

KitchenAid®

METAL FOOD GRINDER

ATTACHMENT

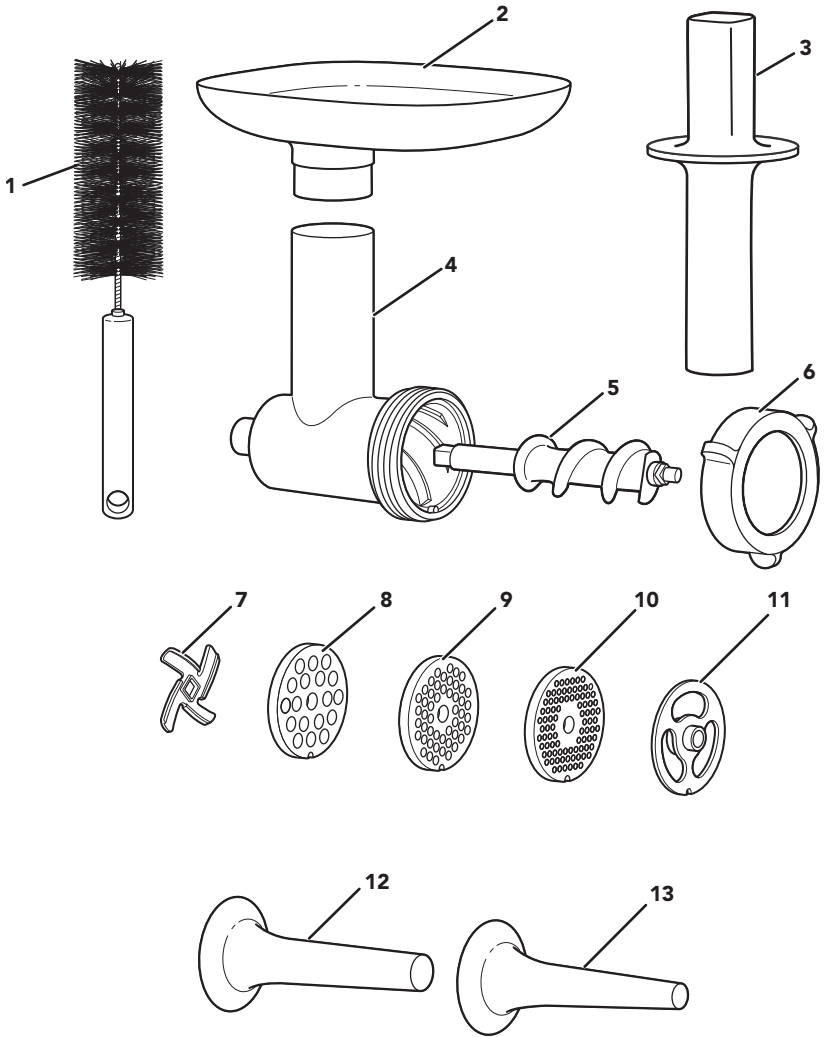
KSMMGA, KSMMGAQ

PRODUCT GUIDE



W11668759A

PARTS AND FEATURES



1. Cleaning Brush
2. Removable Tray
3. Food Pusher
4. Main Housing
5. Grind Screw
6. Collar
7. Blade

8. Coarse Grinding Plate (8 mm)
9. Medium Grinding Plate (4.5 mm)
10. Fine Grinding Plate (3 mm)
11. Sausage Stuffer Plate
12. Large Sausage Stuffer Tube (19 mm)
13. Small Sausage Stuffer Tube (9.5 mm)

PRODUCT SAFETY

Your safety and the safety of others are very important.

We have provided many important safety messages in this manual and on your appliance. Always read and obey all safety messages.



This is the safety alert symbol.

This symbol alerts you to potential hazards that can kill or hurt you and others.

All safety messages will follow the safety alert symbol and either the word "DANGER" or "WARNING." These words mean:

 **DANGER**

You can be killed or seriously injured if you don't immediately follow instructions.

 **WARNING**

You can be killed or seriously injured if you don't follow instructions.

All safety messages will tell you what the potential hazard is, tell you how to reduce the chance of injury, and tell you what can happen if the instructions are not followed.

IMPORTANT SAFEGUARDS

When using electrical appliances, basic safety precautions should always be followed, including the following:

1. Read all instructions.
2. This appliance is not intended for use by persons (including children) with reduced physical, sensory, or mental capabilities, or lack of experience and knowledge, unless they are closely supervised and instructed concerning use of the appliance by a person responsible for their safety. Close supervision is necessary when any appliance is used by or near children. Children should be supervised to ensure that they do not play with the appliance.
3. Turn the Stand Mixer off (0) (and detach the Metal Food Grinder Attachment from the Stand Mixer) after each use of the attachment and before cleaning. Make sure motor stops completely before disassembling.
4. Avoid contacting moving parts. Keep fingers out of discharge opening.

5. The use of accessories/attachments not recommended or sold by KitchenAid may cause fire, electrical shock, or injury to persons.
6. Never feed food by hand. Always use the Food Pusher.
7. Blades are sharp. Handle carefully.
8. Do not use fingers to scrape food away from discharge disk while appliance is operating. Cut-type injury may result.
9. Also see the Important Safeguards section included in the Stand Mixer Owner's Manual and/or online Product Guide.
10. Allow the appliance to cool completely before putting on or taking off parts, and before cleaning the appliance.

SAVE THESE INSTRUCTIONS

This product is designed for household use only.

GETTING STARTED

GRINDING GUIDE

NOTE: None of the parts and accessories of this KitchenAid Metal Food Grinder Attachment (model KSMMGA) are compatible with the parts and accessories of the KitchenAid Food Grinder Attachment (models FGA, SSA, FT, FVSP, FVSFGA, KSMFPPA, KSMGSSA) and vice versa.

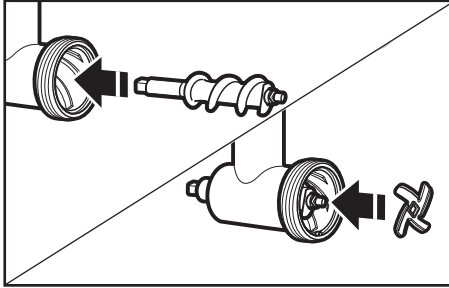
USE THESE PARTS	WITH THESE PARTS	SUGGESTED USES	SPEED
Fine Grinding Plate (3 mm)	Blade	Cooked meats for spreads, hard cheeses (e.g. parmesan), bread crumbs	4
Medium Grinding Plate (4.5 mm)		Raw or cooked meats, meats for sausages	
Coarse Grinding Plate (8 mm)		Raw meats for burgers and chili, vegetables for salsas and sauces	
Small Sausage Stuffer Tube (9.5 mm)	Sausage Stuffer Plate	Breakfast sausage, smaller sausages	
Large Sausage Stuffer Tube (19 mm)		Bratwurst, larger sausages	

PRODUCT ASSEMBLY

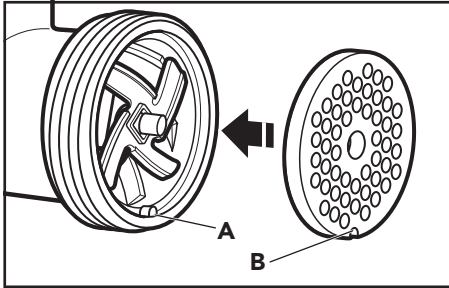
ASSEMBLING THE METAL FOOD GRINDER ATTACHMENT

Wash all parts with warm, soapy water and dry carefully before use.

1. Insert the Grind Screw into the Main Housing. Then, place the Blade over the end of the Grind Screw. The Blade should fit entirely inside the housing. If it doesn't, pull it off, turn it over, and place it again.

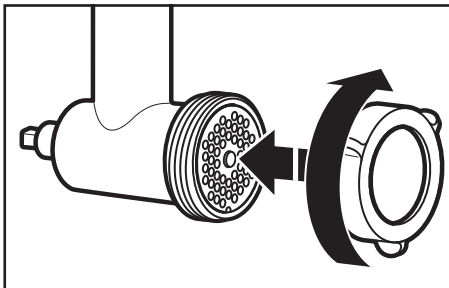


2. Place Grinding Plate over the Blade, matching the Notch of the plate with the Tab on the bottom of the Main Housing.



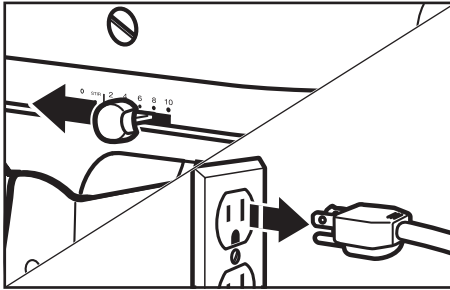
A. Tab
B. Notch

3. Place the Collar on the Main Housing, turning clockwise by hand until secured but not tightened.

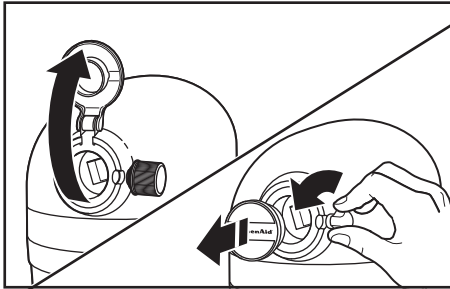


ATTACHING THE METAL FOOD GRINDER ATTACHMENT TO THE STAND MIXER

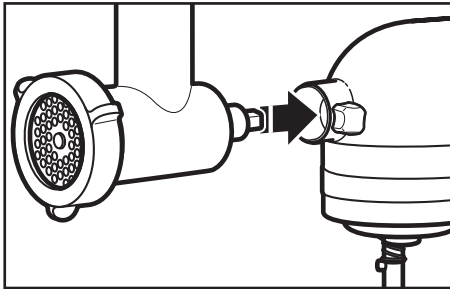
1. Turn the Stand Mixer off (0) and then unplug.



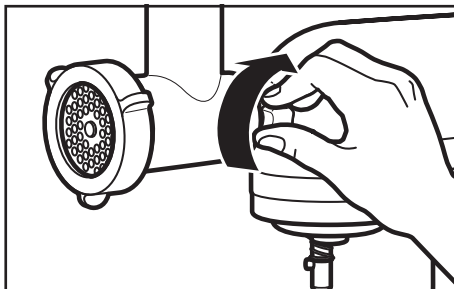
2. **For Stand Mixers with a hinged attachment hub cover:** Flip up to open.
For Stand Mixers with a removable attachment hub cover: Turn the attachment knob counterclockwise to remove attachment hub cover.



3. Insert the attachment shaft housing into the attachment hub, making certain the power shaft fits into the square hub socket. If necessary, rotate the attachment back and forth. The pin on the attachment housing will fit into the Notch of the hub rim when in the proper position.

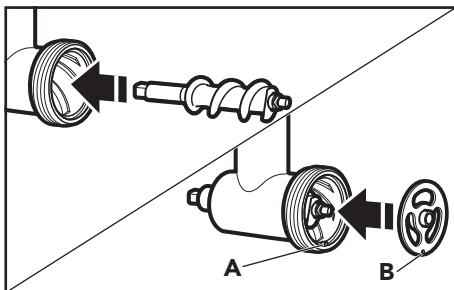


4. Tighten the Stand Mixer attachment hub knob clockwise until the attachment is completely secured to the Stand Mixer.



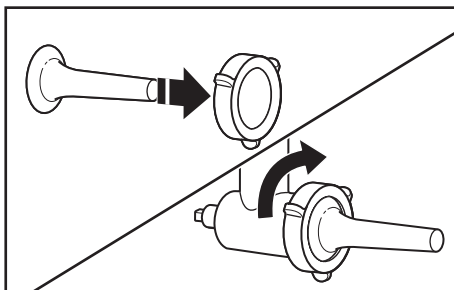
ASSEMBLING THE SAUSAGE STUFFER ATTACHMENT

1. Insert the Grind Screw into the Main Housing. Then insert the Sausage Stuffer Plate over the end of the Grind Screw, matching the Notch of the plate with the Tab on the bottom of the Main Housing.



A. Tab
B. Notch

2. Insert the desired sausage stuffer tube (large or small) through the Collar. Then, place the Collar and tube assembly on the Main Housing, turning the Collar by hand until secured but not tightened.



PRODUCT USAGE

GRINDING WITH THE METAL FOOD GRINDER ATTACHMENT

⚠ WARNING



Rotating Blade Hazard

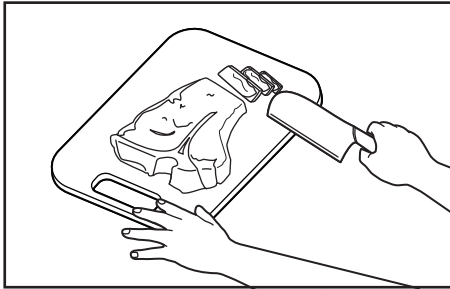
Always use food pusher.

Keep fingers out of openings.

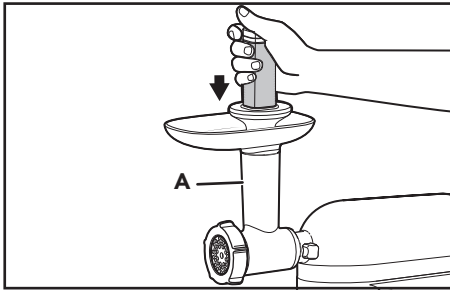
Keep away from children.

Failure to do so can result in amputation or cuts.

1. Cut food into small strips or pieces sized to fit into the Feed Tube.



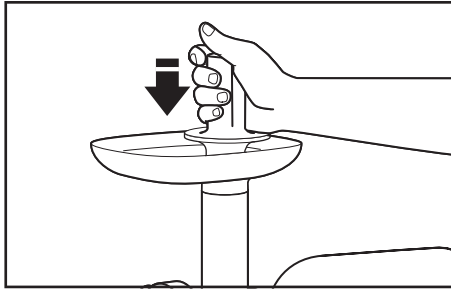
2. Turn the Stand Mixer on to speed 4 and feed food into the Feed Tube using the Food Pusher.



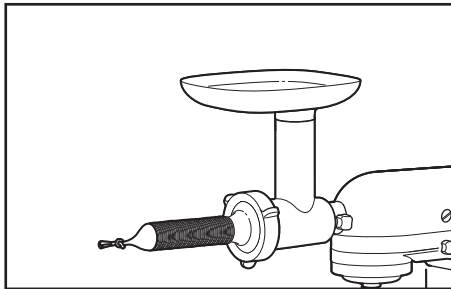
A. Feed Tube

USING WITH THE SAUSAGE STUFFER ATTACHMENT

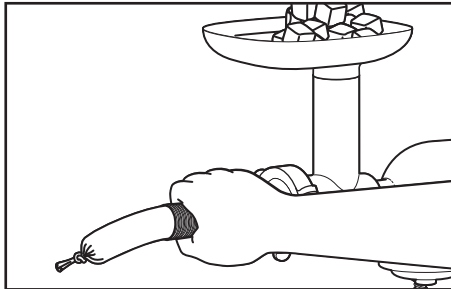
1. Feed meat into the Metal Food Grinder Attachment before adding the sausage stuffer tube. This will eliminate air pockets.



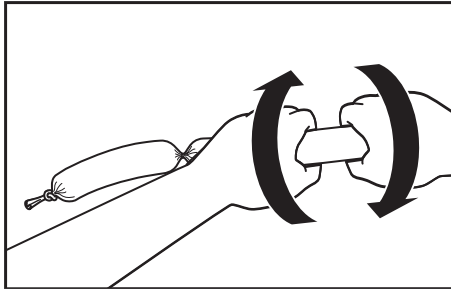
2. Lubricate the sausage stuffer tube and slide one casing over the tube, leaving about four inches to tie off the end.



3. Turn the Stand Mixer on to speed 4 and slowly push the meat through the grinder. Hold the casing firmly as it fills. If air bubbles are created during the fill process, use a pin or needle to pop the bubble.



4. Run meat through until 4-6 inches of casing is left unfilled. Turn off the Stand Mixer and tie the remaining end of the casing, or use a tie string.



NOTE: For segmented-type sausage (e.g., bratwurst), twist casing ends in alternating directions at desired sausage link length.

TIPS FOR GREAT RESULTS

For best results, grind meat that is very cold or partially frozen. The grinder parts can be pre-chilled in the refrigerator or freezer before use to maintain a cold grinding temperature.

For more tender results, some meats can be ground twice. However, fatty meats should be ground only once.

To grind bread for crumbs, be sure that bread is either oven-dried carefully to remove all moisture, or not dried at all. Partially dried bread may jam the Metal Food Grinder Attachment.

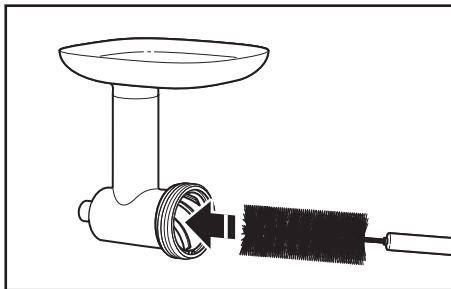
NOTE: Very hard, dense foods such as completely dried homemade bread should not be ground in the Metal Food Grinder Attachment. Homemade bread should be ground fresh and then oven- or air-dried.

If using natural casings, it is recommended to first soak them in cold water for 30 minutes to remove excess salt, then rinse several times by running cold water through the entire length of the casing. For best results for sausage, refer also to the instructions that came with the casings.

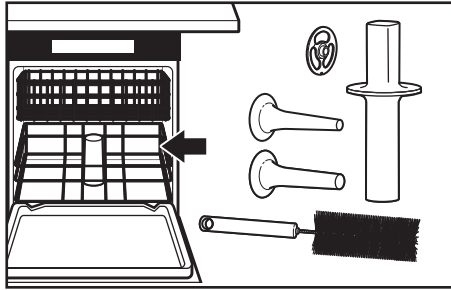
CARE AND CLEANING

IMPORTANT: Allow the appliance to cool completely before putting on or taking off parts, and before cleaning the appliance.

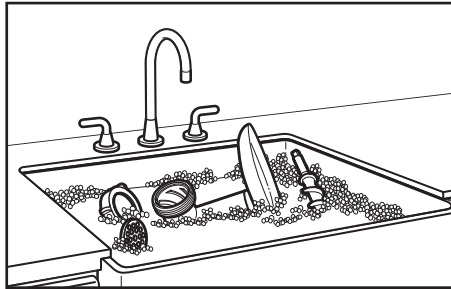
1. Use the Cleaning Brush to clean the Main Housing and other accessories, including the grinding plates.



2. **The following parts are dishwasher-safe, top rack only:** Sausage Stuffer Plate, Sausage Stuffer Tubes, Cleaning Brush, and Food Pusher.



3. **The following parts should be hand-washed only, using warm, soapy water and drying carefully:** Main Housing, Grind Screw, Collar, Tay, Grinding Plates, and Blade.



FOR DETAILED INFORMATION ON CLEANING THE METAL FOOD GRINDER ATTACHMENT

Visit www.kitchenaid.com/quickstart for additional instructions with videos, inspiring recipes, and tips on how to use your Food Grinder Attachment.

LIMITED WARRANTY AND SERVICE

KITCHENAID® PRODUCT WARRANTY FOR THE 50 UNITED STATES, THE DISTRICT OF COLUMBIA, PUERTO RICO, AND CANADA

This limited warranty extends to the original purchaser and any succeeding owner for the product operated in the 50 United States, the District of Columbia, Puerto Rico, and Canada.

Length of Warranty: One Year Limited Warranty from date of delivery.

1. **KitchenAid Will Pay for Your Choice of:**



Hassle-Free Replacement of your product. See the "Arranging for Service" section in this warranty for details on how to arrange for service, or call the Customer eXperience Center toll-free at **1-800-541-6390**.

OR

The replacement parts and repair labor costs to correct defects in materials and workmanship that existed at the time this product was purchased. Service will be provided by an Authorized KitchenAid Service Center.

2. **KitchenAid Will Not Pay for (What is Not Covered By This Limited Warranty):**

- Commercial, non-residential, or multiple family use or use inconsistent with product instructions and manuals.
- Defects or damage resulting from accident, alteration, misuse, abuse, fire flood, or acts of God.
- Any shipping or handling costs to deliver your product to an Authorized Service Center.

- d) Replacement parts or repair labor costs for the product operated outside the 50 United States, District of Columbia, Puerto Rico, and Canada.
 - e) Damages, defects, or repairs caused by unauthorized servicers or use of non-genuine or third-party parts; however, use of unauthorized service providers or non-genuine or third-party parts will not void this warranty.
 - f) Cosmetic damage (e.g., scratches, dents, chips, and other damage to finishes), unless damage results from defects in materials and workmanship and is reported to KitchenAid within 30 days from date of delivery.
 - g) Discoloration, rust or oxidation of surfaces resulting from caustic or corrosive environments (e.g., high salt concentrations, high moisture or humidity or exposure to chemicals).
 - h) Products with original, factory-installed model/serial numbers removed, altered or not easily determined.
 - i) Incidental or consequential damages resulting from product failure.
 - j) Consumable parts or accessories.
- 3. DISCLAIMER OF IMPLIED WARRANTIES**
Implied warranties, including any implied warranty of merchantability or implied warranty of fitness for a particular purpose, are limited to ten years or the shortest period allowed by law. Some states and provinces do not allow limitations on the duration of implied warranties of merchantability or fitness, so this limitation may not apply to you.
- 4. HOW STATE LAW APPLIES**
This warranty gives you specific legal rights, and you may also have other rights that vary from state to state or province to province. Some states and provinces, such as California, do not allow for limitations on the date your warranty coverage begins, so this limitation may not apply to you.

HASSLE-FREE REPLACEMENT WARRANTY – 50 UNITED STATES, DISTRICT OF COLUMBIA, AND PUERTO RICO

We're so confident the quality of our products meets the exacting standards of KitchenAid that, if your product should fail within the first year of ownership due to defects in materials or workmanship, KitchenAid will arrange to deliver an identical or comparable replacement to your door free of charge and arrange to have your original product returned to us. Your replacement unit will also be covered by our one year limited warranty.

If your product should fail within the first year of ownership, simply call our toll-free Customer eXperience Center at **1-800-541-6390** Monday through Friday. Please have your original sales receipt available when you call. Proof of purchase will be required to initiate the claim. Give the consultant your complete shipping address (no P.O. Box numbers, please).

When you receive your replacement product, use the carton, packing materials, and prepaid shipping label to pack up your original product and send it back to KitchenAid.

HASSLE-FREE REPLACEMENT WARRANTY – CANADA

We're so confident the quality of our products meets the exacting standards of the KitchenAid brand that, if your product should fail within the first year of ownership due to defects in materials or workmanship, we will replace your product with an identical or comparable replacement. Your replacement unit will also be covered by our one year limited warranty.

If your product should fail within the first year of ownership, simply call our toll-free Customer eXperience Center at **1-800-807-6777** Monday through Friday. Please have your original sales receipt available when you call. Proof of purchase will be required to initiate the claim. Give the consultant your complete shipping address.

When you receive your replacement product, use the carton, packing materials, and prepaid shipping label to pack up your original product and send it back to KitchenAid.

ARRANGING FOR SERVICE AFTER THE WARRANTY EXPIRES, OR ORDERING ACCESSORIES AND REPLACEMENT PARTS

In the United States and Puerto Rico:

For service information, or to order accessories or replacement parts, call toll-free at **1-800-541-6390** or write to:

Customer eXperience Center, KitchenAid Small Appliances, P.O. Box 218, St. Joseph, MI 49085-0218

Outside the United States and Puerto Rico:

Consult your local KitchenAid dealer or the store where you purchased the product for information on how to obtain service.

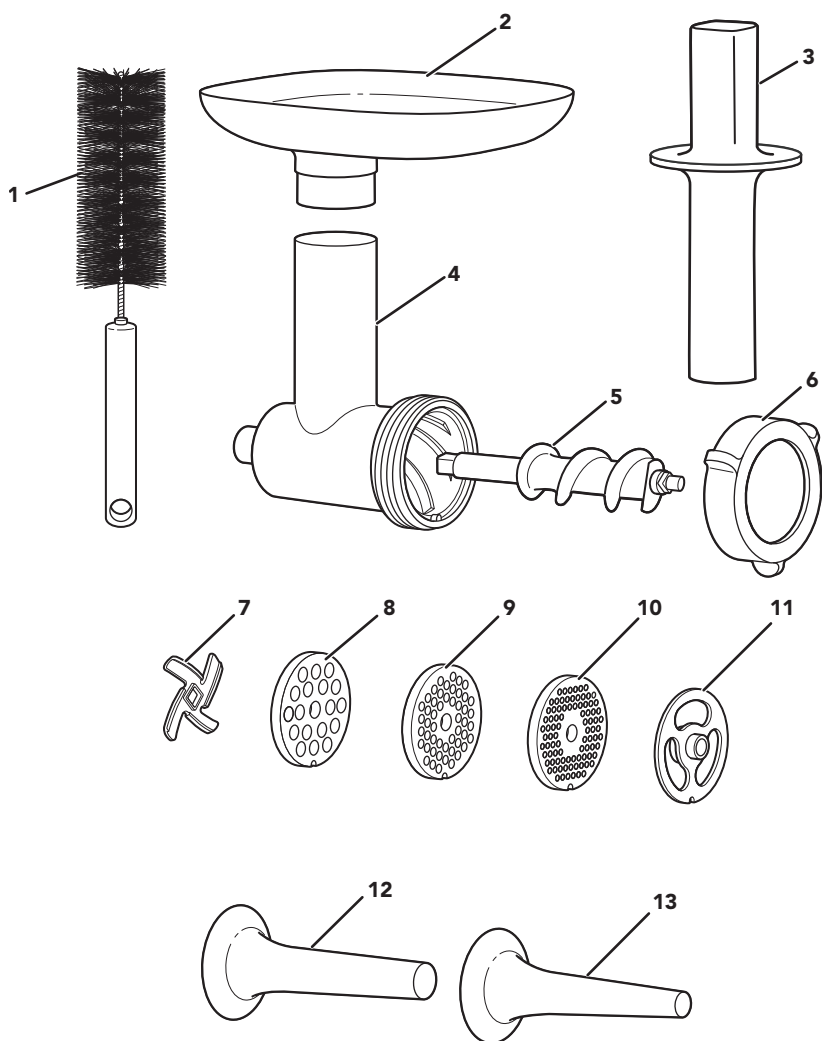
For service information in Canada:

Call toll-free **1-800-807-6777**.

For service information in Mexico:

Call toll-free **01-800-0022-767**.

PIÈCES ET CARACTÉRISTIQUES



1. Brosse de nettoyage
2. Plateau amovible
3. Poussoir
4. Boîtier principal
5. Vis de hachage
6. Collier
7. Lame

8. Disque pour hachage grossier (8 mm)
9. Disque pour hachage moyen (4,5 mm)
10. Disque pour hachage fin (3 mm)
11. Disque d'alimentation à saucisse
12. Grand entonnoir à saucisse (19 mm)
13. Petit entonnoir à saucisse (9,5 mm)

SÉCURITÉ DU PRODUIT

Votre sécurité et celle des autres est très importante.

Nous donnons de nombreux messages de sécurité importants dans ce manuel et sur votre appareil ménager. Assurez-vous de toujours lire tous les messages de sécurité et de vous y conformer.



Voici le symbole d'alerte de sécurité.

Ce symbole d'alerte de sécurité vous signale les dangers potentiels de décès et de blessures graves à vous et à d'autres.

Tous les messages de sécurité suivront le symbole d'alerte de sécurité et le mot "DANGER" ou "AVERTISSEMENT". Ces mots signifient :

⚠ DANGER

Risque possible de décès ou de blessure grave si vous ne suivez pas immédiatement les instructions.

⚠ AVERTISSEMENT

Risque possible de décès ou de blessure grave si vous ne suivez pas les instructions.

Tous les messages de sécurité vous diront quel est le danger potentiel et vous disent comment réduire le risque de blessure et ce qui peut se produire en cas de non-respect des instructions.

IMPORTANTES MESURES DE PROTECTION

Lors de l'utilisation d'appareils électriques, certaines précautions élémentaires de sécurité doivent toujours être observées, notamment les suivantes :

1. Lire toutes les instructions.
2. Cet appareil ne convient pas à une utilisation par des personnes (y compris des enfants) à capacités physiques, sensorielles ou mentales réduites, ou possédant un manque d'expérience et de connaissances, à moins qu'elles ne soient placées sous supervision ou qu'elles aient reçu des instructions concernant l'utilisation de l'appareil par une personne responsable de leur sécurité. Une surveillance étroite est nécessaire lorsque l'appareil est utilisé par ou à proximité d'enfants. Les enfants doivent être surveillés afin de s'assurer qu'ils ne jouent pas avec l'appareil.

3. Éteindre (0) le batteur sur socle (et retirer le hachoir en métal du batteur sur socle) après chaque utilisation du hachoir et avant de le nettoyer. S'assurer que le moteur est complètement arrêté avant de commencer le démontage.
4. Éviter tout contact avec les pièces mobiles. Tenir les doigts à l'écart de l'orifice de sortie.
5. L'utilisation d'accessoires non recommandés ou non vendus par KitchenAid peut causer un incendie, une décharge électrique ou des blessures.
6. Ne jamais introduire les aliments à la main. Toujours utiliser le poussoir pour introduire les aliments.
7. Les lames sont tranchantes. Manipuler avec précaution.
8. Ne pas gratter les aliments du disque de décharge avec ses doigts lorsque l'appareil est en marche. afin d'éviter de se couper.
9. Voir aussi les Mesures de protection importantes à l'intérieur du manuel d'utilisation du batteur sur socle et/ou du guide du produit en ligne.
10. Attendre que l'appareil ait refroidi complètement avant d'installer ou de retirer des pièces, et avant de nettoyer l'appareil.

CONSERVER CES INSTRUCTIONS

Ce produit est conçu pour un usage domestique seulement.

PRISE EN MAIN

GUIDE AU HACHAGE

REMARQUE : Aucun des pièces et accessoires du hachoir d'aliments en métal KitchenAid (modèle KSMMGA) n'est compatible avec les pièces et accessoires du KitchenAid aliments KitchenAid (modèles FGA, SSA, FT, FVSP, FVSFGA, KSMFPPA, KSMGSSA) et vice versa.

UTILISER CES PIÈCES	AVEC CES PIÈCES	UTILISATIONS SUGGÉRÉES	VITESSE
Disque pour hachage fin (3 mm)	Lame	Viandes cuites pour tartinade, fromages durs (p. ex., parmesan), miettes de pain	4
Disque pour hachage moyen (4,5 mm)		Viandes crues ou cuites, viandes pour saucisses	

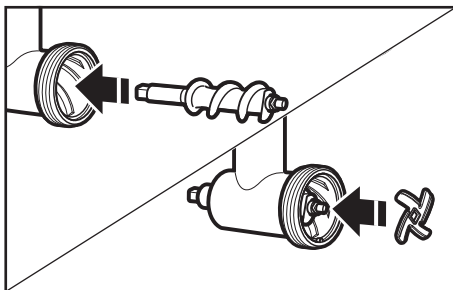
UTILISER CES PIÈCES	AVEC CES PIÈCES	UTILISATIONS SUGGÉRÉES	VITESSE
Disque pour hachage grossier (8 mm)	Lame	Viandes crues pour hamburgers et chili, légumes pour salsas et sauces	4
Petit entonnoir à saucisse (9,5 mm)	Disque d'alimentation à saucisse	Saucisse de petit déjeuner, saucisses plus petites	
Grand entonnoir à saucisse (19 mm)		Bratwurst, saucisses plus grosses	

ASSEMBLAGE DU PRODUIT

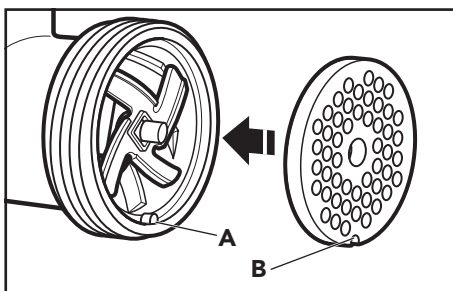
ASSEMBLAGE DU HACHOIR EN MÉTAL

Laver toutes les pièces avec de l'eau chaude savonneuse et sécher entièrement avant d'utiliser les pièces.

1. Insérer la vis de hachage dans le boîtier principal. Placer ensuite la lame sur l'extrémité de la vis de hachage. La lame doit entièrement rentrer dans le boîtier. Si ce n'est pas le cas, la retirer, la retourner et la replacer.

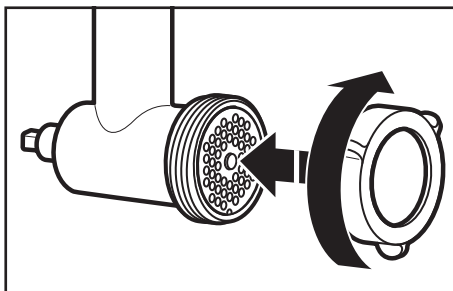


2. Placer le disque de hachage sur la lame, en faisant correspondre l'encoche du disque avec l'ergot au bas du boîtier principal.



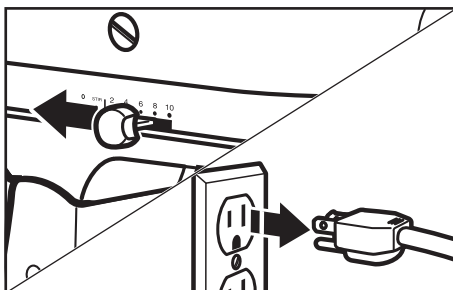
A. Onglet
B. Encoche

- Placer le collier sur le boîtier principal, en le tournant dans le sens horaire à la main jusqu'à ce qu'il soit fixé, mais pas serré.



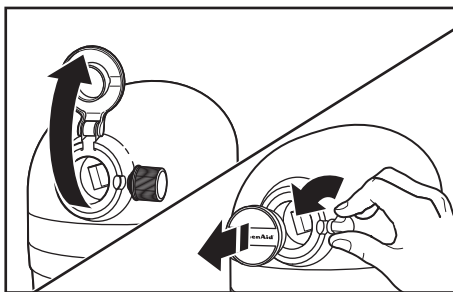
FIXER LE HACHOIR EN MÉTAL AU BATTEUR SUR SOCLE

- Déplacer le bouton d'alimentation vers arrêt (0), puis débrancher le batteur sur socle.

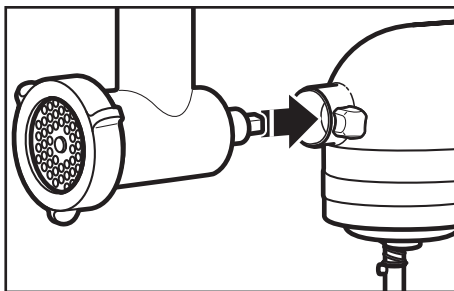


- Pour les batteurs sur socle dont la prise à accessoires multifonction est équipée d'un couvercle à charnière :** Relever le couvercle pour ouvrir.

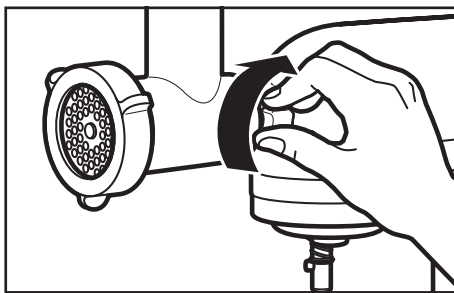
Pour les batteurs sur socle dont la prise à accessoires multifonction est équipée d'un couvercle amovible : Tourner le bouton de l'accessoire dans le sens antihoraire pour retirer le couvercle de la prise à accessoires.



3. Insérer le logement de l'arbre de l'accessoire dans la prise à accessoires en s'assurant que l'arbre de commande s'adapte à la douille de prise carrée. Si nécessaire, faire tourner l'accessoire d'avant en arrière. Lorsque l'accessoire est correctement positionné, le goujon sur l'accessoire s'insère dans l'encoche du pourtour de la prise.

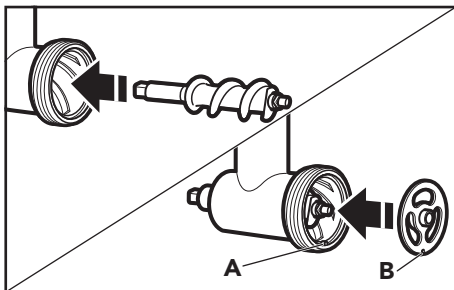


4. Serrer le bouton de la prise à accessoires du batteur sur socle en sens horaire jusqu'à ce que l'accessoire y soit parfaitement fixé.



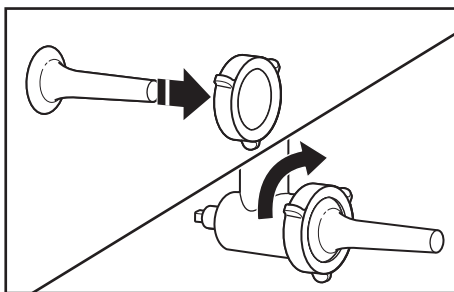
ASSEMBLAGE DE L'ACCESSOIRE À SAUCISSES

1. Insérer la vis de hachage dans le boîtier principal. Insérer ensuite le disque d'alimentation à saucisse sur l'extrémité de la vis de hachage, en faisant correspondre l'encoche du disque avec l'ergot au bas du boîtier principal.



A. Onglet
B. Encoche

- Insérer le tube d'alimentation à saucisse désiré (gros ou petit) à travers le collier. Placer ensuite l'assemblage de collier et tube sur le boîtier principal, et le fixer en tournant le collier à la main jusqu'à ce qu'il soit fixé, mais pas serré.



UTILISATION DU PRODUIT

HACHAGE AVEC LE HACHOIR EN MÉTAL

⚠ AVERTISSEMENT



Danger avec la lame rotative

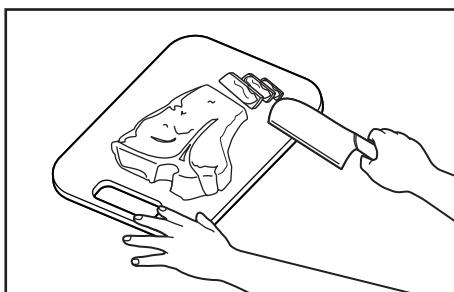
Toujours utiliser un poussoir pour introduire les aliments.

Ne pas approcher les doigts des ouvertures.

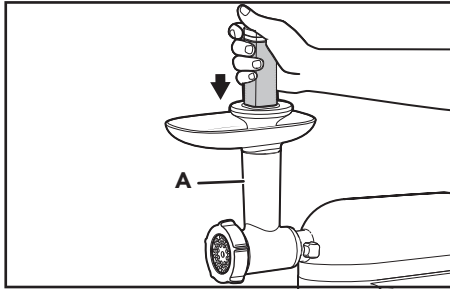
Conserver hors de portée des enfants.

Le non-respect de ces instructions peut causer une amputation ou des coupures.

- Couper les aliments en petites lanières ou en morceaux pour insertion dans le tube d'alimentation.



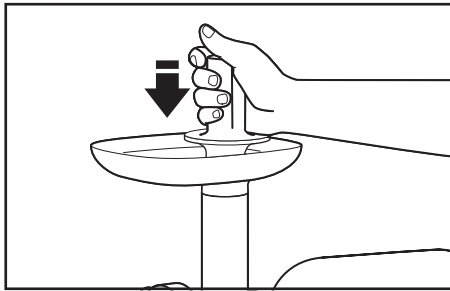
2. Mettre en marche le batteur sur socle à la vitesse 4 et introduire les aliments dans le tube d'introduction à l'aide du poussoir.



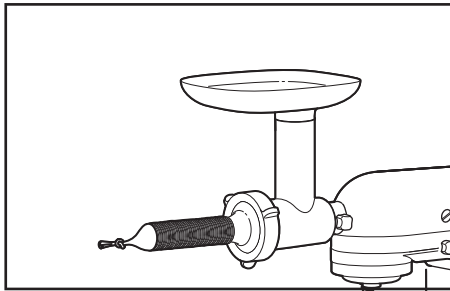
A. Tube d'alimentation

UTILISATION AVEC L'ACCESSOIRE À SAUCISSES

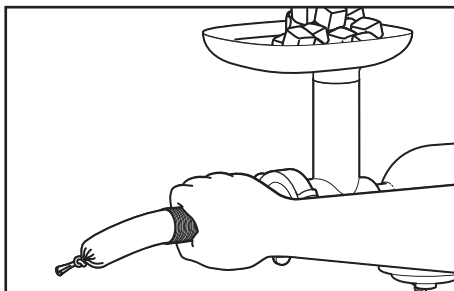
1. Alimenter la viande dans l'accessoire du hachoir en métal avant d'ajouter le tube d'alimentation à saucisse. Ceci aidera à éliminer les poches d'air.



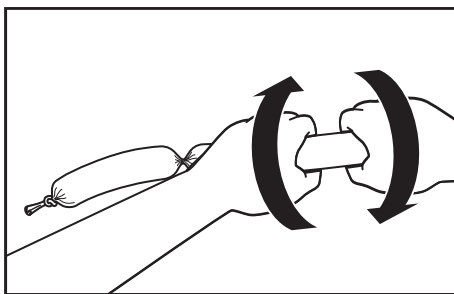
2. Lubrifier le tube d'alimentation à saucisse et glisser un boyau sur le tube, en laissant environ quatre pouces pour nouer l'extrémité.



3. Mettre en marche le batteur sur socle à la vitesse 4 et pousser lentement la viande dans le hachoir. Tenir le boyau à saucisse fermement pendant son remplissage. Si des bulles d'air sont créées pendant le processus de remplissage, utiliser une épingle ou une aiguille pour faire disparaître la bulle.



4. Remplir avec de la viande jusqu'à ce que le boyau soit vide de 4 à 6 po. Éteindre le batteur sur socle et nouer l'extrémité restante du boyau ou utiliser une ficelle d'attache.



REMARQUE : Pour la saucisse de type segmenté (par exemple, bratwurst), faire tourner les extrémités du boyau dans un sens, puis dans l'autre à la longueur désirée de la saucisse.

CONSEILS POUR DE BONS RÉSULTATS

Pour de meilleurs résultats, hacher la viande lorsqu'elle est très froide ou partiellement congelée. Les pièces du hachoir peuvent être prérefroidies dans le réfrigérateur ou le congélateur avant de l'utiliser pour maintenir une température de hachage à froid.

Pour des résultats plus tendres, certaines viandes peuvent être hachées deux fois. Toutefois, les viandes grasses ne devraient être hachées qu'une seule fois.

Pour hacher le pain afin d'obtenir des miettes, s'assurer que le pain est bien sec, ou le sécher au four pour enlever toute l'humidité. Du pain partiellement séché risque de bloquer le hachoir en métal.

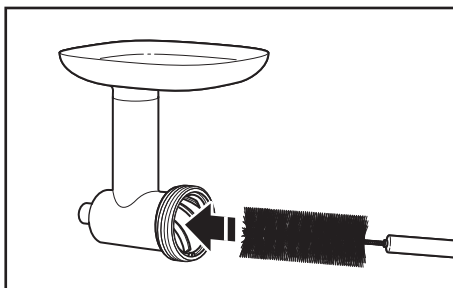
REMARQUE : Les aliments très durs et denses tels que le pain fait maison entièrement séché ne doivent pas être hachés dans le hachoir en métal. Le pain fait maison doit être fraîchement haché, puis séché au four ou à l'air.

Si des boyaux naturels sont utilisés, il est recommandé de les tremper d'abord dans de l'eau froide pendant 30 minutes pour éliminer l'excès de sel, puis de les rincer plusieurs fois en faisant couler de l'eau froide sur toute la longueur du boyau. Pour obtenir de meilleurs résultats pour la saucisse, consulter également les instructions incluses avec les boîtiers.

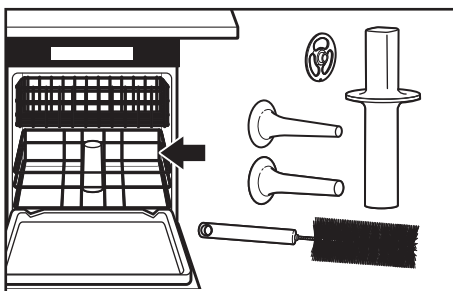
ENTRETIEN ET NETTOYAGE

IMPORTANT : Attendre que l'appareil ait refroidi complètement avant d'installer ou de retirer des pièces, et avant de nettoyer l'appareil.

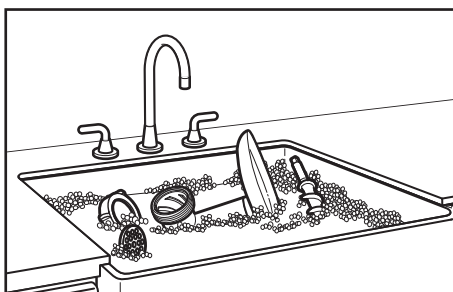
1. Utiliser la brosse de nettoyage pour nettoyer le boîtier principal et les autres pièces, y compris les disques de hachage.



2. **Les pièces suivantes sont lavables au lave-vaisselle, dans le panier supérieur uniquement :** Disque d'alimentation à saucisse, tubes d'alimentation à saucisse, brosse de nettoyage et poussoir.



3. **Les pièces suivantes doivent être lavées à la main uniquement, en utilisant de l'eau chaude savonneuse et en les séchant complètement :** Boîtier principal, vis de hachage, collier, plateau, disques de hachage et lame.



POUR OBTENIR DES INFORMATIONS DÉTAILLÉES SUR LE HACHOIR EN MÉTAL

Visiter le www.kitchenaid.com/quickstart pour obtenir des instructions supplémentaires avec des vidéos, des recettes qui inspirent et des conseils sur la façon d'utiliser le hachoir.

GARANTIE LIMITÉE ET SERVICE

GARANTIE DU PRODUIT KITCHENAID® POUR LES 50 ÉTATS DES ÉTATS-UNIS, LE DISTRICT FÉDÉRAL DE COLUMBIA, PORTO RICO ET LE CANADA

La présente garantie limitée couvre l'acheteur d'origine et les propriétaires suivants du produit lorsqu'il est utilisé dans les 50 États des États-Unis, le district fédéral de Columbia, à Porto Rico et au Canada.

Durée de la garantie : Garantie limitée d'un an à compter de la date de livraison.

1. KitchenAid prendra en charge les éléments suivants à votre choix :



Remplacement sans difficulté du produit. Voir la section « Obtenir un service de dépannage » de la garantie pour plus de détails concernant la procédure à suivre pour un dépannage, ou appeler le numéro sans frais **1 800 541-6390** du Customer eXperience Center.

OU

Les frais de pièces de rechange et de main-d'œuvre pour corriger les vices de matériaux et de fabrication qui existaient au moment où ce produit a été acheté. L'intervention de dépannage sera effectuée par un Centre de Dépannage KitchenAid Agréé.

2. KitchenAid ne paiera pas pour (ce qui n'est pas couvert par cette garantie limitée) :

- Usage commercial, non résidentiel ou par plusieurs familles, ou non-respect des instructions et manuels qui accompagnent le produit.
- Les défaillances ou dommages résultant d'un accident, d'une modification, d'une mauvaise utilisation, d'un abus, d'un incendie, d'une inondation ou d'un cas de force majeure.
- Tous frais d'expédition ou de manutention pour livrer le produit à un centre de dépannage agréé.
- Les frais des pièces de rechange ou de main-d'œuvre pour le produit lorsqu'il est utilisé à l'extérieur des 50 États des États-Unis, du district fédéral de Columbia, de Porto Rico et du Canada.
- Dommages, défauts ou réparations causés par une personne d'entretien non autorisée ou l'utilisation de pièces qui ne sont pas d'origine ou d'un tiers; cependant, l'utilisation de fournisseurs de services non autorisés ou de pièces qui ne sont pas d'origine ou de tiers n'annulera pas la garantie.
- Défauts d'apparence (p. ex., les éraflures, traces de choc, fissures ou tout autre dommage) subis par le fini, à moins que ces dommages ne résultent de vices de matériaux ou de fabrication et ne soient signalés à KitchenAid dans les 30 jours suivant la date de livraison.
- Décoloration, rouille ou oxydation des surfaces résultant d'environnements caustiques ou corrosifs (p. ex., des concentrations élevées de sel, un haut degré d'humidité ou une exposition à des produits chimiques).
- Produits dont les numéros de série et de modèle originaux ont été enlevés, modifiés ou ne peuvent pas être facilement identifiés.
- Dommages fortuits ou indirects causés par la défaillance du produit.
- Pièces et accessoires consommables.

3. **CLAUDE D'EXONÉRATION DE RESPONSABILITÉ AU TITRE DES GARANTIES IMPLICITES**

Les garanties implicites, y compris les garanties implicites de qualité marchande ou d'aptitude à un usage particulier, sont limitées à dix ans ou à la plus courte période autorisée par la loi. Certains États et certaines provinces ne permettent pas de limitation sur la durée des garanties implicites de qualité marchande ou d'aptitude à un usage particulier, de sorte que la limitation ci-dessus peut ne pas être applicable dans votre cas.

4. **FAÇON DONT LES LOIS DES ÉTATS S'APPLIQUENT**

Cette garantie vous confère des droits juridiques spécifiques et vous pouvez également jouir d'autres droits qui peuvent varier d'un État à l'autre ou d'une province à l'autre. Certaines provinces et certains États, comme la Californie, ne permettent pas de limitation sur la date de début de la couverture de la garantie, de sorte que cette limitation peut ne pas être applicable dans votre cas.

GARANTIE DE REMPLACEMENT SANS DIFFICULTÉ POUR LES 50 ÉTATS DES ÉTATS-UNIS, LE DISTRICT FÉDÉRAL DE COLUMBIA ET PORTO RICO

Nous sommes tellement certains que la qualité de nos produits satisfait aux normes exigeantes de KitchenAid que si le produit cesse de fonctionner au cours de la première année suivant son acquisition en raison de vices de matériaux et de fabrication, KitchenAid livrera gratuitement à votre porte un appareil de remplacement identique ou comparable et prendra les dispositions nécessaires pour que le produit d'origine nous soit retourné. Le produit de remplacement sera également couvert par notre garantie limitée d'un an.

Si votre produit cesse de fonctionner durant la première année suivant son acquisition, il vous suffit d'appeler notre Centre eXpérience clientèle au **1 800 541-6390**, du lundi au vendredi. Veuillez avoir l'original de votre reçu de vente à portée de main au moment de votre appel. Une preuve d'achat est indispensable pour que votre réclamation puisse être traitée. Fournissez votre adresse de livraison complète au représentant (aucune boîte postale).

Après avoir reçu le produit de rechange, utiliser le carton, les matériaux d'emballage et l'étiquette d'expédition prépayée pour emballer le produit d'origine et le renvoyer à KitchenAid.

GARANTIE DE REMPLACEMENT SANS DIFFICULTÉ POUR LE CANADA

Nous sommes tellement certains que la qualité de nos produits satisfait aux normes exigeantes de la marque KitchenAid que si le produit cesse de fonctionner au cours de la première année suivant son acquisition en raison de vices de matériaux et de fabrication, nous remplacerons le produit par un appareil de remplacement identique ou comparable. Le produit de remplacement sera également couvert par notre garantie limitée d'un an.

Si votre produit cesse de fonctionner durant la première année suivant son acquisition, il vous suffit d'appeler notre Centre eXpérience clientèle au **1 800 807-6777**, du lundi au vendredi. Veuillez avoir l'original de votre reçu de vente à portée de main au moment de votre appel. Une preuve d'achat est indispensable pour que votre réclamation puisse être traitée. Il vous faudra fournir votre adresse de livraison complète au représentant.

Après avoir reçu le produit de rechange, utiliser le carton, les matériaux d'emballage et l'étiquette d'expédition prépayée pour emballer le produit d'origine et la renvoyer à KitchenAid.

OBTENIR UN DÉPANNAGE UNE FOIS LA GARANTIE EXPIRÉE OU COMMANDER DES ACCESSOIRES ET DES PIÈCES DE RECHANGE

Aux États-Unis et à Porto Rico :

Pour des informations sur le service de dépannage ou pour commander des accessoires ou des pièces de rechange, composer le numéro sans frais **1 800 541-6390** ou écrire à l'adresse suivante:

Customer eXperience Center, KitchenAid Small Appliances, P.O. Box 218, St. Joseph, MI 49085-0218

En dehors des États-Unis et de Porto Rico :

Consulter le revendeur KitchenAid local ou le détaillant auprès duquel le produit a été acheté pour savoir comment obtenir un dépannage.

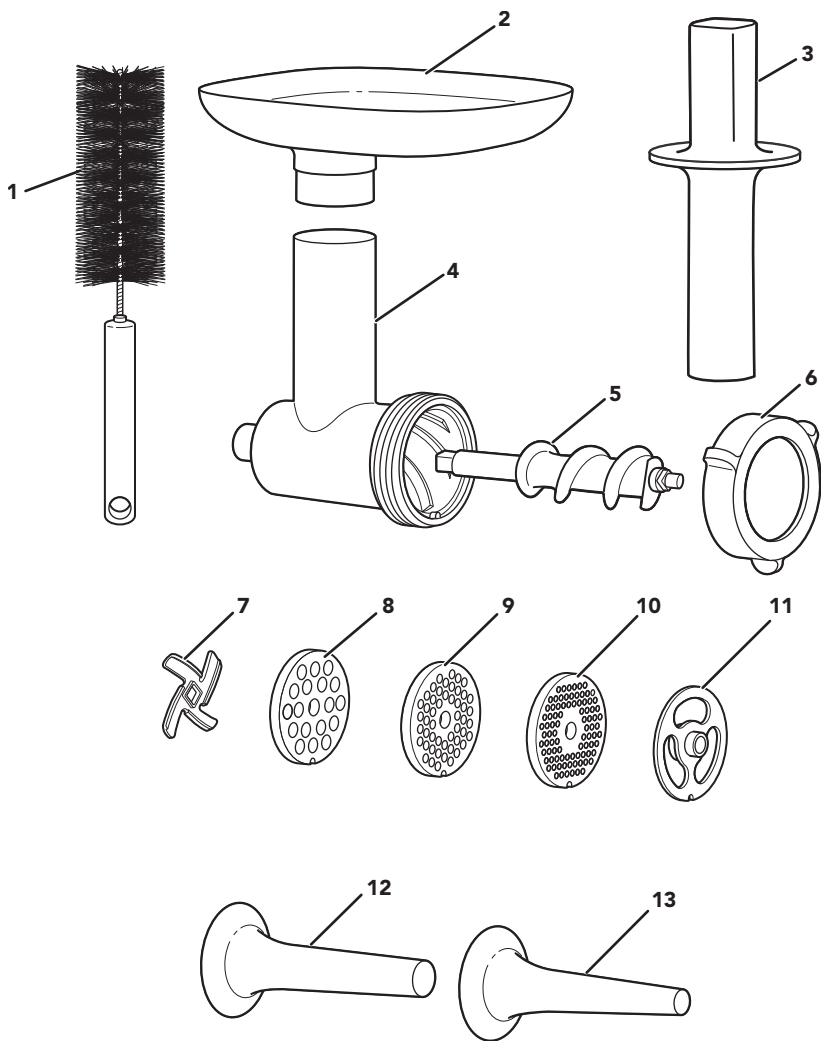
Pour des informations concernant toute intervention de dépannage au Canada :

Composer sans frais le **1 800 807-6777**.

Pour des informations concernant toute intervention de dépannage au Mexique :

Composer sans frais le **01-800-0022-767**.

PIEZAS Y CARACTERÍSTICAS



1. Cepillo de Limpieza
2. Bandeja removible
3. Empujador de alimentos
4. Alojamiento principal
5. Tornillo para moler
6. Collar
7. Cuchilla

8. Disco de molienda gruesa (8 mm)
9. Disco de molienda media (4,5 mm)
10. Disco de molienda fina (3 mm)
11. Disco para embutir salchichas
12. Tubo para embutir salchichas grande (19 mm)
13. Tubo para embutir salchichas pequeño (9,5 mm)

SEGURIDAD DEL PRODUCTO

Su seguridad y la seguridad de los demás es muy importante.

Hemos incluido muchos mensajes importantes de seguridad en este manual y en su electrodoméstico. Lea y obedezca siempre todos los mensajes de seguridad.



Este es el símbolo de alerta de seguridad.

Este símbolo le llama la atención sobre peligros potenciales que pueden ocasionar la muerte o una lesión a usted y a los demás.

Todos los mensajes de seguridad irán a continuación del símbolo de advertencia de seguridad y de la palabra "PELIGRO" o "ADVERTENCIA". Estas palabras significan:

⚠ PELIGRO

Si no sigue las instrucciones de inmediato, usted puede morir o sufrir una lesión grave.

⚠ ADVERTENCIA

Si no sigue las instrucciones, usted puede morir o sufrir una lesión grave.

Todos los mensajes de seguridad le dirán el peligro potencial, le dirán cómo reducir las posibilidades de sufrir una lesión y lo que puede suceder si no se siguen las instrucciones.

SALVAGUARDIAS IMPORTANTES

Para la utilización de electrodomésticos eléctricos es importante seguir en todo momento y observar las precauciones e instrucciones de seguridad que siguen:

1. Lea todas las instrucciones.
2. Este electrodoméstico no es apto para que lo utilicen personas (incluidos los niños) con capacidades físicas, sensoriales o mentales reducidas, o falta de experiencia o conocimiento, a menos que se encuentre bajo supervisión o instrucción, respecto al uso del mismo, de una persona responsable de su seguridad. Se debe supervisar atentamente cuando se utilice cualquier electrodoméstico cerca de niños. Los niños deben estar bajo supervisión para garantizar que no jueguen con el electrodoméstico.

3. Apague la batidora con base (0) (y separe el accesorio metálico de trituradora de alimentos de la batidora con base) después de cada uso del accesorio y antes de la limpieza. Asegúrese de que el motor se detenga por completo antes de desmontar el producto.
4. Evite tocar las piezas que estén en movimiento. Mantenga los dedos fuera de la abertura de descarga.
5. El uso de accesorios no recomendados o vendidos por KitchenAid puede causar incendios, descargas eléctricas o lesiones a las personas.
6. Nunca introduzca los alimentos con las manos. Siempre utilice el empujador de alimentos.
7. Las cuchillas son filosas. Manipúlelas con cuidado.
8. No use los dedos para extraer la comida del disco de descarga mientras el electrodoméstico esté operando. Puede sufrir cortes.
9. Consulte también la sección “Medidas de precaución” que se incluye en el Manual del propietario de la batidora con base y/o la Guía de productos en línea.
10. Deje que el electrodoméstico se enfríe completamente antes de colocar o quitar piezas y antes de limpiarlo.

CONSERVE ESTAS INSTRUCCIONES

Este producto está diseñado únicamente para uso dentro del hogar.

INTRODUCCIÓN

GUÍA DE MOLIENDA

NOTA: Ninguna de las piezas y accesorios de este Accesorio metálico de trituradora de alimentos KitchenAid (modelo KSMMGA) es compatible con las piezas y accesorios del Accesorio de trituradora de alimentos KitchenAid (modelos FGA, SSA, FT, FVSP, FVSFGA, KSMFPPA, KSMGSSA) y viceversa

USE ESTAS PIEZAS	CON ESTAS PIEZAS	USO RECOMENDADO	VELOCIDAD
Disco de molienda fina (3 mm)	Cuchilla	Carnes cocidas para untar, quesos duros (p. ej.: parmesano), migas de pan	4

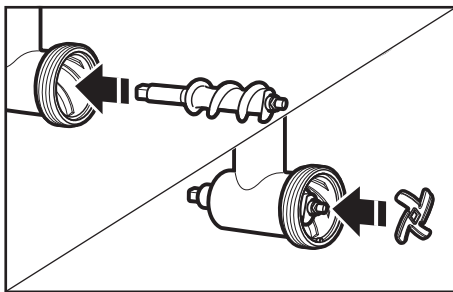
USE ESTAS PIEZAS	CON ESTAS PIEZAS	USO RECOMENDADO	VELOCIDAD
Disco de molienda media (4,5 mm)	Cuchilla	Carnes crudas y cocidas, carne para salchichas	4
Disco de molienda gruesa (8 mm)		Carnes crudas para hamburguesas y chile, verduras para salsas	
Tubo para embutir salchichas pequeño (9,5 mm)	Disco para embutir salchichas	Salchicha de desayuno, salchichas más pequeñas	
Tubo para embutir salchichas grande (19 mm)		Salchicha alemana, salchichas más grandes	

MONTAJE DEL PRODUCTO

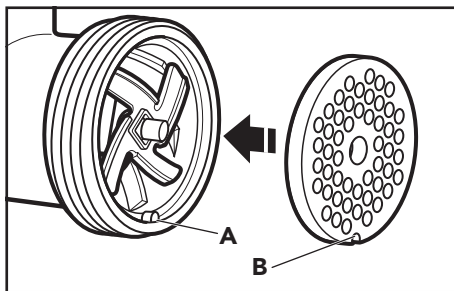
MONTAJE DEL ACCESORIO METÁLICO DE TRITURADORA DE ALIMENTOS

Lave todas las piezas con agua tibia y jabonosa y séquelas cuidadosamente antes de usarlas.

1. Inserte el tornillo para moler en el alojamiento principal. A continuación, coloque la cuchilla sobre el extremo del tornillo para moler. La cuchilla debe encajar por completo dentro del alojamiento. Si no encaja, extráigala, voltéela y vuelva a colocarla.



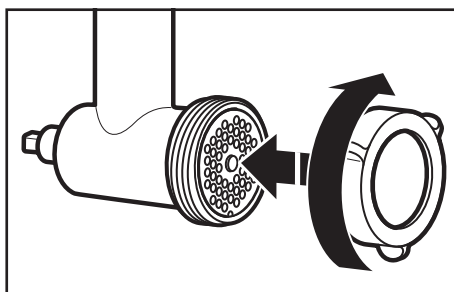
- Coloque el disco de moler sobre la cuchilla, alineando la muesca del disco con la lengüeta ubicada en la parte inferior del alojamiento principal.



A. Lengüeta

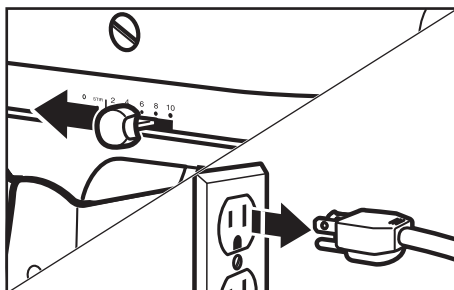
B. Muesca

- Coloque el collar en el alojamiento principal, girando con la mano hacia la derecha hasta que quede firme, pero no apretado.



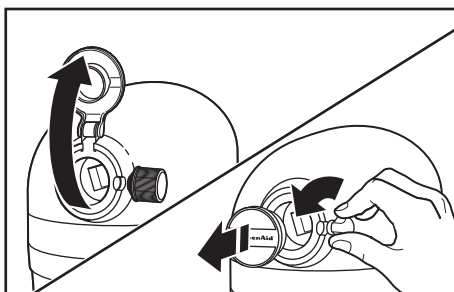
COLOCAR EL ACCESORIO METÁLICO DE TRITURADORA DE ALIMENTOS EN LA BATIDORA CON BASE

- Apague el control de velocidades de la batidora con base (0) y luego desenchufe.

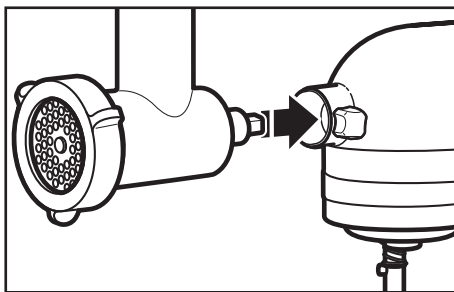


2. **Para batidoras con base con una cubierta de receptáculo para accesorio con bisagra:** Levante para abrir.

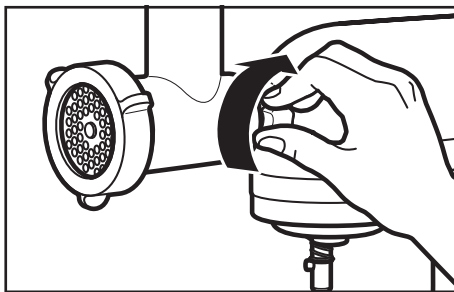
Para batidoras con base con una cubierta de receptáculo para accesorio desmontable: Gire la perilla del aditamento en el sentido contrario a las agujas del reloj para quitar la cubierta del receptáculo para aditamentos.



3. Inserte el eje del accesorio en el receptáculo para accesorios, asegúrese de que el eje del motor encaje en la cavidad cuadrada del receptáculo. Si es necesario, gire el accesorio hacia atrás y hacia delante. El eje del accesorio encajará en la muesca del borde del receptáculo cuando esté en la posición correcta.

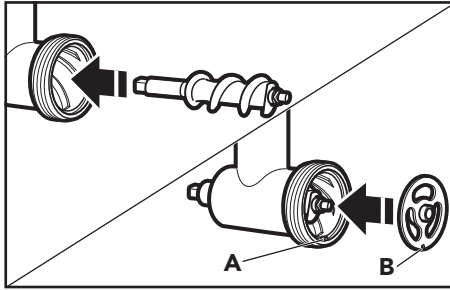


4. Ajuste la perilla del receptáculo para accesorios de la batidora con base hacia la derecha hasta que el accesorio quede completamente fijo en la batidora.



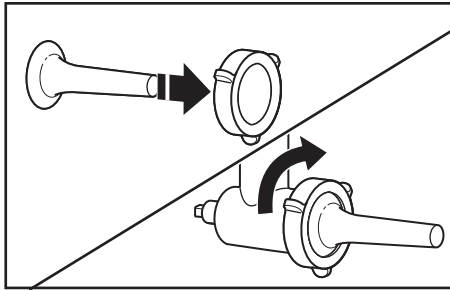
MONTAJE DEL ACCESORIO PARA EMBUTIR SALCHICHAS

1. Inserte el tornillo para moler en el alojamiento principal. A continuación, coloque la placa para embutir salchichas sobre el extremo del tornillo para moler, alineando la muesca de la placa con la lengüeta ubicada en la parte inferior del alojamiento principal.



A. Lengüeta
B. Muesca

2. Inserte el tubo para embutir salchichas que desee (grande o pequeño) a través del collar. A continuación, coloque el conjunto de collar y tubo en el alojamiento principal, girando con la mano el anillo hasta que quede firme, pero no apretado.



USO DEL PRODUCTO

MOLER CON EL ACCESORIO METÁLICO DE TRITURADORA DE ALIMENTOS

⚠️ ADVERTENCIA

Peligro con las Cuchillas Giratorias

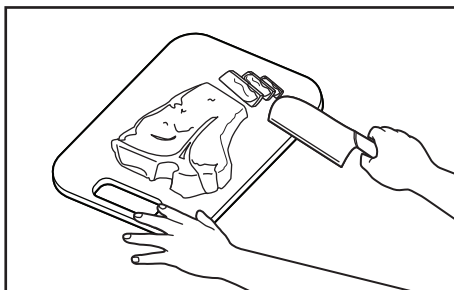
Siempre utilice el empujador de alimentos.

Mantenga los dedos fuera de las aberturas.

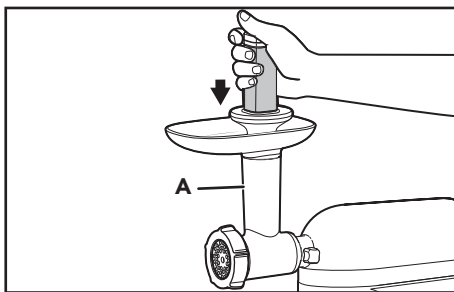
Mantenga fuera del alcance de los niños.

No seguir estas instrucciones puede ocasionar amputación o cortaduras.

1. Corte los alimentos en tiras o trozos lo suficientemente pequeños para que quepan en el tubo de alimentación.



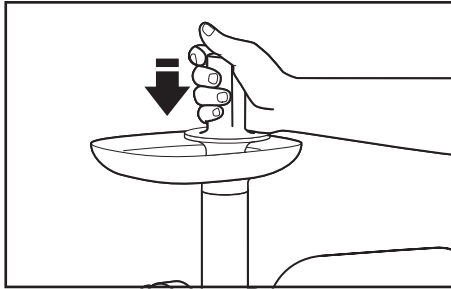
2. Encienda la batidora con base en la velocidad 4, coloque los alimentos en el tubo de alimentación y empújelos con el empujador de alimentos.



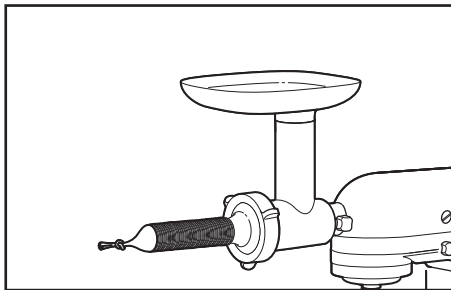
A. Tubo de alimentación

USO CON EL ACCESORIO PARA EMBUTIR SALCHICHAS

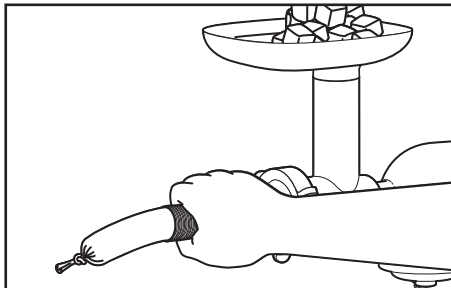
1. Introduzca la carne en el accesorio metálico de trituradora de alimentos antes de agregar el tubo para embutir salchichas. Eso le permitirá eliminar las bolsas de aire.



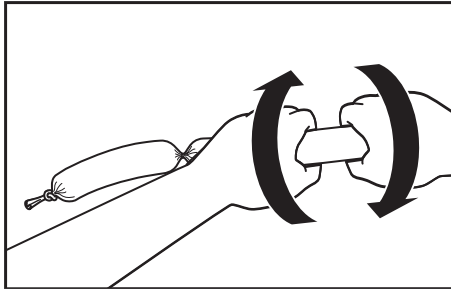
2. Lubrique el tubo para rellenar salchichas y deslice una tripa sobre el tubo, dejando aproximadamente 10 centímetros para cerrar el extremo.



3. Encienda la batidora con base en la velocidad 4 y empuje lentamente la carne a través de la picadora. Sostenga con firmeza la tripa a medida que se llena. Si se producen burbujas de aire durante el proceso de llenado, use un alfiler o una aguja para reventarlas.



4. Coloque la carne a través hasta que queden 4 a 6 pulg. de tripa sin llenar. Apague la batidora con base y cierre el extremo restante de la tripa o use un cordel para hacerlo.



NOTA: Para salchichas segmentadas (p. ej.: salchicha alemana), tuerza los extremos de la tripa en direcciones alternadas en la longitud de unión deseada para la salchicha.

CONSEJOS PARA OBTENER RESULTADOS IDEALES

Para obtener resultados óptimos, muele la carne cuando esté muy fría o parcialmente congelada. Las piezas de la trituradora se pueden helar previamente en el refrigerador o el congelador antes del uso para mantener una temperatura de molienda fría.

Para que la molienda resultante sea más blanda, puede moler algunas carnes dos veces. Sin embargo, debe moler las carnes grasosas solo una vez.

Para moler pan y así obtener pan rallado, asegúrese de que el pan se haya secado bien en el horno o no se haya secado en absoluto. El pan parcialmente seco puede atascarse en el accesorio metálico de trituradora de alimentos.

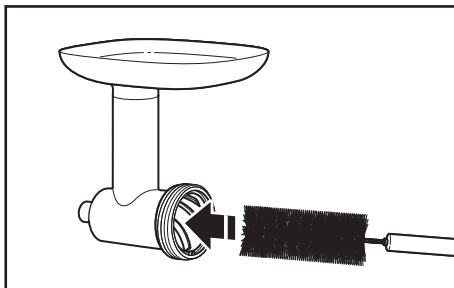
NOTA: Los alimentos muy duros y densos, como el pan casero que esté completamente seco, no se deben moler en accesorio metálico de trituradora de alimentos. El pan casero se debe moler fresco y luego secar al horno o al aire.

Si se utilizan tripas naturales, se recomienda remojarlas primero en agua fría durante 30 minutos para eliminar el exceso de sal, luego enjuagar varias veces haciendo correr agua fría en toda la longitud de la tripa. Para obtener las mejores salchichas, procure consultar también las instrucciones que vienen con las tripas.

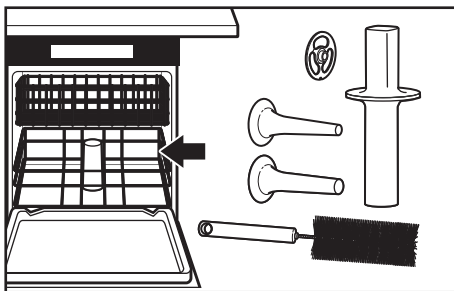
CUIDADO Y LIMPIEZA

IMPORTANTE: Deje que el electrodoméstico se enfríe completamente antes de colocar o quitar piezas y antes de limpiarlo.

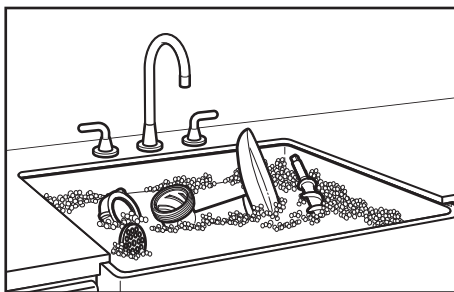
1. Con el cepillo de limpieza, limpie el alojamiento principal y otras piezas, incluidos los discos de moler.



2. Las siguientes piezas pueden lavarse en el lavavajillas, pero solo en la canasta superior: Disco para embutir salchichas, tubos para embutir salchichas, cepillo de limpieza y empujador de alimentos.



3. Las siguientes piezas deben lavarse con agua tibia y jabonosa, y deben secarse minuciosamente: Alojamiento principal, tornillo de moler, collar, bandeja, discos de moler y cuchilla.



PARA OBTENER INFORMACIÓN DETALLADA SOBRE LA LIMPIEZA DEL ACCESORIO METÁLICO DE TRITURADORA DE ALIMENTOS

Visite www.kitchenaid.com/quickstart para obtener instrucciones adicionales que incluyen videos, recetas inspiradoras y consejos de uso del accesorio de trituradora de alimentos.

GARANTÍA LIMITADA Y SERVICIO

GARANTÍA DE PRODUCTO DE KITCHENAID® EN LOS 50 ESTADOS DE ESTADOS UNIDOS, DISTRITO DE COLUMBIA, PUERTO RICO Y CANADÁ

Esta garantía limitada se extiende al comprador original y a cualquier propietario subsiguiente para el producto operado en los 50 estados de Estados Unidos, el Distrito de Columbia, Puerto Rico y Canadá.

Duración de la garantía: Garantía limitada de un año a partir de la fecha de entrega.

1. KitchenAid pagará por lo siguiente, a su elección:



Reemplazo sin complicaciones de su producto. Consulte la sección "Cómo obtener servicio técnico" en esta garantía para obtener detalles acerca de la obtención de servicio técnico o llame sin cargo a nuestro Customer eXperience Center al **1-800-541-6390**.

O BIEN

Las piezas de repuesto y los costos de mano de obra de reparación para corregir los defectos de materiales y mano de obra existentes en el momento de la compra de este producto. El servicio será proporcionado por un Centro de Servicio Autorizado por KitchenAid.

2. KitchenAid no pagará (lo que no está cubierto por esta garantía limitada):

- Uso comercial, no residencial o familiar múltiple o uso diferente del indicado en las instrucciones y manuales del producto.
- Defectos o daños causados por accidente, uso indebido, abuso, alteración incendio, inundación, actos fortuitos.
- Cualquier gasto de envío o manejo para llevar el producto a un centro de servicio autorizado.
- Piezas de repuesto o costos de mano de obra de reparación para el producto operado fuera de los 50 estados de Estados Unidos, el Distrito de Columbia, Puerto Rico y Canadá.
- Daños, defectos o reparaciones causados por servicios no autorizados o uso de piezas no originales o de terceros; sin embargo, el uso de proveedores de servicios no autorizados o piezas no originales o de terceros no anulará esta garantía.
- Daños estéticos, (es decir, rayaduras, abolladuras, desportilladuras u otro daño al acabado), a menos que estos se deban a defectos en los materiales o la mano de obra, y se le informe a KitchenAid en un lapso de 30 días a partir de la fecha de compra.
- Cambio de color, herrumbre u óxido de superficies causados por ambientes cáusticos o corrosivos, (por ejemplo, altas concentraciones de sal, alta humedad o condensación o exposición a sustancias químicas).
- Productos con números de modelo/serie originales instalados de fábrica que se hayan removido, alterado o que no se puedan identificar con facilidad.
- Daños incidentales o consecuentes derivados de la falla del producto.
- Piezas consumibles o accesorios.

3. EXCLUSIÓN DE GARANTÍAS IMPLÍCITAS

Las garantías implícitas, incluso cualquier garantía implícita de comerciabilidad o garantía implícita de adecuación para un propósito particular, están limitadas a diez años o al período más corto permitido por ley. Algunos estados y provincias no permiten la limitación de la duración de las garantías implícitas de comerciabilidad o capacidad, de modo que la limitación antes indicada quizá no le corresponda.

4. CÓMO SE APLICA LA LEY ESTATAL

Esta garantía le otorga derechos legales específicos y es posible que también tenga otros derechos que varíen de un estado a otro o de una provincia a otra. Algunos estados y provincias, como California, no permiten limitaciones en la fecha de inicio de la cobertura de la garantía, por lo que es posible que esta limitación no se aplique en su caso.

GARANTÍA DE REEMPLAZO SIN DIFICULTADES: EN LOS 50 ESTADOS DE LOS ESTADOS UNIDOS, EL DISTRITO DE COLUMBIA Y PUERTO RICO

Confiamos tanto en que la calidad de nuestros productos cumple con las exigentes normas de KitchenAid que, si el producto presentara alguna falla durante el primer año de compra, KitchenAid tomará medidas para entregar un reemplazo idéntico o comparable a su domicilio sin cargo y gestionará la devolución de su producto original a nosotros. La unidad de reemplazo también estará cubierta por nuestra garantía limitada de un año.

Si su producto fallara después de la compra, simplemente llame a nuestro Centro para la eXperiencia del cliente sin cargo al **1-800-541-6390**, de lunes a viernes. Tenga a mano el recibo de compra original cuando llame. Se requerirá el comprobante de compra para iniciar un reclamo. Proporcione al consultor su dirección de envío completa (no números de apartado postal).

Cuando reciba su producto de reemplazo, use la caja, el material de embalaje y la etiqueta de envío prepagada para empacar su producto original y devolverlo a KitchenAid.

GARANTÍA DE REEMPLAZO SIN DIFICULTADES: CANADÁ

Estamos tan seguros de que la calidad de nuestros productos cumple con los exigentes estándares de la marca KitchenAid que, si su producto fallara durante el primer año de propiedad debido a defectos en materiales o mano de obra, lo sustituiremos por un producto idéntico o comparable. La unidad de reemplazo también estará cubierta por nuestra garantía limitada de un año.

Si su producto fallara después de la compra, simplemente llame a nuestro Centro para la eXperiencia del cliente sin cargo al **1-800-807-6777**, de lunes a viernes. Tenga a mano el recibo de compra original cuando llame. Se requerirá el comprobante de compra para iniciar un reclamo. Proporcione al asesor su dirección de envío completa.

Cuando reciba su producto de reemplazo, use la caja, el material de embalaje y la etiqueta de envío prepagada para empacar su producto original y devolverlo a KitchenAid.

CÓMO OBTENER SERVICIO TÉCNICO DESPUÉS DE QUE EXPIRE LA GARANTÍA O CÓMO PEDIR ACCESORIOS Y PIEZAS DE REPUESTO

En los Estados Unidos y Puerto Rico:

Para obtener información acerca del servicio técnico o para pedir accesorios o piezas de repuesto, llame sin costo al **1-800-541-6390** o escriba a:

Customer eXperience Center, KitchenAid Small Appliances, P.O. Box 218, St. Joseph, MI 49085-0218

Fuera de Estados Unidos y Puerto Rico:

Consulte al distribuidor local de KitchenAid o a la tienda donde compró su producto para pedir información sobre cómo obtener el servicio.

Para obtener información acerca del servicio en Canadá:

Llame sin costo al **1-800-807-6777**.

Para obtener información acerca del servicio en México:

Llame sin costo al **01-800-0022-767**.

GARANTÍA Y SERVICIO

CERTIFICADO DE GARANTÍA DE PEQUEÑOS ELECTRODOMÉSTICOS DE LA MARCA KITCHENAID GARANTÍA VÁLIDA SÓLO EN EL PAÍS DE ADQUISICIÓN DEL PRODUCTO GARANTIZADO

IMPORTANTE: Este Certificado o Tarjeta de Garantía debería presentarse junto a la factura o boleta de compra o recepción original del producto garantizado. Para Colombia: la factura será exigible sólo en los casos en que la normativa local así lo permita.

Comercializador/Importadores/Garantes de los productos garantizados:

En Colombia: Whirlpool Colombia S.A.S.

En Ecuador: Whirlpool Ecuador S.A.

En El Salvador: Whirlpool El Salvador S.A. de C.V.

En Guatemala: Whirlpool Guatemala S.A.

En México: Whirlpool México, S. de R.L. de C.V.

En Puerto Rico: Whirlpool Corporation.

En Panamá, Costa Rica, Honduras, Nicaragua, esta Garantía no es válida sin la firma y el sello del Distribuidor correspondiente, quien será responsable directo frente al consumidor final y por lo tanto revestirá el carácter de Garante.

Término de la garantía:

Un (1) año en todos sus componentes y mano de obra a partir de la fecha en que el consumidor reciba a conformidad el producto.



KitchenAid cubrirá

La mano de obra calificada y piezas de repuestos necesarias para la reparación y el buen funcionamiento del producto garantizado, siempre que éste deba ser intervenido debido a inconvenientes o fallas de funcionamiento del mismo o de sus componentes y cuando la falla se presente en condiciones normales de uso.

Esta Garantía no comprende:

1. Daños ocasionados por la instalación incorrecta, inapropiada o ilegal del producto o por la instalación y/o corrección de una instalación deficiente efectuada por terceros no autorizados por el Garante.
2. Daños ocasionados al producto y/o a cualquier otra parte y/o repuesto del producto por voltaje inadecuado, instalaciones eléctricas defectuosas y/o fluctuaciones de corriente eléctrica.
3. Daños ocasionados por elementos extraños al producto (Ej: utensilios de cocina).
4. Daños por el uso indebido de limpiadores químicos o abrasivos, no destinados o recomendados para la limpieza de electrodomésticos.
5. Daños en partes de vidrio, porcelana, partes plásticas, de hule o de goma, pintura y en general los daños de las partes estéticas del producto, causadas por el deterioro normal del producto o su mal uso.
6. Daños causados u ocasionados por: el deterioro normal del producto o uso incorrecto o mal uso; accidente o cualquier hecho de la naturaleza o humano que pueda ser considerado como caso fortuito o fuerza mayor; golpes, caídas y/o rayaduras; transporte y/o a la manipulación de un tercero no autorizado; roedores, insectos o cualquier otro animal.
7. Fallas en los bombillos o lámparas en aquellos productos que tengan iluminación interna.
8. Reparaciones del producto por alguna persona NO autorizada por el Garante y/o uso de piezas NO originales.
9. Los gastos de fletes / transporte y/o entrega del producto a los efectos de la reparación del producto cuando los mismos no hayan sido autorizados por el Garante.
10. La reposición de accesorios que acompañen al producto.

Las especificaciones técnicas, condiciones de instalación, uso y mantenimiento del producto, así como las de su reparación y el modo de hacer efectiva la Garantía otorgada en el presente Certificado de Garantía - incluyendo los contactos para la adquisición o compra de repuestos legítimos – se encuentran detalladas en este Manual de Uso. La solicitud de cumplimiento de ésta Garantía se podrá efectuar de forma personal y/o telefónica y/o por correo electrónico al Centro de Atención al Cliente del Garante.

Para México la garantía no es efectiva únicamente en los siguientes casos:

1. Cuando el producto no ha sido utilizado en condiciones distintas a las normales.
2. Cuando el producto no ha sido operado de acuerdo con su correspondiente Manual de Uso y Cuidado.
3. Cuando el producto ha sido alterado o reparado por personas o establecimientos no autorizados por Whirlpool.

CERTIFICADO DE GARANTÍA DE PEQUEÑOS ELECTRODOMÉSTICOS DE LA MARCA KITCHENAID

Derechos del Beneficiario / Titular:

- El Garante se compromete a reparar el producto garantizado en un plazo de treinta (30) días hábiles contados a partir de la fecha de la solicitud de reparación, salvo eventuales demoras en el embarque de repuestos, cuando los mismos provengan del extranjero o en la falta de provisión y/o existencia de los mismos por razones externas al Garante. En todo caso, se informará al Beneficiario / Titular oportunamente sobre las eventuales demoras que pudieran afectar el plazo de reparación del producto garantizado.
- El Beneficiario / Titular de la Garantía contenida en el presente Certificado podrá ceder la misma junto al producto garantizado durante el término de su vigencia; en este caso, el Garante sólo reconocerá al nuevo Beneficiario de ella, el tiempo de vigencia pendiente, siempre y cuando el usuario muestre el comprobante de compra para validar la vigencia de la garantía.

Las condiciones de validez de la garantía están sujetas a que el producto garantizado:

- Sea utilizado en condiciones normales en un todo de acuerdo con las especificaciones, términos y condiciones indicadas en el Manual de Uso del que este Certificado de Garantía es parte integrante.
- Sea instalado y usado conforme a las instrucciones y recomendaciones establecidas en el Manual de Uso.
- Sea mantenido protegido de los efectos del clima (Ej: calor, humedad, frío, lluvia).

Nota importante:

El Garante no se hace responsable por ningún daño y/o perjuicio material y/o personal, directo y/o indirecto que pudiesen sufrir el adquirente, consumidor y/o terceros en relación al producto garantizado, originados en el no seguimiento de las indicaciones establecidas en el Manual de Uso del producto garantizado por la presente y del cual este Certificado de Garantía forma parte integrante, y en especial originadas en el no cumplimiento de las normas y reglamentaciones de control vigentes en relación a las instalaciones domiciliarias.

La presente Garantía no constituye y en ningún caso podrá ser interpretada como una prórroga o plazo adicional en los términos y condiciones de la garantía legal del producto establecida por la ley local. La presente Garantía no extiende ni otorga al Beneficiario/ Titular de ésta, más derechos que aquellos expresamente señalados en este documento. Ello sin perjuicio de la Garantía Legal que cada país reconozca, la que será efectiva según los términos y plazos de la ley local aplicable en caso de divergencias.

La Garantía otorgada a través del presente Certificado de Garantía reviste el carácter de legal únicamente por el plazo estipulado localmente por ley como tal. En tal sentido, reviste el carácter de convencional respecto del plazo otorgado más allá del término mínimo exigido por la normativa aplicable en cada país.

IDENTIFICACION E INDIVIDUALIZACION DEL PRODUCTO	
Nombre del comprador/beneficiario de la garantía:	
Documento de identidad:	
Dirección/ Teléfono:	
Nombre del distribuidor/ Almacén:	Producto:
Dirección/ Teléfono:	Modelo:
Ciudad y País de compra:	Serie No:
Fecha de compra:	Factura No:
Fecha de entrega:	Marca:
Tamaño o capacidad (si aplica):	Material y color predeterminado

CERTIFICADO DE GARANTÍA DE PEQUEÑOS ELECTRODOMÉSTICOS DE LA MARCA KITCHENAID**Para hacer efectiva esta garantía:**

- Este documento deberá ser presentado para cualquier trámite relacionado con la garantía de productos adquiridos dentro de los países que se mencionan a continuación. Si usted compró su producto en otro país, acuda a la casa comercial/distribuidor donde fue adquirido.
- El consumidor deberá mantener este documento en su poder y en un lugar seguro. En caso de extravío de la póliza, el consumidor deberá presentar su comprobante de compra para hacer válida la garantía.
- El consumidor podrá solicitar que se haga efectiva la garantía que ampara este certificado al distribuidor donde adquirió el producto, presentando su producto con esta póliza llenada con los datos solicitados en la sección "Individualización del producto garantizado" y debidamente sellada por el distribuidor que la vendió.
- El consumidor podrá solicitar que se haga efectiva la garantía que ampara esta póliza al fabricante del producto en los domicilios y/o teléfonos siguientes:

<p>México Lugar donde también podrá obtener las partes, componentes, consumibles y accesorios originales. Dirección: Antigua Carretera a Roma Km 9, Col. El Milagro, Apodaca, N.L. México 66634 Línea telefónica gratuita nacional: 01800-0022-767 Horarios de Atención: Lunes a Viernes de 8:00 h a 19:00 h, Sábado de 8:00 h a 17:00 h, Domingo de 10:00 h a 17:00 h www.kitchenaid.com.mx Para México: los gastos de transportación dentro de nuestra red de servicio derivados del cumplimiento de la garantía son sin costo alguno.</p>	<p>El Salvador, Costa Rica, Panamá, Honduras y Nicaragua Lo invitamos a revisar los datos del Garante en el sello colocado por el Distribuidor. Si tiene alguna consulta respecto de los Distribuidores oficiales o sus datos, contáctenos a través de los medios señalados a continuación: En El Salvador: Línea telefónica +503 22119002. Dirección: Calle Alegría y Boulevard Santa Elena - Edificio Interaila - Nivel 2 -Antiguo Cuscatlán, San Salvador, El Salvador. En Costa Rica: Línea gratuita nacional 08-000-571-029 En Panamá: Línea gratuita nacional : 008-000-570-081 Horarios de atención: Lunes a viernes de 8:00 a.m. a 6:00 p.m. y sábados de 8:00 a.m. a 2:00 p.m. E-mail: kitchenaid_cam@whirlpool.com Sitio Web: www.kitchenaid-ca.com</p>
--	---

<p>Guatemala Dirección: 18 Calle 24 – 69 Zona 10 Empresarial Zona Pradera Torre 3 Nivel 14 - Ciudad de Guatemala, Guatemala Línea única nacional: (502) 24700858 Horarios de atención: Lunes a Viernes de 8:00 a.m. a 6:00 p.m. Sábados de 8:00 a.m. a 2:00 p.m. E-mail: kitchenaid_cam@whirlpool.com www.kitchenaid-ca.com</p>	<p>Colombia Dirección: Calle 99 No. 10 - 19 Piso 6, Bogotá D.C. En Bogotá: 4049191 Línea telefónica gratuita nacional: 01-8000 115243 Horarios de atención: Lunes a Viernes de 8:00 a.m. a 6:00 p.m. y sábados de 8:00 a.m. a 2:00 p.m. E-mail: contactocolombia@whirlpool.com Sitio Web: www.kitchenaid.com.co</p>
<p>Venezuela Por favor, lo invitamos a chequear los datos del Garante en el sello colocado por el Distribuidor. Si tiene alguna consulta respecto de los Distribuidores oficiales o sus datos, contáctenos a través de los medios señalados a continuación. Línea telefónica gratuita nacional : 800 9447 565 Horario de atención: lunes a viernes de 8:00 am a 5:00 pm E-mail: contactovenezuela@whirlpool.com</p>	<p>Ecuador Dirección: Av. De las Américas s/n Eugenio Almazan, Edificio Las Américas, Guayaquil, Ecuador. Línea telefónica gratuita nacional 1800 344782 Horarios de atención: Lunes a viernes de 8:00 a.m. a 6:00 p.m. y sábados de 8:00 a.m. a 2:00 p.m. E-mail: contactoecuador@whirlpool.com Sitio Web: www.kitchenaid.com.ec</p>
<p>Puerto Rico Dirección: Corporate Office Park #42 Road #20 Suite 203 - Guaynabo - San Juan 00966 En la Ciudad de San Juan: 1-787-999-7400 Horario de atención: Lunes a viernes de 8:00 am a 5:00 pm E-mail: contactopuertorico@whirlpool.com Sitio Web: www.kitchenaid.com</p>	<p>República Dominicana Lo invitamos a revisar los datos del Garante en el sello colocado por el Distribuidor. Si tiene alguna consulta respecto de los Distribuidores oficiales o sus datos, contáctenos a través de los medios señalados a continuación. Línea de atención: 1-809-200-9990 Horario de atención: lunes a viernes de 8:00 am a 5:00 pm E-mail: contactorepublicadominicana@whirlpool.com Consulte también nuestros sitios web: www.kitchenaid.com.do</p>

NOTES

NOTES

NOTES

KitchenAid[®]

^{®/™} ©2024 KitchenAid. All rights reserved. Used under license in Canada.
KITCHENAID and the design of the stand mixer are trademarks in the U.S. and elsewhere.