

KitchenAid®

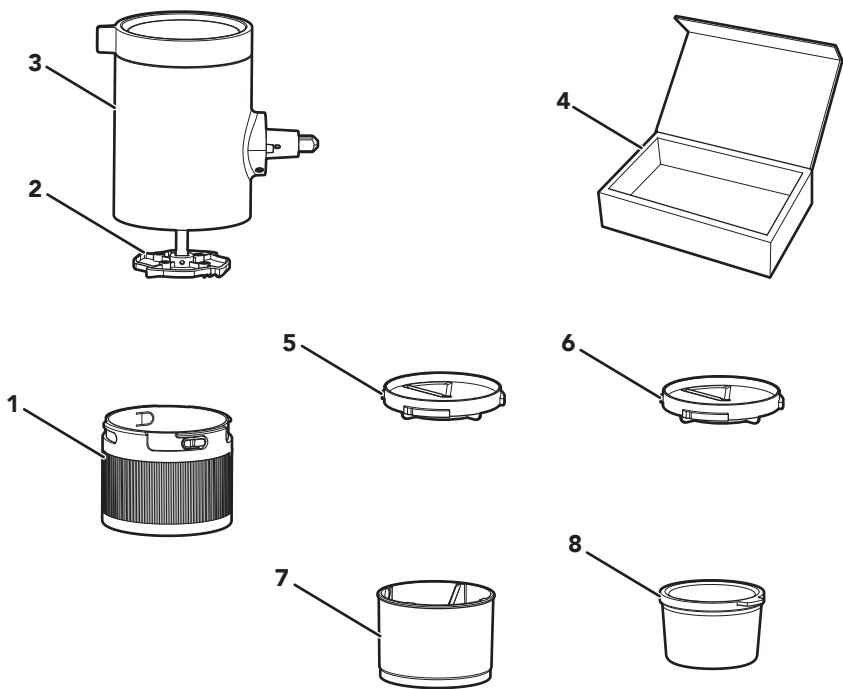
SHAVE ICE ATTACHMENT

KSMSIA
PRODUCT GUIDE



W11668755A

PARTS AND FEATURES



- 1. Detachable Ice Cup
- 2. Ice Cup Pusher
- 3. Main Upper Housing
- 4. Convenient Storage Box
- 5. Fine Shave Blade
- 6. Coarse Shave Blade
- 7. Ice Cup Sleeve
- 8. Plastic Ice Mold w/Lid (x4)

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. Misuse of appliance may result in personal injury.
2. To protect against risk of electrical shock, do not put Stand Mixer in water or other liquid.
3. 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.
4. Never leave the appliance unattended while it is in operation.
5. Avoid contacting moving parts. Keep fingers out of discharge opening.

- 6. The use of accessories/attachments not recommended or sold by KitchenAid may cause fire, electric shock or injury to persons.
- 7. Do not use the appliance outdoors.
- 8. Turn the appliance off (Off/0), unplug from outlet and detach the attachment from appliance before cleaning and when not in use. Turn the appliance off (Off/0) and make sure the motor stops completely before putting on or taking off parts.
- 9. Allow the appliance to cool completely before putting on or taking off parts, and before cleaning the appliance.
- 10. Blades are sharp. Handle thoroughly.
- 11. Also see the Important Safeguards section included in the Stand Mixer Owner's Manual and/or online Product Guide.

SAVE THESE INSTRUCTIONS

This product is designed for household use only.

GETTING STARTED

The Shave Ice Attachment is compatible with all household KitchenAid Stand Mixers. Set the blades to Shave Ice as per requirement.

NAME	ICON	INTENDED USE	SPEED
Coarse Shave Blade		For coarser ice shaving/ice chips.	10
Fine Shave Blade		For a fine, fluffy, snow-like ice shaving texture.	

NOTE: For detailed instructions on swapping blades, please see “Changing the Blade” section.

TEMPERING THE ICE PUCKS

Tempering ice means allowing the ice to adjust at room temperature until it develops a glossy, wet look and is clear from all sides. Tempering is an important step for producing the lightest and fluffiest Shave Ice. Many factors determine the amount of time it takes to temper. In most cases, your ice puck should be ready to use in 10 minutes or less.



NOTE: Ice pucks made with plain water require tempering. For mixed base recipes, refer to the recipe details for tempering instructions.

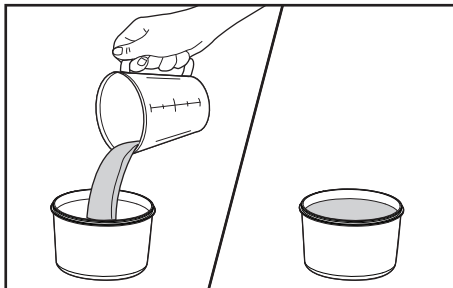
The Ice Molds are used for best performance for both coarse and fine shaving. It's easy to get shave ice from tempered ice out of the molds.

TIP: For the fluffiest Shave Ice, we recommend tempering the ice puck for 10 minutes, and then using the Fine Shave Blade.

PRODUCT USAGE

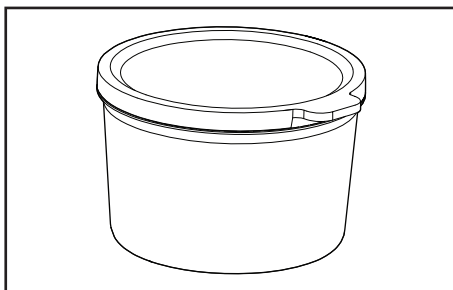
ICE PUCK PREPARATION

1. Fill the ice mold with water or flavoured ice base mixture of your choice.



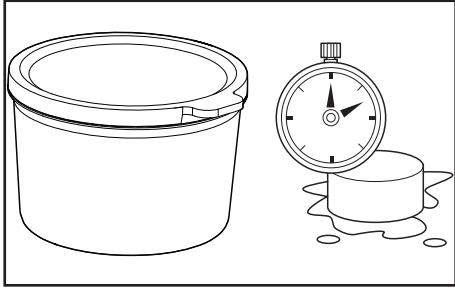
NOTE: To keep the mold from overflowing while freezing, be sure not to fill past the fill line visible just below the rim of the mold.

2. Affix the lid to the top of the mold and place it in the freezer for 12 to 24 hours.

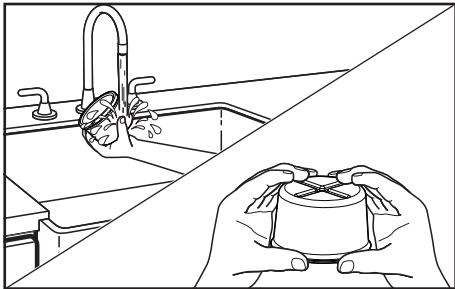


NOTE: Freezing time may vary and will depend both on the temperature of your freezer as well as the sugar or alcohol content of your mixture.

3. Remove the molds from the freezer and allow ice to rest, in the mold, for up to 10 minutes this is called “Tempering” and is recommended to achieve ideal Shave Ice results.



Alternative Steps: Remove the lid, turn the ice mold on its side and run it under lukewarm water for 15 – 20 seconds, rotating the mold to wet all sides. Turn the mold upside down and press firmly on the mold upside down and press firmly on the bottom/sides of the mold to extract the puck.



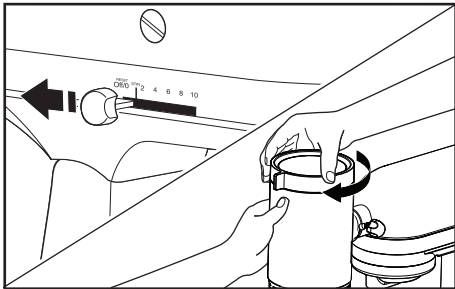
NOTE: If you follow option alternative steps above, the recommended tempering time may be greatly reduced. Your ice is properly tempered when a wet, glossy sheen covers the entire surface. This can take up to 10 minutes under some circumstances.

NOTE: See “Tips for Great Results” sections in Online “Product Guide” for more details on “Ice Puck Preparation” section.

SET UP AND ASSEMBLY-PREPARING TO MAKE SHAVE ICE

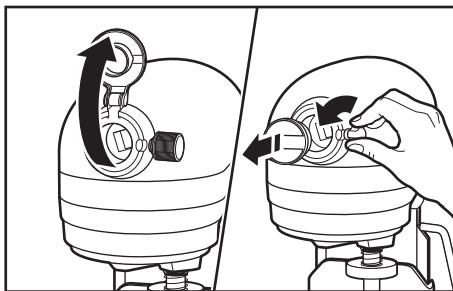
Before using your Shave Ice Attachment, clean it by following the detailed instructions in “Care and Cleaning” section.

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

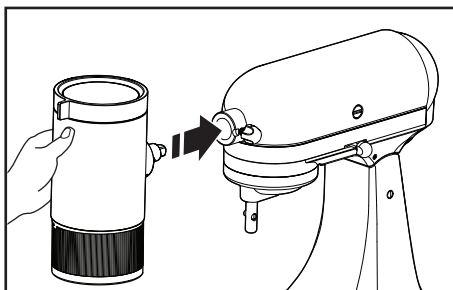


2. **For Stand Mixer with a hinged attachment hub cover:** Flip up to open.

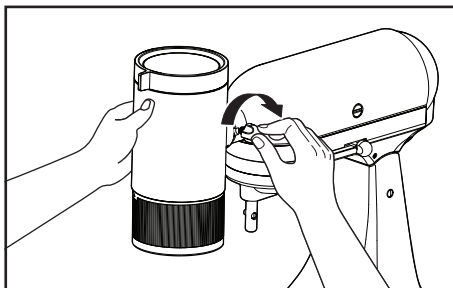
For Stand Mixer with a removable attachment hub cover: Turn the attachment knob counterclockwise to remove the attachment hub cover.



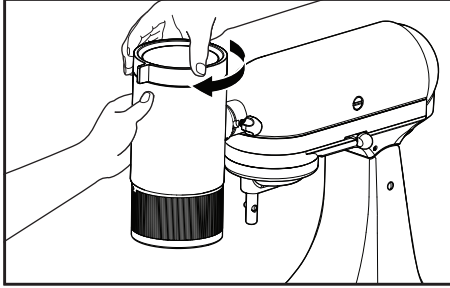
3. Insert the Main Housing into the attachment hub, make sure the power shaft fits into the square hub socket. If necessary, rotate the attachment back and forth for proper fitment. The pin on the attachment housing will fit into the notch of the hub rim when in the proper position.



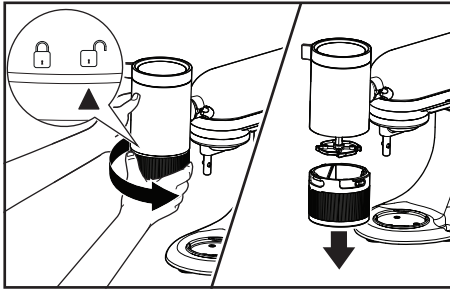
4. Tighten the Stand Mixer attachment hub knob clockwise until the attachment is completely secured into the Stand Mixer.



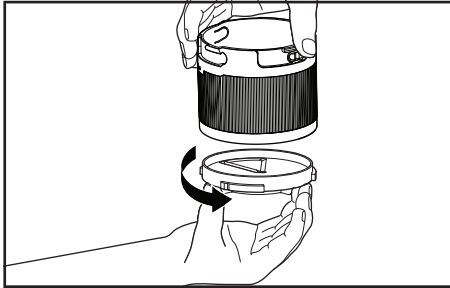
5. Ensure that the upper lever of the housing is rotated all the way to left. If not, rotate it to the left until it clicks into place. This will ready the attachment for use and must be completed before loading the ice puck into the Ice Cup and attaching it to the housing.



6. Remove the Ice Cup from the housing by rotating it to the right and pulling downward. Take note of the small indicator arrow which must line up with the lock and unlock symbols on the housing.

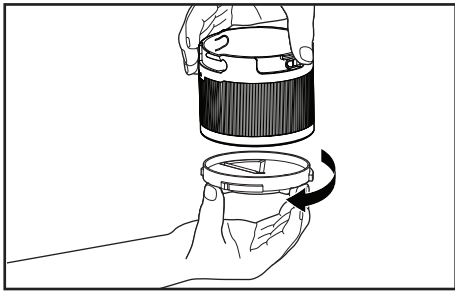


OPTIONAL: If you wish to change the blade, grip the blade from the bottom and rotate it to right to unlock and remove.

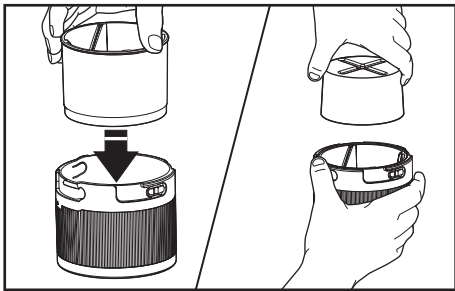


ASSEMBLY

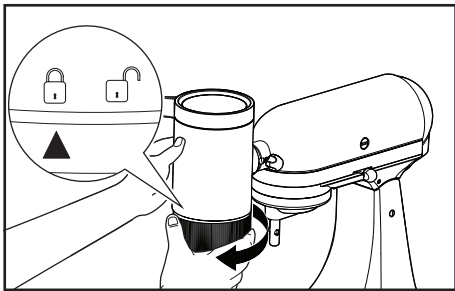
1. Grip the blade from the bottom and slowly insert it into the bottom of the Ice Cup by aligning the interlocking tabs. Once inserted, rotate the blade to the left until you hear a “Click”, to properly lock the blade in place.



- NOTE:** Each of the interlocking tabs is a unique size, ensuring the blade can only be installed in the correct position.
2. Insert the Ice Cup Sleeve into the Detachable Ice Cup, then insert a prepared ice puck. Be sure to insert the ice puck with the cross hatches facing upward.

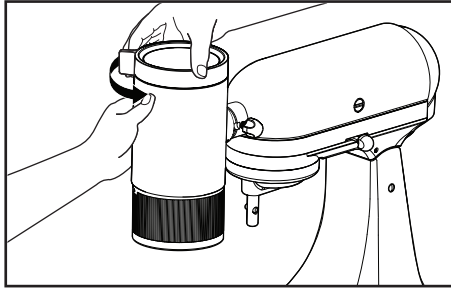


3. Attach the Detachable Ice Cup to the bottom side of the Main Housing, rotating it to the left to lock it in place.



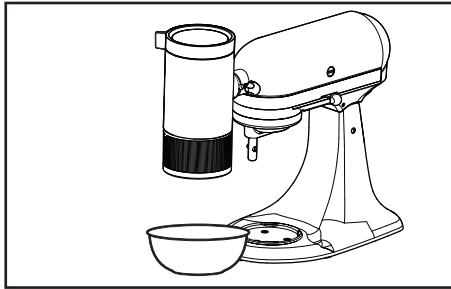
- NOTE:** The small indicator arrow on the Detachable Ice Cup that should line up with the Lock and Unlock symbols on the Main Housing.

4. Release the top lever by gently rotating it to the right. The spring will engage as the Ice Pusher clamps down on the ice puck. The Shave Ice Attachment is properly loaded and ready to use.



SHAVING ICE

1. Place a serving dish of your choice beneath the Shave Ice Attachment. Do this before starting the mixer.



⚠ WARNING

Electrical Shock Hazard



Plug into a grounded 3 prong outlet.

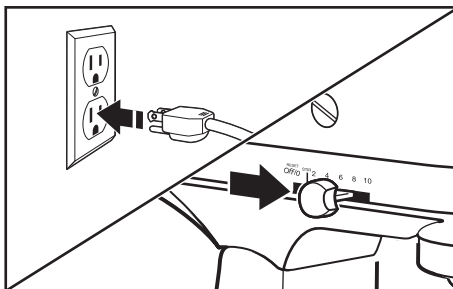
Do not remove ground prong.

Do not use an adapter.

Do not use an extension cord.

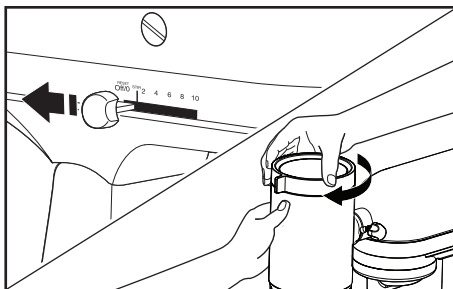
Failure to follow these instructions can result in death, fire, or electrical shock.

2. Plug the Stand Mixer into a grounded outlet Set the mixer to the highest speed to begin shaving.

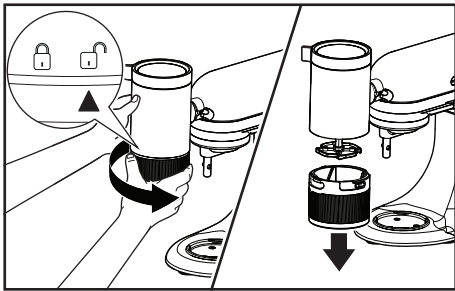


NOTE: For best results, consider rotating the dish as the ice shaves to create a more even, cone-shaped mound of ice.

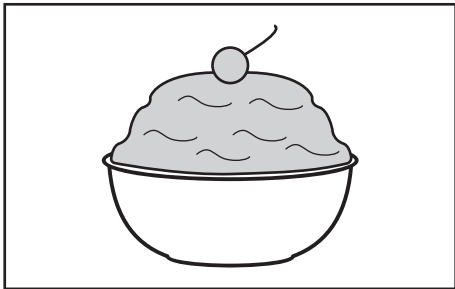
3. Once shaving is complete, turn off the mixer and return the upper lever to the leftmost locked position.



4. Remove the Ice Cup from the housing by rotating it to the right and pulling downward. Discard any remaining ice.

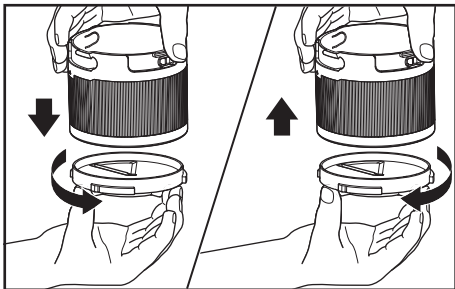


5. Finish your Shave Ice dessert with a variety of flavourings or toppings of your choice.

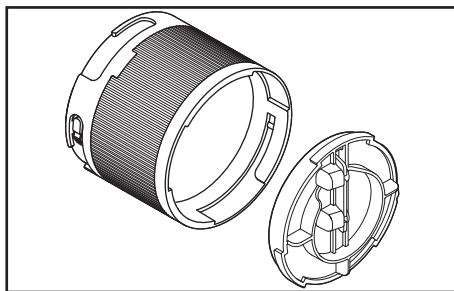


CHANGING THE BLADE

1. Grip the blade from the bottom and rotate to the right to remove, or to the left to install. Once inserted, rotate the blade to the left until you hear a “Click”, to properly lock the blade in place.



- Each of the interlocking tabs is a unique size, ensuring the blade can only be installed in the correct position.

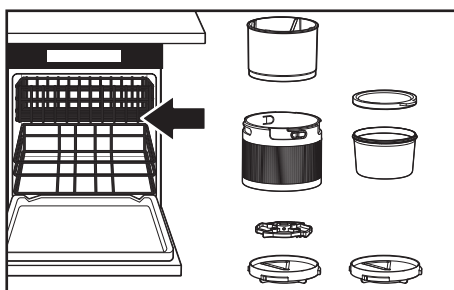


CARE AND CLEANING

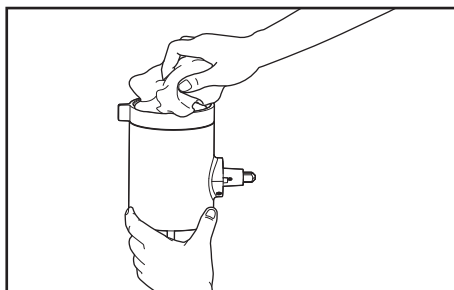
IMPORTANT: Allow the appliance to cool completely before putting on or taking off parts, and before cleaning the appliance.

NOTE: Disassemble the unit properly before cleaning. For instructions, refer to the Set Up and Assembly section Steps 5, 6 and optional.

- The following parts are dishwasher-safe, top rack only:** Detachable Ice Cup, Fine and Coarse Shave Blades, Plastic Ice Molds, Ice Cup Pusher, Ice Cup Sleeve, and Lids.



- Do not immerse Housing in water or other liquid. Wipe clean with a warm, damp cloth, and dry thoroughly with a soft cloth before re-use or storing. Or, clean them thoroughly in warm sudsy water and rinse completely before drying.



TIPS FOR GREAT RESULTS

SETTING UP YOUR SHAVE ICE ATTACHMENT

- It is recommended that you install your Shave Ice Attachment on the Stand Mixer first, before completing any other set up step.
- To more easily install the clear plastic Ice Cup into the Upper Housing, look for the small black indicator arrow. This arrow must line up with the Lock/Unlock icons on the Upper Housing.
- When switching blades, please note that the blades feature 3 uniquely sized tabs that must line up with their corresponding slots in the bottom of the ice cup. If the tabs are lined up incorrectly, the blade will not install.

Preparing your Ice Molds

- It is important to note the subtle fill line just below the top rim of the Ice Molds. Please do not fill the molds beyond this line as it may negatively affect freezing.
- Allow Ice Molds to freeze for a minimum of 12 hours. Note that some mixed base recipes may require more time to freeze due to a variety of ingredients.
- For recipes with sugar, there is a delicate balance between a mixture that is sweet to the taste but still capable of freezing hard enough to shave. Please follow recipes as closely as possible to ensure great results.
- For recipes with alcohol, you should not exceed above 8% within the mixture. This will help ensure the mixture freezes hard enough to shave.
- Consider removing frozen ice pucks from the molds and storing them in another container inside your freezer. This is referred to as "Ice Harvesting" and will help ensure you always have ice on hand when the occasion calls for Shave Ice.

Making Shave Ice

- Tempering is an important part of making great Shave Ice since an ice puck straight out of the freezer is actually too cold to shave. Tempering means allowing your ice puck(s) to warm slightly at room temperature, until the outside of the puck has a nice glossy sheen to it. This typically takes about 10 minutes.

NOTE: Ice pucks made with plain water require tempering. For mixed base recipes, refer to the recipe details for tempering instructions.

- Some Shave Ice recipes, particularly those with ingredients frozen into the ice puck, may shave better with either the Fine or Coarse Blade. It is recommended that you try out recipes with each blade to see which produces your desired result.

Shave Ice troubleshooting tips

- Fine Blade creates coarse ice - This can occur if the ice is still too cold. Consider extending the tempering time. Alternatively, check the blade for any possible damage as this can affect shave performance.
- Puck does not shave - This can occur when a recipe mixture is too soft or too hard. If the mixture is too soft, it may contain too much sugar or alcohol to freeze properly. Consider revisiting the recipe. If the mixture is too hard, the puck may need to temper for longer. See "Making Shave Ice".
- If issues persist, please contact KitchenAid customer service. Visit www.KitchenAid.eu for contact information specific to your region.

FOR DETAILED INFORMATION ON USING THE SHAVE ICE ATTACHMENT

Visit www.KitchenAid.com or additional instructions, videos, inspiring recipes, and tips on how to use your Shave Ice Attachment.

SHAVE ICE RECIPES

Make it Your Own!

EVERYDAY SHAVE ICE

Make the pucks. Pour water into the Plastic Ice Molds and freeze for 12-24 hours.

Ingredients:

- 1 frozen ice puck
- Shave ice syrup of choice

Allow the ice puck to rest at room temperature (temper) until the outside of the puck has a nice glossy sheen. Place the ice puck into KitchenAid Shave Ice Attachment. Place a bowl under the attachment, turn speed to 10, and shave the ice. Pack the ice into a small bowl or cup (a 10 x 5 cm (4" x 2") tall bowl is ideal) as firm as possible, then drizzle with desired amount of syrups. Enjoy.

For a creamier shave ice version:

Place a small scoop of vanilla ice cream in your bowl (a 10 x 5 cm (4" x 2") tall bowl is ideal) and then pack the shave ice around and on top of it. Top with syrups of choice, and then top with a drizzle of sweetened condensed milk.

CREATIVE NOTE: Add additional toppings like a sprinkle of matcha, fresh diced fruit, caramel sauce, gummy candies, whipped cream.

Customize it More!

SHAVE ICE COFFEE 'N CREAM

Ingredients:

- 1 puck of frozen coffee
- 240 ml (1 cup) of milk of choice, cold
- 1 scoop of vanilla ice cream

Instructions:

Make the ice pucks. Pour leftover coffee into the Plastic Ice Molds and freeze for 12-24 hours. This recipe does not require tempering.

Place the coffee puck into KitchenAid Shave Ice Attachment. Place a bowl under the attachment, turn speed to 10, and shave the coffee.

Evenly distribute the shave coffee between two cups. Add 1 cup of milk to each cup of coffee and whisk briskly with a fork. Add a scoop of vanilla ice cream and serve with a spoon.

CREATIVE NOTE: You can also make this with no milk for more of a traditional shave ice treat. Just place your scoop of ice cream into the bowl first. Shave the coffee then pack the shave coffee around and over the ice cream. Top with a drizzle of heavy cream or sweetened condensed milk. (1 Puck = 1 Coffee Shave Ice)

Get Creative!

JUICY SLUSHEES

1 frozen puck = 30-300 ml (1-10 oz) slushee

Ingredients:

- 1 puck of frozen juice (apple, orange, cranberry - no pulp)
- Sparkling water, chilled

Instructions:

Make the ice pucks. Pour juice into the Plastic Ice Molds and freeze for 12-24 hours. This recipe does not require tempering.

Place the frozen juice puck into KitchenAid Shave Ice Attachment. Align the arrow on the canister with the unlocked symbol then twist counter clockwise to lock in place. Place a bowl under the attachment, turn speed to 10, and shave the juice.

Place the shave juice into a glass, add 180 ml (¾ cup) of sparkling water, and whisk briskly with a fork. Enjoy.

Try Something New!

FRUITY LEMONADE FREEZE

Frozen fruit pucks (Makes 2):

- 235 g (8 oz) Fruit of choice (frozen or fresh)
- 240 ml (1 cup) of water
- 1 tablespoon honey

Instructions:

For frozen pucks: Blend 235 g (8 ounces) of fruit of choice with 240 ml (1 cup) of water and 1 tablespoon of honey. Pour the mixture through a fine mesh sieve to remove any pulp or seeds. Then, pour into the Plastic Ice Molds and freeze for 12-24 hours. This recipe does not require tempering.

For lemonade:

1 frozen fruit puck

Lemonade of choice, cold

Place the fruit puck into KitchenAid Shave Ice Attachment. Align the arrow on the canister with the unlocked symbol then twist counter clockwise to lock in place. Place a bowl under the attachment, turn speed to 10, and shave the fruit puree.

Add the shave puree into a glass of choice. Add 180 ml (¾ cup) of lemonade and whisk briskly with a fork. Enjoy!

CREATIVE NOTE: You can replace the lemonade with your favourite iced tea.

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):

- a) Commercial, non-residential, or multiple family use or use inconsistent with product instructions and manuals.
- b) Defects or damage resulting from accident, alteration, misuse, abuse, fire flood, or acts of God.
- c) 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.

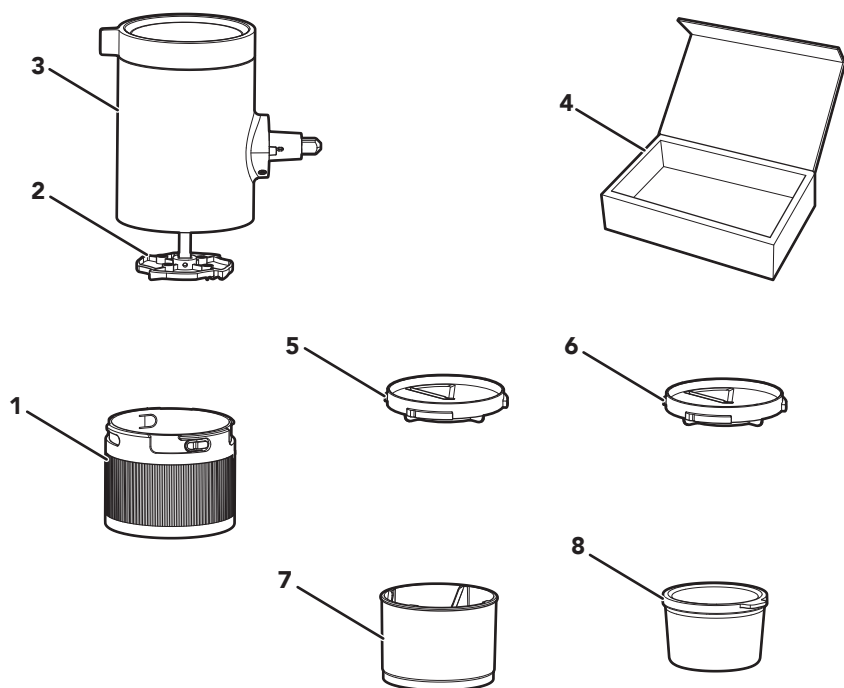
For service information in Canada:

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

For service information in Mexico:

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

PIÈCES ET CARACTÉRISTIQUES



1. Coupe à glace amovible
2. Poussoir de coupe à glace
3. Boîtier principal supérieur
4. Boîte de rangement pratique

5. Lame de râpage fin
6. Lame de râpage grossier
7. Manchon de coupe à glace
8. Moule à glace en plastique avec couvercle (x4)

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. Une mauvaise utilisation de l'appareil peut causer des blessures.
2. Pour éviter tout risque de décharge électrique, ne pas immerger le batteur sur socle dans de l'eau ou tout autre liquide.

3. 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.
4. Ne jamais laisser l'appareil sans surveillance pendant son utilisation.
5. Éviter tout contact avec les pièces mobiles. Tenir les doigts à l'écart de l'orifice de sortie.
6. L'utilisation d'accessoires non recommandés ou non vendus par KitchenAid peut causer un incendie, une décharge électrique ou des blessures.
7. Ne pas utiliser l'appareil à l'extérieur.
8. Éteindre l'appareil (Off/0), le débrancher de la prise et détacher l'accessoire de l'appareil avant de le nettoyer et lorsqu'il n'est pas utilisé. Éteindre l'appareil (Off/0) et s'assurer que le moteur s'arrête complètement avant de poser ou de retirer des pièces.
9. Attendre que l'appareil ait refroidi complètement avant d'installer ou de retirer des pièces, et avant de nettoyer l'appareil.
10. Les lames sont tranchantes. Manipuler avec soins.
11. 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.

CONSERVER CES INSTRUCTIONS

Ce produit est conçu pour un usage domestique seulement.

MISE EN PLACE

Le rasoir à glace est compatible avec tous les batteurs sur socle KitchenAid domestiques. Régler les lames pour râper la glace selon les besoins.

NOM	ICÔNE	UTILISATION PRÉVUE	VITESSE
Lame de râpage grossier		Pour des copeaux de glace plus grossiers.	10
Lame de râpage fin		Pour une texture de râpage de glace fine, onctueuse et semblable à de la neige.	

REMARQUE : Pour des instructions détaillées sur le remplacement des lames, voir la section « Changement de la lame ».

TEMPÉRER LES RONDELLES DE GLACE

Tempérer la glace signifie permettre à la glace de s'ajuster à température ambiante jusqu'à ce qu'elle développe un aspect brillant et humide et qu'elle soit claire de tous les côtés. Le tempérage est une étape importante pour produire une glace râpée plus légère et onctueuse. De nombreux facteurs déterminent le temps qu'il faut pour tempérer. Dans la plupart des cas, la rondelle de glace devrait être prête à l'emploi en 10 minutes ou moins.



REMARQUE : Les rondelles de glace faites avec de l'eau pure doivent être tempérées. Pour les recettes de base mélangées, se référer aux détails de la recette pour les instructions de tempérage.

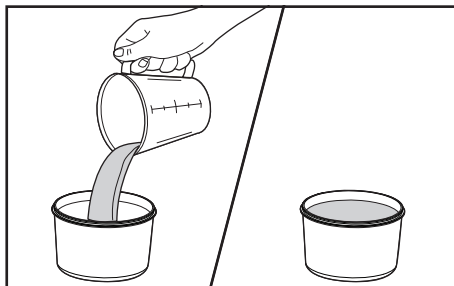
Les moules à glace sont utilisés pour de meilleures performances pour le râpage grossier et fin. Il est facile d'obtenir de la glace pilée de la glace tempérée des moules.

INFO-BULLE : Pour obtenir de la glace granuleuse, nous recommandons de tempérer la rondelle de glace pendant 10 minutes, puis d'utiliser la lame de rasage fine.

UTILISATION DU PRODUIT

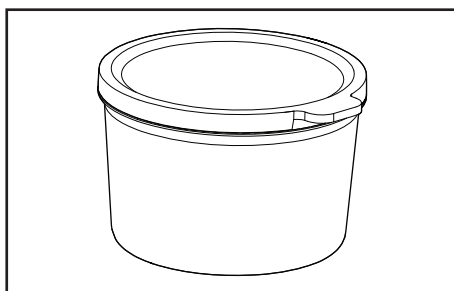
PRÉPARATION DES RONDELLES DE GLACE

1. Remplir le moule à glace avec de l'eau ou un mélange à base de glace aromatisée de son choix.



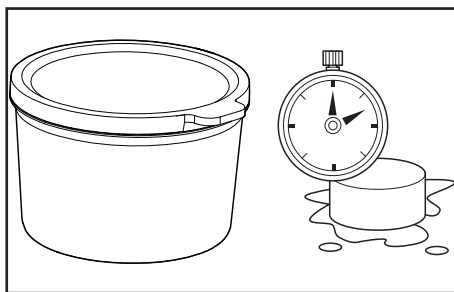
REMARQUE : Pour éviter que le moule ne déborde pendant la congélation, s'assurer de ne pas remplir au-delà de la ligne de remplissage visible juste en dessous du bord du moule.

2. Fixer le couvercle sur le dessus du moule et le placer au congélateur pendant 12 à 24 heures.

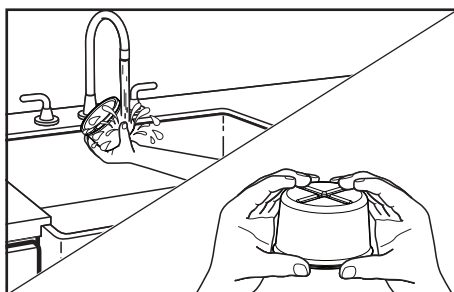


REMARQUE : Le temps de congélation peut varier et dépendra à la fois de la température de votre congélateur ainsi que de la teneur en sucre ou en alcool de votre mélange.

- Retirer les moules du congélateur et laisser la glace reposer dans le moule pendant au moins 10 minutes c'est ce qu'on appelle la « tempérage » et est recommandé pour obtenir des résultats idéaux pour le râpage de la glace.



Étape alternative : Retirer le couvercle, retourner le moule à glace sur le côté et le passer sous l'eau tiède pendant 15 à 20 secondes, en tournant le moule pour mouiller tous les côtés. Retourner le moule et appuyer fermement sur le bas/les côtés du moule pour extraire la rondelle.



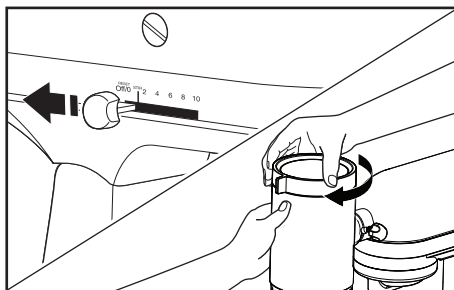
REMARQUE : Si les étapes alternatives en option ci-dessus sont suivies, le temps de tempérage recommandé peut être considérablement réduit. La glace est correctement tempérée lorsqu'un éclat humide et brillant recouvre toute la surface. Cette opération peut prendre jusqu'à 10 minutes dans certaines circonstances.

REMARQUE : Voir la section « Conseils d'utilisation pour de bons résultats » du « Guide de produit » en ligne pour plus de détails sur la préparation des rondelles de glace.

INSTALLATION ET ASSEMBLAGE – PRÉPARATION POUR FAIRE DE LA GLACE RÂPÉE

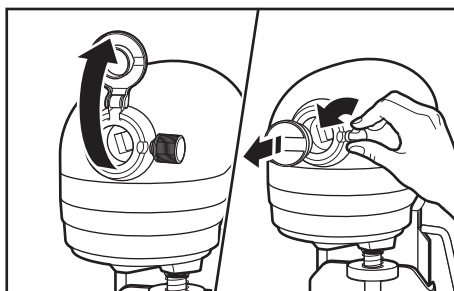
Avant d'utiliser le rasoir à glace, le nettoyer en suivant les instructions détaillées de la section « Entretien et nettoyage ».

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

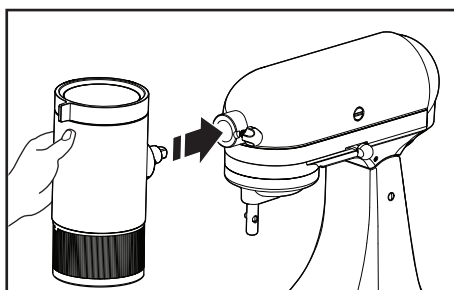


- 2. Pour les batteurs sur socle dont la prise à accessoires multifonction est équipée d'un couvercle à charnière :** Relever le couvercle pour ouvrir.

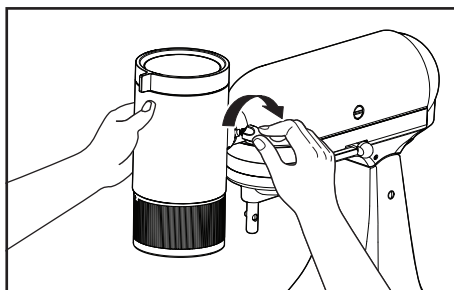
Pour les batteurs sur socle dont la prise à accessoires multifonction est équipée d'un couvercle amovible : Tourner le bouton de l'accessoire dans le sens antihoraire pour retirer le couvercle de la prise à accessoires.



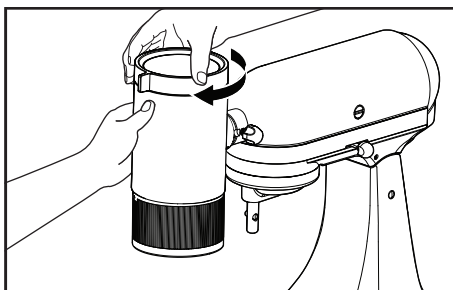
- 3. Insérer le boîtier de l'accessoire dans la prise à accessoires en s'assurant que l'arbre de commande s'adapte à la douille de prise carrée. Si nécessaire, faire tourner l'accessoire d'avant en arrière pour bien ajuster. Lorsque l'accessoire est correctement positionné, le goujon sur l'accessoire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



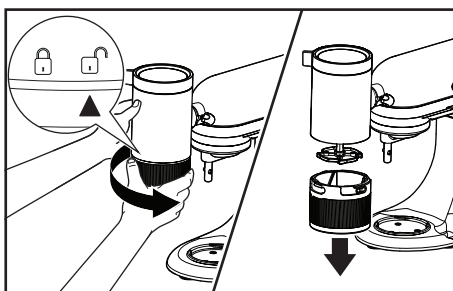
- 4. Serrer le bouton de la prise à accessoires du batteur sur socle en sens horaire jusqu'à ce que l'accessoire y soit parfaitement fixé.**



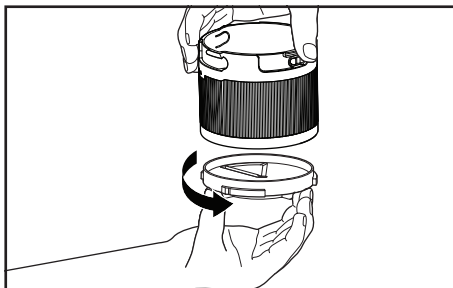
5. S'assurer que le levier supérieur du boîtier est tourné complètement vers la gauche. Sinon, le faire pivoter vers la gauche jusqu'à ce qu'il s'enclenche. Cela préparera l'accessoire à l'utilisation et doit être terminé avant de charger la rondelle de glace dans la coupe à glace et de la fixer au boîtier.



6. Retirer la coupe à glace du boîtier en la faisant pivoter vers la droite et en la tirant vers le bas. Prendre note de la petite flèche indicatrice qui doit s'aligner avec les symboles de verrouillage et de déverrouillage sur le boîtier.

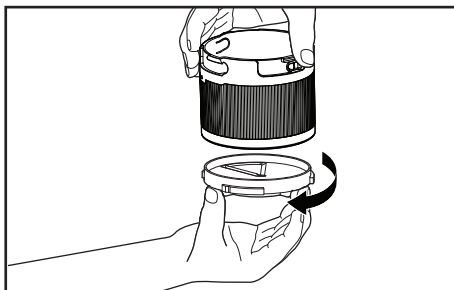


FACULTATIF : Si l'on souhaite changer la lame, saisir la lame par le bas et la tourner vers la droite pour la déverrouiller et la retirer.



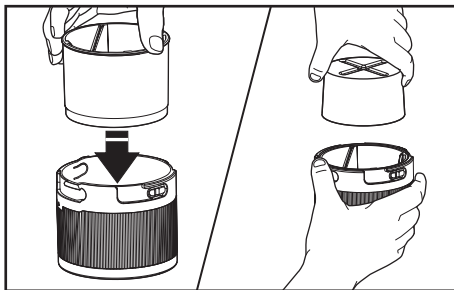
ENSEMBLE

1. Saisir la lame par le bas et l'insérer lentement dans le bas de la coupe à glace en alignant les languettes de verrouillage. Une fois insérée, tourner la lame vers la gauche jusqu'à ce qu'un « déclic » se fait entendre, pour verrouiller correctement la lame en place.

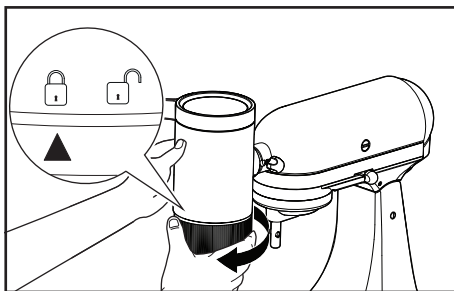


REMARQUE : Chacune des languettes de verrouillage est de taille unique, garantissant que la lame ne peut être installée que dans la bonne position.

2. Insérer le manchon de coupe à glace dans la coupe à glace amovible, puis insérer une rondelle de glace préparée. S'assurer d'insérer la rondelle de glace avec la croix vers le haut.

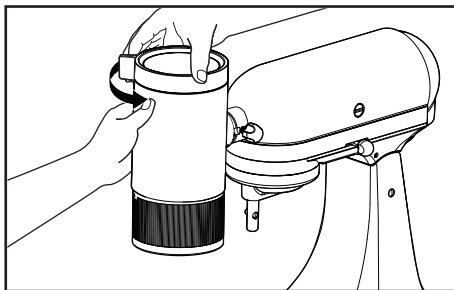


3. Fixer la coupe à glace amovible au bas du boîtier principal, en la tournant vers la gauche pour la verrouiller en place.



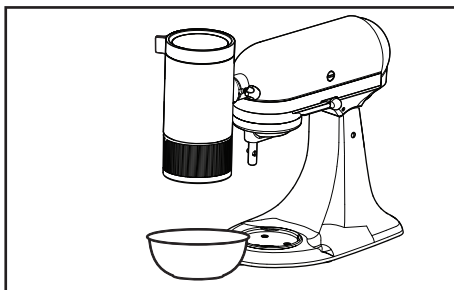
REMARQUE : La petite flèche indicatrice sur la coupe à glace amovible doit s'aligner avec les symboles de verrouillage et de déverrouillage sur le boîtier principal.

4. Relâcher le levier supérieur en le tournant doucement vers la droite. Le ressort s'enclenchera lorsque le poussoir à glace se fixe sur la rondelle de glace. Le rasoir à glace est correctement chargé et prêt à l'emploi.



PRODUIRE DE LA GLACE RÂPÉE

1. Placer un plat de service de votre choix sous le rasoir à glace. Le faire avant de démarrer le batteur sur socle.



⚠️ AVERTISSEMENT



Risque de choc électrique

Brancher sur une prise à 3 alvéoles reliée à la terre.

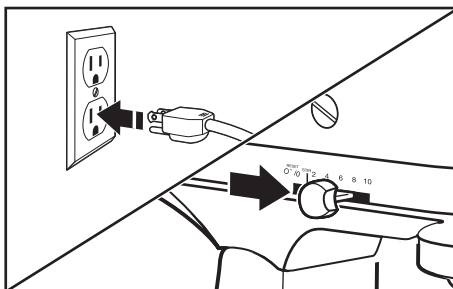
Ne pas enlever la broche de liaison à la terre.

Ne pas utiliser un adaptateur.

Ne pas utiliser un câble de rallonge.

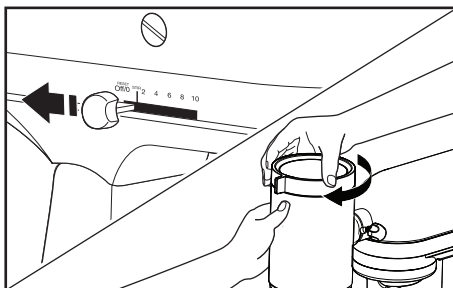
Le non-respect de ces instructions peut causer un décès, un incendie ou un choc électrique.

2. Brancher le batteur sur socle à une prise mise à la terre. Régler le batteur à la vitesse la plus élevée pour commencer le râpage.

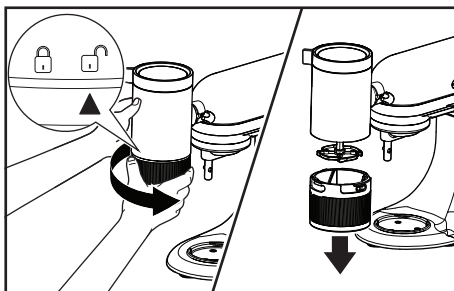


REMARQUE : Pour de meilleurs résultats, penser à faire pivoter le plat pendant que la glace est râpée pour créer un monticule de glace en forme de cône plus uniforme.

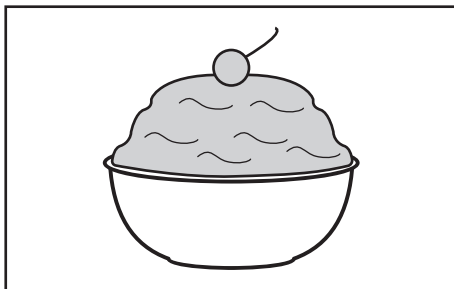
3. Une fois le râpage terminé, éteindre le batteur sur socle et remettre le levier supérieur dans la position verrouillée la plus à gauche.



- Retirer la coupe à glace du boîtier en la faisant pivoter vers la droite et en la tirant vers le bas. Jeter toute glace restante.



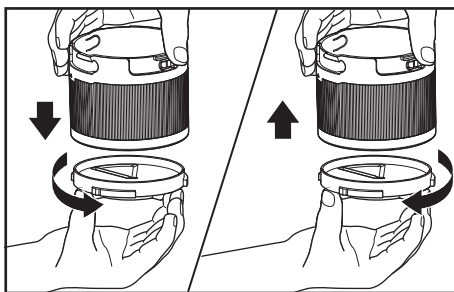
- Terminer le dessert de glace râpée avec une variété d'arômes ou de garnitures de votre choix.



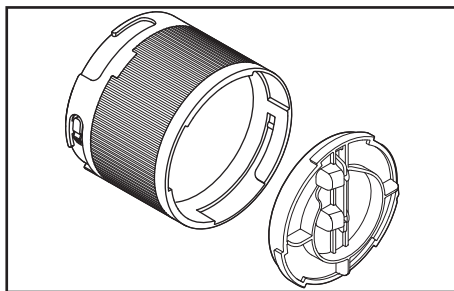
CHANGEMENT DE LAME

- Saisir la lame par le bas et la tourner vers la droite pour la retirer ou vers la gauche pour l'installer.

Une fois insérée, tourner la lame vers la gauche jusqu'à ce qu'un « déclic » se fait entendre, pour verrouiller correctement la lame en place.



2. Chacune des languettes de verrouillage est de taille unique, garantissant que la lame ne peut être installée que dans la bonne position.

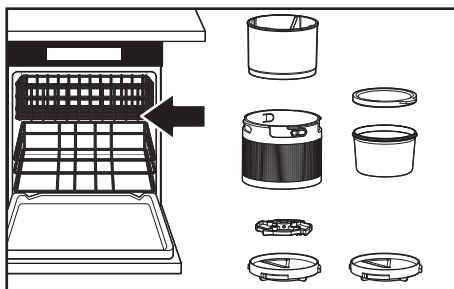


ENTRETIEN ET NETTOYAGE

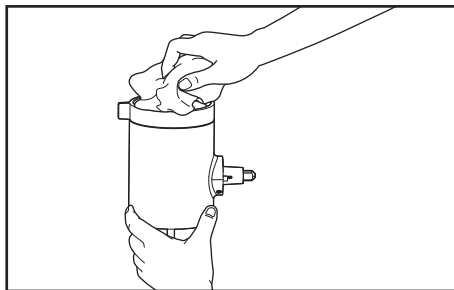
IMPORTANT : Attendre que l'appareil ait refroidi complètement avant d'installer ou de retirer des pièces, et avant de nettoyer l'appareil.

REMARQUE : Démonter correctement l'appareil avant de le nettoyer. Pour obtenir des instructions, se reporter aux étapes 5, 6 et optionnelles de la section Installation et assemblage.

1. **Les pièces suivantes sont lavables au lave-vaisselle, dans le panier supérieur uniquement :** Coupe à glace amovible, lames fines et grossières, moules à glace en plastique, poussoir à coupe à glace, manchon et couvercles pour coupe à glace.



2. Ne pas immerger le boîtier dans de l'eau ou tout autre liquide. Essuyer à l'aide d'un chiffon propre et humide, puis bien sécher avec un chiffon doux avant d'utiliser de nouveau ou de ranger. On peut aussi les laver soigneusement à l'eau tiède et les rincer complètement avant de les sécher.



CONSEILS D'UTILISATION POUR DE BONS RÉSULTATS

MISE EN PLACE DU RASOIR À GLACE

- Il est recommandé d'installer le rasoir à glace sur le batteur sur socle avant d'effectuer toute autre étape de mise en place.
- Pour simplifier l'installation, commencer par placer la coupe à glace transparente dans le boîtier supérieur, chercher une petite flèche indicatrice noire. Cette flèche doit être alignée avec l'icône de verrouillage/déverrouillage du boîtier supérieur.
- Lors du remplacement des lames, prendre note que les lames possèdent 3 languettes de taille unique qui doivent s'aligner avec leur fente correspondante à la base de la coupe à glace. Si les languettes ne sont pas bien alignées, la lame ne s'installera pas.

Préparation des moules à glace

- Il est important de noter la subtile ligne de remplissage située juste sous le rebord supérieur des moules à glace. Il ne faut pas remplir les moules au-delà de cette ligne, car cela pourrait nuire à la congélation.
- Laisser les moules à glace dans le congélateur un minimum de 12 heures. À noter que certaines recettes peuvent demander plus de temps à geler en raison des différents ingrédients.
- Pour les recettes avec du sucre, il y a un équilibre fragile pour obtenir un mélange sucré au goût capable d'être suffisamment congelé pour être rasé. Suivre les recettes aussi précisément que possible pour assurer de bons résultats.
- Pour les recettes avec de l'alcool, il ne faut pas dépasser un VOL de 8 % dans le mélange. Ceci aidera à assurer que le mélange gèle suffisamment pour être rasé.
- Les rondelles de glace devraient être retirées des moules et rangées dans un autre contenant à l'intérieur du congélateur. Il s'agit de la « récolte de glace », elle vous assurera de toujours avoir de la glace à portée de mains pour les occasions où il faut râper de la glace.

Produire de la glace râpée

- Le tempérage est une partie importante pour râper efficacement de la glace puisqu'une rondelle qui vient juste d'être sortie du congélateur est encore trop froide pour être râpée. Le tempérage signifie de laisser la rondelle réchauffer légèrement à la température de la pièce, jusqu'à ce que son extérieur soit lustré. Cette étape prend habituellement environ 10 minutes.

REMARQUE : Les rondelles de glace faites avec de l'eau pure doivent être tempérées. Pour les recettes de base mélangées, se référer aux détails de la recette pour les instructions de tempérage.

- Certaines recettes de glace râpée, particulièrement celle avec des ingrédients congelés dans la rondelle de glace, peuvent être plus faciles à râper avec la lame fine ou grossière. Nous vous recommandons d'essayer nos recettes avec chacune des lames pour voir laquelle produit les résultats désirés.

Conseils de dépannage pour le rasage de la glace

- La lame fine produit de la glace grossière – Cette situation peut se produire si la glace est encore trop froide. Prolonger la durée de tempérage. Vérifier aussi que la lame n'est pas endommagée puisque cela peut nuire à l'efficacité du rasage.
- Impossible de râper la rondelle – Ceci peut se produire lorsque le mélange d'une recette est trop mou ou dur. Si le mélange est trop mou, il peut contenir trop de sucre ou d'alcool pour geler correctement. Il faudra possiblement revoir la recette. Si le mélange est trop dur, la rondelle devra être tempérée plus longtemps. Voir « Produire de la glace râpée ».
- Si le problème persiste, communiquer avec le service à la clientèle de KitchenAid. Visiter le www.KitchenAid.eu pour obtenir les coordonnées spécifiques à votre région.

POUR OBTENIR DES INFORMATIONS DÉTAILLÉES SUR L'UTILISATION DU RASOIR À GLACE

Visiter le www.KitchenAid.com ou obtenir des instructions supplémentaires, des vidéos, des recettes qui inspirent et des conseils sur la façon d'utiliser le rasoir à glace.

RECETTES DE GLACE RÂPÉE

Faites-en vos recettes!

GLACE RÂPÉE POUR TOUS LES JOURS

Préparer les rondelles. Ajouter de l'eau dans les moules à glace en plastique et laisser geler pendant 12 à 24 heures.

Ingrédients :

- 1 rondelle de glace
- Sirop de votre choix pour glace râpée

Laisser la rondelle de glace tempérer à la température de la pièce jusqu'à ce que son extérieur devienne lustré. Placer la rondelle de glace dans le rasoir à glace KitchenAid. Placer un bol sous l'accessoire, mettre la vitesse à 10 et râper la glace. Tasser la glace dans un petit bol ou une tasse (un bol de 10 x 5 cm [4 x 2 po] est idéal) aussi fermement que possible, puis ajouter le sirop de votre choix. Profitez-en!

Pour une version de glace râpée plus crémeuse :

Placer une petite boule de crème glacée à la vanille dans le bol (un bol de 10 x 5 cm [4 x 2 po] est idéal), puis tasser la glace râpée autour et sur le dessus de la crème glacée. Ajouter le sirop de votre choix, puis saupoudrer de lait concentré sucré.

REMARQUE CRÉATIVE : Ajouter d'autres garnitures comme des flocons de matcha, des cubes de fruits frais, un sirop de caramel, des bonbons de gélatine ou de la crème fouettée.

Faites-en votre recette!

GLACE RÂPÉE AU CAFÉ ET À LA CRÈME

Ingrédients :

- 1 rondelle de café gelée
- 240 ml (1 tasse) de lait de votre choix, froid
- 1 boule de crème glacée à la vanille

Instructions :

Préparer les rondelles. Verser un restant de café dans les moules à glace en plastique et geler pendant 12 à 24 heures. Cette recette ne nécessite pas de tempérage.

Placer la rondelle de café gelée dans le rasoir à glace KitchenAid. Placer un bol sous l'accessoire, mettre la vitesse à 10 et râper la glace de café.

Distribuer de façon égale la glace de café râpée dans deux tasses. Ajouter 1 tasse de lait dans chaque tasse à café et fouetter énergiquement avec une fourchette. Ajouter une boule de crème glacée à la vanille, puis servir avec une cuillère.

REMARQUE CRÉATIVE : Il est aussi possible de préparer cette recette sans lait pour créer une gourmandise à la glace râpée plus traditionnelle. Placer simplement la boule de crème glacée en premier dans le bol. Râper la glace de café, puis tasser la glace de café râpée autour et sur la crème glacée. Ajouter un filet de crème riche en matière grasse ou saupoudrer de lait concentré sucré. (1 rondelle = 1 glace de café râpée)

Faire preuve de créativité!

BARBOTINE AU JUS

1 rondelle gelée = 30 à 300 ml (1 à 10 oz) de barbotine

Ingrédients :

- 1 rondelle de jus gelée (pomme, orange, canneberge – sans pulpe)
- Eau gazeuse, froide

Instructions :

Préparer les rondelles. Ajouter du jus dans les moules à glace en plastique et laisser geler pendant 12 à 24 heures. Cette recette ne nécessite pas de tempérage.

Placer la rondelle de jus gelé dans le rasoir à glace KitchenAid. Aligner la flèche du récipient avec le symbole de déverrouillage, puis tourner dans le sens antihoraire pour verrouiller en place. Placer un bol sous l'accessoire, mettre la vitesse à 10 et râper la glace de jus.

Mettre la glace de jus râpée dans un verre, ajouter 180 ml ($\frac{3}{4}$ tasse) d'eau gazeuse et fouetter énergiquement avec une fourchette. Profitez-en!

Essayer du nouveau!

LIMONADE FRUITÉE GLACÉE

Rondelles de fruits gelés (préparation pour 2) :

- 235 g (8 oz) de fruits de votre choix (surgelés ou frais)
- 240 ml (1 tasse) d'eau
- 1 cuillère à soupe de miel

Instructions :

Pour les rondelles gelées : Mélanger 235 g (8 oz) de fruits de votre choix avec 240 ml (1 tasse) d'eau et 1 cuillère à soupe de miel. Verser le mélange dans un tamis à mailles fines pour retirer la pulpe et les graines. Verser ensuite dans les moules à glace en plastique et geler pendant 12 à 24 heures. Cette recette ne nécessite pas de tempérage.

Pour la limonade :

1 rondelle de fruits gelés

Limonade au choix, froide

Placer la rondelle de fruits dans le rasoir à glace KitchenAid. Aligner la flèche du récipient avec le symbole de déverrouillage, puis tourner dans le sens antihoraire pour verrouiller en place. Placer un bol sous l'accessoire, mettre la vitesse à 10 et râper la glace de purée de fruits.

Ajouter la purée râpée dans un verre de votre choix. Ajouter 180 ml ($\frac{3}{4}$ tasse) de limonade et fouetter énergiquement avec une fourchette. Profitez-en!

REMARQUE CRÉATIVE : Il est possible de remplacer la limonade par votre thé glacé préféré.

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. CLAUSE 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 la 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.

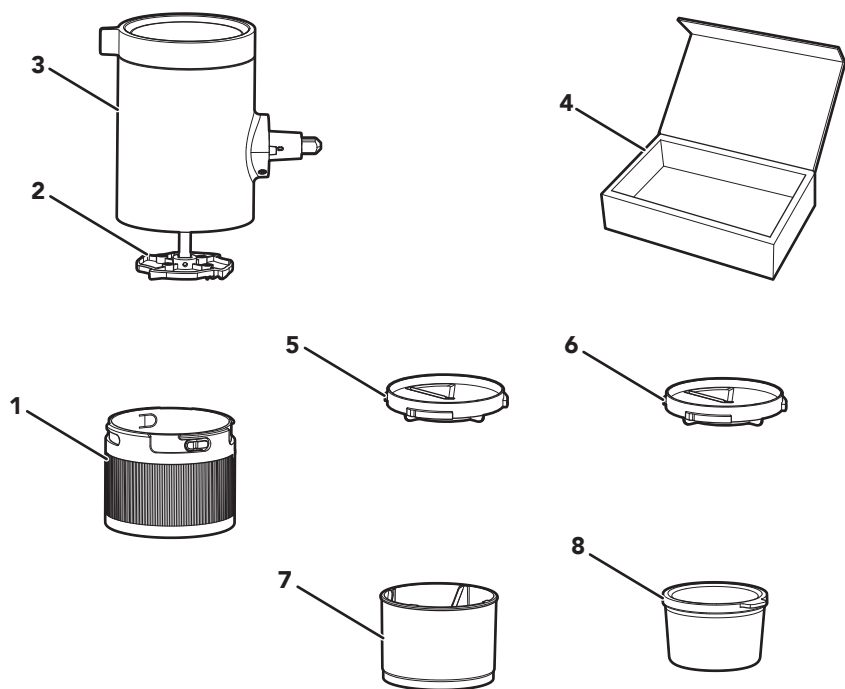
Pour des informations concernant toute intervention de dépannage au Canada :

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. Copa de hielo desmontable | 5. Cuchilla de raspado fino |
| 2. Empujador del recipiente para hielo | 6. Cuchilla de raspado grueso |
| 3. Carcasa superior principal | 7. Manguito del recipiente para hielo |
| 4. Conveniente caja de almacenamiento | 8. Molde de hielo plástico con tapa (x4) |

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. El uso indebido de un electrodoméstico puede dar como resultado lesiones personales.
2. Para protegerse contra el riesgo de choque eléctrico, no ponga la batidora con base en agua ni en ningún otro líquido.

3. 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.
4. Nunca deje el electrodoméstico sin supervisión mientras está en funcionamiento.
5. Evite tocar las piezas que estén en movimiento. Mantenga los dedos fuera de la abertura de descarga.
6. El uso de aditamentos/accesorios no recomendados ni vendidos por KitchenAid puede provocar un incendio, choque eléctrico o lesión a las personas.
7. No utilice el electrodoméstico en exteriores.
8. Apague el electrodoméstico (Off/0), desenchúfelo del tomacorriente y separe el accesorio del electrodoméstico antes de limpiarlo y cuando no esté en uso. Apague el electrodoméstico (Off/0) y asegúrese de que el motor pare completamente antes de meter o sacar las piezas.
9. Deje que el electrodoméstico se enfríe completamente antes de colocar o quitar piezas y antes de limpiarlo.
10. Las cuchillas son filosas. Manipular con cuidado.
11. 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.

CONSERVE ESTAS INSTRUCCIONES

Este producto está diseñado únicamente para uso dentro del hogar.

INTRODUCCIÓN

El accesorio para raspar hielo es compatible con todas las batidores de pedestal domésticas de KitchenAid. Fije las cuchillas para raspar hielo según el requerimiento.

NOMBRE	ICONO	USO INDICADO	VELOCIDAD
Cuchilla de raspado grueso		Para raspados/trozos de hielo más gruesos.	10

NOMBRE	ICONO	USO INDICADO	VELOCIDAD
Cuchilla de raspado fino		Para una textura fina, esponjosa y parecida a la nieve.	10

NOTA: Para ver instrucciones detalladas sobre cómo cambiar las cuchillas, consulte la sección “Cómo cambiar la cuchilla”.

CÓMO TEMPLAR LOS DISCOS DE HIELO

Templar hielo significa permitir que el hielo se ajuste a temperatura ambiente hasta que desarrolle un aspecto brillante y húmedo y sea transparente por todos lados. El templado es un paso importante para producir el raspado más ligero y esponjoso. Muchos factores determinan la cantidad de tiempo que se tarda en templar. En la mayoría de los casos, los discos de hielo deben estar listos en 10 minutos o menos.



NOTA: Los discos de hielo que se hagan con agua corriente requieren templado. Para recetas de base mixta, consulte los detalles de la receta para obtener instrucciones de templado.

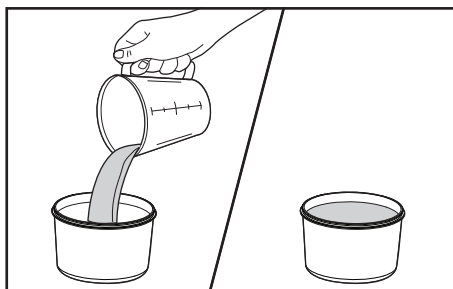
Los moldes de hielo se usan para obtener un mejor desempeño tanto para el raspado fino como para el grueso. Es fácil sacar hielo raspado de hielo templado de los moldes.

SUGERENCIA: Para obtener el raspado más esponjoso, recomendamos templar el disco de hielo durante 10 minutos y luego usar la cuchilla de raspado fino.

USO DEL PRODUCTO

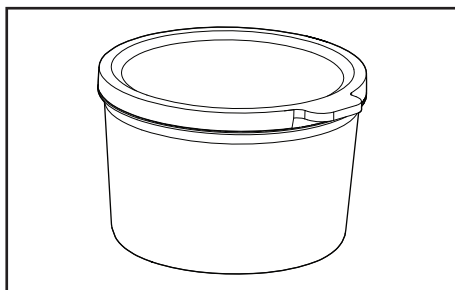
PREPARACIÓN DEL DISCO DE HIELO

1. Llene el molde de hielo con agua o la mezcla de base de hielo con sabor de su elección.



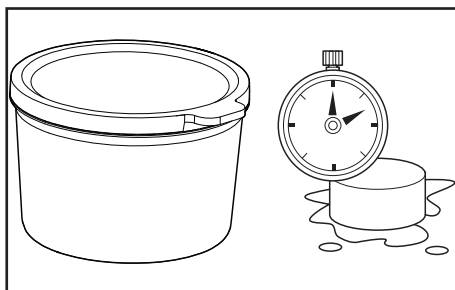
NOTA: Para evitar que el molde se desborde mientras se congela, asegúrese de no sobrepasar la línea de llenado visible justo debajo del borde del molde.

- Coloque la tapa en la parte superior del molde y colóquelo en el congelador durante 12 a 24 horas.

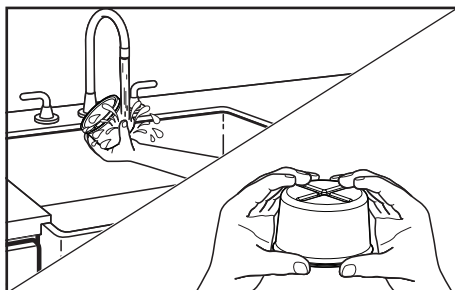


NOTA: El tiempo de congelación puede variar y dependerá tanto de la temperatura de su congelador como del contenido de azúcar o alcohol en su mezcla.

- Retire los moldes del congelador y deje que el hielo repose, en el molde, durante un máximo de 10 minutos; a esto se le llama “templado” y se recomienda para lograr resultados ideales en sus raspados.



Pasos alternativos: Retire la tapa, gire el molde de hielo de lado y páselo por agua tibia durante 15 – 20 segundos, girando el molde para mojar todos los lados. Voltee el molde boca abajo, presione firmemente sobre el molde boca abajo y presione firmemente sobre la parte inferior o los lados del molde para extraer el disco de hielo.



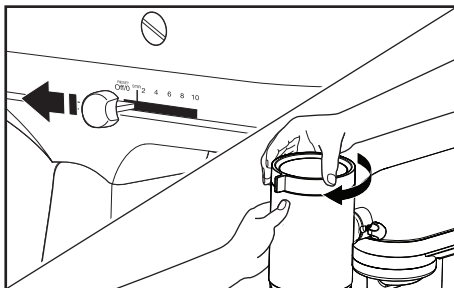
NOTA: Si sigue la opción de pasos alternativos, el tiempo de templado recomendado puede reducirse considerablemente. Su hielo tiene el templado adecuado cuando un brillo húmedo y brillante cubre toda la superficie. Esto puede tardar hasta 10 minutos en algunas circunstancias.

NOTA: Consulte las secciones “Consejos para grandes resultados” en la “Guía del producto” en línea para más detalles sobre la sección “Preparación de los discos de hielo”.

CONFIGURACIÓN Y MONTAJE - PREPARACIÓN PARA HACER RASPADOS

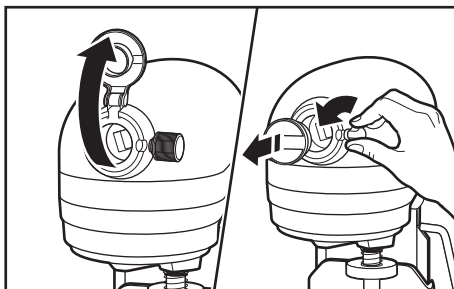
Antes de usar su accesorio para raspar hielo, límpielo siguiendo las instrucciones detalladas en la sección "Cuidado y limpieza".

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

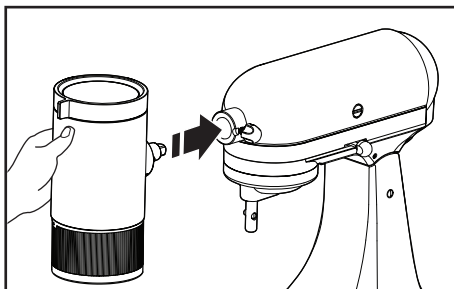


2. Para batidoras con base con una cubierta de receptáculo para accesorio con bisagra: Levante para abrir.

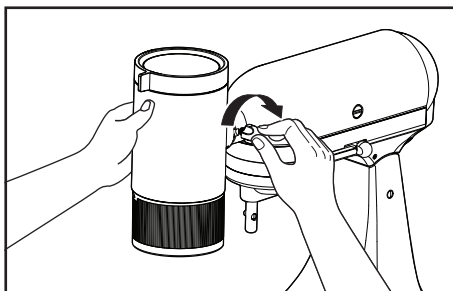
Para batidoras con base con una cubierta de receptáculo para accesorio desmontable: Gire la perilla del aditamento en el sentido contrario a las agujas del reloj para quitar la cubierta del receptáculo para aditamentos.



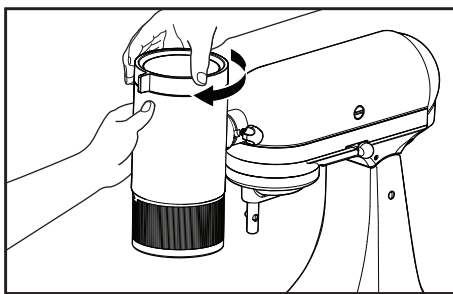
3. Inserte la carcasa principal en el disco del accesorio, asegúrese de que el eje de potencia encaje en el casquillo cuadrado del disco. Si es necesario, gire el accesorio hacia atrás y hacia delante para obtener un ajuste adecuado. El eje del accesorio encajará en la muesca del borde del receptáculo cuando esté en la posición correcta.



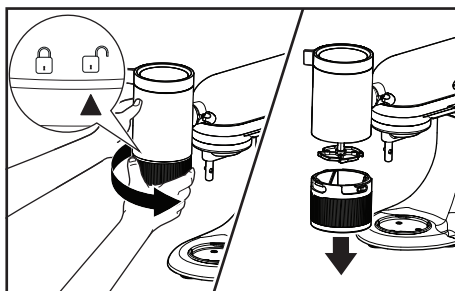
4. Ajuste la perilla del receptáculo para accesorios de la batidora de pedestal hacia la derecha hasta que el accesorio quede completamente fijo en la batidora.



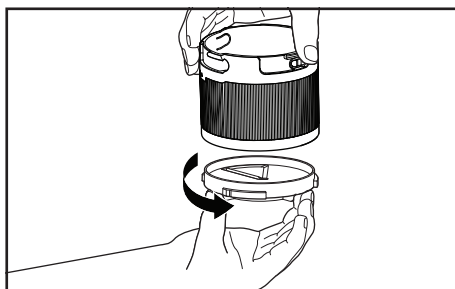
5. Asegúrese de que la palanca superior de la carcasa se haya girado completamente a la izquierda. De no ser así, gírela hacia la izquierda hasta que escuche un chasquido. Esto preparará el accesorio para su uso y debe completarse antes de cargar el disco de hielo en la copa y colocarlo en la carcasa.



6. Retire el recipiente para hielo de la carcasa girándolo hacia la derecha y tirando hacia abajo. Note que la pequeña flecha indicadora debe alinearse con los símbolos de bloqueo y desbloqueo de la carcasa.

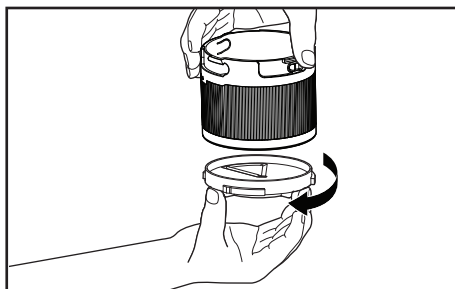


OPCIONAL: Si desea cambiar la cuchilla, sujétela desde la parte inferior y gírela hacia la derecha para desbloquearla y retirarla.



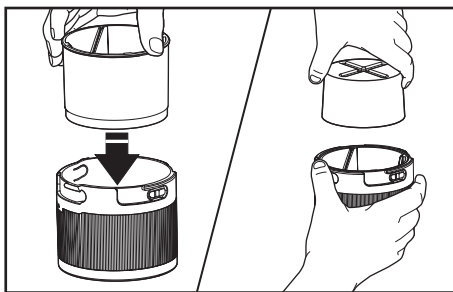
ENSAMBLAJE

1. Sujete la cuchilla desde la parte inferior e insértela lentamente en la parte inferior del recipiente para hielo alineando las pestañas entrelazadas. Una vez insertada, gire la cuchilla hacia la izquierda hasta que escuche un “clik”, para bloquear correctamente la hoja en su lugar.

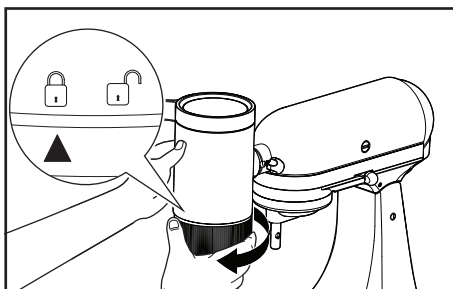


NOTA: Cada una de las pestañas entrelazadas tiene un tamaño único, lo que garantiza que la cuchilla solo pueda instalarse en la posición correcta.

2. Inserte el manguito del recipiente de hielo en el recipiente para hielo desmontable, luego inserte un disco de hielo preparado. Asegúrese de insertar el disco de hielo con las tramas cruzadas hacia arriba.

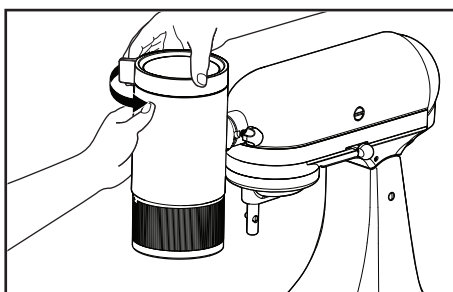


3. Coloque el recipiente para hielo desmontable en la parte inferior de la carcasa principal, girándola hacia la izquierda para bloquearla en su lugar.



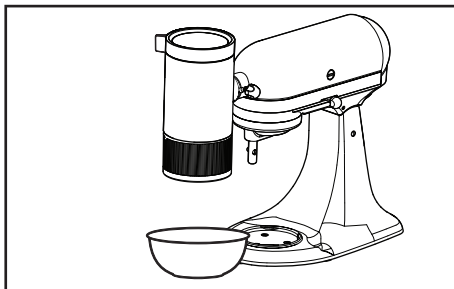
NOTA: La pequeña flecha indicadora en el recipiente para hielo desmontable que debe alinearse con los símbolos de bloqueo y desbloqueo de la carcasa principal.

4. Suelte la palanca superior girándola suavemente hacia la derecha. El resorte se activará cuando el empujador apriete el disco de hielo. El accesorio para raspar está correctamente cargado y listo para usar.



RASPADO DE HIELO

1. Coloque un plato para servir de su elección debajo del accesorio para raspar hielo. Haga esto antes de encender la batidora.



⚠ ADVERTENCIA

Peligro de choque Eléctrico

Conecte a un contacto de pared de conexión a tierra de 3 terminales.

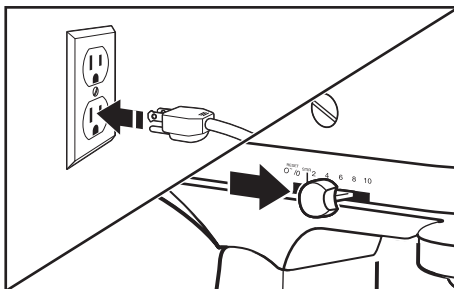
No quite la terminal de conexión a tierra.

No use un adaptador.

No use un cable eléctrico de extensión.

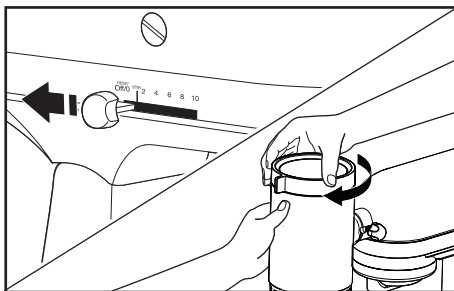
No seguir estas instrucciones puede ocasionar la muerte, incendio o un choque eléctrico.

2. Enchufe la batidora con base a un tomacorriente con conexión a tierra. Ajuste la batidora a la velocidad más alta para comenzar a raspar.

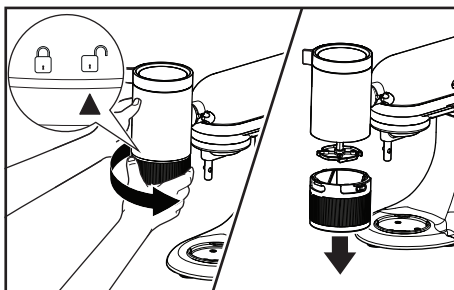


NOTA: Para obtener los mejores resultados, considere rotar el plato a medida que el hielo se raspa para crear un montículo de hielo más uniforme y en forma de cono.

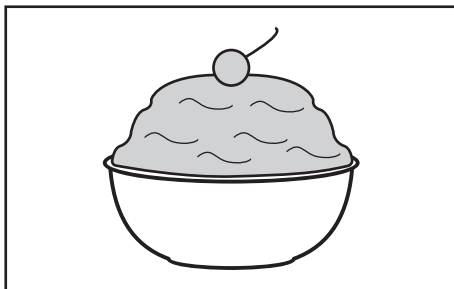
3. Una vez que termine de raspar, apague la batidora y vuelva a colocar la palanca superior en la posición de bloqueo más a la izquierda.



4. Retire el recipiente para hielo de la carcasa girándolo hacia la derecha y tirando hacia abajo. Deseche el hielo restante.



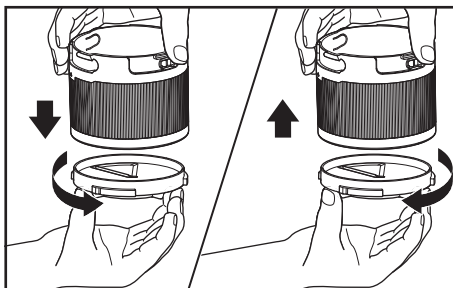
5. Termine su postre de raspado con una variedad de condimentos o aderezos de su elección.



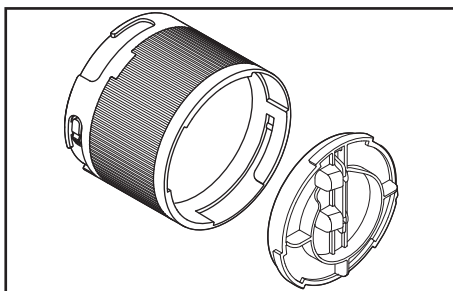
CÓMO CAMBIAR LAS CUCHILLAS

1. Agarre la cuchilla desde la parte inferior y gírela hacia la derecha para quitarla o hacia la izquierda para instalarla.

Una vez insertada, gire la cuchilla hacia la izquierda hasta que escuche un “clic”, para bloquear correctamente la hoja en su lugar.



2. Cada una de las pestañas entrelazadas tiene un tamaño único, lo que garantiza que la cuchilla solo pueda instalarse en la posición correcta.

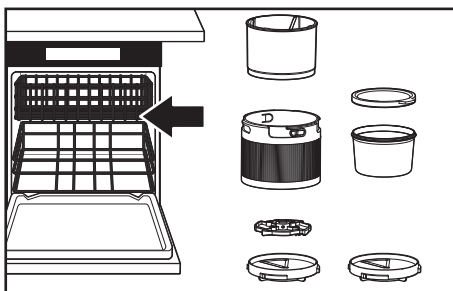


CUIDADO Y LIMPIEZA

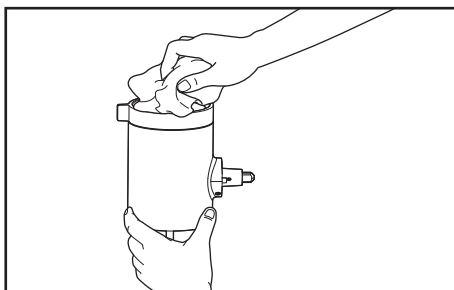
IMPORTANTE: Deje que el electrodoméstico se enfríe completamente antes de colocar o quitar piezas y antes de limpiarlo.

NOTA: Desarme la unidad de forma adecuada antes de limpiarla. Para obtener instrucciones, consulte la sección Montaje e instalación, pasos 5, 6 y opcional.

1. Las siguientes piezas pueden lavarse en el lavavajillas, pero solo en la canasta superior: Recipiente para hielo desmontable, cuchillas de raspado finas y gruesas, moldes plásticos para hielo, empujador del recipiente de hielo, manguito y tapas.



2. No sumerja la carcasa en el agua ni en otros líquidos. Limpie con un paño húmedo templado y seque bien con un paño suave antes de volver a usar o de guardar el electrodoméstico. O bien, lávelos a fondo en agua caliente jabonosa y enjuáguelos por completo antes de secarlos.



CONSEJOS PARA OBTENER RESULTADOS IDEALES

CONFIGURACIÓN DE SU ACCESORIO PARA RASPAR HIELO

- Se recomienda que primero instale el accesorio para raspar hielo en la batidora con base, antes de completar cualquier otro paso de instalación.
- Para instalar más fácilmente el recipiente de plástico transparente para el hielo en la carcasa superior, busque la pequeña flecha indicadora negra. Esta flecha debe alinearse con los iconos de bloque /desbloqueo de la carcasa superior.
- Cuando cambie las cuchillas, tenga en cuenta que estas cuentan con 3 pestañas de tamaño único que deben alinearse con sus ranuras correspondientes en la parte inferior del recipiente para el hielo. La cuchilla no se instalará si las pestañas no están alineadas correctamente.

Para preparar sus moldes para hielo

- Es importante notar la sutil línea de llenado justo debajo del borde superior de los moldes para hielo. No llene los moldes más allá de esta línea, ya que puede afectar negativamente la congelación.
- Deje que los moldes para hielo se congelen durante un mínimo de 12 horas. Tenga en cuenta que algunas recetas de base mixta pueden requerir más tiempo para congelarse debido a la variedad de ingredientes.
- En el caso de recetas con azúcar, existe un delicado equilibrio entre una mezcla dulce al gusto, pero capaz de congelarse lo suficiente como para rasparse. Siga las recetas lo más de cerca posible para garantizar excelentes resultados.
- Para recetas con alcohol, no se debe exceder el 8% dentro de la mezcla. Esto ayudará a asegurar que la mezcla se congele lo suficiente para poder rasparse.
- Considere quitar los discos de hielo congelados de los moldes y guardarlos en otro recipiente dentro de su congelador. Esto se conoce como "Recolección de hielo" y ayudará a garantizar que siempre tenga hielo a la mano cuando la ocasión lo requiera.

Cómo hacer raspados

- El templado es una parte importante para hacer un buen raspado, ya que un disco de hielo recién sacado del congelador está demasiado frío para raspar. Atemperar significa permitir que los discos de hielo se calienten ligeramente a temperatura ambiente, hasta que el exterior del disco tenga un brillo agradable. Esto suele tardar unos 10 minutos.

NOTA: Los discos de hielo que se hagan con agua corriente requieren templado. Para recetas de base mixta, consulte los detalles de la receta para obtener instrucciones de templado.

- Algunas recetas de raspados, particularmente aquellas con ingredientes congelados en el disco de hielo, pueden rasparse mejor con la cuchilla fina o la gruesa. Se recomienda que pruebe recetas con cada cuchilla para ver cuál produce el resultado deseado.

Consejos para la resolución de problemas con los raspados

- La cuchilla fina crea hielo grueso: esto puede ocurrir si el hielo aún está demasiado frío. Considere extender el tiempo de templado. De forma alternativa, revise la cuchilla y busque de posibles daños, ya que esto puede afectar el desempeño al raspar.
- El disco no se raspa: esto puede ocurrir cuando la mezcla de una receta es demasiado blanda o demasiado dura. Si la mezcla es demasiado blanda, puede contener demasiada azúcar o alcohol para poder congelarse correctamente. Considere revisar la receta. Si la mezcla está demasiado dura, es posible que sea necesario templar el disco durante más tiempo. Consulte "Cómo hacer raspados".
- Si los problemas persisten, comuníquese con el servicio de atención al cliente de KitchenAid. Visite www.KitchenAid.eu para obtener información de contacto específica de su región.

PARA OBTENER INFORMACIÓN DETALLADA SOBRE EL USO DEL ACCESORIO PARA RASPAR HIELO

Visite www.KitchenAid.com o instrucciones adicionales, videos, recetas inspiradoras y consejos sobre cómo usar su accesorio para raspar hielo.

RECETAS DE RASPADOS

¡Haga los suyos!

RASPADO PARA TODOS LOS DÍAS

Haga los discos. Vierta agua en los moldes plásticos para hielo y congele durante 12-24 horas.

Ingredientes:

- 1 disco de hielo congelado
- Jarabe para raspados de su elección

Permita que el disco de hielo repose a temperatura ambiente (templar) hasta que la parte exterior del disco tenga un brillo agradable. Coloque el disco de hielo en el accesorio para raspar hielo de KitchenAid. Coloque un tazón bajo el accesorio, encienda la velocidad a 10 y raspe el hielo. Empaque el hielo en un tazón o taza pequeña (un tazón de 10 x 5 cm (4" x 2") de alto es ideal) lo más firme posible, luego vierta la cantidad deseada de jarabe. Disfrute.

Para una versión más cremosa de raspado:

Coloque una pequeña bola de helado de vainilla en su tazón (un tazón de 10 x 5 cm (4" x 2") de alto es ideal) y luego coloque el raspado alrededor y encima. Cubra con los jarabes de su elección y luego cubra con un chorrito de leche condensada.

NOTA CREATIVA: Agregue ingredientes adicionales como una pizca de matcha, fruta fresca cortada en cubitos, salsa de caramelo, gomitas, crema batida.

¡Personalícelo más!

RASPADO DE CAFÉ Y CREMA

Ingredientes:

- 1 disco de café congelado
- 240 ml (1 taza) de leche fría de su elección
- 1 cucharada de helado de vainilla

Instrucciones:

Haga los discos de hielo. Vierta el café sobrante en los moldes plásticos para hielo y congele durante 12-24 horas. Esta receta no necesita templado.

Coloque el disco de café en el accesorio para raspar hielo de KitchenAid. Coloque un recipiente debajo del accesorio, gire la velocidad a 10 y raspe el café.

Distribuya uniformemente el café raspado entre dos tazas. Agregue 1 taza de leche a cada taza de café y bata enérgicamente con un tenedor. Agregue una bola de helado de vainilla y sirva con una cuchara.

NOTA CREATIVA: También puede hacerlo sin leche para obtener un postre de raspado más tradicional. Primero coloque su bola de helado en el tazón. Raspe el café y luego colóquelo alrededor y sobre el helado. Cubra con un chorrito de crema espesa o leche condensada azucarada. (1 disco = 1 raspado de café)

¡Use su creatividad!

GRANIZADOS JUGOSOS

1 disco helado = 30-300 ml (1-10 oz) de granizado

Ingredientes:

- 1 disco de jugo congelado (manzana, naranja, arándano, sin pulpa)
- Agua con gas, fría

Instrucciones:

Haga los discos de hielo. Vierta el jugo en los moldes plásticos para hielo y congele durante 12-24 horas. Esta receta no necesita templado.

Coloque el disco de jugo congelado en el accesorio para raspados de KitchenAid. Alinee la flecha del recipiente con el símbolo de desbloqueo y gire en sentido contrario a las agujas del reloj para bloquear. Coloque un recipiente debajo del accesorio, gire la velocidad a 10 y raspe el jugo.

Coloque el jugo raspado en un vaso, agregue 180 ml ($\frac{3}{4}$ de taza) de agua con gas y mezcle enérgicamente con un tenedor. Disfrute.

¡Pruebe algo nuevo!

CONGELADO DE LIMONADA FRUTAL

Discos de frutas congeladas (rinde 2):

- 235 g (8 oz) Fruta de su elección (congelada o fresca)
- 240 ml (1 taza) de agua
- 1 cucharada de miel

Instrucciones:

Para discos congelados: Licúe 235 g (8 onzas) de fruta de su elección con 240 ml (1 taza) de agua y 1 cucharada de miel. Vierta la mezcla a través de un colador de malla fina para eliminar la pulpa o las semillas. Después, vierta en los moldes plásticos para hielo y congele durante 12-24 horas. Esta receta no necesita templado.

Para limonada:

1 disco de frutas congeladas

Limonada de su elección, fría.

Coloque el disco de frutas en el accesorio para raspados de KitchenAid. Alinee la flecha del recipiente con el símbolo de desbloqueo y gire en sentido contrario a las agujas del reloj para bloquear. Coloque un recipiente debajo del accesorio, gire la velocidad a 10 y raspe el puré de frutas.

Agregue el puré raspado en un vaso de su elección. Agregue 180 ml (¾ de taza) de limonada y bata enérgicamente con un tenedor. ¡Disfrute!

NOTA CREATIVA: Puede reemplazar la limonada con su té helado favorito.

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 caústicos 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**.

KitchenAid®

®/™ ©2024 KitchenAid. All rights reserved. The design of the stand mixer is a trademark in the U.S. and elsewhere. Used under license in Canada.