



KHBC412•KHBC412OB

KHBC414•KHBC414OB

KHBC416•KHBC416OB

KHBC418•KHBC418OB

KHBC420•KHBC420OB

KHBC410WOB

INSTRUCTIONS
INSTRUCTIONS
INSTRUCCIONES



KitchenAid®
COMMERCIAL





WELCOME TO THE WORLD OF KITCHENAID COMMERCIAL

We're committed to helping you create a lifetime of delicious dishes for your customers. To help ensure the longevity and performance of your appliance, keep this guide handy. It will empower you with the best way to use and care for your product. Your satisfaction is our #1 goal. Remember to register your product online at www.kitchenaidcommercial.com or by mail using the enclosed Product Registration Card.

USA: 1.855.845.9684
Canada: 1.800.807.6777

KitchenAidCommercial.com
KitchenAidCommercial.ca





COMMERCIAL IMMERSION BLENDER INSTRUCTIONS

TABLE OF CONTENTS

COMMERCIAL IMMERSION BLENDER SAFETY

Important Safeguards.....	4
Electrical Requirements.....	5
Electrical Data for Immersion Blender & Attachments	6

PARTS AND FEATURES GUIDE

Commercial Immersion Blender parts	7
Optional accessories.....	8
Commercial Immersion Blender features	8

OPERATING THE COMMERCIAL IMMERSION BLENDER

Before first use	9
Intended use	9
Using the Commercial Immersion Blender with Blade Attachments	9
Using the Commercial Immersion Blender with the Whisk Attachment.....	11
Using the Bowl Clamp and the Continuous Run Feature.....	13

TIPS FOR GREAT RESULTS

CARE AND CLEANING

Washing the Motor Body.....	14
Washing the Attachments.....	14

TROUBLESHOOTING

TECHNICAL SPECIFICATIONS.....

WARRANTY AND SERVICE.....

PROOF OF PURCHASE & PRODUCT REGISTRATION

Always keep a copy of the sales receipt showing the date of purchase of your Commercial Immersion Blender. Proof of purchase will assure you of in-warranty service. Before you use your Commercial Immersion Blender, please fill out and mail your product registration card packed with the unit. This card will enable us to contact you in the unlikely event of a product safety notification and assist us in complying with the provisions of the Consumer Product Safety Act. This card does not verify your warranty. Please complete the following for your personal records:

Model Number _____

Serial Number _____

Date Purchased _____

Store Name _____





COMMERCIAL IMMERSION BLENDER 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.

State of California Proposition 65 Warnings:

WARNING: This product contains one or more chemicals known to the State of California to cause cancer.

WARNING: This product contains one or more chemicals known to the State of California to cause birth defects or other reproductive harm.

IMPORTANT SAFEGUARDS

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

1. Read all instructions.
2. To protect against risk of electrical shock do not put motor body, cord, or electrical plug of this Commercial Immersion Blender in water or other liquid.
3. This appliance should not be used by children and care should be taken when used near children.
4. Unplug from outlet when not in use, before putting on or taking off parts, and before cleaning or replacing carbon brushes.
5. Avoid contact with moving parts.
6. Do not operate any appliance with a damaged cord or plug or after the appliance malfunctions, or is dropped or damaged in any manner. Return appliance to the nearest Authorized Service Facility for examination, repair or electrical or mechanical adjustment.
7. The use of attachments not recommended or sold by the manufacturer may cause fire, electric shock, or injury.
8. Do not use outdoors.
9. Do not let cord hang over edge of table or counter.





COMMERCIAL IMMERSION BLENDER SAFETY

10. Do not let cord contact hot surfaces, including the stove.
11. When mixing liquids, especially hot liquids, use a tall container or make small quantities at a time to reduce spillage and possibility of injury.
12. Keep hands and utensils out of the container while blending to prevent the possibility of severe injury to persons or damage to the unit. A scraper may be used, but must be used only when the unit is not running.
13. Blades are sharp. Handle carefully.

SAVE THESE INSTRUCTIONS

Electrical Requirements

⚠ WARNING



Electrical Shock Hazard

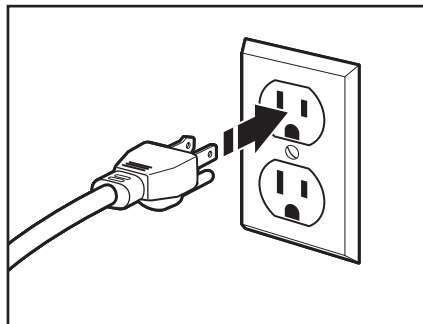
Plug into a grounded 3 prong outlet.

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.



Voltage: 120 V.A.C.

Frequency: 60 Hz

Wattage: 750 W

To reduce the risk of electrical shock, this plug will fit in an outlet only one way. If it does not fit, contact a qualified electrician. Do not modify the plug in any way.

If a long extension cord is used:

- The marked electrical rating of the extension cord should be at least as great as the electrical rating of the appliance.
- The cord should be arranged so it will not drape over the countertop or tabletop where it can be pulled or tripped over unintentionally.



COMMERCIAL IMMERSION BLENDER SAFETY

Electrical Data for Immersion Blender and Attachments

	Immersion Blender	Whisk	Blending Arm
Models	KHBC412 KHBC414 KHBC418 KHBC416 KHBC420	KHBC110	KHBC112 KHBC114 KHBC116 KHBC118 KHBC120
Volts/Hertz	120 V.A.C. / 60 Hz		
Speed-lowest	9,000 rpm	550 rpm	9,000 rpm
Speed-highest	18,000 rpm	900 rpm	18,000 rpm

Motor horsepower for our Immersion Blender motors was measured using a dynamometer, a machine laboratories routinely use to measure the mechanical power of motors. Our 1.0 horsepower (HP) motor reference reflects the horsepower rating of the motor itself and not the Immersion Blender's horsepower output to the blending vessel. The output horsepower to the blending vessel will be slightly less than 1.0 HP.

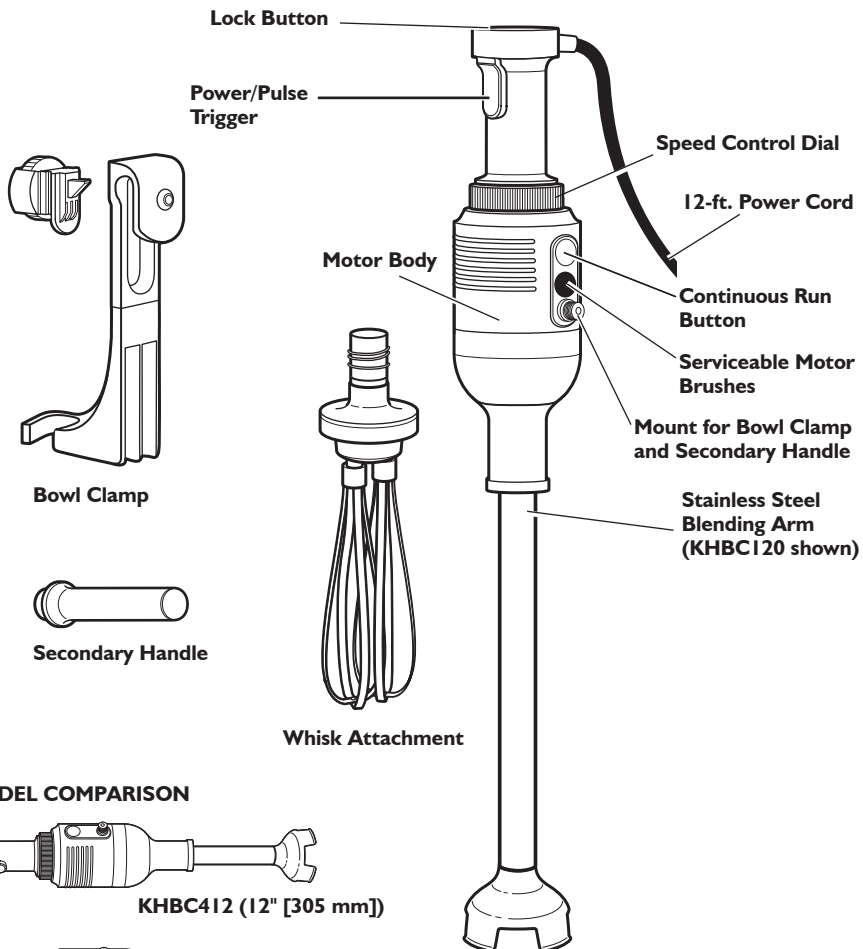




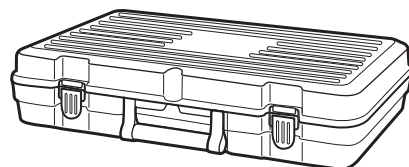
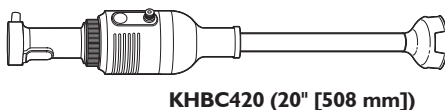
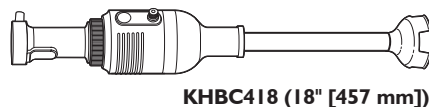
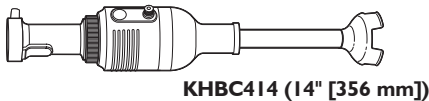
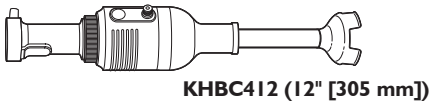
PARTS AND FEATURES GUIDE

Commercial Immersion Blender parts

English



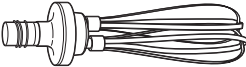
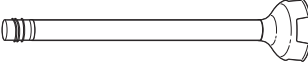
MODEL COMPARISON





PARTS AND FEATURES GUIDE

Optional accessories

Accessory	Model #	Style	Length
Whisk Attachment	KHBCI10WSS		10" (254 mm)
Multi-Purpose S-Blade	KHBCI12SS	 (KHBI12SS shown)	12" (305 mm)
	KHBCI14SS		14" (356 mm)
	KHBCI16SS KHBCI18SS KHBCI20SS		16" (406 mm) 18" (457 mm) 20" (508 mm)
Recommended Bowl Size	KHBC412OB KHBC414OB KHBC416OB KHBC418OB KHBC420OB	6 gallon bowl (maximum) 14 gallon bowl (maximum) 23 gallon bowl (maximum) 32 gallon bowl (maximum) 40 gallon bowl (maximum)	

Commercial Immersion Blender features

Speed Control

Provides easy adjustment of speed with a turn of the dial, located at the base of the motor body.

Powerful 1HP Motor

Provides powerful blending action designed for long-life operation.

Power/Pulse Trigger

Located on the handle and activated by pressing and holding during blending. To stop blending, simply release the Power/Pulse Trigger.

Lock Switch

Press to unlock in order for Power/Pulse Trigger to function; press to lock when Commercial Immersion Blender is not in use.

Serviceable Motor Brushes

Feature allows easy access to motor brushes, allowing for maintenance when worn, and a longer product life for the Commercial Immersion Blender.

Bowl Clamp

Mounts conveniently to the motor housing, allowing for hands-free operation.

Continuous Run

When used with the bowl clamp, this feature allows for continuous operation.

Twist Lock Stainless Steel Blending Arm

Simply seats onto the motor body and is rotated to lock together.

Secondary handle

Mounts conveniently to the motor housing, allowing for better control while blending.

12-ft. Power Cord

Long enough to take the Commercial Immersion Blender to the cooktop or work area and rounded with no grooves for easy clean-up.

Carrying Case

Durable case for optimal storage of the Commercial Immersion Blender.

Ordering Replacement Parts

To order replacement parts for your Commercial Immersion Blender, call toll-free **1-855-845-9684**, 8 a.m. to 8 p.m., Monday through Friday, Eastern Time or visit **kitchenaidcommercial.com**.



OPERATING THE COMMERCIAL IMMERSION BLENDER

Before first use

Before using the KitchenAid Commercial Immersion Blender for the first time, wipe the motor body with a clean, damp cloth to remove any dirt or dust.

IMPORTANT: Do not immerse the motor body in water.

Wash all the attachments and accessories by hand or in the dishwasher. Mild dish soap may be used, but do not use abrasive cleansers. Dry thoroughly with a soft cloth.

IMPORTANT: Always be sure to unplug the power cord from the wall socket before attaching or removing attachments.

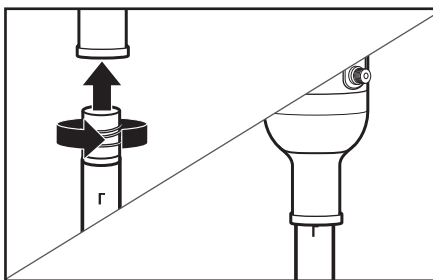
Intended use

This KitchenAid Commercial Immersion Blender is intended for use in restaurants, professional kitchens, and other food service locations. The Commercial Immersion Blender can be used directly in a pot or bowl to mix a variety of ingredients.

Accessory	Uses
Whisk Attachment	Pancake batter, Mayonnaise, Egg whites, Pudding, Whipped cream
Multi-Purpose S-Blade	Soups, Vegetable purées, Mousses, Compotes, Sauces, Bisques, Cooked meats, Beef gravy, Liquefy fruits, Minces

Using the Commercial Immersion Blender with Blade Attachments

1. Insert Blending Arm attachment into the motor body, twist to lock. The attachment mark on the blending arm should line up with the bottom of the motor bell when fully attached.



! 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.

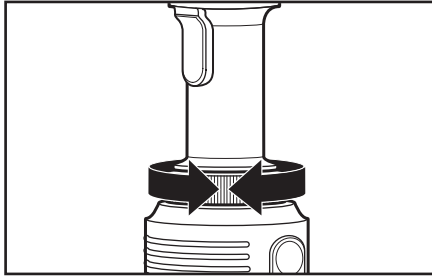
Failure to follow these instructions can result in death, fire, or electrical shock.

2. Plug the electrical cord into a grounded 3 prong outlet.

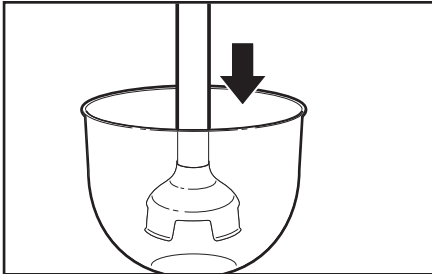


OPERATING THE COMMERCIAL IMMERSION BLENDER

3. Set Commercial Immersion Blender to your desired speed on the Speed Dial.

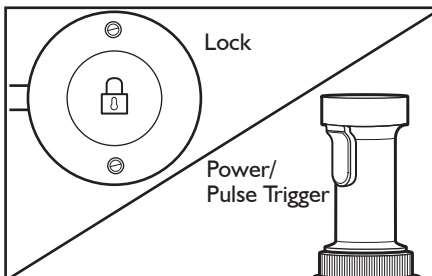


4. Insert the Commercial Immersion Blender into the mixture.

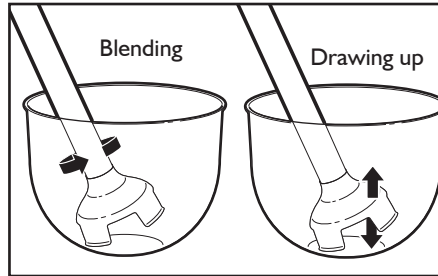


NOTE: The Commercial Immersion Blender should only be immersed in liquids to the max fill line shown on blending arm. To avoid damage to the blender, do not submerge beyond the seam of the blending attachment. Do not immerse the motor body into liquids or other mixtures. To avoid damaging blades or mixing container, do not touch the blade to the bottom of the mixing container or use in a mixing container that has protruding parts that can go under the metal guard.

5. Press the LOCK switch to unlock the Commercial Immersion Blender, then PRESS AND HOLD the Power/Pulse Trigger to activate.

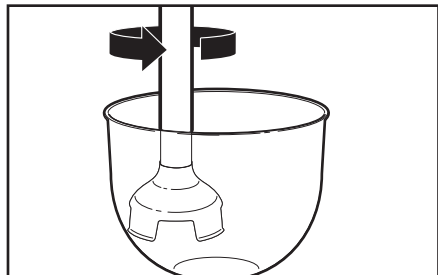


For best results, insert Commercial Immersion Blender with Blending Arm attached into the pot or bowl containing ingredients at an angle. Use the removable Secondary Handle for better stability. Stop the Commercial Immersion Blender before removing it from the pot or bowl to avoid splashing.



Rest the Commercial Immersion Blender on the bottom of the pot or bowl momentarily, then hold at an angle and slowly draw it upwards against the side of the pot or bowl. As the Commercial Immersion Blender is drawn up you will notice the ingredients from the bottom of the pot or bowl being drawn up. When the ingredients are no longer being drawn up from the bottom, return the Commercial Immersion Blender to the bottom, and repeat the process until the ingredients are the desired consistency.

Using a light circular motion from your wrist, draw the Commercial Immersion Blender up slightly and let it fall again into the ingredients. Allow your wrist motion and the weight of the Commercial Immersion Blender to do the work. Use the removable Secondary Handle, if needed, for extra stability while mixing.





OPERATING THE COMMERCIAL IMMERSION BLENDER

- When blending is complete, release the Power/Pulse Trigger before removing the Commercial Immersion Blender from the mixture.
- Unplug immediately after use, before removing or changing attachments.

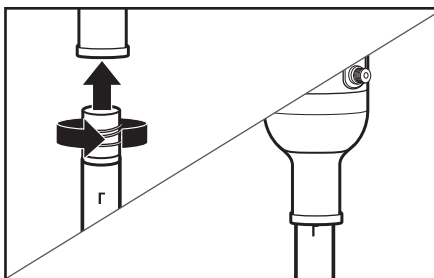
IMPORTANT: If a piece of food becomes lodged in the guard surrounding the blade, follow these instructions:

- Release the Power/Pulse Trigger and unplug the Commercial Immersion Blender.
- Use a spatula to remove the food lodged in the plastic guard. Do not use your fingers to remove lodged food.
- Plug the Commercial Immersion Blender back into the electrical outlet and resume operation.

English

Using the Commercial Immersion Blender with the Whisk Attachment

- Insert the Whisk attachment into the motor body, twist to lock. The attachment mark on the whisk should line up with the bottom of the motor bell when fully attached.



WARNING



Electrical Shock Hazard

Plug into a grounded 3 prong outlet.

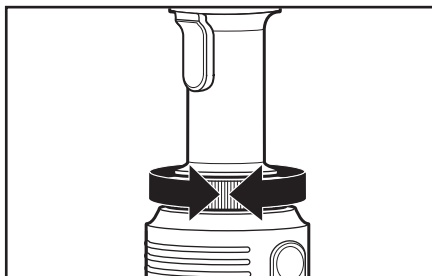
Do not remove ground prong.

Do not use an adapter.

Do not use an extension cord.

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

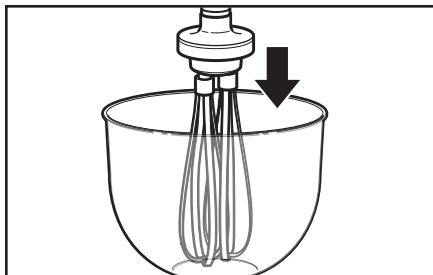
- Plug the electrical cord into a grounded 3 prong outlet.
- Set Commercial Immersion Blender to your desired speed on the Speed Dial.





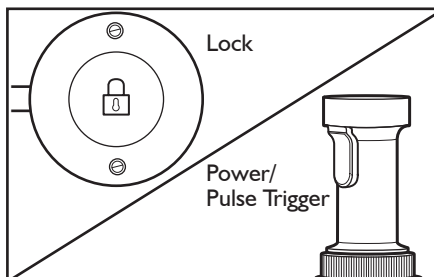
OPERATING THE COMMERCIAL IMMERSION BLENDER

4. Insert the Whisk into the mixture.

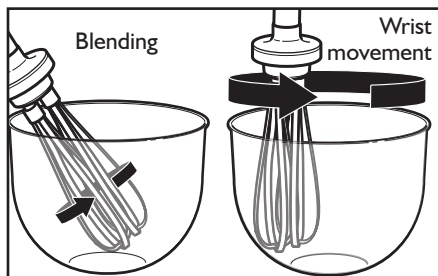


NOTE: The Commercial Immersion Blender should only be immersed in liquids the length of the attachment. To avoid damage to the blender, do not submerge beyond the seam of the blending attachment. Do not immerse the motor body into liquids or other mixtures.

5. Press the LOCK switch to unlock the Commercial Immersion Blender, then PRESS AND HOLD the Power/Pulse Trigger to activate.



For best results, insert the Commercial Immersion Blender with the Whisk attached into the pot or bowl containing ingredients at an angle. Use your free hand to hold the pot or bowl or hold the Commercial Immersion Blender near the base of the motor unit for better stability. Remember to stop the Commercial Immersion Blender before removing it from the pot or bowl to avoid splashing.



Using a light circular motion from your wrist, draw the Whisk up slightly and let it fall again into the ingredients. Allow your wrist motion and the weight of the Whisk to do the work. Use the removable Secondary Handle, if needed, for extra stability while mixing.

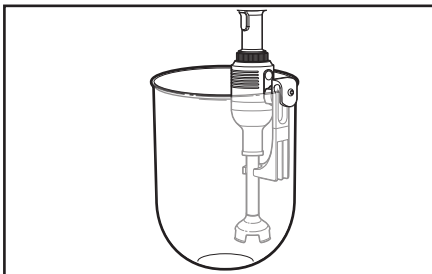
6. When blending is complete, release the Power/Pulse Trigger before removing the Commercial Immersion Blender from the mixture.
7. Unplug immediately after use, before removing or changing attachments.





OPERATING THE COMMERCIAL IMMERSION BLENDER

Using the Bowl Clamp and the Continuous Run feature



IMPORTANT: Continuous Run feature maximum recommended mixing times:

30 minutes - Low Speed

10 minutes - High Speed

1. Slide the notched latch into the Bowl Clamp at the slot in the top of the clamp; then, use the adjustment wheel to tighten into place at the correct spot for the bowl you are using to mix.
2. Slide the Bowl Clamp over the edge of the bowl you are using for mixing, allowing the white notch on the clamp to snap onto the bowl; then, turn the knob to tighten in place.
3. Snap the Commercial Immersion Blender into the slot at the bottom of the Bowl Clamp support arm, so that the Commercial Immersion Blender is inserted in the mixture you are blending.
4. Press the Lock switch to unlock the Commercial Immersion Blender, then Press the Power/Pulse Trigger and the Continuous Run button simultaneously, and then release the Power/Pulse Trigger to activate the continuous run feature. The Commercial Immersion Blender will run hands-free at this setting.

English

TIPS FOR GREAT RESULTS

- Cut solid foods into small pieces for easier blending or chopping.
- The Commercial Immersion Blender is equipped with thermal protection from high operating temperatures. Should the Commercial Immersion Blender suddenly stop during use, unplug it and allow 10 minutes to automatically reset.
- To avoid splashing, insert the Commercial Immersion Blender into the mixture before pressing the Power/Pulse Trigger, and release the Power/Pulse Trigger before pulling the Commercial Immersion Blender out of the mixture.
- When blending in a stockpot on a cooktop, remove the stockpot from the heating element to protect the Commercial Immersion Blender from overheating.
- For best blending, hold the Commercial Immersion Blender at an angle and gently move up and down within the container. Do not pound down on the mixture with the Commercial Immersion Blender.
- To prevent overflow, allow room in the container for the mixture to rise when using the Commercial Immersion Blender.
- Be sure the extra long cord of the Commercial Immersion Blender is not extending over a hot heating element.
- Do not let the Commercial Immersion Blender sit in a hot pan on the cooktop while not in use.
- Remove hard items, such as fruit pits or bones, from the mixture before blending or chopping to help prevent damage to the blades.



CARE AND CLEANING

Washing the Motor Body

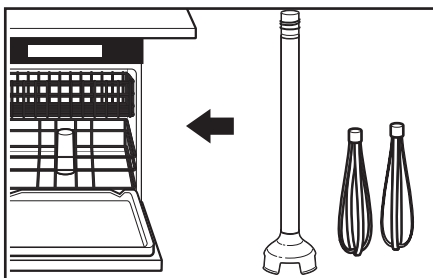


NOTE: To avoid damage to the blender, do not immerse the motor body in washing solution, rinse water, or sanitizing solution.

Always clean the Commercial Immersion Blender prior to initial use, after each use, and before storing.

1. Unplug Commercial Immersion Blender before cleaning.
2. Remove the attachments by twisting (see "Operating the Commercial Immersion Blender" section).
3. Wipe the motor body and power cord with a warm sudsy cloth; wipe clean with a damp cloth. Dry with a soft cloth. Mild dish soap may be used, but do not use abrasive cleansers.

Washing the Attachments



For food service applications: wash, rinse, and sanitize the stainless steel attachments for the Immersion Blender prior to initial use, after each use, or whenever they will not be used again within a period of 1 hour.

The following washing, rinsing, and sanitizing solutions (or their equivalents) may be used.

Solution	Product	Dilution in Water	Temperature
Washing	Noble Pan Pro I	1 oz. / 3 gallons (30 milliliters / 11.4 liters)	Hot 46°C (115°F)
Rinsing	Plain Water		Warm 35°C (95°F)
Sanitizing	Clorox® Institutional Bleach	1 Tbsp / gallon (14.8 cc / 3.8 liters)	Cold 10-21°C (50-70°F)

In applications requiring repetitive use, frequent cleaning will prolong life.

1. Remove attachment from motor body. Rinse any food residue under running water.
2. Scrub the attachment using a soft sponge. Rinse both interior and exterior sections of the attachment, removing as much stuck-on soil as possible.
3. Using a soft sponge dampened in wash solution, wipe down attachments, getting into all areas of the attachment. Assemble attachment to motor body; place in a container with wash solution, immersing $\frac{3}{4}$ of the attachment. Run unit on high for 2 minutes.
4. Repeat step 3 using clean rinse water in place of wash solution.
5. Repeat step 3 using sanitizing solution in place of wash solution.
6. Do not rinse after sanitizing. Allow to air dry before using.





TROUBLESHOOTING

If the Commercial Immersion Blender has stopped working, check for the following:

Unit has been unplugged

- Release the Power/Pulse Trigger.
- Check the power supply.
- Restart the Commercial Immersion Blender as instructed in “Operating the Commercial Immersion Blender”.

Machine has overheated

- Release the Power/Pulse Trigger.
- Unplug the unit.
- Wait a few minutes for the motor to cool down and the thermal safety mechanism to reset.
- Restart the Commercial Immersion Blender as instructed in “Operating the Commercial Immersion Blender”.

Unknown cause

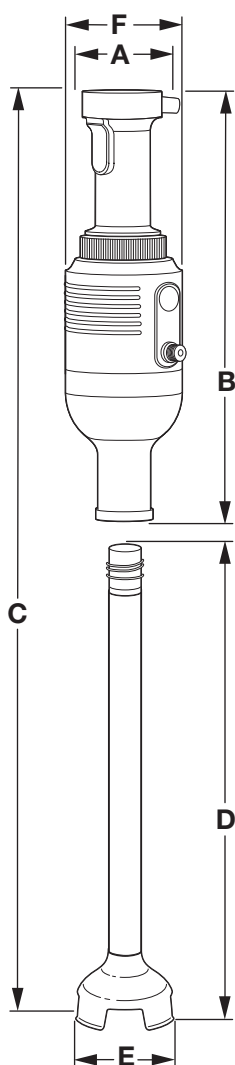
- Release the Power/Pulse Trigger.
- Unplug the unit.
- Check the following:
 - electrical plug for damage.
 - power cord for cuts or other damage.
 - drive shaft for freedom of rotation.
(check by removing the attachment arm and rotating the shaft manually).
 - blades for freedom of movement.
(food may be lodged between blades and plastic guard.)

IMPORTANT: If a piece of food becomes lodged in the guard surrounding the blade, follow these instructions:

1. Release the Power/Pulse Trigger and unplug the Commercial Immersion Blender.
2. Use a spatula to remove the food lodged in the plastic guard. Do not use your fingers to remove lodged food.
3. Plug the Commercial Immersion Blender back into the electrical outlet and resume operation.



TECHNICAL SPECIFICATIONS



	A (mm)	B (mm)	C (mm)	D (mm)	E (mm)	F (mm)	G (lbs/kgs)
KHBC112	73.4	420	926.6	383.9	101.5	115	9.5/4.3
KHBC114	73.4	420	875.8	434.7	101.5	115	9.7/4.4
KHBC116	73.4	420	825	485.5	101.5	115	9.9/4.5
KHBC118	73.4	420	774.2	434.7	101.5	115	10.1/4.6
KHBC120	73.4	420	723.4	383.9	101.5	115	10.3/4.7





WARRANTY AND SERVICE

KitchenAid® Commercial Immersion Blender Warranty for the 50 United States, the District of Columbia, and Canada

This warranty extends to the purchaser and any succeeding owner for Commercial Immersion Blenders operated in the 50 United States, the District of Columbia, and Canada.

Length of Warranty:

Two Year Full Warranty from date of purchase.

KitchenAid Will Pay for Your Choice of:

Hassle-Free Replacement of your Commercial Immersion Blender. See the next page for details on how to arrange for service, or call the Customer eXperience Center toll-free at **1-855-845-9684**.

OR

The replacement parts and repair labor costs to correct defects in materials and workmanship. Service must be provided by an Authorized KitchenAid Service Center. See the KitchenAid® Commercial Immersion Blender Warranty for Puerto Rico for details on how to arrange for service.

KitchenAid Will Not Pay for:

- A.** Damage resulting from accident, alteration, misuse or abuse.
- B.** Replacement parts or repair labor costs for Immersion Blender operated outside the 50 United States and District of Columbia.

DISCLAIMER OF IMPLIED WARRANTIES; LIMITATION OF REMEDIES

IMPLIED WARRANTIES, INCLUDING TO THE EXTENT APPLICABLE WARRANTIES OF MERCHANTABILITY OR FITNESS FOR A PARTICULAR PURPOSE, ARE EXCLUDED TO THE EXTENT LEGALLY PERMISSIBLE. ANY IMPLIED WARRANTIES THAT MAY BE IMPOSED BY LAW ARE LIMITED TO ONE YEAR, OR THE SHORTEST PERIOD ALLOWED BY LAW. SOME STATES AND PROVINCES DO NOT ALLOW LIMITATIONS OR EXCLUSIONS ON HOW LONG AN IMPLIED WARRANTY OF MERCHANTABILITY OR FITNESS LASTS, SO THE ABOVE LIMITATIONS OR EXCLUSIONS MAY NOT APPLY TO YOU.

IF THIS PRODUCT FAILS TO WORK AS WARRANTED, CUSTOMER'S SOLE AND EXCLUSIVE REMEDY SHALL BE REPAIR OR REPLACEMENT ACCORDING TO THE TERMS OF THIS LIMITED WARRANTY. KITCHENAID AND KITCHENAID CANADA DO NOT ASSUME ANY RESPONSIBILITY FOR INCIDENTAL OR CONSEQUENTIAL DAMAGES. This warranty gives you specific legal rights and you may also have other rights which vary from state to state or province to province.



WARRANTY AND SERVICE

KitchenAid® Commercial Immersion Blender Warranty for Puerto Rico

A limited two year warranty extends to the purchaser and any succeeding owner for Commercial Immersion Blenders operated in Puerto Rico. During the warranty period, all service must be handled by an Authorized KitchenAid Service Center.

Please bring the Commercial Immersion Blender, or ship it prepaid and insured, to the nearest Authorized Service Center. Call toll-free at **1-855-845-9684** to learn the location of a Service Center near you. Your repaired Commercial Immersion Blender will be returned to you prepaid and insured.

Hassle-Free Replacement Warranty – 50 United States and District of Columbia

We're so confident the quality of our products meets the exacting standards of KitchenAid that, if your Commercial Immersion Blender should fail within the first two years of ownership, KitchenAid will arrange to deliver an identical or comparable replacement to your door free of charge and arrange to have your original Commercial Immersion Blender returned to us. Your replacement unit will also be covered by our two year limited warranty. Please follow these instructions to receive this quality service.

If your Commercial Immersion Blender should fail within the first two years of ownership, simply call our Customer eXperience Center toll-free at **1-855-845-9684** Monday through Friday, 8 a.m. to 8 p.m. (Eastern Time). Give the consultant your complete shipping address. (No P.O. Box numbers, please.)

When you receive your replacement Commercial Immersion Blender, use the carton and packing materials to pack up your original Commercial Immersion Blender.



WARRANTY AND SERVICE

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 Commercial Immersion Blender should fail within the first two years of ownership, KitchenAid Canada will replace your Commercial Immersion Blender with an identical or comparable replacement. Your replacement unit will also be covered by our two year limited warranty. Please follow these instructions to receive this quality service.

If your Commercial Immersion Blender should fail within the first two years of ownership, take the Commercial Immersion Blender or ship collect to an

Authorized KitchenAid Service Centre. In the carton include your name and complete shipping address along with a copy of the proof of purchase (register receipt, credit card slip, etc.). Your replacement Commercial Immersion Blender will be returned prepaid and insured. If you are unable to obtain satisfactory service in this manner call our toll-free Customer eXperience Centre at **1-800-807-6777**.

Or write to us at:
Customer eXperience Centre
KitchenAid Canada
200 - 6750 Century Ave.
Mississauga, ON L5N 0B7

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 **1-855-845-9684** 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 Commercial Immersion Blender for information on how to obtain service.

For service information in Canada:

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

Or write to:
Customer eXperience Centre
KitchenAid Canada
200 - 6750 Century Ave.
Mississauga, ON L5N 0B7



BIENVENUE DANS LE MONDE DE KITCHENAID COMMERCIAL

Nous nous engageons à vous aider à créer de délicieux plats pour vos clients, et ce durant tout le cycle de vie de l'appareil. Pour contribuer à la durabilité et à une bonne performance de votre appareil, conservez ce guide à portée de main. Il vous permettra d'utiliser et d'entretenir de votre produit de la meilleure manière qui soit.

Votre satisfaction est notre objectif numéro 1. N'oubliez pas d'enregistrer votre produit en ligne sur le site internet www.kitchenaidcommercial.ca.

USA: 1.855.845.9684
Canada: 1.800.807.6777

KitchenAidCommercial.com
KitchenAidCommercial.ca





INSTRUCTIONS DU MÉLANGEUR À IMMERSION

TABLE DES MATIÈRES

SÉCURITÉ DU MÉLANGEUR À IMMERSION COMMERCIAL

Consignes de sécurité importantes	22
Spécifications électriques.....	23
Electrical Data for Immersion Blender & Attachments	24

GUIDE DES PIÈCES ET CARACTÉRISTIQUES

Pièces du mélangeur à immersion commercial	25
Optional accessories.....	26
Caractéristiques du mélangeur à immersion commercial	26

UTILISATION DU MÉLANGEUR À IMMERSION COMMERCIAL

Avant la première utilisation	27
Usage prévu.....	27
Utilisation du mélangeur à immersion commerciale avec lames	28
Utilisation du mélangeur à immersion commerciale avec fouet.....	30
Utilisation de l'attache de bol et de la fonction de marche continue	32

CONSEILS À SUIVRE POUR OBTENIR DE BONNS RÉSULTATS

ENTRETIEN ET NETTOYAG

Laver le boîtier du moteur	33
Laver les accessoires	33

DÉPANNAGE.....

CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES

GARANTIE ET SERVICE.....

Français

PREUVE D'ACHAT ET ENREGISTREMENT DU PRODUIT

Toujours conserver une copie du ticket de caisse indiquant la date d'achat du mélangeur à immersion commercial. La preuve d'achat vous garantit le bénéfice du service après-vente. Avant d'utiliser votre mélangeur à immersion commercial, veuillez remplir et poster la carte d'enregistrement du produit emballée avec l'appareil. Grâce à cette carte, nous pourrions vous contacter dans l'éventualité improbable d'un avis de sécurité concernant le produit; ceci nous aidera aussi à nous conformer aux dispositions de la Loi sur la sécurité des produits de consommation. Cette carte ne confirme pas votre garantie. Veuillez remplir ce qui suit pour vos dossiers personnels :

Numéro de modèle

Numéro de série

Date d'achat

Nom du magasin



SÉCURITÉ DU MÉLANGEUR À IMMERSION COMMERCIAL

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.

Avertissements de la proposition 65 de l'État de Californie :

AVERTISSEMENT : Ce produit contient au moins un produit chimique connu par l'État de Californie pour être à l'origine de cancers.

AVERTISSEMENT : Ce produit contient au moins un produit chimique connu par l'État de Californie pour être à l'origine de malformations et autres déficiences de naissance.

Consignes de sécurité importantes

Lors de l'utilisation d'appareils électriques, il faut toujours observer certaines précautions élémentaires de sécurité, y compris les suivantes :

1. Lire toutes les instructions.
2. Pour éviter tout risque de choc électrique, ne pas immerger le corps du moteur, le cordon ou la prise du mélangeur à immersion commercial dans de l'eau ou tout autre liquide.
3. Cet appareil ne doit pas être utilisé par des enfants et l'utilisateur doit faire preuve de prudence lorsqu'il l'utilise à proximité d'enfants.
4. Débrancher l'appareil lorsqu'il n'est pas utilisé, avant d'y ajouter des pièces ou d'en enlever et avant de le nettoyer ou de remplacer les balais de charbon.
5. Éviter tout contact avec les pièces en mouvement.
6. Ne pas faire fonctionner un appareil si le cordon ou la prise est endommagé(e), si l'appareil ne fonctionne pas correctement, s'il est tombé ou s'il est endommagé d'une quelconque façon. Renvoyer l'appareil au centre de dépannage agréé le plus proche pour examen, réparation ou réglage électrique ou mécanique.





SÉCURITÉ DU MÉLANGEUR À IMMERSION COMMERCIAL

7. L'utilisation d'accessoires non recommandés ou non vendus par le fabricant peut causer un incendie, un choc électrique ou des blessures corporelles.
8. Ne pas utiliser à l'extérieur.
9. Ne pas laisser le cordon pendre par-dessus le bord d'une table ou d'un plan de travail.
10. Ne pas laisser le cordon entrer en contact avec une surface chaude, y compris une cuisinière.
11. Lors du mélange de liquides, surtout de liquides chauds, utiliser un récipient haut ou préparer de petites quantités à la fois pour réduire le risque de renversements et la possibilité de blessures corporelles.
12. Garder les mains et les ustensiles à l'écart du récipient lors du mélange pour éviter toute blessure corporelle grave ou des dommages à l'appareil. On peut utiliser un grattoir, mais il doit être employé uniquement lorsque l'appareil ne fonctionne pas.
13. Les lames sont aiguisées. Manipuler avec précaution.

Français

CONSERVER CES INSTRUCTIONS

Spécifications électriques

AVERTISSEMENT



Risque de choc électrique

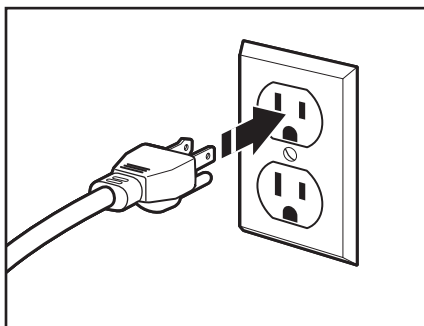
Brancher sur une prise à 3 alvéoles reliée à la terre.

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.



Pour réduire le risque de choc électrique, cette fiche ne peut être insérée dans une prise que dans un seul sens. Si la fiche ne s'introduit pas, appeler un électricien qualifié. Ne pas modifier la prise de quelque manière que ce soit.

Si l'on utilise une rallonge longue :

- Les caractéristiques électriques indiquées pour le cordon de rallonge doivent être au moins aussi élevées que les caractéristiques électriques de l'appareil.
- Le cordon doit être disposé de sorte qu'il ne pende pas par-dessus le plan de travail ou la table, car on pourrait tirer dessus ou trébucher dessus involontairement.

Volts : 120 V.A.C.

Hertz : 60 Hz

Intensité (en ampères) : 750 W



SÉCURITÉ DU MÉLANGEUR À IMMERSION COMMERCIAL

Données électriques du mélangeur à immersion avec accessoires

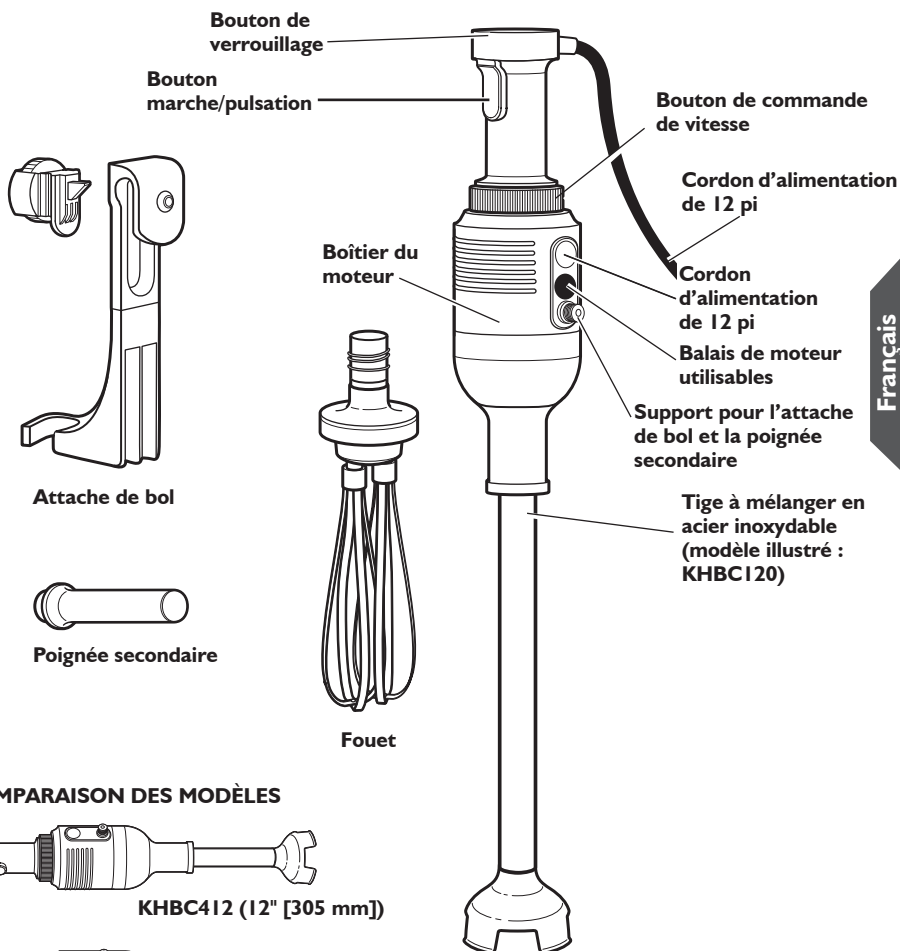
	Mélangeur à immersion	Fouet	Tige à mélanger
Modèles	KHBC412 KHBC414 KHBC418 KHBC416 KHBC420	KHBC110	KHBC112 KHBC114 KHBC116 KHBC118 KHBC120
Volts/Hertz	120 V.A.C./60 Hz		
Vitesse basse	9,000 rpm	550 rpm	9,000 rpm
Vitesse élevée	18,000 rpm	900 rpm	18,000 rpm

La puissance en chevaux-vapeur des moteurs de notre mélangeur à immersion a été évaluée à l'aide d'un dynamomètre, un appareil de laboratoire couramment utilisé pour mesurer la puissance des moteurs. La référence de notre moteur de 1,0 cheval-vapeur (HP) indique la puissance en HP du moteur lui-même et non la puissance en HP appliquée au bol par le mélangeur à immersion. La puissance de sortie appliquée sur le bol sera inférieure à 1,0 HP.



GUIDE DES PIÈCES ET CARACTÉRISTIQUES

Pièces du mélangeur à immersion commercial



Français

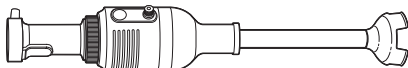
COMPARAISON DES MODÈLES



KHBC412 (12" [305 mm])



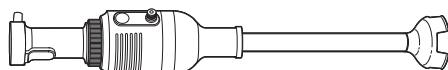
KHBC414 (14" [356 mm])



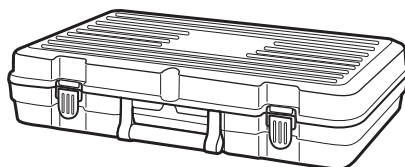
KHBC416 (16" [406 mm])



KHBC418 (18" [457 mm])



KHBC420 (20" [508 mm])

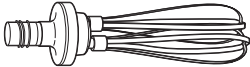
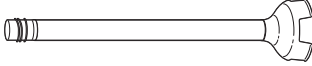


Coffret de rangement



GUIDE DES PIÈCES ET CARACTÉRISTIQUES

Optional accessories

Accessoire	N° de modèle	Style	Longueur
Fouet	KHBC110WSS		10" (254 mm)
Lame polyvalente en S	KHBC112SS	 (KHBC112SS shown)	12" (305 mm)
	KHBC114SS		14" (356 mm)
	KHBC116SS KHBC118SS KHBC120SS		16" (406 mm) 18" (457 mm) 20" (508 mm)
Taille du bol recommandée	KHBC412OB KHBC414OB KHBC416OB KHBC418OB KHBC420OB	Bol de 6 gallons (maximum) Bol de 14 gallons (maximum) Bol de 23 gallons (maximum) Bol de 32 gallons (maximum) Bol de 40 gallons (maximum)	

Caractéristiques du mélangeur à immersion commercial

Commande de vitesse

Permet de facilement ajuster la vitesse à l'aide du bouton situé à la base du boîtier du moteur.

Puissant moteur de 1 HP

Assure un mélange vigoureux et un fonctionnement de longue durée.

Bouton marche/pulsation

Situé sur la poignée et activé en le maintenant enfoncé pendant l'utilisation. Pour arrêter le processus de mélange, il suffit de relâcher le bouton marche/pulsation.

Bouton de verrouillage

Appuyer pour déverrouiller afin de pouvoir utiliser le bouton de marche. Appuyer pour verrouiller lorsque le mélangeur à immersion commercial n'est pas utilisé.

Balais de moteur utilisables

Fonction qui donne un accès facile aux balais du moteur et permet d'en effectuer l'entretien, lorsqu'ils sont usés, et qui offre aussi une plus grande durée de vie au mélangeur à immersion commercial.

Attache de bol

Se fixe facilement au boîtier du moteur et permet une utilisation sans les mains.

Marche continue

Lorsqu'utilisée avec l'attache de bol, cette fonction permet une utilisation en continu.

Tige à mélanger en acier inoxydable à verrouillage par rotation

Se place simplement sur le boîtier du moteur. Faire pivoter les deux composants pour les emboîter.



UTILISATION DU MÉLANGEUR À IMMERSION COMMERCIAL

Deuxième poignée

Se fixe facilement au boîtier du moteur et permet une meilleure maîtrise pendant l'opération.

Cordon d'alimentation

Suffisamment long pour porter le mélangeur à immersion commercial sur une table de cuisson ou une surface de préparation. De plus, sa forme arrondie sans rainure facilite le nettoyage.

Coffret de transport

Robuste coffret pour un rangement optimal du mélangeur à immersion commerciale

Commander des pièces de rechange

Pour commander des pièces de rechange pour votre mélangeur à immersion commercial, composer le numéro sans frais **1-800-807-6777**, du lundi au vendredi, de 8 h à 20 h (heure de l'Est), ou consulter le site internet **kitchenaidcommercial.ca**.

Avant la première utilisation

Avant d'utiliser le mélangeur à immersion commercial KitchenAid® pour la première fois, essuyer le corps du moteur à l'aide d'un chiffon propre et humide pour éliminer toute saleté ou poussière.

IMPORTANT : Ne pas immerger le corps du moteur dans l'eau.

Laver tous les accessoires à la main ou au lave-vaisselle. Un liquide à vaisselle doux peut être utilisé; en revanche, ne pas utiliser de produits abrasifs. Sécher soigneusement avec un chiffon doux.

IMPORTANT : Veiller à toujours débrancher le cordon d'alimentation de la prise murale avant de fixer ou d'enlever des accessoires.

Usage prévu

Ce mélangeur à immersion commercial KitchenAid® commercial a été conçu pour être utilisé dans des restaurants, des cuisines commerciales et d'autres lieux de restauration. Le mélangeur à immersion commercial peut être utilisé directement dans un ustensile ou un bol, pour mélanger un grand choix d'ingrédients.

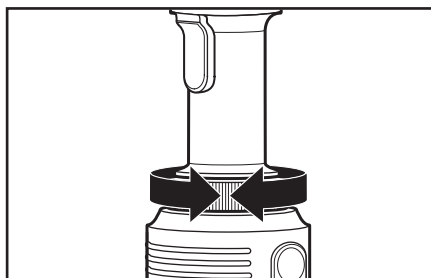
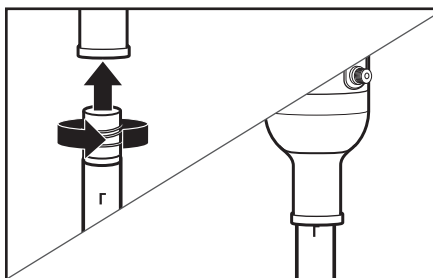
Accessoire	Utilisations
Fouet	Pâte à crêpes, Mayonnaise, Blancs d'oeufs, Pouding, Crème fouettée
Lame polyvalente en S	Soupes, Purées de légumes, Mousses, Compotes, Sauces, Bisques, Viandes cuites, Sauce pour bœuf, Fruits liquéfiés, Aliments émincés



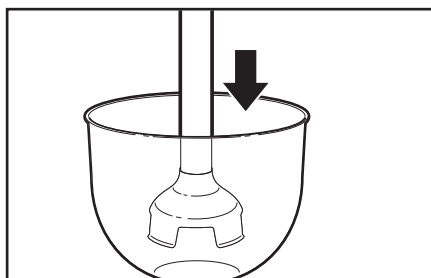
UTILISATION DU MÉLANGEUR À IMMERSION COMMERCIAL

Utilisation du mélangeur à immersion commerciale avec lames

1. Insérer la tige à mélanger dans le boîtier du moteur et la faire pivoter pour la verrouiller. La marque de fixation sur la tige à mélanger devrait s'aligner avec l'extrémité incurvée du boîtier du moteur.
3. Régler le mélangeur à immersion commerciale à la vitesse souhaitée à l'aide de la commande de vitesse.



4. Plonger le mélangeur à immersion commercial dans la préparation.



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 cordon d'alimentation dans une prise électrique à 3 alvéoles reliée à la terre.

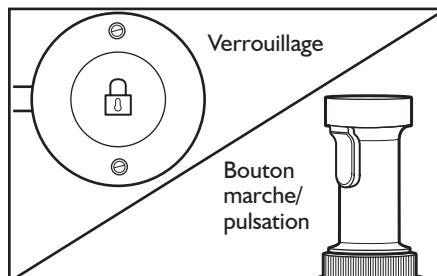
REMARQUE : Le mélangeur à immersion commerciale ne devrait pas être immergé dans un liquide au-delà de la ligne de démarcation maximum présente sur la tige à mélanger. Pour éviter d'endommager le mélangeur, ne pas submerger au-delà du joint de l'axe de l'accessoire. Ne pas immerger le boîtier du moteur dans un liquide ou dans d'autres mélanges. Pour éviter d'endommager les lames ou le récipient de mélange, ne pas laisser la lame toucher le fond du récipient de mélange, ne pas non plus utiliser le mélangeur avec un récipient de mélange avec pièces saillantes qui pourraient se prendre dans la protection métallique.



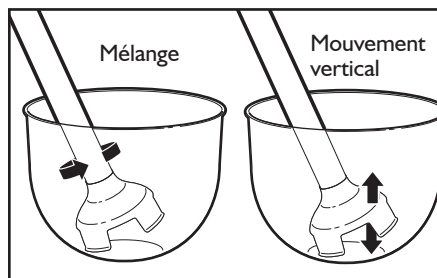


UTILISATION DU MÉLANGEUR À IMMERSION COMMERCIAL

5. Appuyer sur le bouton de verrouillage pour déverrouiller le mélangeur à immersion commerciale, puis maintenir enfoncé le bouton marche/pulsation pour activer.

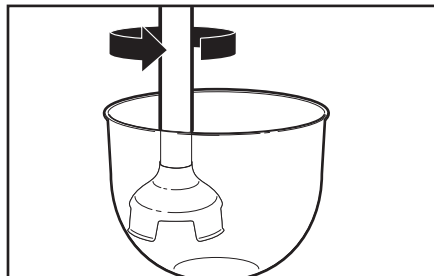


Pour des résultats optimaux, insérer la tige à mélanger fixée au mélangeur à immersion commerciale dans le pot ou le bol contenant les ingrédients en l'inclinant. Utiliser la poignée amovible supplémentaire pour obtenir plus de stabilité. Arrêter le mélangeur à immersion commerciale avant de le retirer du pot ou du bol pour éviter toute éclaboussure.



Placer brièvement le mélangeur à immersion commercial sur le fond du contenant ou du bol, puis l'incliner et le soulever lentement contre la paroi du contenant ou du bol. À mesure que l'on remonte le mélangeur à immersion commercial, on remarque que les ingrédients au fond du contenant ou du bol se soulèvent. Lorsque les ingrédients ne se soulèvent plus, replacer le mélangeur à immersion commerciale au fond du contenant ou du bol et renouveler l'opération jusqu'à ce que les ingrédients atteignent la consistance souhaitée.

D'un léger mouvement circulaire du poignet, faire remonter légèrement le mélangeur puis le laisser redescendre dans les ingrédients. Laisser le mouvement du poignet et le poids du mélangeur à immersion commerciale faire le travail. Utiliser la poignée secondaire amovible, au besoin, pour obtenir plus de stabilité pendant l'utilisation.



6. Une fois l'opération terminée, relâcher le bouton marche/pulsation avant de retirer le mélangeur à immersion commerciale de la préparation.
7. Débrancher immédiatement l'appareil après utilisation et avant de retirer ou de changer les accessoires.

IMPORTANT : Si un morceau d'aliment se coince dans la protection qui entoure la lame, suivre les instructions indiquées ci-dessous :

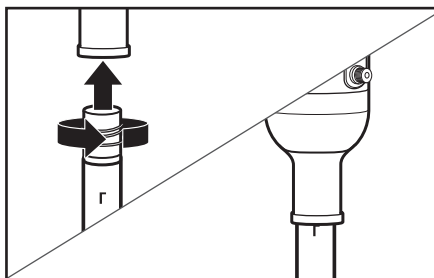
1. Relâcher le bouton marche et débrancher le mélangeur à immersion commerciale.
2. Retirer les aliments coincés dans la protection en plastique à l'aide d'une spatule. Ne pas retirer les aliments coincés avec les doigts.
3. Rebrancher le mélangeur à immersion commerciale et reprendre l'opération.



UTILISATION DU MÉLANGEUR À IMMERSION COMMERCIAL

Utilisation du mélangeur à immersion commerciale avec fouet

1. Insérer le fouet dans le boîtier du moteur et le faire pivoter pour le verrouiller. La marque de fixation sur le fouet devrait s'aligner avec l'extrémité incurvée du boîtier du moteur.



⚠ AVERTISSEMENT



Risque de choc électrique

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

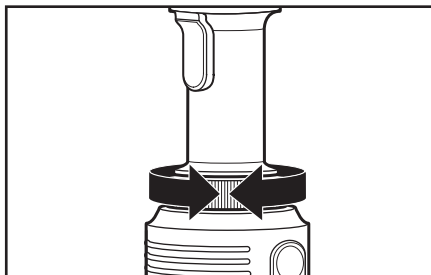
Ne pas enlever la broche de liaison à la terre.

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.

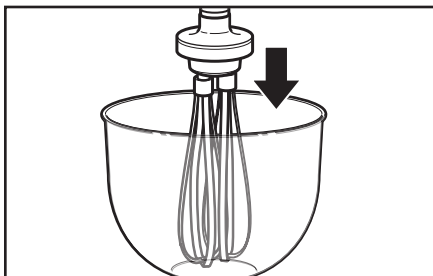
2. Brancher le cordon d'alimentation dans une prise électrique à 3 alvéoles reliée à la terre.
3. Régler le mélangeur à immersion commerciale à la vitesse souhaitée à l'aide de la commande de vitesse.





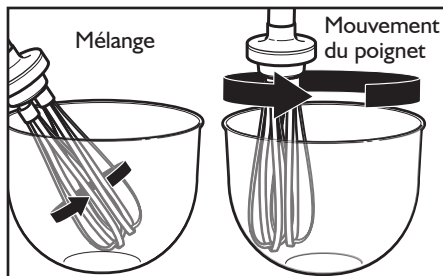
UTILISATION DU MÉLANGEUR À IMMERSION COMMERCIAL

4. Plonger le fouet dans la préparation.



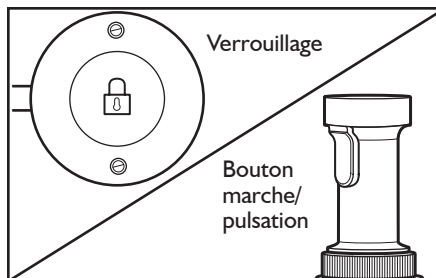
REMARQUE : Le mélangeur à immersion commerciale doit seulement être immergé dans le liquide à hauteur de l'accessoire. Pour éviter d'endommager le mélangeur, ne pas submerger au-delà du joint de l'axe de l'accessoire. Ne pas immerger le boîtier du moteur dans un liquide ou dans d'autres mélanges.

Pour des résultats optimaux, insérer le fouet fixé au mélangeur à immersion commerciale dans le pot ou le bol contenant les ingrédients en l'inclinant. Avec votre main libre, tenir le pot ou le bol, ou tenir le mélangeur à immersion commerciale près de la base du moteur pour obtenir plus de stabilité. Ne pas oublier d'arrêter le mélangeur à immersion commerciale avant de le retirer du pot ou du bol pour éviter toute éclaboussure.



Français

5. Appuyer sur le bouton de verrouillage pour déverrouiller le mélangeur à immersion commerciale, puis maintenir enfoncé le bouton marche/pulsation pour activer.



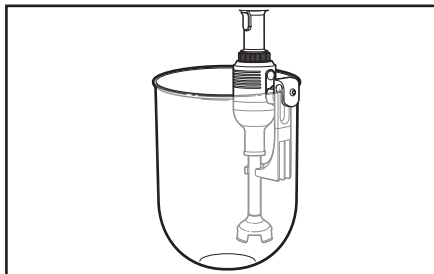
D'un léger mouvement circulaire du poignet, faire remonter légèrement le fouet, puis le laisser redescendre dans les ingrédients. Laisser le mouvement du poignet et le poids du fouet faire le travail. Utiliser la poignée secondaire amovible, au besoin, pour obtenir plus de stabilité pendant l'utilisation.

6. Une fois le mélange terminé, relâcher le bouton marche/pulsation avant de retirer le mélangeur à immersion commerciale de la préparation.
7. Débrancher immédiatement après utilisation et avant de retirer ou de changer les accessoires.



UTILISATION DU MÉLANGEUR À IMMERSION COMMERCIAL

Utilisation de l'attache de bol et de la fonction de marche continue



IMPORTANT : La durée maximale d'utilisation de la fonction de marche continue est :

30 minutes – vitesse basse

10 minutes – vitesse élevée

1. Glisser le loquet cranté dans l'attache de bol, à la hauteur de la rainure située au haut de l'attache; puis, en utilisant la roulette d'ajustement, serrer en place à la bonne position en fonction du bol utilisé.
2. Faire glisser l'attache de bol par-dessus le rebord du bol utilisé pour permettre à l'encoche blanche de l'attache de s'enclencher sur le bol; tourner ensuite le bouton pour serrer en place.
3. Enclencher le mélangeur à immersion commerciale dans la rainure située au bas de l'attache pour ainsi insérer le mélangeur dans le bol contenant les ingrédients.
4. Appuyer sur le bouton de verrouillage pour déverrouiller le mélangeur à immersion commerciale, puis appuyer simultanément sur le bouton marche/pulsation et le bouton de marche continue. Relâcher le bouton marche/pulsation pour activer la fonction de marche continue. Le mélangeur à immersion commerciale fonctionnera maintenant sans avoir besoin de le toucher.

CONSEILS À SUIVRE POUR OBTENIR DE BONS RÉSULTATS

- Couper les aliments solides en petits morceaux pour faciliter le mélange ou le hachage.
- Le mélangeur à immersion commercial est doté d'un dispositif de disjonction thermique qui le protège d'une température excessive lors de son utilisation. Si le mélangeur à immersion commerciale cesse brusquement de fonctionner lors de son utilisation, le débrancher et attendre 10 minutes pour la réinitialisation automatique.
- Pour éviter les éclaboussures, plonger le mélangeur à immersion commerciale dans la préparation avant d'appuyer sur le bouton de mise sous tension, et relâcher le bouton avant de retirer le mélangeur à immersion commerciale de la préparation.
- Lorsqu'on mélange les ingrédients dans une casserole sur une table de cuisson, retirer la casserole de l'élément chauffant pour empêcher le mélangeur à main de surchauffer.
- Pour un résultat optimal, incliner le mélangeur à immersion commerciale et le déplacer légèrement de haut en bas dans le récipient. Ne pas introduire le mélangeur à immersion commerciale avec force dans la préparation.
- Pour éviter tout débordement, s'assurer qu'il y ait suffisamment de marge dans le récipient pour permettre à la préparation de s'élever lors de l'utilisation du mélangeur à immersion commerciale.
- S'assurer que le cordon grande longueur du mélangeur à immersion commerciale ne pende pas au-dessus d'un élément chauffant.
- Ne pas laisser le mélangeur à immersion commerciale inutilisé dans une casserole chaude sur la table de cuisson.
- Retirer les parties dures, comme les noyaux de fruits ou les os, de la préparation avant de mélanger ou de hacher pour éviter d'endommager les lames.





ENTRETIEN ET NETTOYAGE

Laver le boîtier du moteur



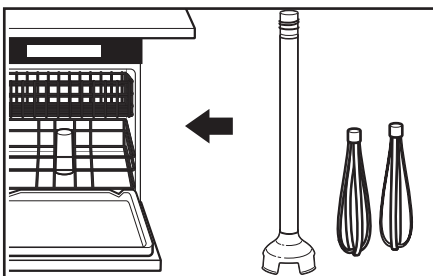
REMARQUE : Pour éviter tout dommage au mélangeur, ne pas immerger le boîtier du moteur dans une solution de nettoyage, de l'eau de rinçage ou un désinfectant.

Toujours nettoyer le mélangeur à immersion commerciale avant de l'utiliser, après chaque utilisation et avant de le ranger.

1. Débrancher le mélangeur à immersion commerciale avant le nettoyage.
2. Retirer les accessoires en les faisant pivoter (voir la section « Utilisation du mélangeur à immersion commerciale »).
3. Essuyer le boîtier du moteur et le cordon d'alimentation avec un chiffon imbibé d'eau tiède savonneuse, puis l'essuyer avec un linge humide. Sécher avec un chiffon doux. Un liquide à vaisselle doux peut être utilisé; ne pas utiliser de produits abrasifs.

Français

Laver les accessoires



Pour les services alimentaires : Laver, rincer et désinfecter les accessoires en acier inoxydable du mélangeur à immersion avant chaque utilisation, après chaque utilisation ou dans un délai de 1 heure s'ils ne sont plus utilisés.

Les solutions de nettoyage, de rinçage et les désinfectants (ou leurs équivalentes) suivants peuvent être utilisés.

Solution	Produit	Dilué dans l'eau	Température
Lavage	Pan Pro I de Noble	1 oz. / 3 gallons (30 milliliters / 11.4 liters)	Chaude 46°C (115°F)
Rinçage	Eau pure		Tiède 35°C (95°F)
Désinfection	Javellisant Clorox®	1 Tbsp / gallon (14.8 cc / 3.8 liters)	Froid 10-21°C (50-70°F)

Pour les utilisations répétitives, le nettoyage fréquent prolongera la durée de vie de l'appareil.

1. Retirer le fouet du boîtier du moteur. Le rincer sous l'eau courante pour enlever les résidus alimentaires.
2. Frotter le fouet à l'aide d'une éponge douce. Rincer les deux sections intérieure et extérieure de l'accessoire pour enlever autant de résidu alimentaire que possible.
3. Utiliser une éponge douce imbibée dans une solution de nettoyage, puis essuyer toutes les sections du fouet. Fixer le fouet au boîtier du moteur, puis placer l'accessoire dans un récipient avec une solution de nettoyage en s'assurant que $\frac{3}{4}$ de l'accessoire est immergé. Laisser l'appareil fonctionner pendant 2 minutes.
4. Répéter l'étape 3 en remplaçant la solution de nettoyage par de l'eau de rinçage propre.
5. Répéter l'étape 3 en utilisant un désinfectant à la place de la solution de nettoyage.
6. Ne pas rincer après l'utilisation du désinfectant. Laisser sécher avant de l'utiliser.





DÉPANNAGE

Si le mélangeur à immersion commercial a cessé de fonctionner, vérifier ce qui suit :

L'appareil a été débranché

- Relâcher le bouton de mise sous tension.
- Vérifier l'alimentation électrique.
- Redémarrer le mélangeur à immersion commercial comme indiqué dans la section "Utilisation du mélangeur à immersion commercial".

La machine a surchauffé

- Relâcher le bouton de mise sous tension.
- Débrancher l'appareil.
- Attendre quelques minutes pour que le moteur refroidisse et que le mécanisme de sécurité thermique se réinitialise.
- Redémarrer le mélangeur à immersion commercial comme indiqué dans la section "Utilisation du mélangeur à immersion commercial".

Cause inconnue

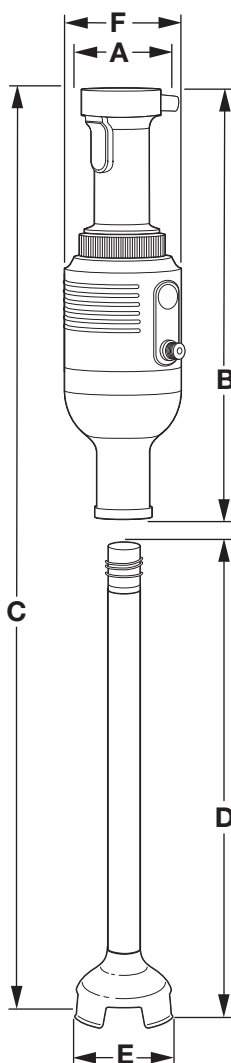
- Relâcher le bouton de mise sous tension.
- Débrancher l'appareil.
- Vérifier ce qui suit :
 - prise électrique endommagée.
 - lames qui ne tournent pas librement (des aliments peuvent être coincés entre les lames et la protection métallique).
 - coupures sur le cordon d'alimentation, ou autres dommages.
 - arbre d'entraînement qui ne tourne pas librement (vérifier en retirant le module de mixage et en faisant tourner l'arbre manuellement).

IMPORTANT : Si un morceau d'aliment se coince dans la protection qui entoure la lame, suivre les instructions indiquées ci-dessous :

1. Relâcher le bouton marche et débrancher le mélangeur à immersion commerciale.
2. Retirer les aliments coincés dans la protection en plastique à l'aide d'une spatule. Ne pas retirer les aliments coincés avec les doigts.
3. Rebrancher le mélangeur à immersion commercial et reprendre l'opération.



CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES



	A (mm)	B (mm)	C (mm)	D (mm)	E (mm)	F (mm)	G (lbs/kgs)
KHBC112	73.4	420	926.6	383.9	101.5	115	9.5/4.3
KHBC114	73.4	420	875.8	434.7	101.5	115	9.7/4.4
KHBC116	73.4	420	825	485.5	101.5	115	9.9/4.5
KHBC118	73.4	420	774.2	434.7	101.5	115	10.1/4.6
KHBC120	73.4	420	723.4	383.9	101.5	115	10.3/4.7

Français



GARANTIE ET SERVICE

Garantie du mélangeur à immersion commercial de marque KitchenAid® pour les 50 États des États-Unis, le district fédéral de Columbia et le Canada

La présente garantie couvre l'acheteur et les propriétaires suivants du mélange à immersion lorsqu'il est utilisé dans les 50 États des États-Unis, le district fédéral de Columbia et le Canada.

Durée de la garantie :	Garantie complète de deux ans à compter de la date d'achat.
KitchenAid prendra en charge les éléments suivants à votre choix : 	Remplacement satisfaction totale du mélangeur à immersion commercial. Voir la page suivante pour plus de détails concernant la procédure à suivre pour un dépannage, ou appeler le numéro sans frais 1-800-807-6777 du centre de satisfaction de la clientèle. OU KitchenAid prendra en charge les pièces de rechange et la main-d'œuvre pour corriger les vices de matériaux ou de fabrication. L'intervention de dépannage doit être effectuée par un centre de dépannage KitchenAid agréé. Voir la garantie du mélangeur à immersion commercial KitchenAid® pour Porto Rico pour plus de détails concernant la procédure à suivre pour un dépannage.
KitchenAid ne paiera pas pour :	A. Les dommages causés par : accident, altération, mésusage ou abus. B. Les frais des pièces de rechange ou de main d'œuvre pour le mélangeur à immersion commercial lorsqu'il est utilisé à l'extérieur des 50 États des États-Unis et du district fédéral de Columbia.
CLAUDE D'EXONÉRATION DE RESPONSABILITÉ AU TITRE DES GARANTIES IMPLICITES; LIMITATION DES RECOURS LES GARANTIES IMPLICITES, Y COMPRIS DANS LA MESURE APPLICABLE LES GARANTIES DE QUALITÉ MARCHANDE OU D'APTITUDE À UN USAGE PARTICULIER, SONT EXLUES DANS LA MESURE AUTORISÉE PAR LA LOI. TOUTE GARANTIE IMPLICITE POUVANT ÊTRE IMPOSÉE PAR LA LOI EST LIMITÉE À UN AN, OU À LA PLUS COURTE PÉRIODE AUTORISÉE PAR LA LOI. CERTAINES JURIDICTIONS NE PERMETTENT PAS LA LIMITATION DE LA DURÉE DE VALIDITÉ DES GARANTIES IMPLICITES DE QUALITÉ MARCHANDE OU D'APTITUDE À UN USAGE PARTICULIER; PAR CONSÉQUENT, LES LIMITATIONS OU EXCLUSIONS STIPULÉES DANS LES PRÉSENTES PEUVENT NE PAS VOUS ÊTRE APPLICABLES. SI CE PRODUIT NE FONCTIONNE PAS TEL QUE GARANTI, LE SEUL ET UNIQUE RECOURS DU CLIENT CONSISTE À EN OBTENIR LA RÉPARATION OU LE REMPLACEMENT CONFORMÉMENT AUX TERMES DE LA PRÉSENTE GARANTIE LIMITÉE. KITCHENAID ET KITCHENAID CANADA DÉCLINENT TOUTE RESPONSABILITÉ AU TITRE DES DOMMAGES FORTUITS OU INDIRECTS. 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.	





GARANTIE ET SERVICE

Garantie du mélangeur à immersion commercial KitchenAid® pour Porto Rico

Garantie limitée de deux ans qui couvre l'acheteur et les propriétaires suivants du mélangeur à immersion commercial lorsqu'il est utilisé à Porto Rico. Durant la période de garantie, toutes les interventions de service doivent être effectuées par un centre KitchenAid agréé. Apporter le mélangeur à

immersion commercial ou le retourner port payé et assuré au centre de réparation agréé le plus proche. Appeler le numéro sans frais **1-855-845-9684** pour obtenir l'adresse d'un centre de réparation près de chez vous. Le mélangeur à immersion commercial réparé vous sera retourné port payé et assuré.

Garantie de remplacement satisfaction totale – pour les 50 États des États-Unis et le district fédéral de Columbia

Nous sommes tellement certains que la qualité de nos produits satisfait aux normes exigeantes de KitchenAid que si le mélangeur à immersion commercial cesse de fonctionner au cours des deux premières années suivant son acquisition, KitchenAid livrera gratuitement à votre domicile un appareil de remplacement identique ou comparable et prendra les dispositions nécessaires pour que le mélangeur à immersion commercial d'origine nous soit retourné. L'appareil de remplacement sera également couvert par notre garantie limitée de deux ans. Veuillez suivre ces instructions pour bénéficier de ce service de qualité.

Si votre mélangeur à immersion commercial cesse de fonctionner durant les deux premières années suivant son acquisition, il vous suffit d'appeler notre Customer eXperience Centre de la clientèle sans frais au **1-855-845-9684**, du lundi au vendredi, entre 8 h et 20 h (heure de l'Est). Fournissez votre adresse de livraison complète au représentant. (Pas de boîte postale)

À réception du mélangeur à immersion commercial de rechange, utiliser le carton et les matériaux d'emballage pour emballer le mélangeur à immersion commercial d'origine.



GARANTIE ET SERVICE

Garantie de remplacement satisfaction totale – Canada

Nous sommes tellement certains que la qualité de nos produits satisfait aux normes exigeantes de la marque KitchenAid que si le mélangeur à immersion commercial cesse de fonctionner au cours des deux premières années suivant son acquisition, KitchenAid Canada remplacera votre mélangeur à immersion commercial par un appareil de remplacement identique ou comparable. L'appareil de remplacement sera également couvert par notre garantie limitée de deux ans. Veuillez suivre ces instructions pour bénéficier de ce service de qualité.

Si votre mélangeur à immersion commercial cesse de fonctionner durant les deux premières années suivant son acquisition, apporter ou réexpédier le mélangeur à immersion commercial port dû vers un

Centre de réparation KitchenAid agréé. Veuillez indiquer vos nom et adresse d'expédition complets dans le carton et joignez une copie de votre preuve d'achat (reçu de caisse, facture de règlement par carte de crédit etc.). Votre mélangeur à immersion commercial de rechange sera retourné port payé et assuré. Si le service que vous obtenez de cette manière n'est pas satisfaisant, appelez notre centre de service à la clientèle au numéro sans frais **1-800-807-6777**.

Ou écrivez-nous à :
Customer eXperience Centre
KitchenAid Canada
200 - 6750 Century Ave.
Mississauga, ON L5N 0B7

Obtenir un dépannage une fois la garantie expirée ou commander des accessoires et 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 **1-855-845-9684** ou écrire à :

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 ou le détaillant auprès duquel le mélangeur à immersion commercial a été acheté pour obtenir des informations sur le service de dépannage.

Pour des informations concernant toute intervention de dépannage au Canada :
1-800-807-6777

Ou écrire à l'adresse suivante :
Centre eXpérience clientèle
KitchenAid Canada
200 - 6750 Century Ave.
Mississauga, ON L5N 0B7



BIENVENIDO AL MUNDO DE KITCHENAID ESTILO COMERCIAL

Estamos comprometidos a ayudarle a crear deliciosas comidas para sus clientes por toda la vida. Para ayudar a asegurar la larga duración y el desempeño de su aparato, mantenga esta guía a mano. Ésta le proveerá información sobre la mejor manera de usar y cuidar su producto. Su satisfacción es nuestra meta número 1. Recuerde registrar su producto en línea en www.kitchenaidcommercial.com.

Español

USA: 1.855.845.9684
Canada: 1.800.807.6777

KitchenAidCommercial.com
KitchenAidCommercial.ca



INSTRUCCIONES DE LA LICUADORA COMERCIAL DE INMERSIÓN

ÍNDICE

LICUADORA COMERCIAL DE INMERSIÓN SEGURIDAD

Salvaguardias importantes	41
Requisitos eléctricos	42
Datos eléctricos para la licuadora de inmersión y accesorios	43

GUÍA DE PIEZAS Y CARACTERÍSTICAS

Piezas de la licuadora comercial de inmersión	44
Accesorios opcionales	45
Commercial Immersion Blender features	45

CÓMO UTILIZAR LA LICUADORA COMERCIAL DE INMERSIÓN

Antes del primer uso	46
Uso recomendado	46
Uso de la licuadora de inmersión comercial con accesorios de cuchilla	47
Uso de la licuadora de inmersión comercial con el accesorio para batir	49
Uso de la abrazadera para recipiente y la característica de funcionamiento continuo	51

CONSEJOS PARA PROCESAR ALIMENTOS

CUIDADO Y LIMPIEZA

Lavado del cuerpo del motor	52
Lavado de los accesorios	52

SOLUCIÓN DE PROBLEMAS

ESPECIFICACIONES TÉCNICAS

GARANTÍA Y SERVICIO TÉCNICO

COMPROBANTE DE COMPRA Y REGISTRO DEL PRODUCTO

Guarde siempre una copia del recibo de compra, en el cual se muestra la fecha de compra de su licuadora comercial de inmersión. El comprobante de compra le asegurará el servicio bajo la garantía. Antes de utilizar su licuadora comercial de inmersión, llene y envíe por correo la tarjeta de registro del producto, que fue empacada con la unidad. Esta tarjeta nos permitirá contactarlo en el caso improbable de una notificación acerca de la seguridad del producto y nos asistirá para cumplir con las disposiciones de Consumer Product Safety Act (Ley de seguridad de productos al consumidor). Esta tarjeta no confirma su garantía. Complete lo siguiente para su información personal:

Número de modelo

Número de serie

Fecha de compra

Nombre de la tienda





LICUADORA COMERCIAL DE INMERSIÓN SEGURIDAD

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 advertencia 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.

Advertencias de la Proposición 65 del estado de California:

ADVERTENCIA: Este producto contiene una o más sustancias químicas identificadas por el estado de California como causantes de cáncer.

ADVERTENCIA: Este producto contiene una o más sustancias químicas identificadas por el estado de California como causantes de defectos congénitos o algún otro tipo de daños en la función reproductora.

Español

SALVAGUARDIAS IMPORTANTES

Al utilizar aparatos eléctricos, se deben seguir las precauciones básicas de seguridad, entre las que se incluyen las siguientes:

1. Lea todas las instrucciones.
2. Para protegerse contra el riesgo de choque eléctrico, no coloque el cuerpo del motor, el cable ni el enchufe eléctrico de esta licuadora comercial de inmersión en agua ni en ningún otro líquido.
3. Este aparato no debe ser utilizado por niños y se debe tener cuidado cuando se use cerca de ellos.
4. Desenchufe del tomacorriente cuando no esté en uso, antes de colocar o quitar partes y antes de limpiar o reemplazar las escobillas de carbón.
5. Evite tocar las partes que estén en movimiento.
6. No utilice ningún aparato con un cable o enchufe dañado, si el aparato no ha funcionado correctamente, si se ha caído o si está dañado de alguna forma. Devuelva el aparato al lugar de servicio técnico autorizado más cercano para su inspección, reparación o ajuste eléctrico o mecánico.
7. El uso de accesorios no recomendados o vendidos por el fabricante puede provocar un incendio, choque eléctrico o lesiones.





LICUADORA COMERCIAL DE INMERSIÓN SEGURIDAD

8. No lo use al aire libre.
9. No deje que el cable cuelgue del borde de la mesa o del mostrador.
10. No permita que el cable toque las superficies calientes, incluida la estufa.
11. Cuando mezcle líquidos, en particular líquidos calientes, use un recipiente alto o mezcle cantidades pequeñas a la vez para reducir los derrames y la posibilidad de lesiones.
12. Mantenga las manos y los utensilios fuera del recipiente mientras mezcla, para así evitar la posibilidad de lesiones graves a personas o daños a la unidad. Puede usarse un raspador, pero se debe utilizar solamente cuando la unidad no esté funcionando.
13. Las cuchillas son filosas. Manipúlelas con cuidado.

GUARDE ESTAS INSTRUCCIONES

Requisitos eléctricos

! ADVERTENCIA



Peligro de Choque Eléctrico

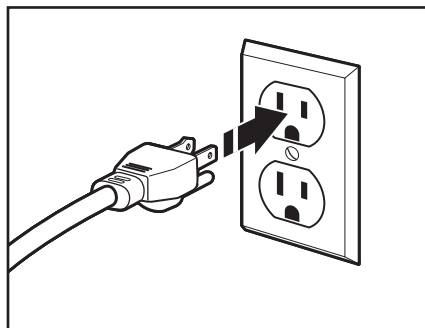
Conecte a un contacto de pared de conexión a tierra de 3 terminales.

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 choque eléctrico.



Voltios: 120 V.A.C.

Hertzios: 60 Hz

Intensidad (Amp.): 3A máx.

Para reducir el riesgo de choque eléctrico, este enchufe encajará en un tomacorriente solamente de una manera. Si no encaja, póngase en contacto con un electricista competente. No modifique el enchufe de ninguna manera.

Si se utiliza un cable de extensión largo:

- La clasificación eléctrica indicada en el cable de extensión deberá ser, por lo menos, la misma que la clasificación eléctrica del aparato.
- Deberá acomodar el cable de manera que no cuelgue sobre el mostrador o la parte superior de la mesa, en donde los niños puedan jalarlo o donde alguien pueda tropezarse con él accidentalmente.





LICUADORA COMERCIAL DE INMERSIÓN SEGURIDAD

Datos eléctricos para la licuadora de inmersión y accesorios

	Licuadora de inmersión	Batidor	Brazo para licuar
Modelos	KHBC412 KHBC414 KHBC418 KHBC416 KHBC420	KHBC110	KHBC112 KHBC114 KHBC116 KHBC118 KHBC120
Volts/Hertz	120 V.A.C./60 Hz		
Velocidad mínima	9,000 rpm	550 rpm	9,000 rpm
Velocidad máxima	18,000 rpm	900 rpm	18,000 rpm

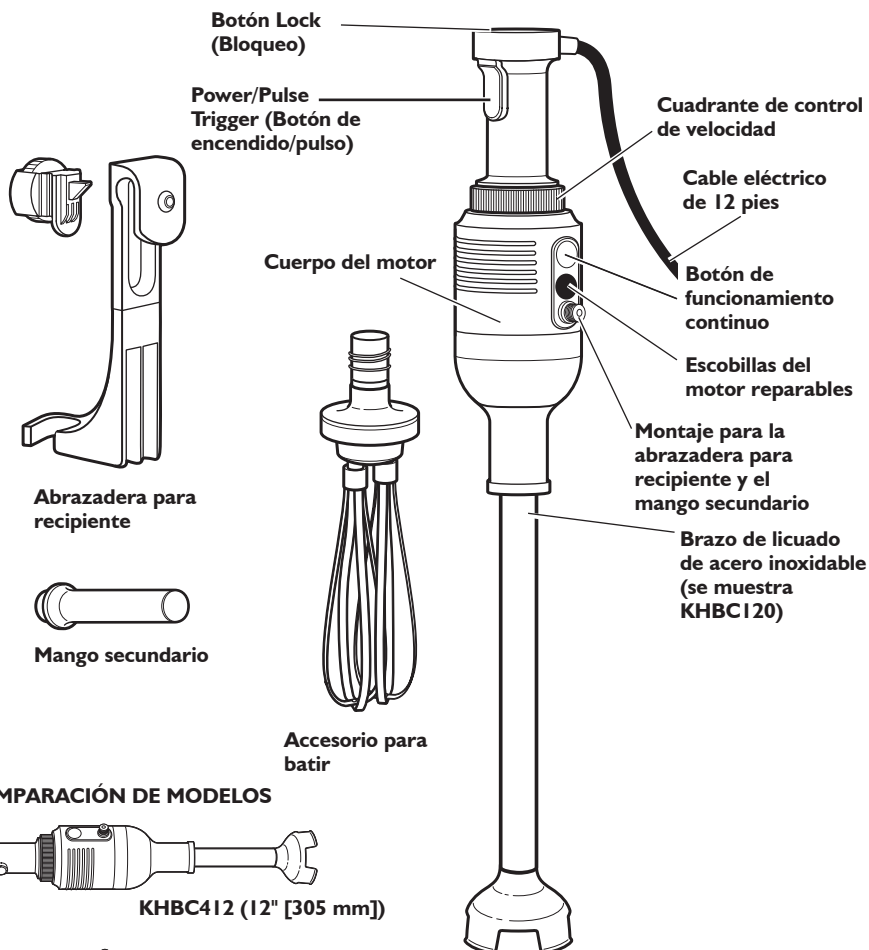
La potencia del motor de nuestra licuadora de inmersión se midió utilizando un dinamómetro, una máquina que los laboratorios utilizan habitualmente para medir la potencia mecánica de los motores. La referencia a nuestro motor de 1,0 caballos de fuerza (HP) refleja la calificación de potencia del propio motor y no la potencia de salida de la licuadora de inmersión hacia el recipiente de batido. La potencia de salida hacia el recipiente de batido es inferior a 1,0 HP.

Español

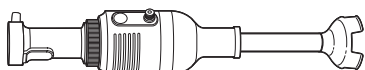


GUÍA DE PIEZAS Y CARACTERÍSTICAS

Piezas de la licuadora comercial de inmersión



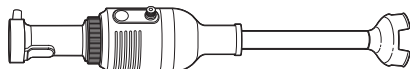
COMPARACIÓN DE MODELOS



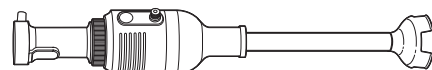
KHBC412 (12" [305 mm])



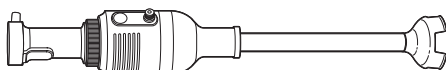
KHBC414 (14" [356 mm])



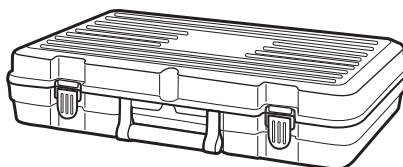
KHBC416 (16" [406 mm])



KHBC418 (18" [457 mm])



KHBC420 (20" [508 mm])



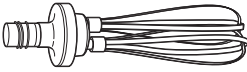
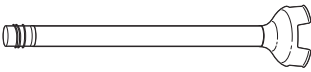
Estuche para almacenar





GUÍA DE PIEZAS Y CARACTERÍSTICAS

Accesorios opcionales

Accesorio	N.º de modelo	Estilo	Longitud
Aditamento para batir	KHBC110WSS		10" (254 mm)
Cuchilla en S multiuso	KHBC112SS	 (KHBC112SS shown)	12" (305 mm)
	KHBC114SS		14" (356 mm)
	KHBC116SS KHBC118SS KHBC120SS		16" (406 mm) 18" (457 mm) 20" (508 mm)
Tamaño del recipiente de la batidora	KHBC412OB KHBC414OB KHBC416OB KHBC418OB KHBC420OB	Recipiente de 6 galones (máximo) Recipiente de 14 galones (máximo) Recipiente de 23 galones (máximo) Recipiente de 32 galones (máximo) Recipiente de 40 galones (máximo)	

Características de la licuadora comercial de inmersión

Control de velocidad

Simplifica el ajuste de la velocidad a girar un disco ubicado en la base del cuerpo del motor.

Potente motor de 1 HP

Provee una acción de licuado poderosa, diseñada para una vida útil prolongada.

Botón de encendido/pulso

Se ubica en el mango y se activa al mantener presionado durante el licuado. Para detener la acción de licuado, simplemente suelte botón de encendido/pulso.

Interruptor de bloqueo

Presione para desbloquear a fin de que el botón de encendido funcione; presione para bloquear cuando la licuadora de inmersión comercial no esté en uso.

Escobillas del motor reparables

Característica que permite un acceso simple a las escobillas del motor para darle mantenimiento cuando están desgastadas y aumentar la vida útil de la licuadora de inmersión comercial.

Abrazadera para recipiente

Se instala convenientemente en la carcasa del motor, lo que permite utilizarla sin las manos.

Funcionamiento continuo

Cuando se utiliza con la abrazadera para recipiente, esta característica permite un funcionamiento continuado.

Brazo de licuado de acero inoxidable que se asegura al girarlo

Se coloca sencillamente en el cuerpo del motor y se gira para asegurarse a éste.

Mango secundario

Se instala convenientemente en la carcasa del motor, lo que permite un mayor control mientras se utiliza.

Cable eléctrico de 12 pies

Es lo suficientemente largo para llevar la licuadora de inmersión comercial a un mostrador o área de trabajo, y es redondo y sin ranuras para facilitar la limpieza.

Español



CÓMO UTILIZAR LA LICUADORA COMERCIAL DE INMERSIÓN

Estuche de transporte

Estuche resistente para un almacenamiento óptimo de la licuadora de inmersión comercial.

Cómo ordenar piezas de repuesto

Estuche resistente para un almacenamiento óptimo de la licuadora de inmersión comercial

1-855-845-9684, de 8 a.m. a 8 p.m.,
de lunes a viernes, hora del este o visite
kitchenaidcommercial.com.

Antes del primer uso

Antes de usar por primera vez la licuadora comercial de inmersión KitchenAid®, limpie el cuerpo del motor con un paño limpio y húmedo, para quitar el polvo o la suciedad.

IMPORTANTE: No sumerja el cuerpo del motor en agua.

Lave todos los aditamentos y accesorios a mano o en la lavavajillas. Puede utilizar jabón suave para platos, pero no utilice limpiadores abrasivos. Seque meticulosamente con un paño suave.

IMPORTANTE: Asegúrese de desenchufar siempre el cable eléctrico del contacto de pared antes de colocar o quitar accesorios.

Uso recomendado

La licuadora comercial de inmersión KitchenAid® está destinada para usarse en restaurantes, cocinas comerciales y otras ubicaciones de servicio de comida. La licuadora comercial de inmersión puede usarse directamente en una olla o tazón para mezclar una variedad de ingredientes.

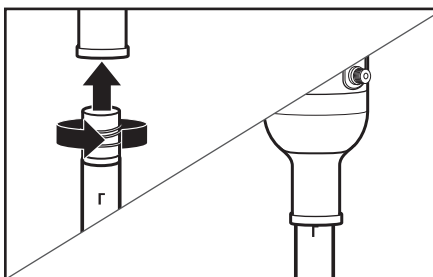
Accesorio	Utilidades
Aditamento para batir	Masa para panqueque, Mayonesa, Claras de huevo, Postre cremoso, Crema batida
Cuchilla en S multiuso	Sopas, Purés de verdura, Mousses, Compotas, Salsas, Bisques, Carnes cocidas, Salsas de carne, Frutas licuadas, Alimentos picados



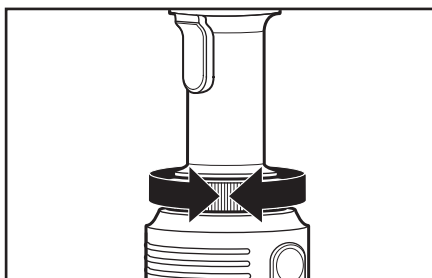
CÓMO UTILIZAR LA LICUADORA COMERCIAL DE INMERSIÓN

Uso de la licuadora de inmersión comercial con accesorios de cuchilla

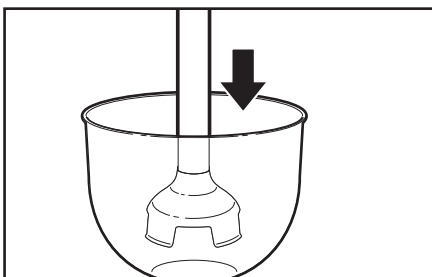
1. Inserte el accesorio de brazo para licuar en el cuerpo del motor y gire para asegurarlo. La marca de acoplamiento en el brazo para licuar debe quedar alineada con la parte inferior del motor cuando está totalmente instalado.



3. Fije la velocidad que desea en la licuadora de inmersión comercial por medio del disco de velocidades.



4. Inserte la licuadora comercial de inmersión en la mezcla.



⚠ 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 choque eléctrico.

2. Conecte el cable eléctrico a un tomacorriente de 3 terminales con conexión a tierra.

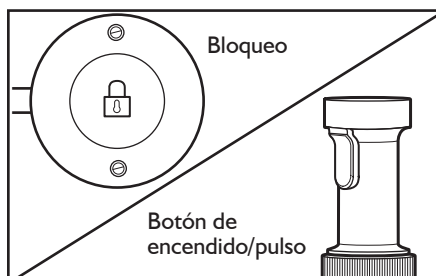
NOTA: La licuadora de inmersión comercial solo se debe sumergir en líquidos que lleguen hasta la línea de llenado máximo que se encuentra en el brazo para licuar. Para evitar que la licuadora se dañe, no la sumerja más allá del punto de unión con el accesorio para licuar. No sumerja el cuerpo del motor en líquidos u otras mezclas. Para evitar dañar las cuchillas o el recipiente para mezclar, no haga que la cuchilla toque el fondo del recipiente para mezclar ni use un recipiente para mezclar que tenga piezas prominentes que puedan meterse dentro de la protección metálica.

Español

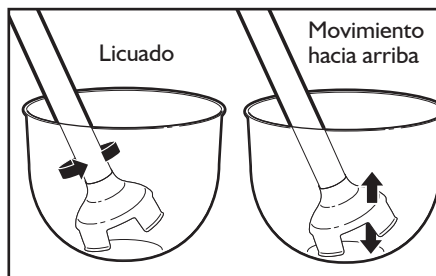


CÓMO UTILIZAR LA LICUADORA COMERCIAL DE INMERSIÓN

- Presione el interruptor de bloqueo para desbloquear la licuadora de inmersión comercial, luego mantenga presionado el botón de encendido/pulso para activarla.

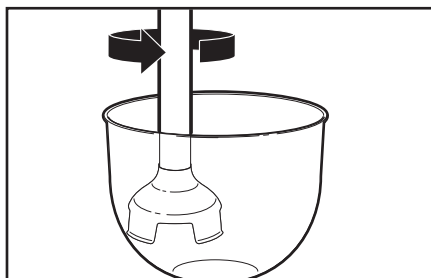


Para obtener mejores resultados, inserte la licuadora de inmersión comercial con el brazo para licuar sujeto a ella en ángulo dentro de la olla o recipiente que contiene los ingredientes. Use el mango adicional extraíble para obtener una mayor estabilidad. Detenga la licuadora de inmersión comercial antes de sacarla del recipiente para evitar salpicaduras.



Coloque la licuadora comercial de inmersión brevemente en el fondo de la olla o tazón, luego sujétela en un ángulo y muévala hacia arriba lentamente, contra el costado de la olla o tazón. A medida que mueve la licuadora comercial de inmersión hacia arriba, notará que los ingredientes en el fondo de la olla o tazón son atraídos hacia arriba. Cuando los ingredientes ya no sean atraídos hacia arriba desde el fondo, vuelva a mover la licuadora comercial de inmersión al fondo de la olla o tazón y repita el proceso hasta que los ingredientes tengan la consistencia deseada.

Haciendo un movimiento circular leve con su muñeca, levante ligeramente la licuadora comercial de inmersión y sumérjala nuevamente en los ingredientes. Permita que el movimiento de la muñeca y el peso de la licuadora comercial de inmersión hagan el trabajo. Use el mango secundario extraíble, si es necesario, para obtener estabilidad adicional al mezclar.



- Quando haya terminado de licuar, suelte el botón de encendido/pulso antes de sacar la licuadora de inmersión comercial de la mezcla.
- Desenchúfela inmediatamente después del uso y antes de quitar o cambiar accesorios.

IMPORTANTE: Si un pedazo de alimento se queda atrapado en la protección alrededor de la cuchilla, siga las instrucciones que se detallan a continuación:

- Presione el botón de encendido y desenchufe la licuadora de inmersión comercial.
- Use una espátula para quitar el alimento atrapado en la protección de plástico. No quite el alimento atrapado con los dedos.
- Enchufe la licuadora de inmersión comercial al tomacorriente y reanude la operación.

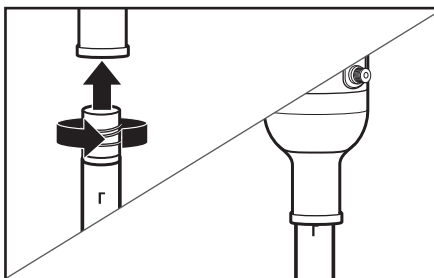




CÓMO UTILIZAR LA LICUADORA COMERCIAL DE INMERSIÓN

Uso de la licuadora de inmersión comercial con el accesorio para batir

1. Inserte el accesorio para batir en el cuerpo del motor y gire para asegurarlo. La marca de acoplamiento en el accesorio para batir debe quedar alineada con la parte inferior del motor cuando está totalmente instalado.



! ADVERTENCIA



Peligro de Choque Eléctrico

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

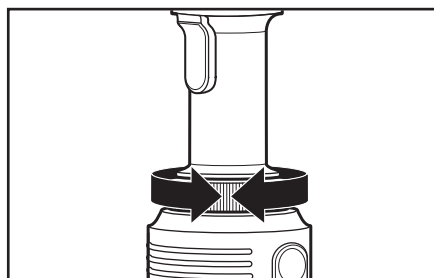
No quite la terminal de conexión a tierra.

No use un adaptador.

No use un cable eléctrico de extensión.

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

2. Conecte el cable eléctrico a un tomacorriente de 3 terminales con conexión a tierra.
3. Fije la velocidad que desea en la licuadora de inmersión comercial por medio del disco de velocidades.

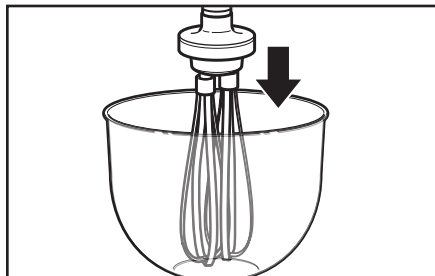


Español



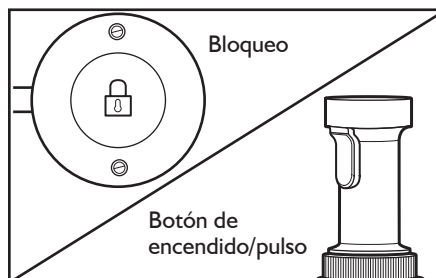
CÓMO UTILIZAR LA LICUADORA COMERCIAL DE INMERSIÓN

4. Inserte el accesorio para batir en la mezcla.

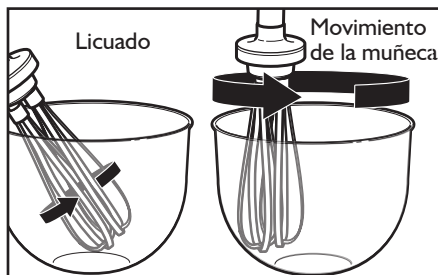


NOTA: La licuadora de inmersión comercial deberá sumergirse únicamente hasta el largo del accesorio. Para evitar que la licuadora se dañe, no la sumerja más allá del punto de unión con el accesorio para licuar. No sumerja el cuerpo del motor en líquidos u otras mezclas.

5. Presione el interruptor de bloqueo para desbloquear la licuadora de inmersión comercial, luego mantenga presionado el botón de encendido/pulso para activarla.



Para obtener mejores resultados, inserte la licuadora de inmersión comercial con el accesorio para batir sujeto a ella en ángulo dentro de la olla o recipiente que contiene los ingredientes. Use su mano libre para sostener la olla o recipiente o sostenga la licuadora de inmersión comercial cerca de la base de la unidad del motor para una mejor estabilidad. Recuerde detener la licuadora de inmersión comercial antes de sacarla del recipiente para evitar salpicaduras.



Haciendo un movimiento circular leve con su muñeca, levante ligeramente la licuadora de inmersión comercial y sumérjala nuevamente en los ingredientes. Permita que el movimiento de la muñeca y el peso del accesorio para batir hagan el trabajo. Use el mango secundario extraíble, si es necesario, para obtener estabilidad adicional al mezclar.

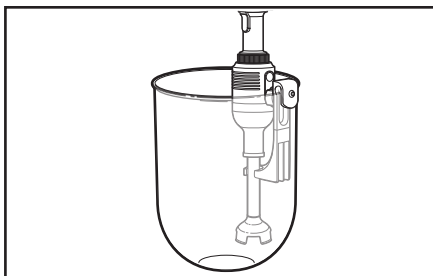
6. Cuando haya terminado de licuar, suelte el botón de encendido/pulso antes de sacar la licuadora de inmersión comercial de la mezcla.
7. Desenchúfela inmediatamente después del uso y antes de quitar o cambiar accesorios.





CÓMO UTILIZAR LA LICUADORA COMERCIAL DE INMERSIÓN

Uso de la abrazadera para recipiente y la característica de funcionamiento continuo



IMPORTANTE: Los tiempos máximos recomendados para la característica de funcionamiento continuo son:

30 minutos a velocidad baja

10 minutos a velocidad alta

1. Deslice el cierre ranurado hacia dentro de la abrazadera para recipiente en la muesca que se encuentra en la parte superior de la abrazadera; luego use la rueda de ajuste para fijarla en la posición correcta del recipiente que está utilizando para mezclar.

2. Deslice la abrazadera sobre el borde del recipiente donde está mezclando y permita que la muesca blanca de la abrazadera se ajuste a presión en el recipiente; luego gire la perilla para fijarla en la posición.
3. Ajuste la licuadora de inmersión comercial en la ranura que se encuentra en la parte inferior del brazo de respaldo de la abrazadera para recipiente, de manera que la licuadora quede insertada en la mezcla.
4. Presione el interruptor de bloqueo para desbloquear la licuadora de inmersión comercial, luego presione simultáneamente el botón de encendido/pulso y el botón de funcionamiento continuo y libere el botón de encendido/pulso para activar la característica de funcionamiento continuo. La licuadora de inmersión comercial funcionará en el modo de manos libres con esta configuración.

Español

CONSEJOS PARA PROCESAR ALIMENTOS

- Corte los alimentos sólidos en trozos pequeños para licuar o picar con más facilidad.
- La licuadora comercial de inmersión viene con protección térmica contra temperaturas elevadas de funcionamiento. Si la licuadora comercial de inmersión se detiene repentinamente durante el uso, desenchúfela y deje que se restablezca automáticamente después de 10 minutos.
- Para evitar salpicaduras, inserte la licuadora comercial de inmersión en la mezcla antes de presionar el botón de encendido, y suelte el botón de encendido antes de sacar la licuadora comercial de inmersión de la mezcla.
- Cuando licúe en una olla sobre una superficie de cocción, quite la cacerola del elemento calefactor para proteger la licuadora comercial de inmersión contra el sobrecalentamiento.
- Para obtener el mejor licuado, sostenga la licuadora comercial de inmersión en un ángulo y muévala cuidadosamente hacia arriba y hacia abajo dentro del recipiente. No suba ni baje la licuadora comercial de inmersión bruscamente en la mezcla.
- Para evitar que se derrame la mezcla, deje espacio en el recipiente para que se levante la mezcla cuando usa la licuadora comercial de inmersión.
- Asegúrese de que el cable extra largo de la licuadora comercial de inmersión no se extienda sobre un elemento calefacto caliente.
- No deje la licuadora comercial de inmersión sobre una cacerola caliente en la superficie de cocción mientras no la use.
- Saque los artículos duros, como las semillas de frutas o huesos, de la mezcla antes de licuar o picar, para evitar dañar las cuchillas.



CUIDADO Y LIMPIEZA

Lavado del cuerpo del motor

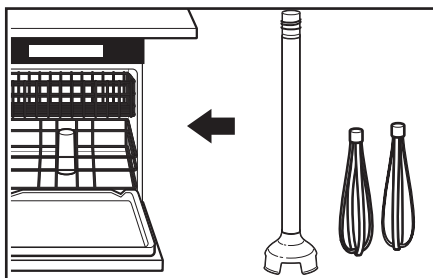


NOTA: Para evitar que la licuadora se dañe, no sumerja el cuerpo del motor en una solución para lavar, agua de enjuague o solución para desinfectar.

Siempre limpie la licuadora de inmersión comercial antes de su uso inicial, después de cada uso y antes de almacenarla.

1. Desenchufe la licuadora de inmersión comercial antes de limpiarla.
2. Saque los accesorios girándolos (vea la sección “Cómo utilizar su licuadora de inmersión comercial”)
3. Limpie el cuerpo del motor y el cable de alimentación con un paño tibio con jabón, luego pásele un paño húmedo. Seque con un paño suave. Puede utilizar jabón suave para platos, pero no utilice limpiadores abrasivos.

Lavado de los accesorios



Para aplicaciones de servicios de alimentos: Lave, enjuague e higienice los accesorios de acero inoxidable de la batidora de inmersión antes de su uso inicial, después de cada uso o cuando no se use nuevamente en un período de 1 hora.

Es posible usar las siguientes soluciones de lavado, enjuague e higienización (o sus equivalentes).

Solución	Producto	Disolución en agua	Temperatura
Lavando	Noble Pan Pro I	1 oz. / 3 gallons (30 milliliters / 11.4 liters)	Caliente 46°C (115°F)
Enjuagando	Agua		Tibia 35°C (95°F)
Cómo desinfectar	Cloro institucional Clorox®	1 Tbsp / gallon (14.8 cc / 3.8 liters)	Fría 10-21°C (50-70°F)
En aplicaciones que requieren uso repetitivo, el lavado frecuente prolongará la vida útil.			

1. Retire el accesorio del cuerpo del motor. Enjuague cualquier residuo de alimentos bajo agua corriente.
2. Refriegue el accesorio con una esponja suave. Enjuague las secciones interna y externa del accesorio, retire toda la suciedad adherida que sea posible.
3. Con una esponja suave humedecida en una solución de lavado, limpie los accesorios en todas las áreas. Monte el accesorio en el cuerpo del motor; coloque dentro de un contenedor con solución de lavado y sumerja $\frac{3}{4}$ del accesorio. Haga funcionar la unidad 2 minutos en alta capacidad.
4. Repita el paso 3 con agua de enjuague en lugar de solución de lavado.
5. Repita el paso 3 con solución de higienización en lugar de solución de lavado.
6. No enjuague después de higienizar. Espere que se seque al aire antes de usar.





SOLUCIÓN DE PROBLEMAS

Si la licuadora comercial de inmersión ha dejado de funcionar, verifique lo siguiente:

La unidad se ha desenchufado

- Suelte el botón de encendido.
- Verifique el cable de suministro eléctrico.
- Vuelva a encender la licuadora comercial de inmersión como se indica en “Cómo utilizar su licuadora comercial de inmersión”.

El aparato se ha sobrecalentado

- Suelte el botón de encendido.
- Desenchufe la unidad.
- Espere unos minutos para que el motor se enfríe y el mecanismo de seguridad térmico se reajuste.
- Vuelva a encender la licuadora comercial de inmersión como se indica en “Cómo utilizar su licuadora comercial de inmersión”.

Causa desconocida

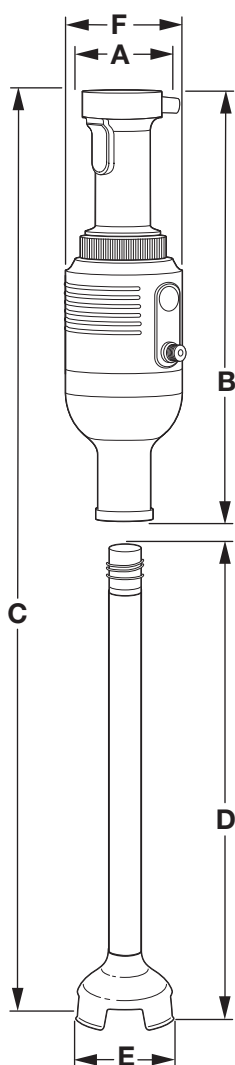
- Suelte el botón de encendido.
- Desenchufe la unidad.
- Verifique lo siguiente:
 - el enchufe eléctrico para ver si está dañado.
 - cable eléctrico para ver si hay cortes u otros daños.
 - las cuchillas por si no se mueven (el alimento puede atascarse entre las cuchillas y la protección de metal).
 - el eje accionador para ver si gira libremente (verifíquelo quitando el aditamento del brazo y girando el eje manualmente).

IMPORTANTE: Si un pedazo de alimento se queda atrapado en la protección alrededor de la cuchilla, siga las instrucciones que se detallan a continuación:

1. Presione el botón de encendido y desenchufe la licuadora de inmersión comercial.
2. Use una espátula para quitar el alimento atrapado en la protección de plástico. No quite el alimento atrapado con los dedos.
3. Enchufe la licuadora de inmersión comercial al tomacorriente y reanude la operación.



ESPECIFICACIONES TÉCNICAS



	A (mm)	B (mm)	C (mm)	D (mm)	E (mm)	F (mm)	G (lbs/kgs)
KHBC112	73.4	420	926.6	383.9	101.5	115	9.5/4.3
KHBC114	73.4	420	875.8	434.7	101.5	115	9.7/4.4
KHBC116	73.4	420	825	485.5	101.5	115	9.9/4.5
KHBC118	73.4	420	774.2	434.7	101.5	115	10.1/4.6
KHBC120	73.4	420	723.4	383.9	101.5	115	10.3/4.7





GARANTÍA Y SERVICIO TÉCNICO

Garantía de la licuadora comercial de inmersión KitchenAid® para los 50 estados de Estados Unidos, el distrito de Columbia y Canadá

Esta garantía se extiende al comprador y a cualquier propietario subsiguiente para las licuadoras de inmersión usadas en los 50 estados de Estados Unidos, el Distrito de Columbia y Canadá.

Length of Warranty:

Dos años de garantía completa a partir de la fecha de compra.

KitchenAid pagará por lo siguiente, a su elección:

Reemplazo sin dificultades para su licuadora comercial de inmersión. Consulte la siguiente página para obtener detalles acerca de cómo obtener servicio o llame al Centro para la satisfacción del cliente, sin cargo, al **1-855-845-9684**.
O BIEN

Las piezas de repuesto o costos de trabajo de reparación para corregir defectos en los materiales y en la mano de obra. El servicio deberá ser provisto por un Centro de servicio autorizado por KitchenAid. Vea la garantía de la licuadora comercial de inmersión KitchenAid® para Puerto Rico para obtener detalles acerca de cómo obtener servicio.

KitchenAid pagará por:

- A.** Daños causados por accidente, alteración, uso indebido o abuso.
- B.** Piezas de repuesto o costos de mano de obra para batidoras de inmersión operadas fuera de los 50 estados de Estados Unidos y el Distrito de Columbia.

EXCLUSIÓN DE GARANTÍAS IMPLÍCITAS; LIMITACIÓN DE RECURSOS

LAS GARANTÍAS IMPLÍCITAS, INCLUYENDO EN LA MEDIDA QUE CORRESPONDA LAS GARANTÍAS DE COMERCIALIZABILIDAD O DE CAPACIDAD PARA UN PROPÓSITO PARTICULAR, SON EXCLUIDAS EN LA MEDIDA EN QUE SEA LEGALMENTE PERMISIBLE. TODA GARANTÍA QUE SEA IMPUESTA POR LEY SERÁ LIMITADA A UN AÑO O AL PERÍODO MÁS CORTO PERMITIDO POR LEY. ALGUNOS ESTADOS Y PROVINCIAS NO PERMITEN LAS LIMITACIONES O EXCLUSIONES ACERCA DE CUÁNTO DEBE DURAR UNA GARANTÍA IMPLÍCITA DE COMERCIALIZABILIDAD O CAPACIDAD, DE MODO QUE LAS LIMITACIONES O EXCLUSIONES ARRIBA MENCIONADAS PUEDEN NO APLICARSE EN SU CASO.

SI ESTE PRODUCTO NO FUNCIONA COMO SE HA GARANTIZADO, EL ÚNICO Y EXCLUSIVO RECURSO DEL CLIENTE SERÁ EL DE REPARARLO O REEMPLAZARLO SEGÚN LOS TÉRMINOS DE ESTA GARANTÍA LIMITADA. KITCHENAID Y KITCHENAID CANADA NO SE RESPONSABILIZARÁN POR DAÑOS INCIDENTALES O CONSECUENTES. Esta garantía le otorga derechos legales específicos, y es posible que usted tenga también otros derechos, los cuales varían de un estado a otro o de una provincia a otra.

Español



GARANTÍA Y SERVICIO TÉCNICO

Garantía de la batidora de inmersión KitchenAid® para Puerto Rico

La garantía limitada de dos años se extiende al comprador y cualquier dueño subsiguiente para las batidoras de inmersión operadas en Puerto Rico. Durante el período de la garantía, todo servicio deberá ser llevado a cabo por un Centro de servicio autorizado por KitchenAid. Traiga la licuadora comercial de inmersión o envíela con porte pagado por

adelantado y asegurado al centro de servicio autorizado más cercano. Llame sin cargo al **1-855-845-9684** para averiguar la ubicación del centro de servicio más cercano. Su licuadora comercial de inmersión reparada será retornada a usted con porte pagado adelantado y asegurado.

Garantía de reemplazo sin dificultades – en los 50 estados de Estados Unidos y el Distrito de Columbia

Confiamos tanto en que la calidad de nuestros productos cumple con las exigentes normas de KitchenAid que, si la licuadora comercial de inmersión presentara alguna falla durante los primeros dos años de compra, KitchenAid hará arreglos para entregar un reemplazo idéntico o comparable a su domicilio sin cargo y arreglará la devolución de su licuadora comercial de inmersión original a nosotros. La unidad de reemplazo estará también cubierta por nuestra garantía limitada de dos años. Siga estas instrucciones para recibir este servicio de calidad.

Si su licuadora comercial de inmersión fallara durante los dos primeros de compra, sencillamente llame a nuestro Centro para la satisfacción del cliente, sin cargo, al **1-855-845-9684** de lunes a viernes, de 8 a.m. a 8 p.m. (hora del este). Proporcione al asesor su dirección de envío completa. (No proporcionar números de apartados postales)

Cuando usted reciba la licuadora comercial de inmersión de reemplazo, use el cartón y los materiales de empaque para empacar la licuadora comercial de inmersión original.



GARANTÍA Y SERVICIO TÉCNICO

Garantía de reemplazo sin dificultades - en Canadá

Confiamos tanto en que la calidad de nuestros productos cumple con las exigentes normas de KitchenAid que, si la licuadora comercial de inmersión presentara alguna falla durante los primeros dos años de compra, KitchenAid Canada reemplazará su licuadora comercial de inmersión con una idéntica o un reemplazo comparable. La unidad de reemplazo estará también cubierta por nuestra garantía limitada de dos años. Siga estas instrucciones para recibir este servicio de calidad.

Si su licuadora comercial de inmersión presentara alguna falla durante los primeros dos años de compra, llévela o envíela a cobro revertido a un Centro de servicio

autorizado por KitchenAid. En la caja, incluya su nombre y domicilio de envío completo en una hoja de papel junto con la copia del comprobante de compra (recibo de la caja registradora, recibo de pago de la tarjeta de crédito, etc.). Su licuadora comercial de inmersión de reemplazo será devuelta con porte pagado por adelantado y asegurado. Si no puede obtener un servicio satisfactorio de esta manera, llame a nuestro Centro de interacción del cliente, sin cargo, al **1-800-807-6777**.

O bien escribanos a:
Customer eXperience Center
KitchenAid Canada
200 - 6750 Century Ave.
Mississauga, ON L5N 0B7

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 **1-855-845-9684** o escriba a:

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

Fuera de los Estados Unidos y Puerto Rico:

Consulte a su distribuidor local de KitchenAid o a la tienda donde compró la licuadora comercial de inmersión dealimentos para obtener información sobre el servicio técnico.

Para obtener información acerca del servicio en Canadá:

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

O bien escriba a:
Customer eXperience Centre
KitchenAid Canada
200 - 6750 Century Ave.

Español







KitchenAid[®]
COMMERCIAL

© 2015. All rights reserved.
© 2015. Tous droits réservés.
© 2015. Todos los derechos reservados.

W10831307A

11/15

