

This Owner's Manual is provided and hosted by [Appliance Factory Parts](#).



# KITCHENAID 4KCDI250 Owner's Manual

[Shop genuine replacement parts for KITCHENAID  
4KCDI250](#)

**KitchenAid®**

[Find Your KITCHENAID Disposal Parts - Select From 75 Models](#)

----- Manual continues below -----

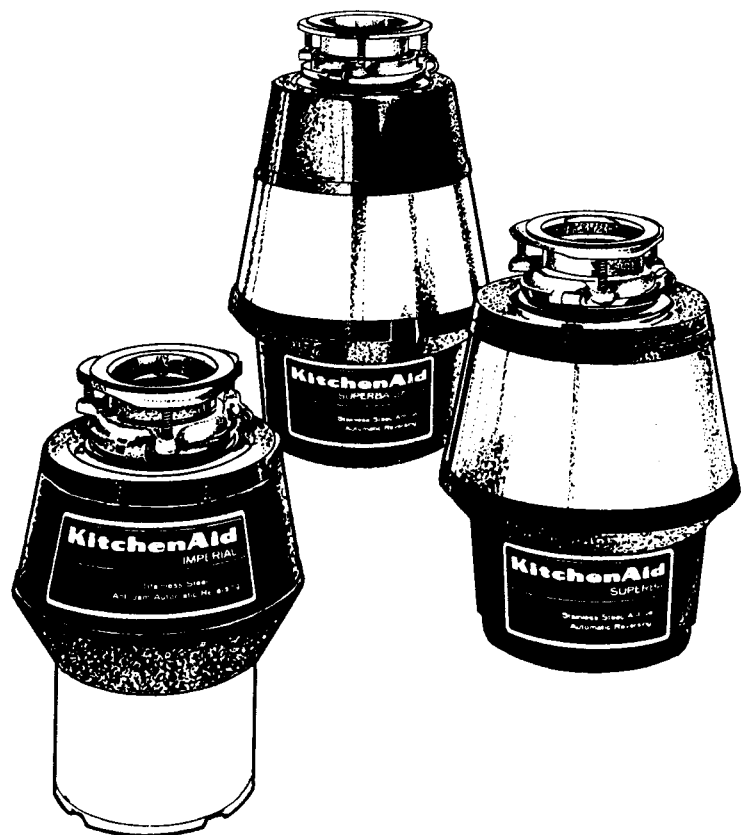
# **KitchenAid®**

## **Heavy Duty Disposers**

---

Models: Imperial 4KCDI250  
Superba 4KCDS250  
Superba 4KBDS250

## **Use and Care Guide**



# KitchenAid® DISPOSER WARRANTY

## Models 4KCDI250, 4KCDS250 and 4KBDS250

LENGTH OF WARRANTY:	KITCHENAID WILL PAY FOR:	KITCHENAID WILL NOT PAY FOR:
<b>FIVE YEAR FULL WARRANTY</b> FROM DATE OF INSTALLATION FOR MODEL: 4KCDI250 ONLY.	Replacement parts and repair labor to correct defects in materials or workmanship. Service must be provided by an authorized KitchenAid servicing outlet.	<b>A. Service calls to:</b> 1. Correct the installation of the disposer. 2. Instruct you how to use the disposer. 3. Replace house fuses or correct house wiring. 4. Correct house plumbing. <b>B. Repairs when disposer is used in other than normal home use.</b> <b>C. Damage resulting from accident, alteration, misuse, abuse, improper installation or installation not in accordance with local electrical or plumbing codes.</b> <b>D. Replacement parts or repair labor costs for units operated outside Canada.</b> <b>E. Pickup and delivery. This product is designed to be repaired in the home.</b>
<b>SEVEN YEAR FULL WARRANTY</b> FROM DATE OF INSTALLATION FOR MODELS: 4KCDS250 and 4KBDS250.		

KITCHENAID CANADA, INC. DOES NOT ASSUME ANY RESPONSIBILITY FOR INCIDENTAL OR CONSEQUENTIAL DAMAGES.

This warranty gives you specific legal rights.

### HOW TO ARRANGE FOR SERVICE

- First call your dealer or repair service he recommends.
- In the event you are unable to obtain the name of a local authorized KitchenAid servicer, look in the Yellow Pages of your phone book under "Dishwashing Machines" for an authorized KitchenAid servicing outlet.
- All service should be handled locally by the dealer from whom you purchased the unit or an authorized KitchenAid servicer. If your local service is not satisfactory, contact the Customer Relations Department, KitchenAid Canada, Inc., 1901 Minnesota Court, Mississauga, Ontario L5N 3A7. Phone: (416)821-6606.

Specifications subject to change without notice.

# IMPORTANT SAFETY INSTRUCTIONS

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

1. Read all instructions before using the appliance.
2. This disposer must be properly grounded. See Installation Instructions for details.
3. To reduce the risk of injury, close supervision is necessary when an appliance is used near children.
4. Do not put fingers or hands into a waste disposer. When attempting to remove objects from a waste disposer, shut off the wall switch and use long-handled tongs or pliers.
5. Should the disposer appear to be jammed, shut off the wall switch or remove cover and follow the anti-jamming instructions on page 6.
6. To reduce the risk of injury by materials that may be expelled by a waste disposer, do not put the following into a disposer.
  - a. Clam or oyster shells
  - b. Drain cleaner
  - c. Glass, china or plastic
  - d. Large, whole bones
  - e. Metal, such as bottle caps, tin cans or aluminum foil
  - f. Whole corn husks
7. When not operating a disposer, leave the drain cover in place to reduce the risk of objects falling into the disposer.
8. After all food waste has been fed into the disposer, place the cover in the DRAIN/GRIND position.

## SAVE THESE INSTRUCTIONS

### TABLE OF CONTENTS

	Page
Warranty .....	2
Important Safety Instructions.....	3
Ownership Registration Card.....	4
Operating Instructions.....	4
Grounding Information .....	7
Care and Cleaning .....	7
When You Need Service.....	8

## OWNERSHIP REGISTRATION CARD

Before you use your disposer, please fill out and mail your ownership registration card. 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.**

Keep a copy of the sales receipt showing the date of purchase and/or date of installation of your disposer. **PROOF OF PURCHASE WILL INSURE YOU OF IN-WARRANTY SERVICE.**

Write down the following information. You will need it if your disposer ever requires service.

Model Number\* \_\_\_\_\_

Serial Number\* \_\_\_\_\_

Date Purchased \_\_\_\_\_

Date Installed \_\_\_\_\_

Dealer's Name \_\_\_\_\_

Address \_\_\_\_\_

Phone \_\_\_\_\_

\*Model and Serial Numbers are located on a label near the bottom of the disposer.

## OPERATING INSTRUCTIONS FOR CONTINUOUS FEED MODELS

KitchenAid Imperial (Model 4KCDI250)

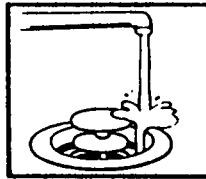
KitchenAid Superba (Model 4KCDS250)

The KitchenAid continuous feed disposers have a two-piece cover that acts *only* as a seal. To seal the cover for holding water in the sink, insert the cover into the disposer opening and rotate the center portion of the cover until it drops into the seal position. Press the cover down firmly in the disposer opening. A wall switch is used to turn the disposer on or off.

**CAUTION: Do not operate the disposer with the cover in the SEAL position. After all food waste has been fed into the disposer, place the cover in the DRAIN/GRIND position.**

### **TO OPERATE:**

1. Remove cover from sink opening and turn on a good flow of COLD water. It is absolutely necessary that cold water flows into the disposer while it is in operation. (Cold water hardens greasy substances, making it easy to grind them into tiny particles. Cold water also keeps grease from sticking to the drain lines.) If you have a double sink, make sure the faucet is positioned to the side where the disposer is installed during operation of the disposer.
2. Scrape food waste into disposer opening. Mix soft and hard food waste items for most efficient grinding.
3. For maximum safety, after all food waste has been fed into the disposer, place the cover in the DRAIN/GRIND position (see illustration) to minimize the possible ejection of materials while grinding. **DO NOT PUT HAND INTO DISPOSER.**



4. Turn wall switch to ON position.
5. Allow both the disposer and cold water to run for about 30 seconds after grinding action is completed. This will assure that any bone slivers or other hard objects that could cause jams are flushed from the grind chamber. This will also assure proper flushing of the external drain line.
6. Turn wall switch to OFF position.

## **OPERATING INSTRUCTIONS FOR BATCH FEED MODEL**

KitchenAid Superba (Model 4KBDS250)

The KitchenAid batch feed disposer has a built-in ON/OFF switch which is operated by the cover.

### **TO OPERATE:**

1. Remove the cover and scrape food waste into disposer opening. Mix soft and hard food waste items for most efficient grinding.
2. Turn on a good flow of COLD water. (Cold water hardens greasy substances, making it easy to grind them into tiny particles. Cold water also keeps grease from sticking to the drain lines.) It is absolutely necessary that cold water flows into the disposer while it is in operation. If you have a double sink, make sure the faucet is positioned to the side where the disposer is installed during operation of the disposer.
3. Place the cover back into the sink sleeve in the SEAL position. Lift up the cover handle slightly and turn it to the right or left until the disposer starts.
4. Allow both the disposer and cold water to run for about 30 seconds after grinding action is completed. This will assure that any bone slivers or other hard objects

that could cause jams are flushed from the grind chamber. This will also assure proper flushing of the external drain line.

5. Turn handle to the right or left to stop disposer.

### **WHAT CAN BE PUT IN YOUR KITCHENAID DISPOSER?**

Your disposer is designed to dispose of food wastes including bones, fruit and vegetable wastes, pits, egg shells and coffee grounds. Large pieces of food waste like melon rinds should be cut into smaller pieces before being put into the disposer.

To avoid possible drain blockage, do not grind extremely fibrous material like corn husks and artichokes.

If the disposer drains into a septic tank, grinding wastes such as egg shells, lobster, crab and shrimp shells should be kept at a minimum. Grinding large amounts of this type of waste may require more frequent cleaning of the septic tank system.

**DO NOT PUT ITEMS LIKE GLASS, CHINA, METAL, TIN CANS, BOTTLE CAPS OR OYSTER AND CLAM SHELLS INTO THE DISPOSER. THESE ITEMS BELONG IN THE TRASH. DAMAGE MAY RESULT TO BOTH DISPOSER AND DRAIN SYSTEM IF THIS TYPE OF TRASH IS PLACED IN A DISPOSER.**

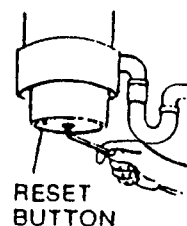
### **IF YOUR DISPOSER JAMS**

Accidental entry of foreign material will cause any disposer to jam occasionally. To free jammed material, the following procedure should be used:

1. Turn wall switch to OFF position or remove cover.

**WARNING: To prevent injury, make sure wall switch is in OFF position and cover not in place before using Jam Breaker Wrench.**

2. Insert an end of your Jam Breaker Wrench (provided with your disposer), into the center hole of the bottom of the disposer (see Illustration).
3. Work the Wrench back and forth until it moves freely for at least one complete revolution. Remove foreign object with tongs. Remove Wrench before restarting disposer.
4. Wait 3 to 5 minutes to allow disposer motor to cool and then push red Reset Button (see Illustration).
5. Start the disposer.



Your Jam Breaker Wrench will free virtually every jam that may occur due to foreign objects entering the disposer. Occasionally, a piece of metal (bobby pin, thumb tack, paper clip, silverware, etc.) causes a jammed condition too tight for your Wrench to handle. To free this type of jam, a pry bar or tool must be used. Do not hammer on pry bar.

### **OPERATION WITH DISHWASHER**

If your dishwasher drains through your disposer always run the disposer for a short time before starting the dishwasher. This will insure that the disposer is free of any unground food waste. Such waste could cause a "backup" of the discharge water from the dishwasher. **DO NOT OPERATE THE DISPOSER WHILE THE DISHWASHER IS IN OPERATION.** After operating the dishwasher, run the disposer for

a short time to clean and flush all particles discharged by the dishwasher into the disposer down the main drain line.

When the dishwasher is in operation, we recommend the cover be placed in the DRAIN/GRIND position. This will eliminate the possibility of water splash out.

## **GROUNDING INFORMATION**

**WARNING: This appliance must be connected to a grounded, metal, permanent wiring system; or an equipment-grounding conductor must be run with the circuit conductors and connected to the equipment-grounding terminal in the disposer.** For detailed instructions see Installation Instructions.

ALL ELECTRICAL CONNECTIONS MUST CONFORM WITH LOCAL CODES.

This disposer is listed by the Canadian Standards Association.

## **USE ENERGY WISELY**

A food waste disposer uses a negligible amount of energy. Total energy requirements associated with operating a food waste disposer will be minimized by following the recommendations in this Use and Care Guide.

## **CARE AND CLEANING**

The unique design of the grinding elements of the disposer create a whirling water action which keeps the grinding chamber always clean and free of odors.

After some use a brown discoloration may appear on the face of the grinding disc. This is normal. It is a surface discoloration only and will not affect the life or performance of the disposer.

Do not "store" food waste in the disposer between grindings. This can lead to odors, a clogged drain or a jam.

Use COLD water *only* when operating the disposer. Cold water hardens greasy substances, making it easy to grind them into tiny particles. Cold water also keeps grease from sticking to the drain lines.

Odors coming from your disposer are usually from food waste left inside the disposer as a result of insufficient water to flush the disposer. To clean, the following procedure should be used:

Turn wall switch to OFF position. Place cover in the SEAL position and fill sink half way with lukewarm water. Add one cup baking soda and mix to form a solution. Turn on the disposer; remove cover from sink. This will flood the inside of the



disposer to wash away particles loosened in the cleaning operation. The baking soda will freshen the inside of the disposer.

**CAUTION: NEVER use chemical or solvent drain compounds in the disposer. They can cause serious damage and are unnecessary if the disposer is operated according to the above instructions.**

Your KitchenAid disposer is permanently lubricated and will never need additional lubrication.

## **WHEN YOU NEED SERVICE**

### **Follow These Steps**

1. If your disposer should fail to operate, review the following list before calling your dealer. You could save the cost of a service call.

Turn wall switch to OFF position or remove cover and manually use the Jam Breaker Wrench to turn the grind wheel, making sure it is free to rotate. **NEVER** put your hands in the disposer. If the grind wheel does not turn freely, the disposer is probably jammed and you should follow the procedures outlined on page 6.

**JAMS OF ANY NATURE ARE NOT CONSIDERED A PRODUCT DEFICIENCY AND ARE NOT COVERED BY IN-WARRANTY SERVICE OR LABOR.**

Has a fuse blown, or is the circuit breaker open?

Is the switch controlling the disposer turned to the ON position?

Is the red Reset Button on the bottom of the disposer pushed in?

2. If the problem is not due to one of the above items, see "How to Arrange for Service" listed in the Warranty Statement.
3. If you are not satisfied with the action taken, contact: Customer Relations Department, KitchenAid Canada, Inc., 1901 Minnesota Court, Mississauga, Ontario L5N 3A7.

In all correspondence about your disposer, please include the following information:

- Date
- Your Name, Address and Telephone Number
- Type of Appliance
- Brand
- Model Number
- Serial Number
- Date Purchased
- Dealer from Which Purchased (include address)
- Servicing Agent (include name and address if different from dealer's)
- Location of Appliance
- A Clear Description of the Problem and the Service Required

# **KitchenAid®**

## **Broyeurs d'ordures** **ménagères robustes**

Modèles: Imperial 4KCDI250  
Superba 4KCDS250  
Superba 4KBDS250

### **Guide d'utilisation et d'entretien**



# GARANTIE DU BROYEUR KitchenAid®

## Modèles 4KCDI250, 4KCDS250 et 4KBDS250

DURÉE DE LA GARANTIE:	KITCHENAID PAIERA:	KITCHENAID NE PAIERA PAS:
<p><b>GARANTIE COMPLÈTE DE CINQ ANS</b> À COMPTER DE LA DATE D'INSTALLATION POUR LE MODÈLE 4KCDI250 SEULEMENT.</p>	<p>Les pièces de rechange et la main-d'oeuvre nécessaires pour corriger des défauts de matériau ou de fabrication.</p> <p>Le service doit être fourni par une agence autorisée de KitchenAid.</p>	<p>A. Les visites d'entretien pour:</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Corriger l'installation du broyeur.</li> <li>2. Montrer comment utiliser le broyeur.</li> <li>3. Remplacer des fusibles ou modifier le câblage de la maison.</li> <li>4. Corriger la plomberie de la maison.</li> </ol> <p>B. Les réparations nécessaires suite à un usage abusif du broyeur.</p> <p>C. Les dommages causés par un accident, une modification, un usage abusif, une installation fautive ou non conforme aux normes du code local d'électricité et de plomberie.</p> <p>D. Les pièces de rechange ou les frais de main-d'oeuvre pour les appareils utilisés à l'extérieur du Canada.</p> <p>E. Le transport de l'appareil. Ce produit a été conçu pour être réparé sur place.</p>
<p><b>GARANTIE COMPLÈTE DE SEPT ANS</b> À COMPTER DE LA DATE D'INSTALLATION POUR LES MODÈLES: 4KCDS250 et 4KBDS250</p>		

**KITCHENAID CANADA, INC. SE DÉGAGE DE TOUTE RESPONSABILITÉ QUANT AUX DOMMAGES ACCIDENTELS OU INDIRECTS.**

Cette garantie vous donne des droits légaux spécifiques.

**POUR OBTENIR LE SERVICE APRÈS-VENTE**

- Appelez d'abord votre marchand ou l'agence de service qu'il recommande.
- S'il n'est pas disponible ou si vous résidez à un endroit autre que celui où vous avez effectué l'achat, consultez les pages jaunes de votre annuaire téléphonique sous la rubrique "lave-vaisselle" pour les agences autorisées KitchenAid.
- Le service après-vente est généralement assuré par le marchand chez qui vous avez effectué l'achat, une agence de service autorisée ou un distributeur en gros. Si ces services locaux ne vous donnent pas satisfaction, entrez en contact avec: Le service des relations avec la clientèle KitchenAid Canada, Inc.  
1901 Minnesota Court  
Mississauga (Ontario) L5N 3A7  
Téléphone: (416) 821-6606

LES SPÉCIFICATIONS PEUVENT ÊTRE CHANGÉES SANS PRÉAVIS.

# IMPORTANTES DIRECTIVES DE SÉCURITÉ

**AVERTISSEMENT:** Lorsque vous utilisez un appareil électrique, vous devez prendre certaines précautions de base, dont celles énumérées ci-après:

1. Lire toutes les instructions avant d'utiliser l'appareil.
2. Ce broyeur doit être mis à la terre correctement. Pour plus de détails, voir le Guide d'installation.
3. Une étroite surveillance permettra d'éviter les blessures lorsqu'un appareil est utilisé à proximité des enfants.
4. Ne pas mettre les doigts ou les mains dans un broyeur d'ordures ménagères. Pour retirer des objets du broyeur d'ordures ménagères, fermer l'interrupteur mural et utiliser des tenailles ou des pinces à longues branches.
5. Si le broyeur semble être obstrué, fermer l'interrupteur mural ou retirer le couvercle et suivre les instructions sur le déblocage du broyeur apparaissant à la page 6.
6. Pour éviter d'être blessé par des matières qui pourraient être expulsées par le broyeur, ne pas y jeter les déchets suivants:
  - a. Écailles d'huîtres ou de palourdes
  - b. Nettoyant de tuyauterie
  - c. Verre, porcelaine ou plastique
  - d. Gros os entiers
  - e. Objets en métal, tels que: capsules de bouteille, cannettes et papier d'aluminium
  - f. Enveloppes d'épis de maïs
7. Lorsque le broyeur est arrêté, laisser le couvercle en place pour empêcher que des objets ne s'y engagent.
8. Une fois que tous les déchets alimentaires ont été placés dans le broyeur, mettre le couvercle en position ÉVACUATION/BROYAGE.

## CONSERVER CES INSTRUCTIONS

### TABLE DES MATIÈRES

	Page
Garantie .....	2
Importantes directives de sécurité .....	3
Fiche d'inscription du propriétaire .....	4
Mode de fonctionnement .....	4
Mise à la terre .....	7
Entretien et nettoyage .....	7
Service d'entretien .....	8

## FICHE D'INSCRIPTION DU PROPRIÉTAIRE

Avant d'utiliser votre broyeur, veuillez remplir et poster votre fiche d'inscription du propriétaire. Cette fiche nous permettra de vous aviser dans l'éventualité peu probable de la publication d'un avis sur la sécurité de nos produits et nous aide à nous conformer aux dispositions de la Loi canadienne sur la sécurité des produits de consommation. **CETTE FICHE NE CONSTITUE PAS VOTRE GARANTIE.**

Conservez une copie de votre reçu indiquant la date d'achat et/ou d'installation de votre broyeur. **CETTE PREUVE D'ACHAT VOUS ASSURE UN SERVICE DE GARANTIE.**

Prenez en note les renseignements suivants. Vous en aurez besoin si jamais votre broyeur nécessite de l'entretien.

Numéro du modèle\* \_\_\_\_\_

Numéro de série\* \_\_\_\_\_

Date d'achat \_\_\_\_\_

Date d'installation \_\_\_\_\_

Nom du marchand \_\_\_\_\_

Adresse \_\_\_\_\_

Téléphone \_\_\_\_\_

\* Les numéros de modèle et de série apparaissent sur une étiquette apposée au bas du broyeur.

## MODE DE FONCTIONNEMENT POUR LES MODÈLES AU FONCTIONNEMENT CONTINU

KitchenAid Imperial (Modèle KCDI250)

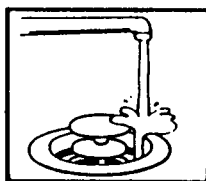
KitchenAid Superba (Modèle KCDS250)

Les broyeurs KitchenAid au fonctionnement continu sont munis d'un couvercle en deux pièces dont l'unique objet est d'assurer l'étanchéité de l'appareil.

Pour retenir l'eau dans l'évier, insérer le couvercle dans l'ouverture du broyeur, puis faire tourner le centre du couvercle jusqu'à ce qu'il soit en position d'étanchéité. Pousser fermement le couvercle dans l'ouverture du broyeur. Un interrupteur mural sert à actionner et à arrêter le broyeur. **ATTENTION: Ne pas utiliser le broyeur lorsque le couvercle est en position d'ÉTANCHÉITÉ. Une fois que tous les déchets alimentaires se trouvent dans le broyeur, placer le couvercle dans la position d'ÉVACUATION/BROYAGE.**

### COMMENT UTILISER LE BROYEUR:

1. Retirer le couvercle de la bonde d'évier et faire couler un jet abondant d'eau FROIDE. Il est indispensable que de l'eau froide coule dans le broyeur pendant qu'il est en marche. (L'eau froide durcit les matières grasses et en facilite le broyage en fines particules. De plus, l'eau froide empêche la graisse de coller aux tuyaux d'évacuation.) Pour les éviers à double cuve, s'assurer que le robinet est orienté du côté du broyeur lorsque celui-ci est en marche.
2. Jeter les déchets alimentaires dans l'ouverture du broyeur. Pour un broyage efficace, mélanger les déchets mous et les déchets consistants.
3. Pour une sécurité maximale, une fois que tous les déchets alimentaires sont dans le broyeur, mettre le couvercle en position d'ÉVACUATION/BROYAGE (voir l'illustration) pour minimiser les possibilités d'éjection d'aliments au cours du broyage. **NE PAS METTRE LA MAIN DANS LE BROYEUR.**



4. Ouvrir l'interrupteur mural.
5. Une fois le broyage terminé, laisser le broyeur en marche et l'eau couler pendant environ 30 secondes pour évacuer de la chambre de broyage les petits morceaux d'os ou tout autre objet dur susceptibles de faire bloquer l'appareil. Cette précaution assurera également le nettoyage efficace du tuyau d'évacuation extérieur.
6. Fermer l'interrupteur mural.

## MODE DE FONCTIONNEMENT POUR LE MODÈLE AU FONCTIONNEMENT INTERMITTENT

KitchenAid Superba (Modèle KBDS250)

Le broyeur KitchenAid à fonctionnement intermittent est muni d'un interrupteur actionné par le couvercle.

### COMMENT UTILISER LE BROYEUR:

1. Enlever le couvercle et jeter les déchets alimentaires dans l'ouverture du broyeur. Pour un broyage efficace, mélanger les déchets mous et les déchets consistants.
2. Faire couler un jet abondant d'eau FROIDE. (L'eau froide durcit les matières grasses et en facilite le broyage en fines particules. De plus, l'eau froide empêche la graisse de coller aux tuyaux d'évacuation.) Il est indispensable que de l'eau froide coule dans le broyeur pendant qu'il est en marche. Pour les éviers à double cuve, s'assurer que le robinet est orienté du côté du broyeur lorsque celui-ci est en marche.
3. Replacer le couvercle dans la bonde d'évier en position d'ÉTANCHÉITÉ. Soulever légèrement la poignée du couvercle et tournez-la à droite ou à gauche jusqu'à ce que le broyeur se mette en marche.
4. Après le broyage, laisser le broyeur en marche et l'eau couler pendant environ 30 secondes pour évacuer de la chambre de broyage les petits morceaux d'os ou tout

autre objet dur susceptibles de faire bloquer l'appareil. Cette précaution assurera également le nettoyage efficace du tuyau d'évacuation extérieur.

5. Tourner la poignée à droite ou à gauche pour arrêter le broyeur.

### QUELS ALIMENTS PEUT-ON BROYER?

Le broyeur a été conçu pour éliminer les déchets alimentaires tels que: os, pelures de fruits et de légumes, noyaux, coquilles d'oeufs et marc de café. Les gros morceaux d'aliments, tels que l'écorce de melon, devront être taillés en plus petits morceaux avant d'être jetés dans le broyeur.

Ne pas broyer de déchets de consistance extrêmement fibreuse, tels que les enveloppes d'épis de maïs et les artichaux, car ils risquent de faire bloquer l'appareil.

Si les tuyaux d'évacuation du broyeur sont dirigés dans une fosse septique, le broyage d'aliments tels que coquilles d'oeufs, carapaces de homards, de crevettes et de crabes devrait être réduit le plus possible. Le broyage de grandes quantités de ce type de déchets peut nécessiter des nettoyages plus fréquents de la fosse septique.

**NE PAS JETER D'ARTICLES EN VERRE, EN PORCELAINES OU EN MÉTAL, DE CANNETTES EN MÉTAL, DE CAPSULES DE BOUTEILLE OU D'ÉCAILLES D'HUÎTRES OU DE PALOURDES DANS LE BROYEUR. CES DÉCHETS DOIVENT ÊTRE MIS À LA POUCELLE, CAR ILS RISQUENT D'ENDOMMAGER LE BROYEUR ET LE SYSTÈME D'ÉVACUATION.**

### DÉBLOCAGE DU BROYEUR

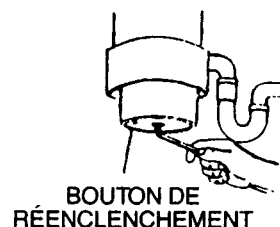
À l'occasion, un corps étranger peut se glisser accidentellement dans le broyeur et le bloquer. Pour extraire cet objet, il faut procéder ainsi:

1. Fermer l'interrupteur mural ou enlever le couvercle.

**AVERTISSEMENT: Pour éviter les blessures, s'assurer que l'interrupteur mural est fermé et que le couvercle n'est pas en place avant d'utiliser la clé de service.**

2. Insérer une extrémité de la clé hexagonale (fournie avec votre broyeur) dans le trou situé au fond du broyeur, au centre (voir l'illustration).
3. Pousser et tirer la clé jusqu'à ce qu'elle fasse facilement un tour complet sur elle-même. Déloger le corps étranger à l'aide de tenailles. Retirer la clé avant d'actionner le broyeur.
4. Laisser refroidir le moteur de 3 à 5 minutes, puis presser sur le bouton de réenclenchement rouge (voir l'illustration).
5. Mettre le broyeur en marche.

Votre clé hexagonale viendra à bout de presque n'importe quel blocage causé par un corps étranger. Il pourrait arriver qu'un morceau de métal (pince à cheveux, punaise, trombone, argenterie, etc.) occasionne un blocage dont votre clé hexagonale ne peut venir à bout. Utiliser alors une barre-levier ou tout autre outil approprié. Ne pas frapper à coups de marteau sur la barre-levier.



## **RACCORDEMENT DU LAVE-VAISSELLE AU BROYEUR**

Si le lave-vaisselle est raccordé au broyeur, mettre le broyeur en marche quelques instants avant le lave-vaisselle pour vider complètement la chambre de broyage de tout déchet alimentaire non broyé et prévenir ainsi le refoulement des eaux usées du lave-vaisselle. **NE JAMAIS FAIRE FONCTIONNER LE BROYEUR PENDANT QUE LE LAVE-VAISSELLE EST EN MARCHÉ.** Après avoir utilisé le lave-vaisselle, mettre le broyeur en marche pendant un moment pour le purger de toute particule originant du lave-vaisselle.

Pour éliminer les éclaboussures, nous recommandons de mettre le couvercle en position d'ÉVACUATION/BROYAGE pendant que le lave-vaisselle est en marche.

## **MISE À LA TERRE**

**AVERTISSEMENT:** Cet appareil doit être branché à un câblage permanent en métal, mis à la terre; sinon, un conducteur de mise à la terre devra être incorporé à la canalisation électrique et branché à la borne de mise à la terre du broyeur. Pour plus de détails, voir le Guide d'installation.

**TOUS LES RACCORDEMENTS ÉLECTRIQUES DOIVENT ÊTRE CONFORMES AUX NORMES DU CODE LOCAL D'ÉLECTRICITÉ.**

Ce broyeur est répertorié par C.S.A.

## **ÉCONOMIE D'ÉNERGIE**

Le broyeur de déchets alimentaires ne nécessite qu'une quantité négligeable d'énergie qui sera réduite à un minimum si les directives de ce Guide d'utilisation et d'entretien sont suivies à la lettre.

## **NETTOYAGE ET ENTRETIEN DU BROYEUR**

Le tourbillonnement d'eau, créé par la conception unique des éléments de broyage du broyeur, garde la chambre de broyage toujours propre et sans odeur.

Après un certain temps, il est possible que le disque de broyage brunisse un peu. Cette oxydation superficielle est normale et n'affectera en rien la longévité ou le rendement du broyeur.

Ne jamais "laisser reposer" les déchets alimentaires dans la chambre de broyage. Ceci pourrait créer des odeurs, obstruer le tuyau d'évacuation ou bloquer l'appareil.

N'utiliser que de l'eau FROIDE lorsque l'appareil est en marche. En plus d'éviter l'accumulation de graisse dans le tuyau d'évacuation, l'eau froide durcira les matières grasses et en facilitera le broyage en fines particules.

Les odeurs émanant de votre broyeur sont dues généralement à des déchets alimentaires restés dans le broyeur suite à l'utilisation d'une trop faible quantité d'eau pour nettoyer l'appareil. Pour nettoyer le broyeur, procéder de la façon suivante:

Fermer l'interrupteur mural. Placer le couvercle en position d'ÉTANCHÉITÉ et remplir l'évier à moitié avec de l'eau tiède. Ajouter une tasse de soda à pâte et bien mélanger.



Faire partir le broyeur; retirer le couvercle de l'évier. L'eau s'écoulant à l'intérieur du broyeur chassera les particules qui se sont détachées au cours du nettoyage. Le soda à pâte redonnera son éclat au broyeur.

**ATTENTION: ne JAMAIS utiliser de produit chimique ou de solvant dans le broyeur. Ils risquent de causer de sérieux dommages et ne sont pas nécessaires si le broyeur est utilisé selon les directives ci-dessus.**

Ce broyeur KitchenAid est lubrifié de façon permanente.

## SERVICE D'ENTRETIEN

**Voici comment procéder:**

1. Si votre broyeur cessait de fonctionner, faites les vérifications suivantes avant d'appeler un technicien de service. Vous épargnez peut-être ainsi les frais d'une visite d'entretien.

Fermer l'interrupteur mural ou enlever le couvercle et, à l'aide de la clé hexagonale, tourner manuellement le disque de broyage pour faire en sorte que rien n'entrave sa rotation.

Ne **JAMAIS** mettre vos mains dans le broyeur. Si le disque de broyage ne tourne pas normalement, le broyeur est probablement bloqué et vous devriez suivre les directives de la page 6.

**LES BLOCAGES NE SONT PAS NÉCESSAIREMENT ATTRIBUABLES À DES DÉFAUTS DE FABRICATION ET, PAR CONSÉQUENT, NE SONT PAS TOUS COUVERTS PAR LA GARANTIE.**

Un fusible a-t-il sauté? Le disjoncteur est-il ouvert?

La commande du broyeur est-elle en position de fonctionnement?

Avez-vous appuyé sur le bouton de réenclenchement situé au bas du broyeur?

2. Si, après avoir effectué les vérifications ci-dessus, vous ignorez toujours la source du problème, référez-vous à la liste des bureaux de Service après-vente qui apparaît sur votre garantie.

3. Si vous n'êtes pas satisfait du service obtenu, écrivez à:

Service des relations avec la clientèle  
KitchenAid Canada Inc.  
1901 Minnesota Court  
Mississauga (Ontario)  
L5N 3A7

Pour toute correspondance concernant votre broyeur, veuillez fournir les renseignements suivants:

- Date
- Vos nom, adresse et numéro de téléphone
- Type d'appareil
- Marque
- Numéro du modèle
- Numéro de série
- Date d'achat
- Marchand chez qui l'appareil a été acheté (indiquer son adresse)
- Agent de service (indiquer son nom et son adresse s'ils diffèrent de ceux du marchand)
- Emplacement de l'appareil
- Une description précise du problème et du service requis