



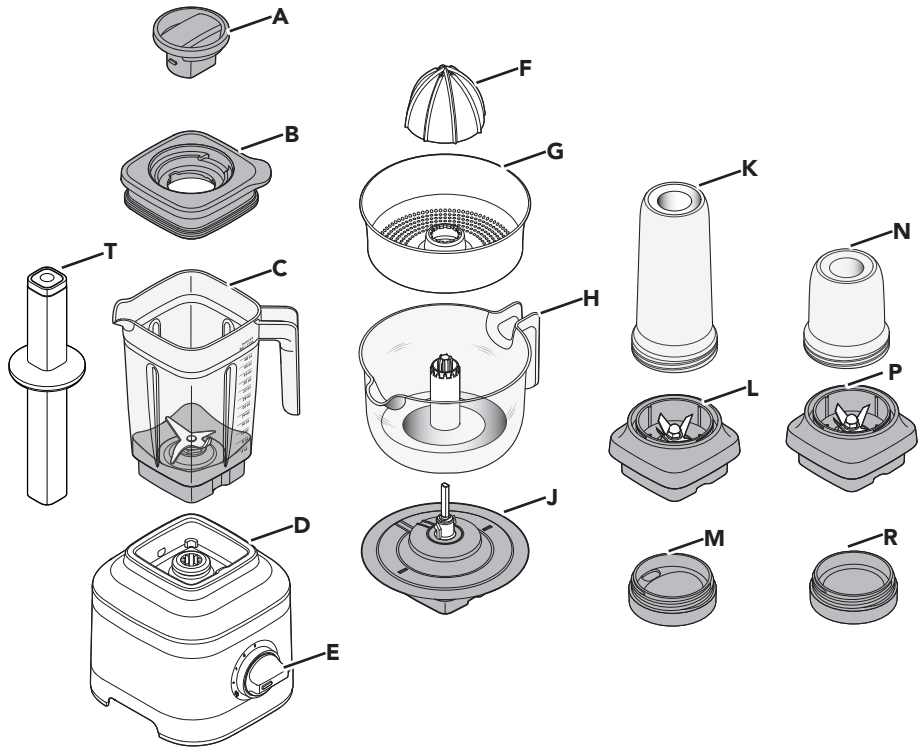
KitchenAid®

Stand Blender
KSB13**
7KSB13**



PARTS AND FEATURES

PARTS AND ACCESSORIES



- A.** Lid Center Cap
- B.** Lid with Vent Well
- C.** Jar (48 oz / 1.4 L capacity)
Glass Jar**** (48 oz / 1.4 L capacity)
- D.** Base
- E.** Control Dial
- F.** Reamer*
- G.** Pulp Strainer/Basket*
- H.** Juice Container*
(32 oz / 1 L capacity)
- J.** Gear Assembly*
- K.** Personal Jar** (16 oz / 0.5 L capacity)
- L.** Blade Assembly of Personal Jar**
- M.** Personal Jar Easy-Drink Lid**
- N.** Small Batch Jar***
(6 oz / 0.2 L capacity)
- P.** Blade Assembly of Small Batch Jar***
- R.** Small Batch Jar Lid***
- T.** Tamper

* Accessories only included with Citrus Press model.

** Accessories only included with Personal Jar model.

*** Accessories only included with Small Batch Jar model.

**** Accessories only included with Blender with Glass Container model.

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.

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 Stand Blender base in water or other liquid.
3. This appliance is not intended for use by persons (including children) with reduced physical, sensory, or mental capabilities, or lack of experience and knowledge, unless they are closely supervised and instructed concerning use of the appliance by a person responsible for their safety. Close supervision is necessary when any appliance is used by or near children. Children should be supervised to ensure that they do not play with the appliance.
4. Turn the appliance OFF, then unplug from the outlet when not in use, before assembling or disassembling parts and before cleaning. To unplug, grasp the plug and pull from the outlet. Never pull from the power cord.
5. Avoid contacting 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. Do not use outdoors.
8. Do not let cord hang over edge of table or counter.
9. Keep hands and utensils out of container while blending to reduce the risk of severe injury to persons or damage to the blender. A scraper may be used but must be used only when the blender is not running.
10. Blades are sharp. Handle carefully.
11. Always operate blender with cover in place.
12. Never leave the appliance unattended while it is in operation.



BLENDER SAFETY

13. When blending hot liquids or ingredients, Lid Center Cap shall remain in place over the lid opening. Always start on lowest speed and slowly ramp to desired speed when blending hot liquids or ingredients.
14. Do not blend hot liquids and ingredients in the Personal Jar or Small Batch Jar.
15. To reduce the risk of injury, never place cutter-assembly blades on base without Personal Jar or Small Batch Jar properly attached.
16. The use of attachments, including canning jars, not recommended or sold by the manufacturer may cause a risk of injury to persons.

SAVE THESE INSTRUCTIONS

This product is designed for household use only.

MOTOR HORSEPOWER

Motor horsepower for the Blender motor was measured using a dynamometer, a machine that laboratories routinely use to measure the mechanical power of motors. Our 0.9 peak horsepower (HP) motor reference reflects the horsepower output of the motor itself and not the Blender's horsepower output in the Blender Jar. As with any Blender, the power output in the Jar is not the same as the horsepower of the motor itself.

ELECTRICAL REQUIREMENTS

Voltage: 120 VAC

Frequency: 60 Hz

NOTE: This Blender is equipped with a polarized plug (one blade is wider than the other). To reduce the risk of electrical shock, this plug will fit in a polarized outlet only one way.

If the plug does not fit fully in the outlet, reverse the plug. If it still does not fit, contact a qualified electrician. Do not modify the plug in any way.





GETTING STARTED

BLENDER FUNCTION GUIDE

The Blender features 3 speeds and Ice Crush/Pulse function, allowing you to customize your blend. Recipes can differ significantly and might work best on speed that are not obvious. We encourage you to find the best speed match for your favorite recipes.

Accessories	Size	Speed	Suggested items to blend
Blender Jar	48 oz (1.4 L)	Speed 1, 2, 3, and Pulse/Ice crush	Smoothies, Icy drinks, Shakes / Malts, Dips, Spreads and more.
Personal Jar	16 oz (0.5 L)	Speed 1, 2, 3, and Pulse/Ice crush	Individual Smoothie, Icy drinks, Shakes / Malts and lower volume recipes.
Small Batch Jar	6 oz (0.2 L)	Speed 1, 2, 3, and Pulse/Ice crush	Small volume recipes - Purees, Sauces, Baby food, Dressings, Marinades, Pesto and more.
Citrus Press	32 oz (1 L)	Speed 1	Citrus juice, Grapefruit juice and more.

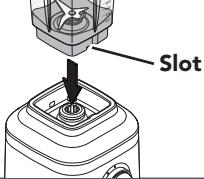
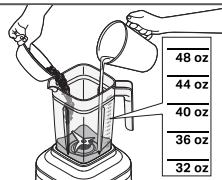
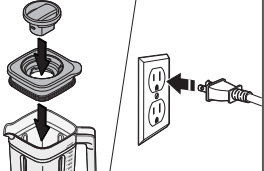
PREPARING AND USING THE BLENDER

PREPARING THE BLENDER FOR USE

Before using your Blender for the first time, wipe clean Blender base with a warm damp cloth. Dry with a soft cloth. Wash Blender Jar, Lid, and Lid Center Cap in warm, sudsy water (see "Care and Cleaning" section). Rinse parts and wipe dry. Be sure the countertop beneath the Blender and surrounding areas are dry and clean.

IMPORTANT: When moving your Blender, always support/lift from the Blender base. The Base will become disengaged from Jar if carried by Blender Jar or Blender Jar handle only.

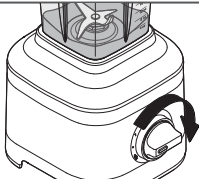
USING THE BLENDER

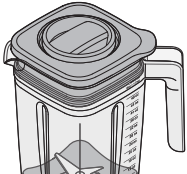
1		Place the Blender Jar by using provided slot, so that the handle of the Jar will be towards the Control Dial. Make sure that it is fully seated in the Base.
2		Place the ingredients into jar. Add liquids first, then soft foods, then leafy greens, and ice or frozen items last. NOTE: Do not fill Blender Jar past the top-most measurement mark.
3		Firmly, secure Lid and Lid Center Cap in the Jar. Before operating the Blender, make sure the Jar is properly positioned on the Blender base. Then, plug the Blender into a grounded outlet.

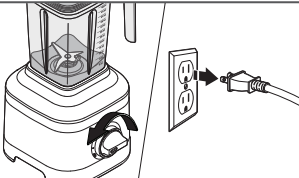





PREPARING AND USING THE BLENDER

4		<p>Turn the Control Dial from (O) to desired speed for continuous operation. You may change desired speed by turning the Control Dial at any time.</p> <p>See the “Blender Function Guide” for more information.</p>
---	---	--

5		<p>If blending hot liquids or ingredients, only use the full size blender jar (48 oz / 1.4 L). Place the Lid securely on the jar and the Center Cap locked in place.</p> <p>It is recommended to operate only on speed (1) while blending hot liquid or food.</p>
---	---	---

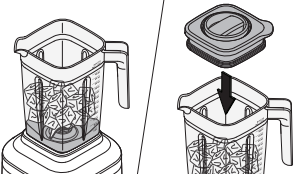
6		<p>When finished, turn the Blender off by returning Control Dial to (O).</p> <p>Unplug the Blender before removing the Blender Jar.</p>
---	---	---


IMPORTANT: Allow the Blender to fully stop before removing the Lid, Blender Jar, or pouring out your blended ingredients.

7		<p>Tamper accessory: Remove the Lid Center Cap only. Stir or press contents down towards the blade. Then, place the Lid Center Cap back before resuming blending.</p>
---	--	--

USING PULSE MODE/ICE CRUSH MODE

Your Blender offers a Pulse/Ice Crush function with a soft start to avoid ingredient splatter. When turning the Control Dial to the Pulse/Ice Crush (P/I) function, the Blender will operate at optimal speed to crush ice. This function will continue until you release the Control Dial, returning to (O).

1		<p>Place ingredients or Ice cubes into the Blender Jar.</p> <p>Firmly secure Lid with Lid Center Cap on Blender Jar.</p>
---	---	--

2		<p>Turn and hold the Control Dial from (O) to Pulse/Ice Crush (P/I) function. The Blender will run at optimal ice crush speed. When finished, release the Control Dial to stop the Blender.</p> <p>You may hold Control Dial on Pulse/Ice Crush (P/I) function as per desired interval of time. See “Blender Function Guide” for more information.</p>
---	---	--

TIP: Use half of standard ice cube tray or 7-8 standard ice cubes at a time for blending. The Ice Crush feature has been optimized to crush and chop ice without adding any liquid ingredients.





PREPARING AND USING THE PERSONAL JAR

PREPARING THE PERSONAL JAR FOR USE

The Personal Jar is the perfect size and handy to carry with you on the go.

Before using your Personal Jar for the first time, wash Jar, Lids, and Blade Assembly in warm, sudsy water (see "Care and Cleaning" section). Rinse parts and wipe dry. Be sure the countertop beneath the Blender and surrounding areas are dry and clean.

IMPORTANT: Do not blend hot liquids and ingredients in the Personal Jar.

USING THE PERSONAL JAR

1		<p>Place the ingredients into Jar. Add ice or frozen items, then leafy green, then soft foods and liquids last.</p> <p>NOTE: Do not fill the Personal Jar past the MAX. line (16 oz / 0.5 L).</p>
2		<p>Secure the Blade Assembly on Personal Jar and rotate it clockwise until it is tight.</p> <p>Place it on the Blender base, making sure that it is fully seated in the Base.</p>
3		<p>Turn the Control Dial from (O) to desired speed for continuous operation. You may change desired speed by turning the Control Dial at any time.</p> <p>See "Blender Function Guide" for more information.</p>
4		<p>When finished, turn the Blender off by returning Control Dial to (O).</p> <p>Unplug Blender from electrical outlet.</p> <p>NOTE: Always hold and raise the Personal Jar with Blade Assembly from the Blender base.</p>





PREPARING AND USING THE SMALL BATCH JAR


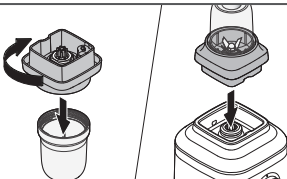
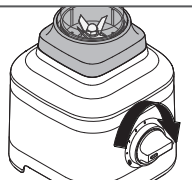
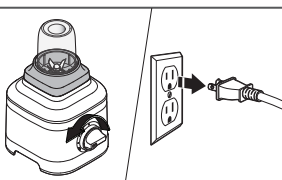
PREPARING THE SMALL BATCH JAR FOR USE

The Small Batch Jar is perfect for smaller recipes like sauces, dressings, marinades and more.

Before using your Small Batch Jar for the first time, wash Bowl, Lid, and Blade Assembly in warm, sudsy water (see "Care and Cleaning" section). Rinse parts and wipe dry. Be sure the countertop beneath the Blender and surrounding areas are dry and clean.

IMPORTANT: Do not blend hot liquids and ingredients in the Small Batch Jar.

USING THE SMALL BATCH JAR

1		<p>Place the ingredients into the Small Batch Jar.</p> <p>NOTE: Do not fill Small Batch Jar past MAX. line (6 oz / 0.2 L).</p>
2		<p>Secure the Blade Assembly on Small Batch Jar and rotate it clockwise until it is tight.</p> <p>Place it on the Blender base, making sure that it is fully seated in the Base.</p>
3		<p>Turn the Control Dial from (O) to desired speed for continuous operation. You may change desired speed by turning the Control Dial at any time. See the "Blender Function Guide" for more information.</p>
4		<p>When finished, turn the Blender off by returning Control Dial to (O).</p> <p>Unplug Blender from electrical outlet.</p> <p>NOTE: Always hold and raise the Small Batch Jar with Blade Assembly from the Blender base.</p>





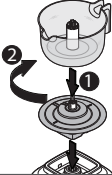
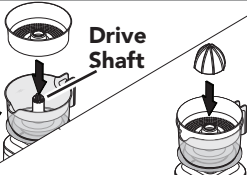
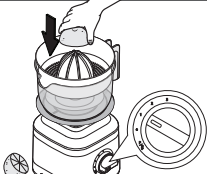
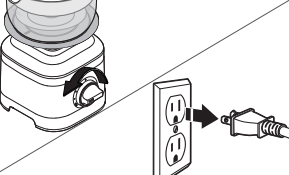
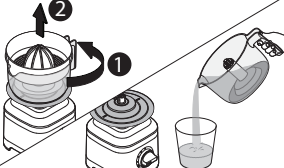
PREPARING AND USING THE CITRUS PRESS

PREPARING THE CITRUS PRESS FOR USE

Before using your Citrus Press for the first time, wash Reamer, Pulp Basket and Juice Container in warm, sudsy water. Rinse parts and wipe dry. Wipe clean the Gear Assembly with a warm, damp cloth and dry with a soft cloth (see "Care and Cleaning" section).

Be sure the countertop beneath the Blender and surrounding areas are dry and clean.

USING THE CITRUS PRESS

1		<p>Place the Gear Assembly on the Blender base, making sure that it is fully seated in the Base.</p> <p>Place the Juice Container on the Gear Assembly and twist clockwise to lock in place.</p>
2		<p>Place the Pulp Basket and then the Reamer into the Juice Container. Align them with the Drive Shaft.</p>
3		<p>Turn the Control Dial from (O) to speed (1).</p> <p>Hold down the halved citrus fruit on the Reamer.</p>
4		<p>When finished juicing, turn the Blender off by returning Control Dial to (O).</p> <p>Unplug the Blender.</p>
5		<p>Twist the Juice Container counterclockwise and lift it by using handle.</p> <p>Pour and enjoy!</p>





CARE AND CLEANING

CLEANING THE BLENDER AND ACCESSORIES

Clean the Blender and accessories thoroughly after every use.

NOTE: To avoid damaging the Blender, do not immerse the Blender base or cord in water.
To avoid scratching the Blender, do not use abrasive cleansers or scouring pads.

1		<p>To clean the Blender base and cord: Unplug the Blender before cleaning. Wipe clean the base and the cord with a warm, damp cloth and dry with a soft cloth.</p> <p>Wipe clean the Citrus Press Gear Assembly with a warm, damp cloth and dry with a soft cloth.</p>
2		<p>Remove any remaining contents from the Jar. Fill half of the Jar with warm water, and add 1 or 2 drops of dish-washing liquid.</p> <p>Place the Blender Jar on the base. Make sure the Blender Jar is fully seated in the base. Secure the Lid on the Jar, turn the Control Dial to speed (3), and run the Blender for 15-20 seconds. Remove the Blender Jar, empty contents and rinse with warm water.</p>
3		<p>The Personal Jar, Small Batch Jar, Lids, Blade Assembly, Tamper, and Lid Center Cap can be cleaned in the top rack of a dishwasher.</p> <p>The Blender Jar can be cleaned in the bottom rack of a dishwasher.</p>
4		<p>The Reamer, Juice Container and Pulp Basket can be cleaned in the bottom rack of a dishwasher.</p>

FOR DETAILED INFORMATION ON CLEANING THE BLENDER

Visit www.kitchenaid.com/quickstart for additional instructions with videos, inspiring recipes, and tips on how to clean your Blender.





TROUBLESHOOTING

IF YOUR BLENDER MALFUNCTIONS OR FAILS TO OPERATE

- **Is the Blender plugged into a grounded electrical outlet?**
Plug the Blender into a grounded electrical outlet.
 - **Is the fuse in the circuit to the Blender in working order?**
If you have a circuit breaker box, make sure the circuit is closed. Try unplugging the Blender, then plug it back into a grounded electrical outlet.
 - **If Blender stops while blending:**
The Blender becomes overloaded or jammed when blending heavy ingredients. It will automatically shut off to prevent damage to the motor. Unplug the power cord. Remove the Blender Jar from the base and use a spatula to rearrange ingredients in the Blender Jar. If it's overloaded, divide contents into smaller batches. For certain recipes, adding liquid to the Blender Jar may also reduce the load on the Blender.
 - **If the ingredients of a recipe aren't blending:**
There may be times when an air pocket is created around the blade, causing the ingredients to miss the blending blade. Unplug the power cord. Remove the Blender Jar from the base, and use a spatula to rearrange ingredients in the Blender Jar.
 - **If Blender stops while blending with Personal Jar or Small Batch Jar:**
If Blender stops, unplug the power cord. Remove the Personal Jar or Small Batch Jar from the base, and shake it a little bit. Place it back on the base, and then turn the Blender back on to continue regular use.
 - **If the problem cannot be corrected:**
See the "Warranty and Service" sections. Contact an authorized service center for assistance.
- Do not return the Blender to the retailer – retailers do not provide service.






WARRANTY AND SERVICE

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

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

Length of Warranty:	One Year Full Warranty from date of purchase.
KitchenAid Will Pay for Your Choice of:	<p>Hassle-Free Replacement of your Blender. See the next page for details on how to arrange for service, or call the Customer eXperience Center toll-free at 1-800-541-6390.</p> <p>OR</p> <p>The replacement parts and repair labor costs to correct defects in materials and workmanship. Service must be provided by an Authorized KitchenAid Service Facility.</p>
	
KitchenAid Will Not Pay for:	<ul style="list-style-type: none"> A. Repairs when your Blender is used in other than normal single family home use. B. Damage resulting from accident, alteration, misuse or abuse. C. Any shipping or handling costs to deliver your Blender to an Authorized Service Facility. D. Replacement parts or repair labor costs for Blender attachments operated outside the 50 United States, District of Columbia, Puerto Rico, and Canada.
DISCLAIMER OF IMPLIED WARRANTIES; LIMITATION OF REMEDIES	
<p>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.</p>	
<p>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.</p>	





WARRANTY AND SERVICE

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

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

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

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

HASSLE-FREE REPLACEMENT WARRANTY—CANADA

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

If your Blender should fail within the first year of ownership, simply call our toll-free

Customer eXperience Center at **1-800-807-6777** Monday through Friday. Please have your original sales receipt available when you call. Proof of purchase will be required to initiate the claim. Give the consultant your complete shipping address.

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

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

In the United States and Puerto Rico:

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

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

Outside the United States and Puerto Rico:

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

For service information in Canada:

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

For service information in Mexico:

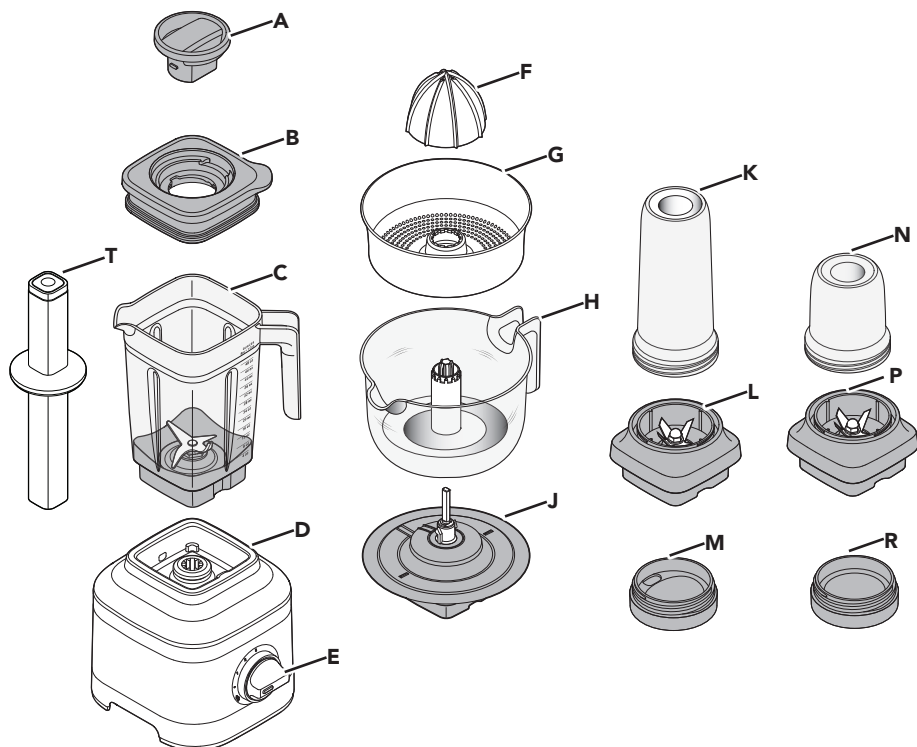
Call toll-free **01-800-0022-767**.





PIÈCES ET CARACTÉRISTIQUES

PIÈCES ET ACCESSOIRES



FRANÇAIS

- A.** Bouchon central du couvercle
- B.** Couvercle avec évent
- C.** Pot (capacité de 48 oz / 1,4 L)
Pot en verre****
(capacité de 48 oz / 1,4 L)
- D.** Socle
- E.** Bouton de commande
- F.** Presse-agrumes*
- G.** Tamis à pulpe/panier*
- H.** Récipient à jus*
(capacité de 32 oz / 1 L)
- J.** Entraînement*
- K.** Pot à portion individuelle**
(capacité de 16 oz / 0,5 L)
- L.** Lame pour pot à portion individuelle**
- M.** Couvercle Easy-Drink pour pot à portion individuelle**
- N.** Pot à petite portion***
(capacité de 6 oz / 0,2 L)
- P.** Lame pour pot à petite portion***
- R.** Couvercle de pot à petite portion***
- T.** Poussoir

* Accessoires inclus dans le modèle avec presse-agrumes seulement.

** Accessoires inclus dans le modèle avec pot à portion individuelle seulement.

*** Accessoires inclus dans le modèle avec pot à petite portion seulement.

**** Accessoires inclus dans le modèle de mélangeur avec contenant en verre seulement.



SÉCURITÉ DU MÉLANGEUR

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.

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 décharge électrique, ne pas immerger le socle du mélangeur sur socle dans de l'eau ou tout autre liquide.
3. Cet appareil ne convient pas à une utilisation par des personnes (y compris des enfants) à capacités physiques, sensorielles ou mentales réduites, ou possédant un manque d'expérience et de connaissances, à moins qu'elles ne soient placées sous supervision ou qu'elles aient reçu des instructions concernant l'utilisation de l'appareil par une personne responsable de leur sécurité. Une surveillance attentive s'impose lorsqu'un appareil ménager est utilisé par ou à proximité d'enfants. Les enfants doivent être surveillés afin de s'assurer qu'ils ne jouent pas avec l'appareil.
4. S'assurer que l'appareil est éteint et débranché de la prise murale lorsqu'il n'est pas utilisé, avant d'y ajouter des pièces ou d'en enlever et avant de la nettoyer. Pour débrancher, saisir la fiche et la retirer de la prise. Ne pas tirer sur le cordon d'alimentation.
5. Éviter tout contact avec les pièces mobiles.
6. Ne pas faire fonctionner un appareil si la prise ou le cordon est endommagé, si l'appareil ne fonctionne pas correctement, s'il tombe ou s'il est endommagé d'une quelconque façon. Communiquer par téléphone avec le service à la clientèle du fabricant pour obtenir des renseignements sur la vérification, la réparation et le réglage de l'appareil.
7. Ne pas utiliser à l'extérieur.
8. Ne pas laisser le cordon pendre par dessus le bord d'une table ou d'un plan de travail.





SÉCURITÉ DU MÉLANGEUR

9. Garder les mains et les ustensiles à l'écart du pot lors du mélange pour éviter toute blessure corporelle grave ou tout dommage au mélangeur. On peut utiliser un grattoir, mais il doit être employé uniquement lorsque le mélangeur ne fonctionne pas.
10. Les lames sont aiguisées. Manipuler avec précaution.
11. Toujours utiliser le mélangeur avec le couvercle en place.
12. Ne jamais laisser l'appareil sans surveillance pendant son utilisation.
13. Le bouchon central de couvercle devrait toujours rester en place lorsqu'on mélange des liquides ou des ingrédients chauds. Lors du mélange de liquides ou d'ingrédients chauds, toujours commencer à faible vitesse et augmenter doucement jusqu'à atteindre la vitesse désirée.
14. Ne pas mélanger de liquides ou d'ingrédients chauds dans le pot à portion individuelle ou le pot à petite portion.
15. Pour réduire les risques de blessure, ne jamais placer les lames sur le socle sans qu'un pot à portion individuelle ou pot à petite portion n'y soit bien placé.
16. L'utilisation d'accessoires, y compris de bocaux de mise en conserve, non recommandés ou fabriqués par le fabricant peut causer des blessures.

CONSERVER CES INSTRUCTIONS

Ce produit est conçu uniquement pour un usage domestique.

PUISSANCE DU MOTEUR

La puissance du moteur du mélangeur a été évaluée à l'aide d'un dynamomètre, un appareil de laboratoire couramment utilisé pour mesurer la puissance des moteurs. Notre moteur de 0,9 hp indique la puissance du moteur lui-même et non la puissance appliquée au récipient par le mélangeur. Comme pour tout mélangeur, la puissance appliquée dans le récipient ne correspond pas exactement à la puissance du moteur lui-même.

SPÉCIFICATIONS ÉLECTRIQUES

Tension: 120 V CA

Fréquence: 60 Hz

REMARQUE: Ce mélangeur comporte une fiche polarisée (avec une lame plus large que l'autre). Pour réduire le risque de décharge électrique, cette fiche ne peut être insérée dans une prise que dans un seul sens.

Si la fiche ne s'enfonce pas complètement dans la prise, inverser la fiche. Si la fiche ne s'introduit toujours pas, appeler un électricien qualifié. Ne pas modifier la prise de quelque manière que ce soit.



POUR COMMENCER

GUIDE DES FONCTIONS DU MÉLANGEUR

Le mélangeur possède 3 vitesses et une fonction de broyage de glaçons/pulsation qui vous permet de personnaliser votre mélangeur.

Les recettes peuvent être très différentes et utiliser des vitesses qui ne semblent pas naturelles au premier abord. Nous vous recommandons de trouver la vitesse qui convient le mieux à vos recettes préférées.

Accessoires	Taille	Vitesse	Aliments suggérés à mélanger
Pot du mélangeur	48 oz (1,4 L)	Vitesses 1, 2, 3 et pulsation/broyage de glaçons	Boissons fouettées, glacées, frappées/à base de malt, trempettes, tartinades et plus.
Pot à portion individuelle	16 oz (0,5 L)	Vitesses 1, 2, 3 et pulsation/broyage de glaçons	Boissons fouettées, glacées et frappées/à base de malt individuelles, ainsi que petites recettes.
Pot à petite portion	6 oz (0,2 L)	Vitesses 1, 2, 3 et pulsation/broyage de glaçons	Petites recettes – purées, sauces, nourriture pour bébé, vinaigrettes, marinades, pesto et plus.
Presse-agrumes	32 oz (1 L)	Vitesses 1	Jus d'agrumes, jus de pamplemousse et plus.

PRÉPARATION ET UTILISATION DU MÉLANGEUR

PRÉPARATION DU MÉLANGEUR POUR UTILISATION

Avant d'utiliser le mélangeur pour la première fois, essayer le socle avec un chiffon humide tiède. Sécher avec un chiffon doux. Laver le pot du mélangeur, le couvercle et le bouchon central du couvercle dans une eau chaude et savonneuse (voir la section "Entretien et nettoyage"). Rincer et sécher les pièces. S'assurer que le comptoir situé sous et près du mélangeur est sec et propre.

IMPORTANT : Lors du déplacement du mélangeur, toujours soutenir/soulever le mélangeur de son socle. Le socle se détachera du pot si l'on transporte le mélangeur en le soulevant par la poignée du pot uniquement.

UTILISATION DU MÉLANGEUR

1		Placer le pot du mélangeur sur la fente pour que la poignée du pot soit positionnée vers le bouton de commande. S'assurer qu'il est bien placé sur le socle.
2		Ajouter les ingrédients dans le pot. Commencer par ajouter les ingrédients liquides, puis les aliments tendres, ensuite les légumes-feuilles et finalement les glaçons ou les aliments congelés. REMARQUE : Ne pas remplir le pot du mélangeur au-delà du repère de remplissage maximum.

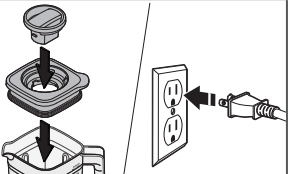




PRÉPARATION ET UTILISATION DU MÉLANGEUR

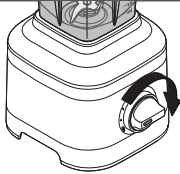
FRANÇAIS

3



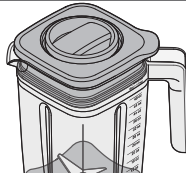
Bien placer le couvercle et le bouchon central de couvercle sur le pot.
Avant d'utiliser le mélangeur, s'assurer que le pot est correctement positionné sur le socle du mélangeur. Brancher ensuite le mélangeur sur une prise avec mise à la terre.

4



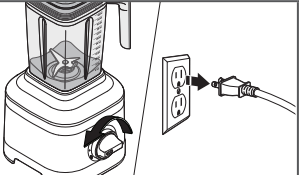
Tourner le bouton de commande de (O) à la vitesse souhaitée pour une utilisation en continu. Il est possible de changer la vitesse en tournant le bouton de commande à tout moment.
Consulter le "Guide des fonctions du mélangeur" pour plus d'informations.

5



N'utiliser que le grand pot (48 oz / 1,4 L) du mélangeur pour mélanger des liquides et ingrédients chauds. Bien placer le couvercle et le bouchon central de couvercle sur le pot.
Nous recommandons de n'utiliser que la vitesse (1) pour mélanger des liquides et aliments chauds.


6



Une fois terminé, éteindre le mélangeur en tournant le bouton de commande sur (O).
Débrancher le mélangeur avant d'enlever le pot du mélangeur.

IMPORTANT: Laisser le mélangeur s'arrêter entièrement avant d'enlever le couvercle et le pot du mélangeur ou de retirer les ingrédients du mélangeur.

7



Poussoir: Retirer le bouchon central de couvercle seulement. Remuer le contenu ou appuyer dessus pour le diriger vers la lame. Puis, remettre en place le bouchon central de couvercle avant de recommencer à mélanger

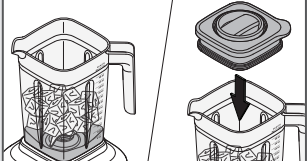





PRÉPARATION ET UTILISATION DU MÉLANGEUR

UTILISATION DU MODE PULSATION/BROYAGE DE GLAÇONS

Votre mélangeur possède un mode de pulsation/broyage de glaçons avec démarrage progressif qui évite les éclaboussures. Lorsque la commande est placée sur la fonction de pulsation/broyage de glaçons (P), le mélangeur fonctionne à la vitesse optimale pour broyer des glaçons. Cette fonction reste active jusqu'à ce que le bouton soit replacé sur (O).

1		<p>Placer les ingrédients ou les glaçons dans le pot du mélangeur.</p> <p>Bien placer le couvercle avec le bouchon central de couvercle sur le pot du mélangeur.</p>
----------	---	--

2		<p>Faire tourner le bouton de commande de (O) et le maintenir sur la fonction de pulsation/broyage de glaçons (P). Le mélangeur fonctionne à la vitesse optimale pour broyer des glaçons. Une fois terminé, relâcher le bouton de commande pour arrêter le mélangeur.</p> <p>Il est possible de maintenir le bouton de commande sur impulsion/broyage de glaçons (P) par intervalle de temps. Consulter le "Guide des fonctions du mélangeur" pour plus d'informations.</p>
----------	---	---

CONSEIL: Utiliser seulement la moitié d'un bac à glaçons ou 7 à 8 glaçons de taille standard à la fois.

La fonction de broyage de glaçons a été optimisée pour pouvoir broyer et concasser la glace sans qu'il soit nécessaire d'ajouter des ingrédients liquides.

PRÉPARATION ET UTILISATION DU POT À PORTION INDIVIDUELLE


PRÉPARATION DU POT À PORTION INDIVIDUELLE POUR UTILISATION

Le pot à portion individuelle est d'une taille parfaite et facile à transporter pendant les déplacements.

Avant d'utiliser le pot à portion individuelle pour la première fois, bien nettoyer le pot, les couvercles et la lame dans de l'eau tiède et savonneuse (consulter la section "Entretien et nettoyage"). Rincer et sécher les pièces. S'assurer que le comptoir situé sous et près du mélangeur est sec et propre.

IMPORTANT: Ne pas mélanger de liquides ou d'ingrédients chauds dans le pot à portion individuelle.

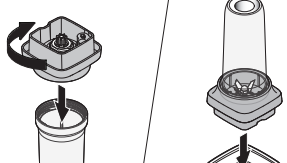
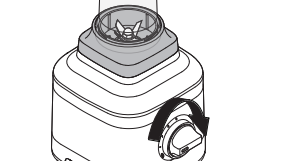
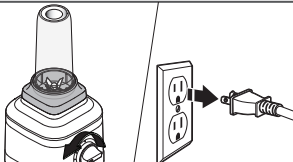
UTILISATION DU POT À PORTION INDIVIDUELLE

1		<p>Ajouter les ingrédients dans le pot. Ajouter les glaçons ou aliments congelés, puis les légumes-feuilles, ensuite les aliments tendres et finalement les liquides.</p> <p>REMARQUE: Ne pas remplir le pot à portion individuelle au-delà de la ligne MAX (16 oz / 0,5 L).</p>
----------	---	---





PRÉPARATION ET UTILISATION DU POT À PORTION INDIVIDUELLE

2		<p>Bien placer la lame sur le pot à portion individuelle et faire tourner dans le sens horaire jusqu'à ce qu'elle soit bien serrée.</p> <p>Placer l'ensemble sur le socle du mélangeur en s'assurant qu'il est bien placé sur le socle.</p>
3		<p>Tourner le bouton de commande de (O) à la vitesse souhaitée pour une utilisation en continu. Il est possible de changer la vitesse en tournant le bouton de commande à tout moment. Consulter le "Guide des fonctions du mélangeur" pour plus d'informations.</p>
4		<p>Une fois terminé, éteindre le mélangeur en tournant le bouton de commande sur (O). Débrancher le mélangeur de la prise électrique.</p> <p>REMARQUE: Toujours tenir et soulever le pot à portion individuelle avec la lame du socle du mélangeur.</p>

PRÉPARATION ET UTILISATION DU POT À PETITE PORTION


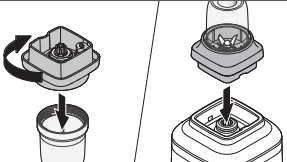
PRÉPARATION DU POT À PETITE PORTION POUR UTILISATION

Le pot à petite portion est parfait pour les petites recettes comme les sauces, vinaigrettes, marinades et plus.

Avant d'utiliser le pot à petite portion pour la première fois, bien nettoyer le pot, le couvercle et la lame dans de l'eau tiède et savonneuse (consulter la section "Entretien et nettoyage"). Rincer et sécher les pièces. S'assurer que le comptoir situé sous et près du mélangeur est sec et propre.

IMPORTANT: Ne pas mélanger de liquides ou d'ingrédients chauds dans le pot à petite portion.

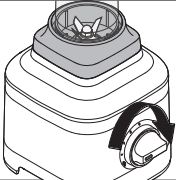
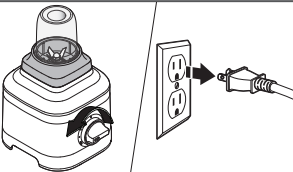
UTILISATION DU POT À PETITE PORTION

1		<p>Placer les ingrédients dans le pot à petite portion.</p> <p>REMARQUE: Ne pas remplir le pot à petite portion au-delà de la ligne MAX (6 oz / 0,2 L).</p>
2		<p>Bien placer la lame sur le pot à petite portion et faire tourner dans le sens horaire jusqu'à ce qu'elle soit bien serrée.</p> <p>Placer l'ensemble sur le socle du mélangeur en s'assurant qu'il est bien placé sur le socle.</p>





PRÉPARATION ET UTILISATION DU POT À PETITE PORTION

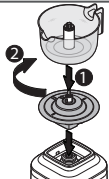
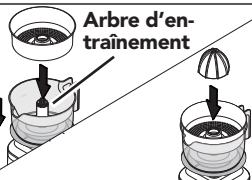
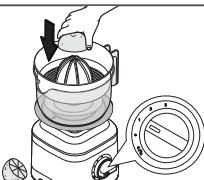
3		<p>Tourner le bouton de commande de (O) à la vitesse souhaitée pour une utilisation en continu. Il est possible de changer la vitesse en tournant le bouton de commande à tout moment. Consulter le "Guide des fonctions du mélangeur" pour plus d'informations.</p>
4		<p>Une fois terminé, éteindre le mélangeur en tournant le bouton de commande sur (O). Débrancher le mélangeur de la prise électrique.</p> <p>REMARQUE: Toujours tenir et soulever le pot à petite portion avec la lame du socle du mélangeur.</p>

PRÉPARATION ET UTILISATION DU PRESSE-AGRUMES

PRÉPARATION DU PRESSE-AGRUMES POUR UTILISATION

Avant d'utiliser le presse-agrumes pour la première fois, bien nettoyer le presse-agrumes, le panier à pulpe et le récipient à jus dans de l'eau tiède et savonneuse. Rincer et sécher les pièces. Essuyer l'entraînement avec un chiffon mouillé à l'eau tiède, puis sécher avec un chiffon doux (voir la section "Entretien et nettoyage"). S'assurer que le comptoir situé sous et près du mélangeur est sec et propre.

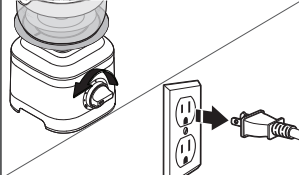
UTILISATION DU PRESSE-AGRUMES

1		<p>Placer l'entraînement sur le socle du mélangeur en s'assurant qu'il est bien placé sur le socle.</p> <p>Placer le récipient à jus sur l'entraînement et faire tourner dans le sens horaire pour le verrouiller en place.</p>
2	 <p>Arbre d'entraînement</p>	<p>Placer le panier à pulpe, puis le presse-agrumes sur le récipient à jus. Les aligner avec l'arbre d'entraînement.</p>
3		<p>Tourner le bouton de commande de (O) à la vitesse (1). Maintenir une moitié d'agrumes sur le presse-agrumes.</p>





PRÉPARATION ET UTILISATION DU PRESSE-AGRUMES

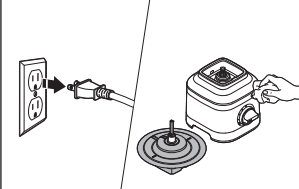
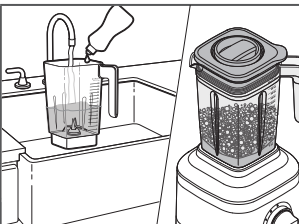
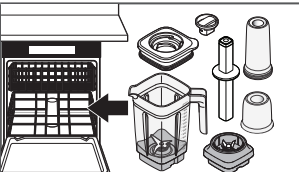
<p>4</p> 	<p>Une fois le jus extrait, éteindre le mélangeur en tournant le bouton de commande sur (O). Débrancher le mélangeur.</p>
<p>5</p> 	<p>Faire tourner le récipient à jus dans le sens antihoraire et le soulever par la poignée. Verser et apprécier!</p>

ENTRETIEN ET NETTOYAGE

NETTOYAGE DU MÉLANGEUR ET DES ACCESSOIRES

Nettoyer soigneusement le mélangeur et les accessoires après chaque utilisation.

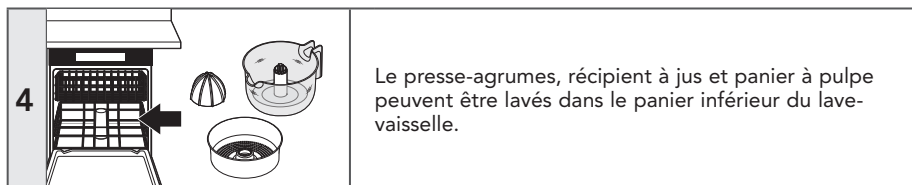
REMARQUE: Afin d'éviter d'endommager le mélangeur, ne pas immerger le socle du mélangeur ou le cordon d'alimentation dans l'eau.
Afin d'éviter d'érafler le mélangeur, ne pas utiliser de nettoyeurs abrasifs ou de tampons à récurer.

<p>1</p> 	<p>Nettoyage du socle du mélangeur et du cordon d'alimentation : Débrancher le mélangeur avant le nettoyage. Essuyer le socle et le cordon avec un chiffon mouillé d'eau tiède, puis les sécher avec un chiffon doux.</p> <p>Essuyer l'entraînement du presse-agrumes avec un chiffon mouillé à l'eau tiède, puis sécher avec un chiffon doux.</p>
<p>2</p> 	<p>Retirer tout le contenu restant dans le pot. Remplir le pot à moitié d'eau tiède et ajouter 1 à 2 gouttes de savon à vaisselle liquide.</p> <p>Placer le pot sur le socle. S'assurer que le pot est bien placé sur le socle. Bien placer le couvercle sur le pot, tourner le bouton de commande sur la vitesse (3) et faire fonctionner le mélangeur pendant 15 à 20 secondes. Retirer le pot du mélangeur, vider le contenu et rincer à l'eau tiède.</p>
<p>3</p> 	<p>Le pot à portion individuelle, le pot à petite portion, les couvercles, poussoir la lame et le bouchon central de couvercle peuvent être lavés dans le panier supérieur du lave-vaisselle.</p> <p>Le pot du mélangeur peut être lavé dans le panier inférieur du lave-vaisselle.</p>





ENTRETIEN ET NETTOYAGE



POUR OBTENIR DES RENSEIGNEMENTS DÉTAILLÉS SUR LE NETTOYAGE DU MÉLANGEUR
Visiter le www.kitchenaid.com/quickstart f pour des instructions supplémentaires avec vidéos, des recettes qui inspirent et des conseils sur la façon de nettoyer le mélangeur.

DÉPANNAGE

SI LE MÉLANGEUR FONCTIONNE MAL OU NE FONCTIONNE PAS

- **Le mélangeur est-il branché dans une prise avec mise à la terre?**
Brancher le mélangeur sur une prise avec mise à la terre.
- **Le fusible du circuit alimentant le mélangeur est-il en bon état?**
S'il s'agit d'un circuit avec disjoncteur, s'assurer qu'il est fermé. Essayer de débrancher le mélangeur et de le rebrancher dans une prise avec mise à la terre.
- **Si le mélangeur s'arrête au milieu d'une opération de mélange :**
Le mélangeur est surchargé ou se bloque lorsqu'il mélange des ingrédients lourds. Il s'arrête automatiquement pour prévenir les dommages au moteur. Débrancher le cordon d'alimentation. Retirer le pot du socle du mélangeur et utiliser une spatule pour repositionner les ingrédients dans le pot. S'il y a trop d'ingrédients, diviser le contenu en plus petites portions. Pour certaines recettes, ajouter du liquide dans le pot du mélangeur peut aussi alléger la charge.
- **Si les ingrédients d'une recette ne se mélangent pas :**
Il arrive qu'une poche d'air se crée autour de la lame, ce qui empêche les ingrédients de toucher la lame. Débrancher le cordon d'alimentation. Retirer le pot du socle du mélangeur et utiliser une spatule pour repositionner les ingrédients dans le pot.
- **Si le mélangeur s'arrête au milieu d'une opération de mélange avec un pot à portion individuelle ou un pot à petite portion :**
Si le mélangeur s'arrête, débrancher le cordon d'alimentation. Retirer le pot à portion individuelle ou le pot à petite portion du socle et le secouer légèrement. Le replacer sur le socle, puis remettre en marche le mélangeur pour continuer à l'utiliser.
- **Si le problème ne peut être résolu :**
Voir les sections "Garantie et dépannage". Communiquer avec le centre de service autorisé pour obtenir de l'aide. Ne pas rapporter le mélangeur au vendeur – les détaillants n'assurent aucun service après-vente.






GARANTIE ET DÉPANNAGE

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

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

Durée de la garantie :	Garantie complète d'un an à compter de la date d'achat.
KitchenAid prendra en charge les éléments suivants à votre choix :	<p>Remplacement sans difficulté du mélangeur. Voir la page suivante pour plus de détails concernant la procédure à suivre pour un dépannage, ou appeler le numéro sans frais 1 800 541-6390 du Centre eXpérience clientèle.</p> <p>OU</p> <p>Les frais de pièces de rechange et de main-d'œuvre pour corriger les vices de matériaux et de fabrication. L'intervention de dépannage doit être effectuée par un établissement de dépannage KitchenAid agréé.</p>
	<p>KitchenAid ne paiera pas pour :</p> <ul style="list-style-type: none"> A. Les réparations lorsque le mélangeur est utilisé à des fins autres qu'un usage domestique unifamilial normal. B. Les dommages causés par : accident, altération, mauvaise utilisation ou abus. C. Tout frais d'expédition ou de manutention pour livrer le mélangeur à un établissement de dépannage agréé. D. Les pièces de rechange ou frais de main-d'œuvre pour les accessoires du mélangeur lorsqu'ils sont utilisés à l'extérieur des 50 États des États-Unis, du district fédéral de Columbia, de Porto Rico et du Canada.
<p>CLAUSE D'EXONÉRATION DE RESPONSABILITÉ AU TITRE DES GARANTIES IMPLICITES; LIMITATION DES RECOURS</p>	
<p>LES GARANTIES IMPLICITES, Y COMPRIS DANS LA MESURE APPLICABLE LES GARANTIES DE QUALITÉ MARCHANDE OU D'APTITUDE À UN USAGE PARTICULIER, SONT EXCLUES 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 ÊTRE APPLICABLES.</p> <p>SI CE PRODUIT NE FONCTIONNE PAS COMME PRÉVU, 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.</p>	





GARANTIE ET DÉPANNAGE

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

Nous sommes tellement certains que la qualité de nos produits satisfait aux normes exigeantes de KitchenAid que si le mélangeur cesse de fonctionner au cours de la première année suivant son acquisition, KitchenAid livrera gratuitement à votre porte un appareil de remplacement identique ou comparable et prendra les dispositions nécessaires pour que le mélangeur d'origine nous soit retourné. Les accessoires électriques de remplacement seront également couverts par notre garantie limitée d'un an.

Si votre mélangeur cesse de fonctionner durant la première année suivant son acquisition, il vous suffit d'appeler notre

Centre eXpérience clientèle sans frais au **1 800 541-6390**, du lundi au vendredi. Veuillez avoir l'original de votre reçu de vente à portée de main au moment de votre appel. Une preuve d'achat est indispensable pour que votre réclamation puisse être traitée. Il vous faudra fournir votre adresse de livraison complète au représentant (aucune boîte postale).

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

GARANTIE DE REMPLACEMENT SANS DIFFICULTÉ POUR LE CANADA

Nous sommes tellement certains que la qualité de nos produits satisfait aux normes exigeantes de la marque KitchenAid que si le mélangeur cesse de fonctionner au cours de la première année suivant son acquisition, nous remplacerons le mélangeur par un appareil de remplacement identique ou comparable. Les accessoires électriques de remplacement seront également couverts par notre garantie limitée d'un an.

Si votre mélangeur cesse de fonctionner durant la première année suivant son acquisition, il vous suffit d'appeler notre

Centre eXpérience clientèle sans frais au **1 800 807-6777**, du lundi au vendredi. Veuillez avoir l'original de votre reçu de vente à portée de main au moment de votre appel. Une preuve d'achat est indispensable pour que votre réclamation puisse être traitée. Il vous faudra fournir votre adresse de livraison complète au représentant.

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

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

Aux États-Unis et à Porto Rico :

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

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

En dehors des États-Unis et de Porto Rico :

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

Pour des informations concernant toute intervention de dépannage au Canada :

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

Pour des informations concernant toute intervention de dépannage au Mexique :

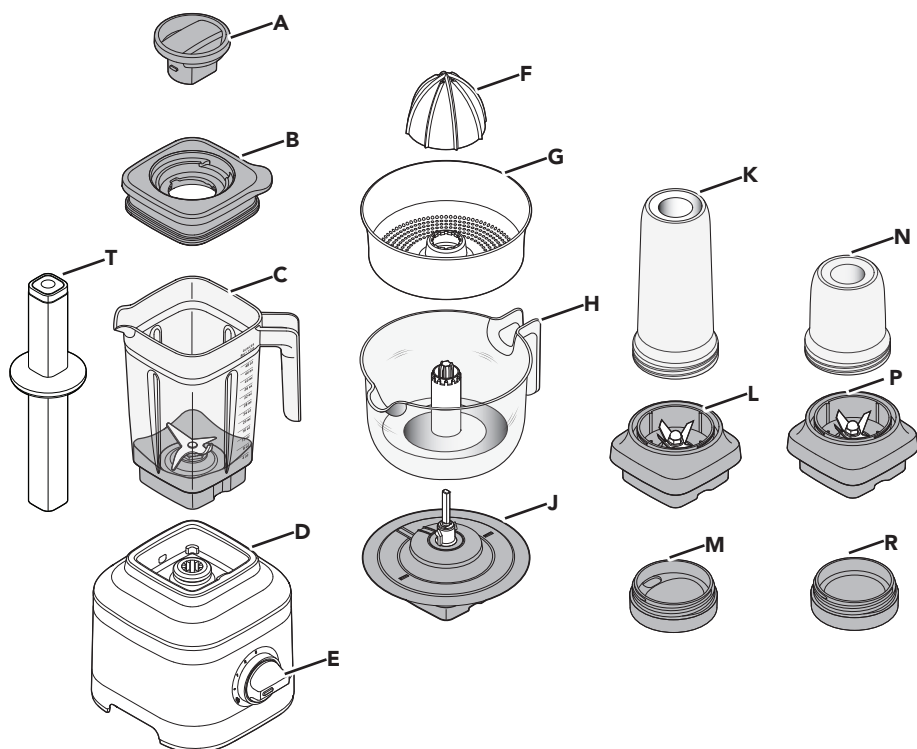
Composer sans frais le **01 800 0022-767**.

®/™ ©2020 Tous droits réservés. KitchenAid et la forme du batteur sur socle sont des marques de commerce aux É.-U. et ailleurs. Utilisé sous licence au Canada.



PIEZAS Y CARACTERÍSTICAS

PIEZAS Y ACCESORIOS



ESPAÑOL

- A.** Tapa central
- B.** Tapa con orificio de ventilación
- C.** Jarra (capacidad de 48 oz / 1,4 L)
Jarra de vidrio****
(capacidad de 48 oz / 1,4 L)
- D.** Base
- E.** Perilla de control
- F.** Exprimidor*
- G.** Canasta coladora de pulpa*
- H.** Recipiente para jugo*
(capacidad de 32 oz / 1 L)
- J.** Conjunto de engranajes*
- K.** Frasco individual**
(capacidad de 16 oz / 0,5 L)
- L.** Ensamble de cuchillas del frasco individual**
- M.** Tapa con boquilla para frasco individual**
- N.** Frasco para lote pequeño***
(capacidad de 6 oz / 0.2 L)
- P.** Ensamble de cuchillas del frasco para lote pequeño***
- R.** Tapa del frasco para lote pequeño***
- T.** Apisonador

* Accesorios incluidos únicamente con el modelo Citrus Press.

** Accesorios incluidos únicamente con el modelo de frasco individual.

*** Accesorios incluidos únicamente con el modelo de frasco para lote pequeño.

**** Accesorios incluidos únicamente con el modelo de licuadora con recipiente de vidrio.

SEGURIDAD DE LA LICUADORA

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

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



Este es el símbolo de alerta de seguridad.

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

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

Estas palabras significan:

 **PELIGRO**

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

 **ADVERTENCIA**

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

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

PROTECCIONES 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 ponga la base de la licuadora en agua ni en ningún otro líquido.
3. Este electrodoméstico no ha sido diseñado para ser usado por personas (incluidos niños) con capacidad física, sensorial, o mental reducida, o con falta de experiencia y conocimiento, a menos que lo hagan bajo supervisión o siguiendo las instrucciones relativas al uso del aparato, a cargo de una persona responsable por su seguridad. Se debe supervisar atentamente cuando cualquier electrodoméstico se utilice por niños o cerca de ellos. Los niños deben estar bajo supervisión para asegurarse de que no jueguen con el electrodoméstico.
4. Apague el aparato, luego desconéctelo del tomacorriente cuando no esté en uso, antes de armar o desarmar las piezas, y antes de limpiarlo. Para desconectarlo, tome el enchufe y retírelo del tomacorriente. Nunca tire el cable de alimentación.
5. Evite tocar las piezas que estén en movimiento.
6. No opere ningún aparato que tenga un cable o enchufe dañado, que haya funcionado mal o que se haya dañado de alguna manera. Devuelva el aparato al lugar de servicio técnico autorizado más cercano para la inspección, la reparación o el ajuste eléctrico o mecánico.
7. No la use a la intemperie.
8. No deje que el cable cuelgue del borde de la mesa o del mostrador.



SEGURIDAD DE LA LICUADORA

9. Mantenga las manos y los utensilios fuera del recipiente mientras mezcla, para así evitar el riesgo de lesiones graves a personas o daños a la licuadora. Puede usarse un raspador, pero se debe utilizar solamente cuando la licuadora no esté funcionando.
10. Las cuchillas son filosas. Manipúlelas con cuidado.
11. Siempre use la licuadora con la tapa en su lugar.
12. Nunca deje el electrodoméstico sin supervisión mientras está en funcionamiento.
13. Cuando se licuan líquidos o ingredientes calientes, la tapa central debe permanecer en su lugar sobre la abertura de la tapa. Cuando licue ingredientes o líquidos calientes, siempre comience con la velocidad más baja y aumente lentamente hasta la velocidad deseada.
14. No licue líquidos e ingredientes calientes en el frasco individual o el frasco para lotes pequeños.
15. Para reducir el riesgo de lesión, nunca coloque el ensamble de cuchillas sobre la base si el frasco individual o el frasco para lotes pequeños no están correctamente asegurados al ensamble de cuchillas.
16. El uso de accesorios, incluidas los frascos para conservas, no recomendados ni vendidos por el fabricante pueden crear un riesgo de lesiones personales.

Medidas Importantes de Seguridad requeridas para el cumplimiento de las regulaciones en México:

17. Si el cordón de alimentación es dañado, este debe de ser reemplazado por el fabricante o su agente de servicio o por personal calificado para evitar el riesgo.
18. El aparato no se destina para utilizarse por personas (incluyendo niños) cuyas capacidades físicas, sensoriales o mentales sean diferentes o estén reducidas, o carezcan de experiencia o conocimiento, a menos que dichas personas reciban supervisión o capacitación del funcionamiento del aparato por una persona responsable de su seguridad.
19. Los niños deben supervisarse para asegurar que ellos no empleen el aparato como juguete.
20. Tenga cuidado si el líquido caliente se vierte dentro del procesador de alimentos o licuadora ya que este puede expulsarse fuera del aparato debido a un vapor repentino.
21. No dé al aparato un uso diferente de aquel para el cual fue diseñado. Podría dar lugar a posibles lesiones.
22. Apagar el aparato y desconectar de la fuente de alimentación antes de cambiar accesorios o acercarse a partes que tienen movimiento durante el uso del aparato.
23. Este aparato se destina para utilizarse en aplicaciones de uso doméstico y similar como las siguientes:
 - a) Por el personal de cocina en áreas de tiendas, oficinas u otros entornos de trabajo
 - b) Casas de campo
 - c) Por clientes en hoteles, moteles u otros entornos de tipo residencial
 - d) Entornos tipo dormitorio o comedor

GUARDE ESTAS INSTRUCCIONES

Este producto ha sido diseñado únicamente para uso doméstico.



SEGURIDAD DE LA LICUADORA

POTENCIA DEL MOTOR

Antes de usar la licuadora por primera vez, limpie la base de esta con un paño húmedo y tibio. Seque con un paño suave. Lave el frasco de la licuadora, la tapa y la tapa central en agua jabonosa tibia (vea la sección "Cuidado y limpieza"). Enjuague las partes y séquelas. Asegúrese de que el mostrador debajo del aparato y las áreas circundantes estén secos y limpios. La referencia a nuestro motor de 0,9 caballos de fuerza (HP) de potencia máxima refleja la potencia de salida del motor en sí y no la potencia de salida de la licuadora en la jarra. Como con cualquier licuadora, la potencia de salida de la jarra no es igual a la potencia del motor en sí.

REQUISITOS ELÉCTRICOS

Tensión: 120 V~
Frecuencia: 60 Hz
Potencia: 650 W

NOTA: Esta licuadora tiene un enchufe polarizado (una hoja es más ancha que la otra). Para reducir el riesgo de choque eléctrico, este enchufe encajará en un contacto polarizado solamente de una manera.

Si el enchufe no encaja por completo en el contacto, dé vuelta el enchufe. Si aun así no encaja, póngase en contacto con un electricista competente. No modifique el enchufe de ninguna manera.

CÓMO COMENZAR

GUÍA DE FUNCIONES DE LA LICUADORA

La licuadora tiene 3 velocidades y una función Vibrar/Picar Hielo que le permite personalizar el licuado.

Las recetas pueden variar significativamente y podría lograr mejores resultados a velocidades que quizá no sean obvias. Le recomendamos que busque la velocidad óptima para sus recetas favoritas.

Accesorios	Tamaño	Velocidad	Elementos sugeridos para licuar
Frasco de la licuadora	48 oz / 1,4 L	Velocidad 1, 2, 3 y Vibrar/Picar Hielo	Licuados, bebidas heladas, batidos/malteadas, salsas, pastas para untar y más.
Frasco individual	16 oz / 0,5 L	Velocidad 1, 2, 3 y Vibrar/Picar Hielo	Licuado individual, bebidas heladas, batidos/malteadas y recetas de poco volumen.
Frasco para lotes pequeños	6 oz / 0,2 L	Velocidad 1, 2, 3 y Vibrar/Picar Hielo	Recetas de poco volumen: purés, salsas, comida para bebé, aderezos, marinadas, pesto y más.
Prensa para cítricos	32 oz / 1 L	Velocidad 1	Jugos de cítricos, toronjas y más.





CÓMO PREPARAR Y USAR LA LICUADORA

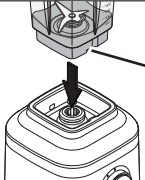
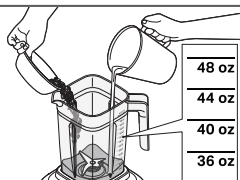
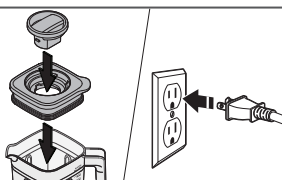
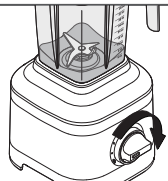
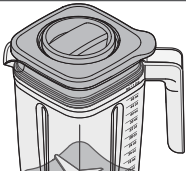
PREPARACIÓN DE LA LICUADORA PARA EL USO

Antes de usar la licuadora por primera vez, limpie la base de esta con un paño húmedo y tibio. Seque con un paño suave. Lave el frasco de la licuadora, la tapa y la tapa central en agua jabonosa tibia (vea la sección "Cuidado y limpieza"). Enjuague las partes y séquelas. Asegúrese de que el mostrador debajo del aparato y las áreas circundantes estén secos y limpios.

IMPORTANTE: Cuando mueva la licuadora, agárrela o levántela siempre de la base. La base se desconectará del frasco si la licuadora se agarra únicamente del frasco o de la manija del frasco.

USO DE LA LICUADORA

ESPAÑOL

- | | | |
|---|---|---|
| 1 |  <p>Ranura</p> | <p>Ubique el frasco de la licuadora teniendo en cuenta la ranura para que la manija siempre quede hacia la Perilla de control. Asegúrese de que encaje bien en la base.</p> |
| 2 |  | <p>Coloque los ingredientes en el frasco. Agregue primero los líquidos, después los alimentos blandos, a continuación las hojas verdes y finalmente el hielo o los elementos congelados.</p> <p>NOTA: No llene el frasco de la licuadora por encima de la marca de la medida más alta.</p> |
| 3 |  | <p>Fije la tapa y la tapa central firmemente en el frasco.</p> <p>Antes de usar la licuadora, asegúrese de que el frasco esté colocado apropiadamente sobre la base de la licuadora.</p> <p>Después, enchufe la licuadora en un tomacorriente con descarga a tierra.</p> |
| 4 |  | <p>Gire la perilla de control de (O) apagado a la velocidad deseada para que el funcionamiento sea continuo. Puede girar la perilla de control en cualquier momento para cambiar la velocidad.</p> <p>Para obtener más información, vea la "Guía de funciones de la licuadora".</p> |
| 5 |  | <p>Si licuará líquidos o ingredientes calientes, use solo el frasco de tamaño grande (48 oz / 1,4 L). Coloque la tapa de manera segura en el frasco y trabe la tapa central en su lugar.</p> <p>Al licuar líquidos o alimentos calientes, se recomienda usar únicamente la velocidad (1).</p> |






CÓMO PREPARAR Y USAR LA LICUADORA

6		<p>Cuando termine, gire la perilla de control a (O) apagado para apagar la licuadora.</p> <p>Desenchufe la licuadora antes de quitar el frasco.</p>
----------	--	---



IMPORTANTE: Espere a que la licuadora se detenga por completo antes de sacar la tapa, el frasco de la licuadora o verter los ingredientes licuados.

7		<p>Accesorio de apisonador: Quite solo el tapón del centro de la tapa. Revuelva o presione el contenido hacia la cuchilla. Luego, coloque nuevamente el tapón del centro de la tapa antes de reiniciar el licuado.</p>
----------	--	--

CÓMO USAR EL MODO VIBRAR/PICAR HIELO

La licuadora ofrece una función Vibrar/Picar Hielo con un inicio suave para evitar el derrame de ingredientes. Al girar la perilla de control a la función Vibrar/Picar Hielo (), la licuadora funcionará a una velocidad óptima para picar hielo. Esta función continuará hasta que gire la perilla de control a (O) apagado.

1		<p>Coloque los ingredientes o cubos de hielo en el frasco de la licuadora.</p> <p>Fije la tapa y la tapa central firmemente en el frasco.</p>
----------	--	---

2		<p>Gire y mantenga sostenido la perilla de control de (O) apagado a la función Vibrar/Picar Hielo (). La licuadora funcionará a una velocidad óptima para picar hielo. Cuando termine, suelte la perilla de control para detener la licuadora.</p> <p>Puede sostener la perilla de control en la función Vibrar/Picar Hielo () el tiempo que considere necesario. Para obtener más información, vea la "Guía de funciones de la licuadora".</p>
----------	--	---

CONSEJO: Use la mitad de una bandeja para cubos de hielo estándar o de 7 a 8 cubos de hielo estándares para licuar.

La característica Picar hielo ha sido optimizada para picar hielo sin agregar ningún ingrediente líquido.

CÓMO PREPARAR Y USAR EL FRASCO INDIVIDUAL

PREPARACIÓN DEL FRASCO INDIVIDUAL PARA SU USO

El frasco individual tiene el tamaño ideal y es práctico para llevar a todas partes.

Antes de usar el frasco individual por primera vez, lave el frasco, las tapas y el ensamblaje de la cuchilla con agua tibia jabonosa (consulte la sección de "Cuidado y limpieza"). Enjuague las partes y séquelas. Asegúrese de que el mostrador debajo del aparato y las áreas circundantes estén secos y limpios.

IMPORTANTE: No licue líquidos e ingredientes calientes en el frasco individual.





CÓMO PREPARAR Y USAR EL FRASCO INDIVIDUAL

CÓMO USAR EL FRASCO INDIVIDUAL

1		<p>Coloque los ingredientes en el frasco. Agregue hielo o artículos congelados, luego las hojas verdes, los alimentos blandos y los líquidos en último lugar.</p> <p>NOTA: No llene el frasco individual más allá de la línea MÁX. (16 oz / 0,5 L).</p>
2		<p>Asegure el ensamblaje de la cuchilla en el frasco individual y gire en sentido horario hasta que quede ajustado.</p> <p>Colóquelo en la base de la licuadora y asegúrese de que encaje bien.</p>
3		<p>Gire la perilla de control de (O) apagado a la velocidad deseada para que el funcionamiento sea continuo. Puede girar la perilla de control en cualquier momento para cambiar la velocidad.</p> <p>Para obtener más información, vea la "Guía de funciones de la licuadora".</p>
4		<p>Cuando termine, gire la perilla de control a (O) apagado para apagar la licuadora.</p> <p>Desenchufe la licuadora del tomacorriente.</p> <p>NOTA: Sostenga y levante siempre el frasco individual con el ensamblaje de la cuchilla de la base de la licuadora.</p>

ESPAÑOL

CÓMO PREPARAR Y USAR EL FRASCO PARA LOTES PEQUEÑOS

PREPARACIÓN DEL FRASCO PARA LOTES PEQUEÑOS PARA SU USO

El frasco para lotes pequeños es ideal para recetas con cantidades más pequeñas como salsas, aderezos, marinadas y más.

Antes de usar el frasco para lotes pequeños por primera vez, lave el tazón, la tapa y el ensamblaje de la cuchilla con agua tibia jabonosa (consulte la sección de "Cuidado y limpieza"). Enjuague las partes y séquelas. Asegúrese de que el mostrador debajo del aparato y las áreas circundantes estén secos y limpios.


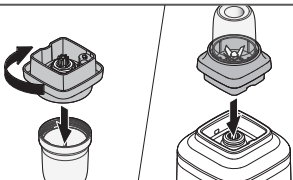
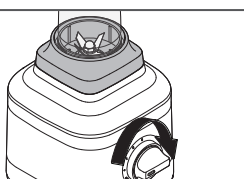
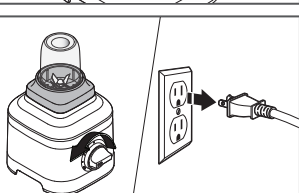
IMPORTANTE: No licue líquidos e ingredientes calientes en el frasco para lotes pequeños.





CÓMO PREPARAR Y USAR EL FRASCO PARA LOTES PEQUEÑOS

CÓMO USAR EL FRASCO PARA LOTES PEQUEÑOS

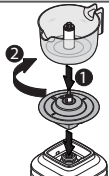
1		<p>Coloque los ingredientes en el frasco para lotes pequeños.</p> <p>NOTA: No llene el frasco para lotes pequeños más allá de la línea MÁX. (6 oz / 0,2 L).</p>
2		<p>Asegure el ensamblaje de la cuchilla en el frasco para lotes pequeños y gire en sentido horario hasta que quede ajustado.</p> <p>Colóquelo en la base de la licuadora y asegúrese de que encaje bien.</p>
3		<p>Gire la perilla de control de (O) apagado a la velocidad deseada para que el funcionamiento sea continuo. Puede girar la perilla de control en cualquier momento para cambiar la velocidad. Para obtener más información, vea la "Guía de funciones de la licuadora".</p>
4		<p>Cuando termine, gire la perilla de control a (O) apagado para apagar la licuadora.</p> <p>Desenchufe la licuadora del tomacorriente.</p> <p>NOTA: Sostenga y levante siempre el frasco para lotes pequeños con el ensamblaje de la cuchilla de la base de la licuadora.</p>

CÓMO PREPARAR Y USAR CITRUS PRESS

PREPARACIÓN DE CITRUS PRESS PARA SU USO

Antes de usar Citrus Press por primera vez, lave el exprimidor, la canasta para pulpa y el recipiente para jugo con agua tibia jabonosa. Enjuague las partes y séquelas. Limpie el montaje de engranajes con un paño húmedo y tibio y séquelo con un paño suave (consulte la sección de "Cuidado y limpieza"). Asegúrese de que el mostrador debajo del aparato y las áreas circundantes estén secos y limpios.

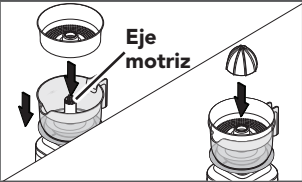
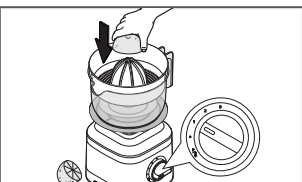
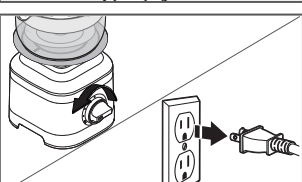
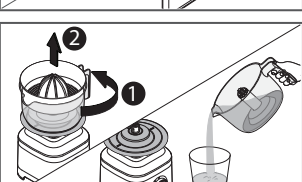
CÓMO USAR LA CITRUS PRESS

1		<p>Coloque el conjunto de engranajes en la base de la licuadora y asegúrese de que encaje bien.</p> <p>Coloque el recipiente para jugo en el conjunto de engranajes y gírelo en sentido horario para que encaje en su lugar.</p>
---	---	--





CÓMO PREPARAR Y USAR CITRUS PRESS

2		<p>Coloque la canasta para pulpa y luego el exprimidor en el recipiente para jugo. Alinéelos con el eje motriz.</p>
3		<p>Gire la perilla de control de (○) apagado a la velocidad (1). Presione la media fruta cítrica sobre el exprimidor.</p>
4		<p>Cuando termine de exprimir, gire la perilla de control a (○) apagado para apagar la licuadora. Desenchufe la licuadora.</p>
5		<p>Gire el recipiente para jugo en sentido antihorario y levántelo desde la manija. ¡Vierta y disfrute!</p>

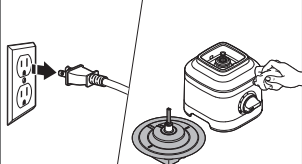
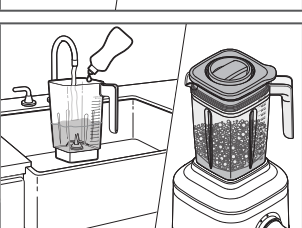
ESPAÑOL

CUIDADO Y LIMPIEZA

LIMPIEZA DE LA LICUADORA Y LOS ACCESORIOS

Limpe la licuadora y los accesorios minuciosamente después de cada uso.

NOTA: Para evitar dañar la licuadora, no sumerja la base de la licuadora ni el cable en agua.
Para evitar rayas en la licuadora, no use productos de limpieza abrasivos ni estropajos.

1		<p>Para limpiar la base y el cable de la licuadora: Desenchufe la licuadora antes de limpiarla. Limpie la base y el cable con un paño tibio húmedo y seque con un paño suave. Limpie el conjunto de engranajes de Citrus Press con un paño húmedo limpio y seque con un paño suave.</p>
2		<p>Retire todo contenido restante del frasco. Llene la mitad del frasco con agua tibia y agregue 1 o 2 gotas de líquido lavavajillas. Coloque el frasco de la licuadora sobre la base. Asegúrese de que el frasco de la licuadora esté totalmente en su lugar sobre la base. Fije la tapa en el frasco, gire la perilla de control a la velocidad (3) y deje funcionar la licuadora por 15 a 20 segundos. Quite el frasco de la licuadora, vacíe el contenido y enjuague con agua tibia.</p>





CUIDADO Y LIMPIEZA

<p>3</p>	<p>El frasco individual, el frasco para lotes pequeños, las tapas, el conjunto de engranajes, apisonador y la tapa central pueden lavarse en el estante superior de un lavavajillas.</p> <p>El frasco de la licuadora puede lavarse en el estante inferior de un lavavajillas.</p>
<p>4</p>	<p>El exprimidor, el recipiente para jugo y la canasta para pulpa pueden limpiarse en el estante inferior de un lavavajillas.</p>

PARA OBTENER INFORMACIÓN DETALLADA SOBRE LA LIMPIEZA DE LA LICUADORA
 Visite www.kitchenaid.com/quickstart para ver instrucciones adicionales con videos, recetas inspiradoras y consejos sobre cómo limpiar la licuadora.

SOLUCIÓN DE PROBLEMAS

SI LA LICUADORA NO FUNCIONA BIEN O NO FUNCIONA

- **¿Está la licuadora enchufada en un tomacorriente con conexión a tierra?**
 Enchufe la licuadora en un tomacorriente con conexión a tierra.
- **¿Está funcionando adecuadamente el fusible en el circuito que va a la licuadora?**
 Si tiene una caja de cortacircuitos, cerciórese que el circuito esté cerrado. Intente desenchufar la licuadora y luego volver a enchufarla en un tomacorriente con conexión a tierra.
- **Si la licuadora se detiene durante el funcionamiento:**
 La licuadora se sobrecarga o atasca al licuar ingredientes pesados. Se apagará de inmediato para evitar daños en el motor. Desenchufe el cable eléctrico. Retire el frasco de la base y use una espátula para reorganizar los ingredientes dentro del frasco. Si se sobrecarga, divida el contenido en lotes más pequeños. Para determinadas recetas, también se puede reducir la carga en la licuadora agregando líquido.
- **Si los ingredientes de una receta no se procesan:**
 Es posible que a veces se produzca un hueco de aire alrededor de la cuchilla que haga que los ingredientes no lleguen a la cuchilla. Desenchufe el cable eléctrico. Retire el frasco de la base y use una espátula para reorganizar los ingredientes dentro del frasco.
- **Si la licuadora se detiene durante el funcionamiento con el frasco individual o para lotes pequeños:**
 Si la licuadora se detiene, desenchufe el cable eléctrico. Retire el frasco individual o para lotes pequeños de la base y agítelo un poco. Colóquelo nuevamente sobre la base y, después, vuelva a encender la licuadora para continuar con el uso normal.
- **Si no se puede corregir el problema:**
 Consulte las secciones de garantía y servicio de. Contacte a un centro de servicio autorizado para pedir asistencia.

No devuelva la licuadora a la tienda; las tiendas minoristas no proveen servicio técnico.





GARANTÍA Y SERVICIO

GARANTÍA DE KITCHENAID® PARA LA LICUADORA EN LOS 50 ESTADOS DE LOS ESTADOS UNIDOS, EL DISTRITO DE COLUMBIA, PUERTO RICO Y CANADÁ

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

Duración de la garantía:	Un año de garantía completa a partir de la fecha de compra.
KitchenAid pagará por lo siguiente, a su elección: 	Reemplazo sin complicaciones de la licuadora. Consulte la siguiente página para obtener detalles acerca de cómo obtener el servicio o llame al Centro para la eXperiencia del cliente, sin cargo, al 1-800-541-6390 . O BIEN El costo de las piezas de repuesto y de la mano de obra de reparación para corregir los defectos de los materiales y la mano de obra. El servicio deberá ser provisto por un centro de servicio autorizado por KitchenAid.
KitchenAid no pagará por:	<ul style="list-style-type: none"> A. Reparaciones cuando su licuadora haya sido empleada para fines ajenos al uso doméstico normal de una sola familia. B. Daños causados por accidente, alteración, uso indebido o abuso. C. Cualquier gasto de envío o manejo para llevar la licuadora a un centro de servicio autorizado. D. Piezas de repuesto o costos de mano de obra para licuadoras operadas fuera de los 50 estados de Estados Unidos, el Distrito de Columbia, Puerto Rico y Canadá.
EXCLUSIÓN DE GARANTÍAS IMPLÍCITAS; LIMITACIÓN DE RECURSOS LAS GARANTÍAS IMPLÍCITAS, INCLUIDAS EN LA MEDIDA QUE CORRESPONDA LAS GARANTÍAS DE COMERCIABILIDAD O DE IDONEIDAD PARA UN PROPÓSITO PARTICULAR, QUEDAN EXCLUIDAS EN LA MEDIDA EN QUE ESTÉ PERMITIDO POR LEY. TODA GARANTÍA IMPLÍCITA 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 COMERCIABILIDAD O DE IDONEIDAD, 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

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

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

Si su licuadora fallara durante el primer año de compra, simplemente llame a nuestro

Centro para la eXperiencia del cliente al **1-800-541-6390**, de lunes a viernes. Tenga a mano el recibo de compra original cuando llame. Se requerirá el comprobante de compra para iniciar un proceso de reclamo. Proporcione al consultor su dirección de envío completa (no números de casillas de correo).

Cuando reciba la licuadora de reemplazo, use la caja, el material de embalaje y la etiqueta de envío prepago para embalar la licuadora original y devolverla a KitchenAid.

GARANTÍA DE REEMPLAZO SIN DIFICULTADES - EN CANADÁ

Confiamos tanto en que la calidad de nuestros productos cumple con las exigentes normas de la marca KitchenAid que, si su licuadora presentara alguna falla durante el primer año después de la compra, se la reemplazaremos con un producto idéntico o un reemplazo similar. La unidad de reemplazo estará también cubierta por nuestra garantía limitada de un año.

Si su licuadora fallara durante el primer año de compra, simplemente llame a nuestro

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

Cuando reciba la licuadora de reemplazo, use la caja, el material de embalaje y la etiqueta de envío prepago para embalar la licuadora original y devolverla a KitchenAid.

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

En los Estados Unidos y Puerto Rico:

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

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

Fuera de los Estados Unidos y Puerto Rico:

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

Para obtener información acerca del servicio en Canadá:

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

Para obtener información acerca del servicio en México:

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






GARANTÍA Y SERVICIO

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

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

ESPAÑOL

Comercializador/ Importadores/Garantes de los productos garantizados:	<p>En Colombia: Whirlpool Colombia S.A.S. En Ecuador: Whirlpool Ecuador S.A. En El Salvador: Whirlpool El Salvador S.A. de C.V. En Guatemala: Whirlpool Guatemala S.A. En México: Whirlpool México, S. de R.L. de C.V. En Puerto Rico: Whirlpool Corporation. En Panamá, Costa Rica, Honduras, Nicaragua, esta Garantía no es válida sin la firma y el sello del Distribuidor correspondiente, quien será responsable directo frente al consumidor final y por lo tanto revestirá el carácter de Garante.</p>	
Término de la garantía:	Un (1) año en todos sus componentes y mano de obra a partir de la fecha en que el consumidor reciba a conformidad el producto.	
KitchenAid cubrirá	La mano de obra calificada y piezas de repuestos necesarias para la reparación y el buen funcionamiento del producto garantizado, siempre que éste deba ser intervenido debido a inconvenientes o fallas de funcionamiento del mismo o de sus componentes y cuando la falla se presente en condiciones normales de uso.	
<p>Esta Garantía no comprende:</p> <ul style="list-style-type: none"> A. Daños ocasionados por la instalación incorrecta, inapropiada o ilegal del producto o por la instalación y/o corrección de una instalación deficiente efectuada por terceros no autorizados por el Garante. B. Daños ocasionados al producto y/o a cualquier otra parte y/o repuesto del producto por voltaje inadecuado, instalaciones eléctricas defectuosas y/o fluctuaciones de corriente eléctrica. C. Daños ocasionados por elementos extraños al producto (Ej: utensilios de cocina). D. Daños por el uso indebido de limpiadores químicos o abrasivos, no destinados o recomendados para la limpieza de electrodomésticos. E. Daños en partes de vidrio, porcelana, partes plásticas, de hule o de goma, pintura y en general los daños de las partes estéticas del producto, causadas por el deterioro normal del producto o su mal uso. F. Daños causados u ocasionados por: el deterioro normal del producto o uso incorrecto o mal uso; accidente o cualquier hecho de la naturaleza o humano que pueda ser considerado como caso fortuito o fuerza mayor; golpes, caídas y/o rayaduras; transporte y/o a la manipulación de un tercero no autorizado; roedores, insectos o cualquier otro animal. 		





GARANTÍA Y SERVICIO

- G. Fallas en los bombillos o lámparas en aquellos productos que tengan iluminación interna.
- H. Reparaciones del producto por alguna persona NO autorizada por el Garante y/o uso de piezas NO originales.
- I. Los gastos de fletes / transporte y/o entrega del producto a los efectos de la reparación del producto cuando los mismos no hayan sido autorizados por el Garante.
- J. La reposición de accesorios que acompañen al producto.

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

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

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

CERTIFICADO DE GARANTÍA DE PEQUEÑOS ELECTRODOMÉSTICOS DE LA MARCA KITCHENAID

Derechos del Beneficiario / Titular:

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

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

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

Nota importante:

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





GARANTÍA Y SERVICIO

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

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

ESPAÑOL

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

CERTIFICADO DE GARANTÍA DE PEQUEÑOS ELECTRODOMÉSTICOS DE LA MARCA KITCHENAID

Para hacer efectiva esta garantía:

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



GARANTÍA Y SERVICIO

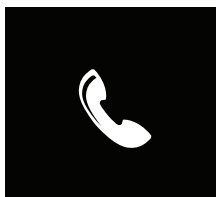
México Lugar donde también podrá obtener las partes, componentes, consumibles y accesorios originales. Dirección: Antigua Carretera a Roma Km 9, Col. El Milagro, Apodaca, N.L. México 66634 Línea telefónica gratuita nacional: 01800-0022-767 Horarios de Atención: Lunes a Viernes de 8:00 h a 19:00 h, Sábado de 8:00 h a 17:00 h, Domingo de 10:00 h a 17:00 h, www.kitchenaid.com.mx Para México: los gastos de transportación dentro de nuestra red de servicio derivados del cumplimiento de la garantía son sin costo alguno.	El Salvador, Costa Rica, Panamá, Honduras y Nicaragua Lo invitamos a revisar los datos del Garante en el sello colocado por el Distribuidor. Si tiene alguna consulta respecto de los Distribuidores oficiales o sus datos, contáctenos a través de los medios señalados a continuación: En El Salvador: Línea telefónica +503 22119002. Dirección: Calle Alegría y Boulevard Santa Elena - Edificio Interlalia - Nivel 2 -Antiguo Cuscatlán, San Salvador, El Salvador. En Costa Rica: Línea gratuita nacional 08-000-571-029 En Panamá: Línea gratuita nacional : 008-000-570-081 Horarios de atención: Lunes a viernes de 8:00 a.m. a 6:00 p.m. y sábados de 8:00 a.m. a 2:00 p.m. E-mail: kitchenaid_cam@whirlpool.com Sitio web: www.kitchenaid-ca.com
Guatemala Dirección: 18 Calle 24 – 69 Zona 10 Empresarial Zona Pradera Torre 3 Nivel 14 - Ciudad de Guatemala, Guatemala Línea única nacional: (502) 24700858 Horarios de atención: Lunes a Viernes de 8:00 a.m. a 6:00 p.m. Sábados de 8:00 a.m. a 2:00 p.m. E-mail: kitchenaid_cam@whirlpool.com www.kitchenaid-ca.com	Colombia Dirección: Calle 99 No. 10 - 19 Piso 6, Bogotá D.C. En Bogotá: 4049191 Línea telefónica gratuita nacional: 01-8000 115243 Horarios de atención: Lunes a Viernes de 8:00 a.m. a 6:00 p.m. y sábados de 8:00 a.m. a 2:00 p.m. E-mail: contactocolombia@whirlpool.com Sitio web: www.kitchenaid.com.co
Venezuela Por favor, lo invitamos a chequear los datos del Garante en el sello colocado por el Distribuidor. Si tiene alguna consulta respecto de los Distribuidores oficiales o sus datos, contáctenos a través de los medios señalados a continuación. Línea telefónica gratuita nacional : 800 9447 565 Horario de atención: lunes a viernes de 8:00 am a 5:00 pm E-mail: contactovenezuela@whirlpool.com	Ecuador Dirección: Av. De las Américas s/n Eugenio Almazan, Edificio Las Américas, Guayaquil, Ecuador. Línea telefónica gratuita nacional 1800 344782 Horarios de atención: Lunes a viernes de 8:00 a.m. a 6:00 p.m. y sábados de 8:00 a.m. a 2:00 p.m. E-mail: contactoecuador@whirlpool.com Sitio web: www.kitchenaid.com.ec
Puerto Rico Dirección: Corporate Office Park #42 Road #20 Suite 203 - Guaynabo - San Juan 00966 En la Ciudad de San Juan: 1-787-999-7400 Horario de atención: Lunes a viernes de 8:00 am a 5:00 pm E-mail: contactopuertorico@whirlpool.com Sitio web: www.kitchenaid.com	República Dominicana Lo invitamos a revisar los datos del Garante en el sello colocado por el Distribuidor. Si tiene alguna consulta respecto de los Distribuidores oficiales o sus datos, contáctenos a través de los medios señalados a continuación: Línea de atención: 1-809-200-9990 Horario de atención: lunes a viernes de 8:00 am a 5:00 pm E-mail: contactorepublicadominicana@whirlpool.com Consulte también nuestros sitios web: www.kitchenaid.com.do

®/™ ©2020 Todos los derechos reservados. KITCHENAID y el diseño de la batidora con base son marcas registradas en EE.UU. y en otras partes. Usada en Canadá bajo licencia.





DISCOVER MORE. DÉCOUVREZ PLUS. DESCUBRA MÁS.
[KITCHENAID.COM/QUICKSTART](https://kitchenaid.com/quickstart)



PRODUCT QUESTIONS OR RETURNS

QUESTIONS SUR LE PRODUIT OU LES RETOURS

PREGUNTAS SOBRE EL PRODUCTO O DEVOLUCIONES

USA: 1.800.541.6390 | [KitchenAid.com](https://kitchenaid.com)

CANADA: 1.800.807.6777 | [KitchenAid.ca](https://kitchenaid.ca)

MEXICO: [KitchenAid.com.mx](https://kitchenaid.com.mx)

LATIN AMERICA: [KitchenAid-Latam.com](https://kitchenaid-latam.com)



KitchenAid[®]

®/™ ©2020 KitchenAid. All rights reserved. KITCHENAID and the design of the stand mixer are trademarks in the U.S. and elsewhere. Used under license in Canada.

Tous droits réservés. KITCHENAID et la forme du batteur sur socle sont des marques de commerce aux É.-U. et dans d'autres pays. Utilisé sous licence au Canada.

Todos los derechos reservados. KITCHENAID y el diseño de la batidora con base son marcas registradas en EE.UU. y en otras partes. Usada en Canadá bajo licencia.

