

KitchenAid

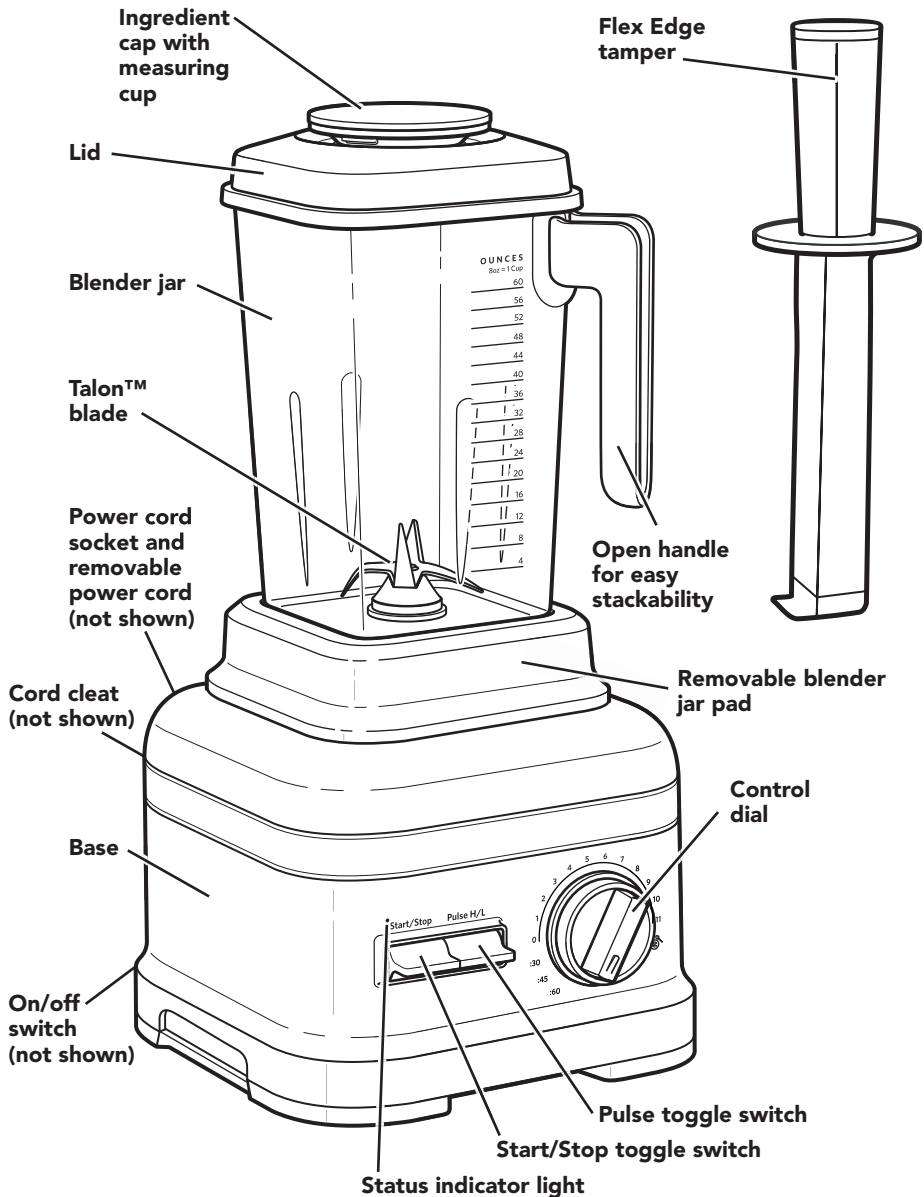
COMMERCIAL

KSBC2F1XX



PARTS AND FEATURES

PARTS AND ACCESSORIES



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 3.5 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 blender jar is not the same as the horsepower of the motor itself. This motor delivers 2.45 peak HP in the blender jar, enabling your Blender to deliver robust power for all your recipes.

COMMERCIAL BLENDER SAFETY

Your safety and the safety of others are very important.

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



This is the safety alert symbol.

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

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

! DANGER

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

! WARNING

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

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

State of California Proposition 65 Warnings:

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

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

IMPORTANT SAFEGUARDS

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

1. Read all instructions.
2. To protect against risk of electrical shock, do not put Blender in water or other liquid.
3. Close supervision is necessary when any appliance is used by or near children.
4. Unplug from outlet when not in use, before putting on or taking off parts, and before cleaning.
5. Avoid contact with moving parts.
6. Do not operate the Blender with a damaged cord or plug or after appliance malfunctions, or is dropped or damaged in any manner. Return appliance to the nearest Authorized Service Center for examination, repair, or electrical or mechanical adjustment. If the supply cord or plug is damaged, it must be replaced by a special cord or assembly available from the manufacturer or service agent.
7. Do not use outdoors.
8. Do not let cord hang over edge of table or counter.

COMMERCIAL BLENDER SAFETY


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 spatula or scraper other than the provided Flex Edge tamper may be used, but must be used only when the Blender is not running.
10. Blades are sharp. Handle carefully.
11. The use of attachments, including canning blender jars, not recommended by KitchenAid may cause a risk of injury to persons.
12. Do not use appliance for other than intended use.
13. Always operate Blender with cover in place.
14. When blending hot liquids or ingredients, ingredient-measuring cup should remain in place over the lid opening. Always start on lowest speed and slowly ramp to desired speed when blending hot liquids or ingredients.

SAVE THESE INSTRUCTIONS

This product is designed for commercial use.

ELECTRICAL REQUIREMENTS

⚠ WARNING



Electrical Shock Hazard

Plug into a grounded 3 prong outlet.

Do not remove ground prong.

Do not use an adapter.

Do not use an extension cord.

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

Voltage: 120 V

Frequency: 60 HZ

Amps: 15.0 A

NOTE: If the plug does not fit in the outlet, contact a qualified electrician. Do not modify the plug in any way. Do not use an adapter.

Do not use an extension cord. If the power supply cord is too short, have a qualified electrician or serviceman install an outlet near the appliance.

USING THE COMMERCIAL BLENDER

BLENDER FUNCTION GUIDE

The Blender has a preset recipe program: Coulis Cycle. It also features Variable Speeds and Pulse functions that allow you to customize your blending for any recipe you make.


SETTING	DESCRIPTION	BLENDING TIME (IN MIN:SEC)
COULIS	Blends fluid gels into a smooth mixture. A series of pulses and speeds run before the unit gradually ramps up to full power before it finishes with a slow speed to allow air to escape from the fluid. For best results, cut or crumble gel into 1/2" cubes before blending. Limit gel to 500-1000 grams. Do not exceed 1000 grams in the jar. You may need to use the tamper for thicker fluid gels.	< 3 minutes
VARIABLE SPEEDS	When the Start/Stop switch is pressed, the Blender will run continuously until the Start/Stop switch is pressed again, or after 6 minutes have elapse.	N/A
:30	When the :30 time is selected, the Blender will gradually ramp up to full power and run for 30 seconds total.	:30
:45	When the :45 time is selected, the Blender will gradually ramp up to full power and run for 45 seconds total.	:45
:60	When the :60 time is selected, the Blender will gradually ramp up to full power and run for 60 seconds total.	:60

To clean the Blender: Quick pulses of power and high speeds work to clean the blender jar with just 2 cups of water and a drop of dish soap.

USING THE COMMERCIAL BLENDER

PREPARING THE COMMERCIAL BLENDER FOR USE

⚠ WARNING



Electrical Shock Hazard

Plug into a grounded 3 prong outlet.

Do not remove ground prong.

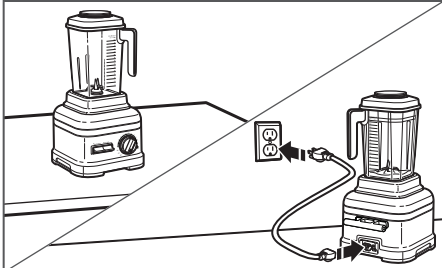
Do not use an adapter.

Do not use an extension cord.

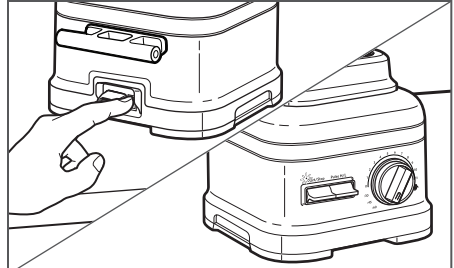
Failure to follow these instructions can result in death, fire, or electrical shock.

Before first use

Before using your Blender for the first time, wipe the blender base with a warm damp cloth, then wipe clean with a damp cloth. Dry with a soft cloth. Wash the blender jar, lid, and ingredient cup in warm, sudsy water (see the "Care and cleaning" section). Rinse parts and wipe dry.



1 Before using the Blender, be sure the countertop beneath the Blender and surrounding areas are dry and clean. Be sure the power switch on the back of the blender base is in the OFF (O) position and the cord is also fully plugged into the back of the Blender. Then, plug the Blender into a grounded 3 prong outlet.

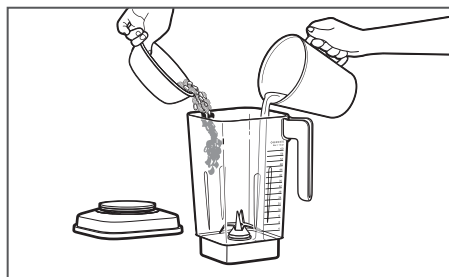


2 The main power switch is on the back of the blender base. Flip the POWER switch to the ON (I) position. The status indicator light above the Start toggle button will begin to flash, indicating that the Blender is in Standby mode. The Blender is now ready to operate.

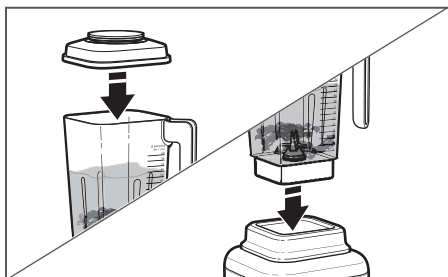
NOTE: The cord cleat is not to be used as a handle; the cord cleat is designed to wrap the power cord around it for storage only.

USING THE COMMERCIAL BLENDER

ASSEMBLING AND RUNNING THE COMMERCIAL BLENDER

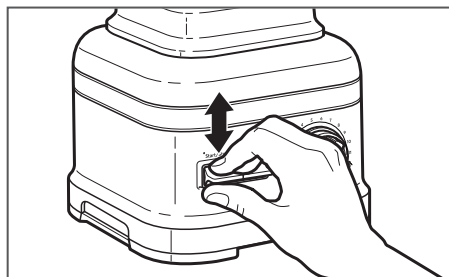


1 Put the items to blend into the blender jar. Add liquids first, then soft foods, then leafy greens, and ice or frozen items last.

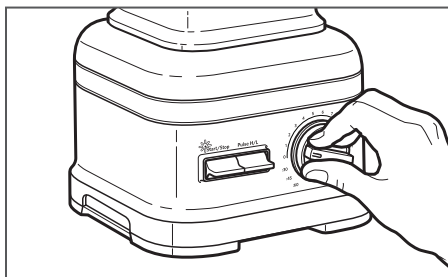


2 Make sure that the lid is fully secured on the blender jar; next, place the blender jar on the base, making sure that it is fully aligned on the jar pad.

NOTE: To avoid spills, do not fill blender jar past the top-most measurement mark, especially when blending liquids.



3 Flip the START/STOP toggle switch up or down to begin operation of the Blender. The status indicator light will now be solid.



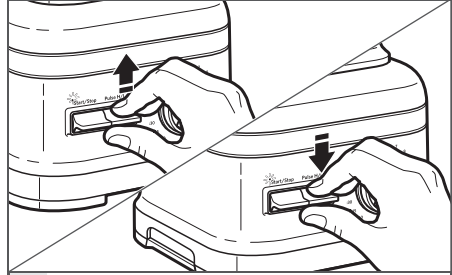
4 Turn the control dial to your desired speed, time, or program. See the "Blender function guide" for more information.

NOTE: If you select a preprogrammed cycle, you will need to flip the START/STOP toggle to begin operation.

USING THE COMMERCIAL BLENDER

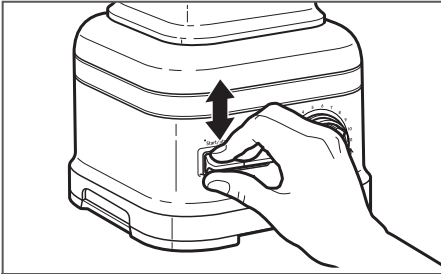


5 Use the Flex Edge tamper accessory as needed for optimal blending performance. Remove the ingredient-measuring cap only, and leave the lid in place. Stir or press contents down towards the blade. When you are finished, replace the ingredient-measuring cap in the blender jar lid before resuming blending.

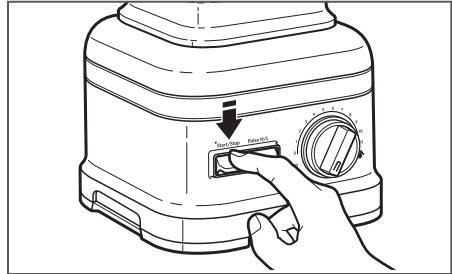


6 If desired, use the Pulse function for a momentary boost of speed while blending on the variable speed settings. Press and hold the PULSE toggle switch up for a faster pulse, or down for a slower pulse.

NOTE: The Pulse function may also be used on its own as a separate blending function while the Blender is in standby mode.



7 After blending, flip the START/STOP toggle switch up or down. Allow the Blender to come to a complete stop before removing the lid and pouring your blended ingredients.



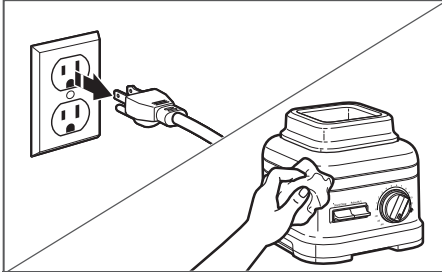
8 If the Blender remains in standby mode for 28 minutes with no activity, the Blender will enter sleep mode. To get out of sleep mode, press the START/STOP switch once to bring into standby mode. Then, press START/STOP once more to start the Blender.

CARE AND CLEANING

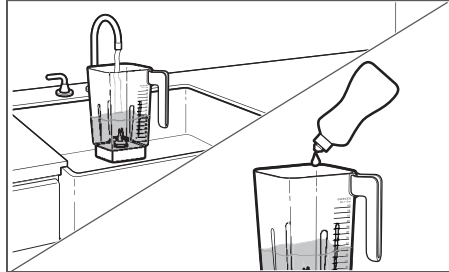
CLEANING THE BLENDER AND ACCESSORIES

Clean the Blender 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.

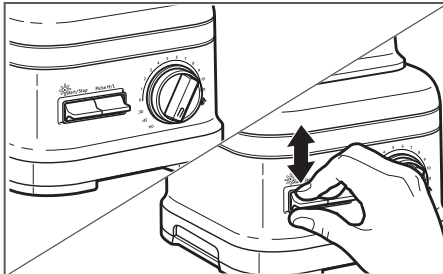


1 To clean the blender base and cord: Unplug the Blender before cleaning. Wipe the base and the cord with a warm, damp cloth; wipe clean with a damp cloth, and dry with a soft cloth.

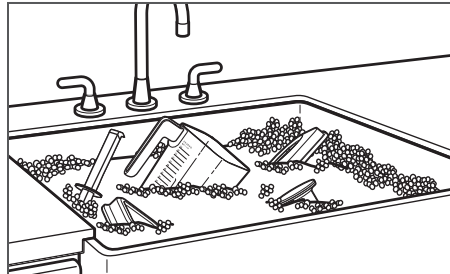


2 Make sure to clean the blender jar, lid, and ingredient cap after each use. Remove any remaining contents from the blender jar. Fill the blender jar with 2 cups of warm water and 1 drop of liquid detergent. Place the lid on the blender jar, and make sure the blender jar is fully in place on the blender base.

CARE AND CLEANING



- 3** Rotate the control dial to 30 seconds. Flip the START/STOP toggle switch up or down. When the timer finishes, pour out the soapy water, and rinse the blender jar with warm water.



- 4** Wash the blender jar, jar pad, lid, Flex Edge tamper, and ingredient cap by hand with a damp cloth and warm soapy water; rinse with warm water and dry with a soft cloth.

SANITIZING THE BLENDER

1. Remove any remaining contents from the blender jar.
2. Prepare a 200 ppm sodium hypochlorite solution* using 1.75 L of hot water in the blender jar. Place the lid on the blender jar, and make sure the blender jar is fully in place on the blender base.
3. Run the Blender on the High Speed setting for 35 seconds. Flip the START/STOP toggle switch up or down to start the Blender.
4. Turn off the Blender and let the sanitizing mix sit in the blender jar for an additional 2 minutes.
5. Pour out the sanitizing solution mix. Do not rinse the blender jar.
6. Place the lid on the blender jar. Make sure the empty blender jar is fully in place on the blender base. Run the empty Blender for an additional 10 seconds. Do not rinse the jar after sanitizing.
7. Allow the blender jar to air dry.

*To prepare a 200 ppm sodium hypochlorite solution: use 6.67 mL household bleach (with a 5.25% sodium hypochlorite concentration) in 1.75 L of hot water.

TROUBLESHOOTING

⚠ WARNING



Electrical Shock Hazard

Plug into a grounded 3 prong outlet.

Do not remove ground prong.

Do not use an adapter.

Do not use an extension cord.

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

1. When the Blender is plugged in and the main power On/Off (I/O) toggle switch is on (I), the Blender will go to Standby mode (flashing white indicator light). However, after 28 minutes of no activity the Blender will go into Sleep mode and the indicator light will turn off.
 - To wake up the Blender simply flip the START/STOP toggle switch up or down. This will put the Blender back into Standby mode.
2. If the status indicator light flashes an orange color, the Blender is in error mode. This can be caused by: using a spatula or any other utensil that could obstruct the blade to freely spin in the blender jar, or having an ice cube or hard food in a location that locks up the blade.
 - Correct the problem by turning off the Blender using the dedicated On/Off toggle switch in the back, or by unplugging the Blender. Remove the blender jar from the base, and clear the items. Place the Blender back on the base, and then turn the Blender back on to continue regular use.


3. If the Blender stops while blending:
 - After 6 minutes of run time, the Blender will automatically shut off and go into Sleep mode, and the LED light will turn off. You can wake the Blender back up using the toggle switches (START/STOP or Pulse High/Pulse Low). If the Blender stops in less than 6 minutes, it is possible there is an internal error with the Blender. Contact an authorized service center for assistance.
4. 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. Stop the Blender, remove the blender jar from the base, and use a spatula to rearrange ingredients in the blender jar. For certain recipes, try adding more liquid.
5. If you experience an overflow from the blender jar:
 - Disconnect the Blender from the power source. Remove the jar pad from the housing to make sure the base is fully dry. The control dial can be detached by pulling it off with force. Wipe dry, and then replace. To avoid damage to the graphics when cleaning, don't apply too much force or use abrasive cleansers or scouring pads.

If the problem cannot be corrected:
See the "Warranty and service" section.
Do not return the Blender to the retailer;
retailers do not provide service.

WARRANTY AND SERVICE

KITCHENAID COMMERCIAL BLENDER WARRANTY FOR THE 50 UNITED STATES, THE DISTRICT OF COLUMBIA, AND CANADA

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

<p>Length of Warranty:</p>	<p>Three Year Full Warranty for blender base and One Year Full Warranty for blender jar from date of purchase.</p>
<p>KitchenAid Will Pay for Your Choice of:</p> 	<p>Hassle-Free Replacement of your Commercial 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 Center. See the KitchenAid Commercial Blender Warranty for Puerto Rico for details on how to arrange for service.</p>
<p>KitchenAid Will Not Pay for:</p>	<ul style="list-style-type: none"> A. Damage resulting from accident, alteration, misuse or abuse. B. Replacement parts or repair labor costs for Blender operated outside the 50 United States and District of Columbia. C. Replacement of the jar or base unit due to cosmetic issues.
<p>DISCLAIMER OF IMPLIED WARRANTIES; LIMITATION OF REMEDIES</p> <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

KITCHENAID COMMERCIAL BLENDER BASE WARRANTY FOR PUERTO RICO

A limited three year warranty extends to the purchaser and any succeeding owner for commercial blender bases operated in Puerto Rico. During the warranty period, all service must be handled by an Authorized KitchenAid Service Center. Please bring the commercial blender base, or ship it prepaid

and insured, to the nearest Authorized Service Center.

Call toll-free **1-855-845-9684** to learn the location of a Service Center near you. Your repaired commercial blender base will be returned to you prepaid and insured.

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

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

If your commercial blender base should fail within the first three years of ownership, simply call our toll-free Customer eXperience Center at **1-800-541-6390** Monday through Friday, 8 a.m. to 8 p.m. (Eastern Time). Give the consultant your complete shipping address (no P.O. Box numbers, please).

When you receive your replacement Commercial blender base, use the carton and packing materials to pack up your original commercial blender base.

HASSLE-FREE REPLACEMENT WARRANTY — CANADA

We're so confident the quality of our products meets the exacting standards of the KitchenAid brand that, if your commercial blender base should fail within the first three years of ownership, KitchenAid Canada will replace your commercial blender base with an identical or comparable replacement. Your replacement unit will also be covered by our three year limited warranty. Please follow these instructions to receive this quality service.

If your commercial blender base should fail within the first three years of ownership, take the commercial blender base or

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

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

WARRANTY AND SERVICE

KITCHENAID COMMERCIAL BLENDER JAR WARRANTY FOR PUERTO RICO

A limited one year warranty extends to the purchaser and any succeeding owner for commercial blender jars operated in Puerto Rico. During the warranty period, all service must be handled by an Authorized KitchenAid Service Center. Please bring the commercial blender jar, or

ship it prepaid and insured, to the nearest Authorized Service Center. Call toll-free **1-855-845-9684** to learn the location of a Service Center near you. Your repaired commercial blender jar will be returned to you prepaid and insured.

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

We're so confident the quality of our products meets the exacting standards of KitchenAid that, if your commercial blender jar should fail within the first one 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 commercial blender jar returned to us. Your replacement unit will also be covered by our one year limited warranty. Please follow these instructions to receive this quality service.

If your commercial blender jar should fail within the first one year of ownership, simply call our toll-free Customer eXperience Center at **1-800-541-6390** Monday through Friday, 8 a.m. to 8 p.m. (Eastern Time). Give the consultant your complete shipping address (no P.O. Box numbers, please).

When you receive your replacement commercial blender jar, use the carton and packing materials to pack up your original commercial blender jar.

HASSLE-FREE REPLACEMENT WARRANTY – CANADA

We're so confident the quality of our products meets the exacting standards of the KitchenAid brand that, if your commercial blender jar should fail within the first one year of ownership, KitchenAid Canada will replace your commercial blender jar with an identical or comparable replacement. Your replacement unit will also be covered by our one year limited warranty. Please follow these instructions to receive this quality service.

If your commercial blender jar should fail within the first one year of ownership, take the commercial blender jar or ship

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

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

WARRANTY INFORMATION — MEXICO AND LATIN AMERICA

For Mexico and Latin America: For more information about your warranty, visit **www.kitchenaid-latam.com**.

WARRANTY AND SERVICE

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

In the United States and Puerto Rico:

For service information, or to order accessories or replacement parts, call toll-free at **1-855-845-9684** or write to:

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

**Outside the United States
and Puerto Rico:**

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

For service information in Canada:

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

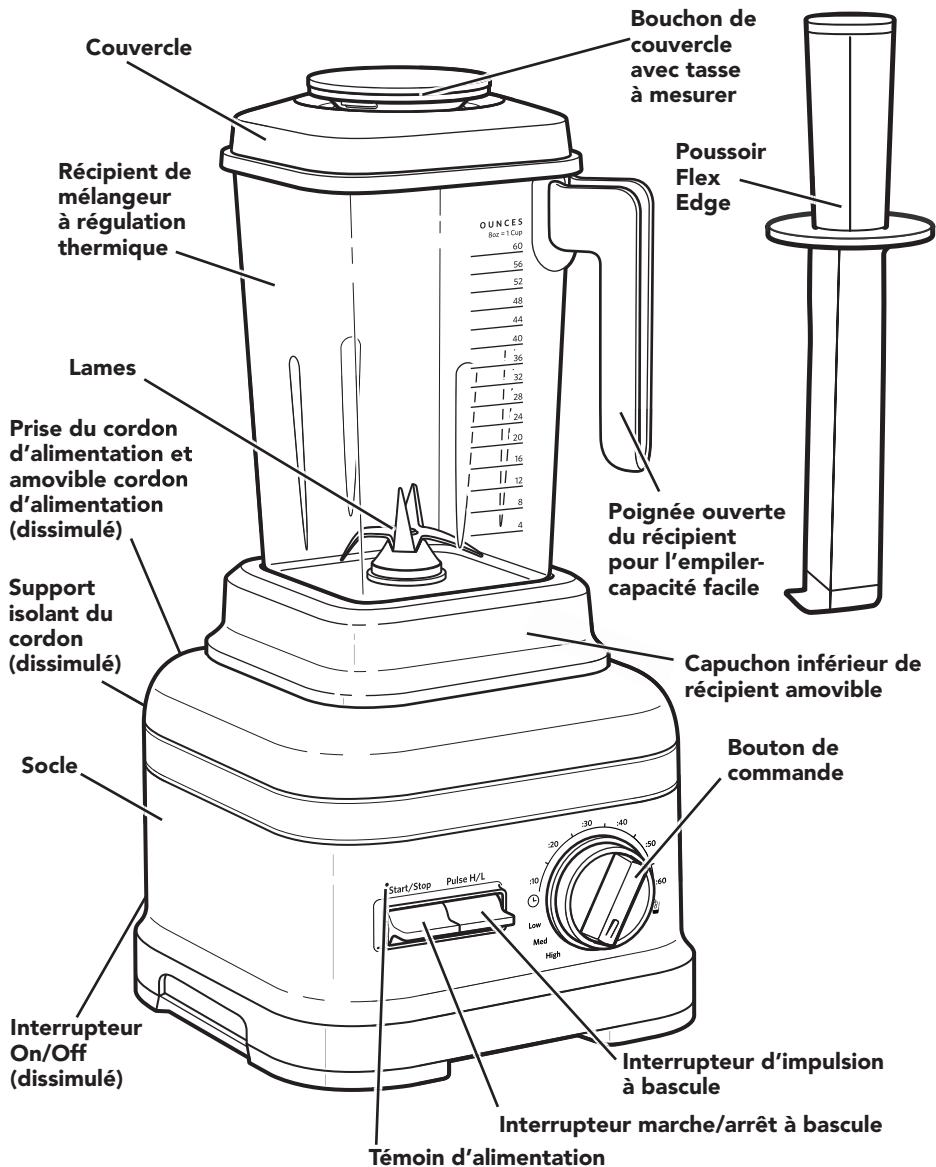
Or write to:

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

®/™ ©2017 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.

PIÈCES ET CARACTÉRISTIQUES

PIÈCES ET ACCESSOIRES



La puissance en chevaux 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. La référence de notre moteur de 3,5 chevaux-vapeur (HP) indique la puissance de sortie en HP du moteur lui-même et non la puissance en HP appliquée au récipient par le mélangeur. Comme pour tout mélangeur, la puissance appliquée dans le récipient ne correspond pas à la puissance en chevaux du moteur lui-même. Ce moteur administre une puissance de 2,45 HP dans le récipient du mélangeur, permettant ainsi au mélangeur d'utiliser un grand niveau de puissance pour toutes les recettes.

SÉCURITÉ DU MÉLANGEUR COMMERCIAL

Votre sécurité et celle des autres est très importante.

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



Voici le symbole d'alerte de sécurité.

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

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

⚠ DANGER

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

⚠ AVERTISSEMENT

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

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

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

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

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

CONSIGNES DE SÉCURITÉ IMPORTANTES

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

1. Lire toutes les instructions.
2. Pour éviter tout risque de choc électrique, ne pas immerger le mélangeur dans de l'eau ou tout autre liquide.
3. Une surveillance attentive s'impose lorsqu'un appareil ménager est utilisé par ou à proximité d'enfants.
4. Débrancher l'appareil lorsqu'il n'est pas utilisé, avant d'y ajouter des pièces ou d'en enlever et avant de le nettoyer.
5. Éviter tout contact avec les pièces en mouvement.
6. Ne pas faire fonctionner le mélangeur si le cordon ou la prise de l'appareil est endommagé, si l'appareil fonctionne mal, s'il est tombé ou s'il a été endommagé d'une quelconque façon. Retourner l'appareil au centre de service agréé le plus proche pour examen, réparation ou réglage électrique ou mécanique. Si le cordon d'alimentation ou la fiche est endommagé, les remplacer par un cordon d'alimentation ou une pièce de rechanges conçus à cet effet. Ils peuvent être obtenus du fabricant ou agent de service.

SÉCURITÉ DU MÉLANGEUR COMMERCIAL


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.
9. Garder les mains et les ustensiles à l'écart du récipient lors du mélange pour éviter toute blessure corporelle grave ou tout dommage au mélangeur. Une spatule ou un grattoir différent du poussoir Flex Edge peut être utilisé. Toutefois, il ne doit être utilisé que lorsque le mélangeur ne fonctionne pas.
10. Les lames sont aiguisées. Manipuler avec précaution.
11. L'utilisation d'accessoires (y compris de bocaux de mise en conserve pour mélangeur) non recommandés par KitchenAid peut causer des blessures corporelles.
12. Ne pas utiliser l'appareil pour un autre usage que celui pour lequel il est conçu.
13. Toujours utiliser le mélangeur avec le couvercle en place.
14. Le bouchon de couvercle avec tasse à mesurer 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.

CONSERVER CES INSTRUCTIONS

Ce produit est conçu pour un usage commercial.

SPÉCIFICATIONS ÉLECTRIQUES

⚠ AVERTISSEMENT



Risque de choc électrique

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

Ne pas enlever la broche de liaison à la terre.

Ne pas utiliser un adaptateur.

Ne pas utiliser un câble de rallonge.

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

Tension : 120 V

Fréquence : 60 Hz

Intensité (en ampères) : 15 A

REMARQUE : Si cette fiche ne convient pas à la prise, contacter un électricien qualifié. Ne pas modifier la prise de quelque manière que ce soit. Ne pas utiliser d'adaptateur.

Ne pas utiliser de rallonge. Si le cordon d'alimentation électrique est trop court, faire installer une prise près de l'appareil électroménager par un électricien ou un technicien de service qualifié.

UTILISATION DU MÉLANGEUR COMMERCIAL

GUIDE DES FONCTIONS DU MÉLANGEUR

Le mélangeur possède un programme de recettes pré-réglé : Programme de coulis.
Le mélangeur possède les fonctions Vitesse variable et Impulsion qui permettent de personnaliser le mélange selon la recette préparée.

RÉGLAGE	DESCRIPTION	DURÉE DE MÉLANGE (EN MIN:SEC)
COULIS	Mélange des liquides gélatineux pour créer un mélange homogène. Le programme effectue une série d'impulsions et de changements de vitesse avant d'augmenter graduellement jusqu'à atteindre sa pleine vitesse, puis ralentit pour permettre à l'air de s'échapper du liquide. Pour obtenir d'excellents résultats, couper ou réduire en pièces de 1/2 po avant de mélanger. Ne pas ajouter plus de 500 à 1000 g de liquide gélatineux. Ne pas ajouter plus de 1000 g dans le récipient. Le poussoir pourrait être nécessaire pour obtenir un résultat plus épais.	< 3 minutes
VITESSES VARIABLES	Lorsqu'on appuie sur la touche Start/stop (mise en marche/arrêt), le mélangeur fonctionnera en continu jusqu'à ce qu'on appuie sur la touche Start/stop (mise en marche/arrêt) ou après 6 minutes de fonctionnement.	N/A
:30	Lorsque la minuterie :30 est sélectionnée, le mélangeur augmente graduellement la vitesse jusqu'à atteindre la pleine puissance et fonctionne pendant un total de 30 secondes.	:30
:45	Lorsque la minuterie :45 est sélectionnée, le mélangeur augmente graduellement la vitesse jusqu'à atteindre la pleine puissance et fonctionne pendant un total de 45 secondes.	:45
:60	Lorsque la minuterie :60 est sélectionnée, le mélangeur augmente graduellement la vitesse jusqu'à atteindre la pleine puissance et fonctionne pendant un total de 60 secondes.	:60

FRANÇAIS

Pour nettoyer le mélangeur : Impulsions rapides de puissance et de vitesse qui permettent de nettoyer le récipient à l'aide de 2 tasses d'eau et d'une goutte de savon à vaisselle.

UTILISATION DU MÉLANGEUR COMMERCIAL

PRÉPARATION DU MÉLANGEUR COMMERCIAL POUR UTILISATION

⚠️ AVERTISSEMENT



Risque de choc électrique

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

Ne pas enlever la broche de liaison à la terre.

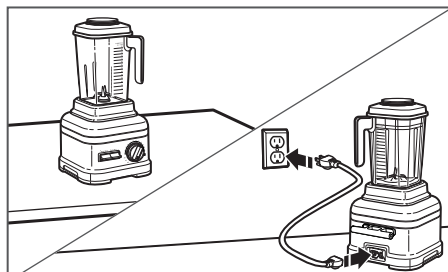
Ne pas utiliser un adaptateur.

Ne pas utiliser un câble de rallonge.

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

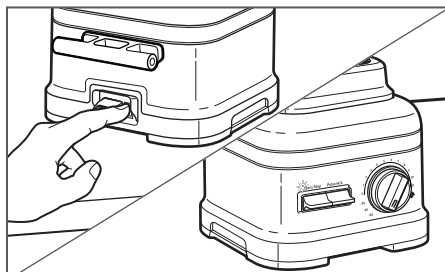
Avant la première utilisation

Avant d'utiliser le mélangeur pour la première fois, essuyer le socle avec un chiffon humide tiède, puis avec un autre chiffon humide. Sécher avec un chiffon doux. Laver le récipient, le couvercle et dans une eau chaude et savonneuse (voir la section « Entretien et nettoyage »). Rincer et sécher les pièces.



1

Avant d'utiliser le mélangeur, s'assurer que le comptoir situé sous et près du mélangeur est sec et propre. Vérifier que le commutateur d'alimentation situé derrière la base du mélangeur est fermé (O) et que le cordon est bien branché au dos du mélangeur. Brancher ensuite le mélangeur sur une prise à 3 alvéoles reliée à la terre.



2

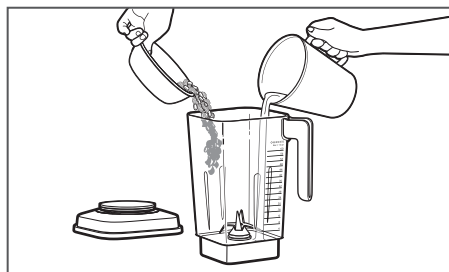
L'interrupteur d'alimentation principal est situé à l'arrière du socle du mélangeur. Basculer l'interrupteur en position I (marche). Le témoin d'alimentation situé au dessus de l'interrupteur de marche à bascule commence à clignoter, ce qui indique que l'appareil est en mode attente. Le mélangeur est maintenant prêt à l'utilisation.

REMARQUE : Le support isolant du cordon ne doit pas être utilisé comme poignée, il est conçu uniquement pour le rangement du cordon d'alimentation.

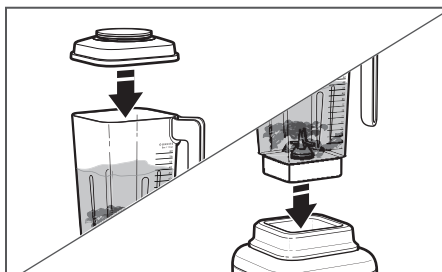
UTILISATION DU MÉLANGEUR COMMERCIAL

ASSEMBLER ET FAIRE FONCTIONNER LE MÉLANGEUR COMMERCIAL

FRANÇAIS

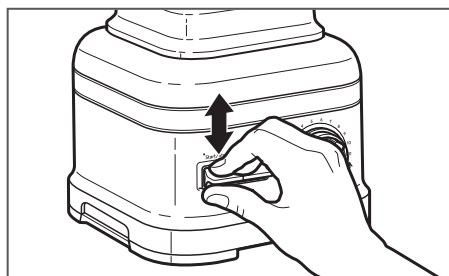


- 1** Introduire les articles à mélanger dans l'appareil. Commencer en ajoutant les ingrédients liquides, après les aliments tendres, puis les légumes-feuilles et terminer par les glaçons ou les articles congelés.

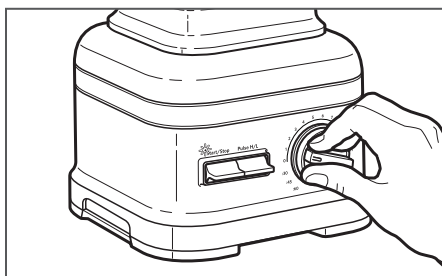


- 2** Vous assurer que le couvercle est bien positionné sur le récipient; placer ensuite le récipient sur le socle en vérifiant qu'il est bien aligné sur le capuchon inférieur.

REMARQUE : Pour éviter les renversements, ne pas remplir le récipient au-delà du repère de remplissage maximum, surtout si des liquides sont mélangés.



- 3** Faire basculer l'interrupteur START/STOP (mise en marche/arrêt) vers le haut ou le bas pour commencer à faire fonctionner le mélangeur. Le témoin lumineux est maintenant allumé.



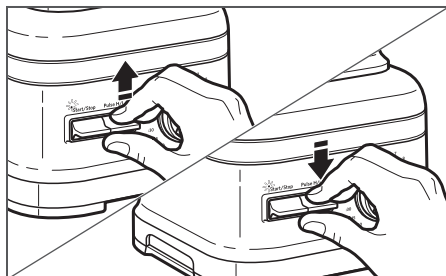
- 4** Faire tourner le bouton de commande pour obtenir la vitesse, la durée ou le programme désiré. Consulter le « Guide des fonctions du Mélangeur » pour plus d'informations.

REMARQUE : Il est nécessaire de faire basculer l'interrupteur START/STOP (mise en marche/arrêt) pour faire fonctionner l'appareil lorsqu'un programme pré-enregistré est sélectionné.

UTILISATION DU MÉLANGEUR COMMERCIAL

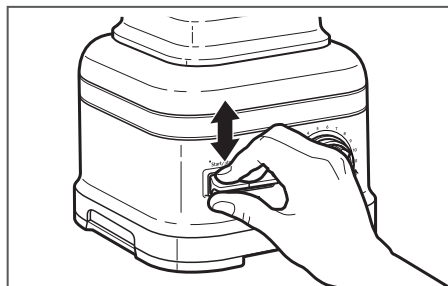


5 Utiliser au besoin le poussoir Flex Edge pour un rendement optimal. Enlever le bouchon de couvercle avec tasse à mesurer en laissant le couvercle en place. Déplacer le contenu ou appuyer dessus pour le diriger vers la lame. Une fois terminé, replacer le bouchon de couvercle avec tasse à mesurer sur le couvercle du récipient avant de recommencer à mélanger.

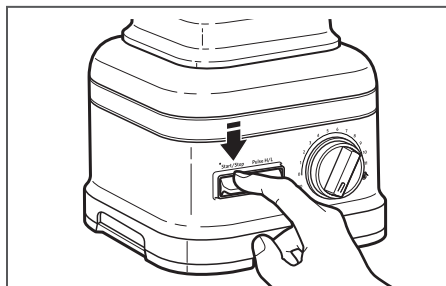


6 Au besoin, utiliser la fonction Impulsion pour temporairement augmenter la vitesse de mélange pendant l'utilisation des réglages de vitesses variables.
MAINTENIR VERS LE HAUT l'interrupteur PULSE (d'impulsion) à bascule pour une pulsation plus rapide ou vers le bas pour une pulsation plus lente.

REMARQUE : La fonction Impulsion peut aussi être utilisée seule lorsque le mélangeur est en mode attente. La fonction Impulsion ne peut pas être utilisée avec un programme pré-réglé.



7 Après avoir mélangé, faire basculer l'interrupteur START/STOP (mise en marche/arrêt) vers le haut ou le bas. Permettre au mélangeur d'arrêter complètement avant d'enlever le couvercle et de verser les ingrédients.



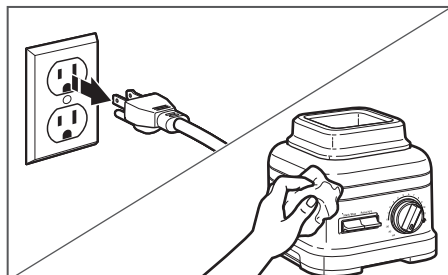
8 Si le mélangeur reste en mode attente pendant 28 minutes sans activité, il se met en mode veille. Pour sortir du mode veille, appuyer sur le bouton START/STOP (mise en marche/arrêt) une fois, le mélangeur se mettra en mode attente. Appuyer de nouveau sur START/STOP (mise en marche/arrêt) pour mettre le mélangeur en marche.

ENTRETIEN ET NETTOYAGE

NETTOYAGE DU MÉLANGEUR ET DES ACCESSOIRES

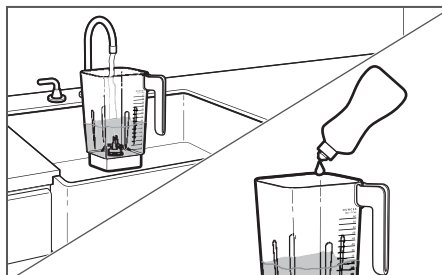
Nettoyer soigneusement le mélangeur après chaque utilisation.

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



1

Nettoyage du socle et du cordon du mélangeur : Débrancher le mélangeur avant le nettoyage. Nettoyer le socle du mélangeur avec un chiffon humecté d'eau tiède et savonneuse. Essuyer ensuite à l'aide d'un chiffon humide et sécher avec un chiffon doux.

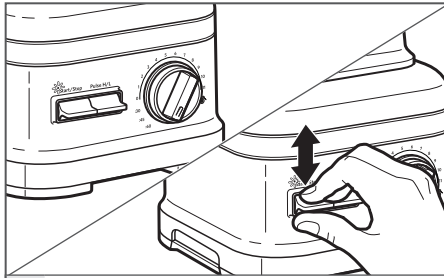


2

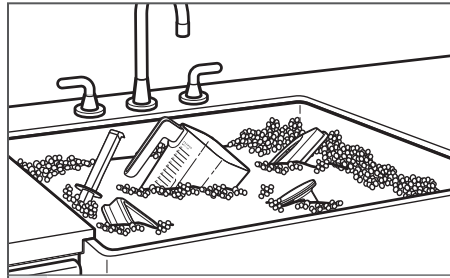
Bien nettoyer le récipient, le couvercle et le bouchon de couvercle après chaque utilisation. Retirer tout le contenu restant dans le récipient. Ajouter deux tasses d'eau tiède et une goutte de savon à vaisselle dans le récipient. Mettre le couvercle sur le récipient, vérifier que le récipient est bien en place sur le socle.

FRANÇAIS

ENTRETIEN ET NETTOYAGE



- 3** Faire tourner le bouton de commande sur 30 secondes. Faire basculer l'interrupteur START/STOP (mise en marche/arrêt) vers le haut ou le bas. Une fois la durée terminée, vider l'eau savonneuse et rincer le récipient à l'eau tiède.



- 4** Laver le récipient du mélangeur, le capuchon inférieur, le couvercle, le poussoir Flex Edge, et le bouchon de couvercle avec tasse à mesurer à la main avec de l'eau tiède et savonneuse et un linge; rincer à l'eau tiède, sécher à l'aide d'un linge sec et doux.

DÉSINFECTION DU BLENDER

1. Retirez tout contenu restant dans le récipient du mélangeur.
2. Préparer une solution à 200 ppm* d'hypochlorite de sodium en ajoutant 1,75 l d'eau chaude dans le récipient du mélangeur. Placez le couvercle sur le récipient du mélangeur, et vérifiez que le récipient du mélangeur est entièrement en place sur la base du mélangeur.
3. Exécutez le Blender sur le High Speed réglage pendant 35 secondes. Retournez le START/STOP (mise en marche/arrêt) bascule vers le haut ou vers le bas pour démarrer le Blender.
4. Éteignez le mélangeur et laissez le mélange de désinfection sont assis dans le bol mélangeur pendant 2 minutes.
5. Verser le mélange de solution désinfectante. Ne pas rincer le bol mélangeur.
6. Placez le couvercle sur le récipient du mélangeur. Assurez-vous que le mélangeur pot vide est entièrement en place sur la base du mélangeur. Exécutez le Blender vide pendant 10 secondes supplémentaires. Ne pas rincer le pot après désinfection.
7. Laisser le récipient du mélangeur à l'air sec.

*Pour préparer une solution à 200 ppm d'hypochlorite de sodium : Ajouter 6,67 ml d'eau de javel (avec concentration de 5,25 % d'hypochlorite de sodium) à 1,75 l d'eau chaude.

DÉPANNAGE

! AVERTISSEMENT



Risque de choc électrique

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

Ne pas enlever la broche de liaison à la terre.

Ne pas utiliser un adaptateur.

Ne pas utiliser un câble de rallonge.

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

1. Lorsque le mélangeur est branché et que l'interrupteur I/O (marche/fermé) à bascule est à I (marche), il se met en mode attente (témoin lumineux clignotant blanc). Cependant, après 28 minutes sans activité, le mélangeur se met en mode veille et le témoin lumineux se ferme.
 - Pour réactiver le mélangeur, simplement basculer l'interrupteur START/STOP (mise en marche/arrêt) vers le haut ou le bas. Ceci permet de remettre le mélangeur en mode attente.
2. Le mélangeur est en mode erreur lorsque le témoin lumineux clignote d'une couleur orange. Cela peut se produire : Si une spatule ou un autre ustensile empêche la lame de tourner librement dans le récipient ou si un cube de glace ou un aliment dur est positionné de telle sorte qu'il empêche la lame de tourner.


- Corriger le problème en fermant le mélangeur à l'aide de l'interrupteur d'alimentation situé à l'arrière ou en débranchant le mélangeur. Retirer le récipient du socle, puis enlever l'élément problématique. Replacer le mélangeur sur le socle, puis remettre en marche le mélangeur pour continuer à l'utiliser.
3. Si le mélangeur s'arrête au milieu d'une opération de mélange :
 - Après 6 minutes d'utilisation, le mélangeur se ferme automatiquement et se met en mode veille, le témoin lumineux à DEL se ferme. Réactiver le mélangeur en utilisant un interrupteur à bascule (START/STOP [marche/arrêt] ou Pulse H/L [impulsion forte/faible]). Une erreur interne peut arrêter le mélangeur avant 6 minutes. Communiquer avec le centre de service autorisé pour obtenir de l'aide.
 4. 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. Arrêter le mélangeur, retirer le récipient du socle et utiliser une spatule pour repositionner les ingrédients dans le récipient. Pour certaines recettes, essayer d'ajouter du liquide.
 5. S'il y a débordement :
 - Débrancher le mélangeur. Enlever le récipient et le capuchon inférieur. Nettoyer la surface souillée, le capuchon inférieur et l'extérieur du récipient. Sécher chacune des parties, puis réinstaller le capuchon inférieur. Pour éviter tout dommage aux indications qui figurent sur l'appareil, ne pas appliquer trop de force lors du nettoyage ou ne pas utiliser des nettoyants abrasifs et de tampons à récurer.

Si le problème ne peut être résolu : Voir la section « Garantie et service ». Ne pas rapporter le mélangeur au vendeur; les détaillants n'assurent aucun service après-vente.

GARANTIE ET DÉPANNAGE

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

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

Durée de la garantie :	Garantie complète de trois ans sur la base du mélangeur et garantie complète de un an du récipient, à partir de la date d'achat.
KitchenAid prendra en charge les éléments suivants à votre choix :	 <p>Remplacement satisfaction totale du mélangeur commercial. Voir la page suivante pour plus de détails concernant la procédure à suivre pour un dépannage, ou appeler le numéro sans frais 1-855-845-9684 du Centre d'eXpérience pour la 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 centre de dépannage KitchenAid agréé. Voir la garantie du mélangeur commercial KitchenAid pour Porto Rico pour plus de détails concernant la procédure à suivre pour un dépannage.</p>
KitchenAid ne paiera pas pour :	<p>A. Les dommages causés par : accident, altération, mauvaise utilisation ou abus.</p> <p>B. Les frais des pièces de rechange ou de main-d'œuvre pour le mélangeur commercial lorsqu'il est utilisé à l'extérieur des 50 États des États-Unis et du district fédéral de Columbia.</p> <p>C. Le remplacement de la base ou du récipient pour des raisons cosmétiques.</p>
<p>CLAUSE D'EXONÉRATION DE RESPONSABILITÉ AU TITRE DES GARANTIES IMPLICITES LIMITATION DES RECOURS. LES GARANTIES IMPLICITES, Y COMPRIS LES GARANTIES PROLONGÉES APPLICABLES DE QUALITÉ MARCHANDE OU D'APTITUDE À UN USAGE PARTICULIER, SONT EXCLUES DE LA PRÉSENTE GARANTIE, ET CE, DANS LES LIMITES AUTORISÉES 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 GARANTI, LE SEUL ET UNIQUE RECOURS DU CLIENT CONSISTE À EN OBTENIR LA RÉPARATION OU LE REMPLACEMENT CONFORMÉMENT AUX TERMES DE LA PRÉSENTE GARANTIE LIMITÉE. KITCHENAID ET KITCHENAID CANADA DÉCLINENT TOUTE RESPONSABILITÉ AU TITRE DES DOMMAGES FORTUITS OU INDIRECTS. Cette garantie vous confère des droits juridiques spécifiques et vous pouvez également jouir d'autres droits qui peuvent varier d'un État à l'autre ou d'une province à l'autre.</p>	

GARANTIE ET DÉPANNAGE

GARANTIE DE LA BASE DU MÉLANGEUR COMMERCIAL KITCHENAID POUR PORTO RICO

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

port payé et assurée, au centre de réparation agréé le plus proche. Appeler le numéro sans frais **1-855-845-9684** pour obtenir l'adresse d'un centre de réparation près de chez vous. La base du mélangeur commercial réparée vous sera retournée port payé et assurée.

FRANÇAIS

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

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

Si votre mélangeur commercial cesse de fonctionner durant les trois premières années suivant son acquisition, il vous suffit d'appeler notre Centre de satisfaction de la clientèle sans frais au **1-855-845-9684**, du lundi au vendredi, entre 8 h et 20 h (heure de l'Est). Il vous faudra fournir votre adresse de livraison complète au représentant (ne pas utiliser de numéro de C.P.).

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

GARANTIE DE REMPLACEMENT SANS DIFFICULTÉ — CANADA

Nous sommes tellement certains que la qualité de nos produits satisfait aux normes exigeantes de la marque KitchenAid que si la base du mélangeur commercial cesse de fonctionner au cours des trois premières années suivant son acquisition, KitchenAid Canada remplacera la base du mélangeur commerciale par une base de remplacement identique ou comparable. La base de remplacement sera également couverte par notre garantie limitée de trois ans. Veuillez suivre ces instructions pour bénéficier de ce service de qualité.

Si la base de votre mélangeur commercial cesse de fonctionner durant les trois premières années suivant son acquisition, apporter ou réexpédier la base du mélangeur commercial port dû vers un

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

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

GARANTIE ET DÉPANNAGE

GARANTIE DU RÉCIPIENT DU MÉLANGEUR COMMERCIAL KITCHENAID POUR PORTO RICO

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

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

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

Nous sommes tellement certains que la qualité de nos produits satisfait aux normes exigeantes de KitchenAid que, si le récipient du mélangeur commercial cesse de fonctionner au cours de la première année suivant son achat, KitchenAid livrera gratuitement à votre porte un récipient de remplacement identique ou comparable et prendra les dispositions nécessaires pour que le récipient du mélangeur commercial d'origine nous soit retourné. Le récipient de remplacement sera également couvert par notre garantie limitée d'un an. Veuillez suivre ces instructions pour bénéficier de ce service de qualité.

Si le récipient de votre mélangeur commercial cesse de fonctionner durant la première année suivant son acquisition, il vous suffit d'appeler notre Centre de satisfaction de la clientèle sans frais au **1-855-845-9684**, du lundi au vendredi, entre 8 h et 20 h (heure de l'Est). Il vous faudra fournir votre adresse de livraison complète au représentant (ne pas utiliser de numéro de C.P.).

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

GARANTIE DE REMPLACEMENT SANS DIFFICULTÉ — CANADA

Nous sommes tellement certains que la qualité de nos produits satisfait aux normes exigeantes de la marque KitchenAid que si le récipient du mélangeur commercial cesse de fonctionner au cours de la première année suivant son acquisition, KitchenAid Canada remplacera le récipient du mélangeur commercial par un récipient de remplacement identique ou comparable. Le récipient de remplacement sera également couvert par notre garantie limitée d'un an. Veuillez suivre ces instructions pour bénéficier de ce service de qualité.

Si le récipient de votre mélangeur commercial cesse de fonctionner durant la première année suivant son acquisition, apporter ou réexpédier le récipient du mélangeur commercial port dû vers un

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

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

GARANTIE ET DÉPANNAGE

INFORMATIONS DE GARANTIE MEXIQUE ET AMÉRIQUE LATINE

Pour le Mexique et l'Amérique latine : Pour obtenir plus de renseignements au sujet de la garantie, visiter le www.kitchenaid-latam.com

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 **1-855-845-9684** ou écrire à :

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

En dehors des États-Unis et de Porto Rico :

Consulter le revendeur KitchenAid local ou le détaillant auprès duquel le mélangeur commercial 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**.

Ou écrire à l'adresse suivante :

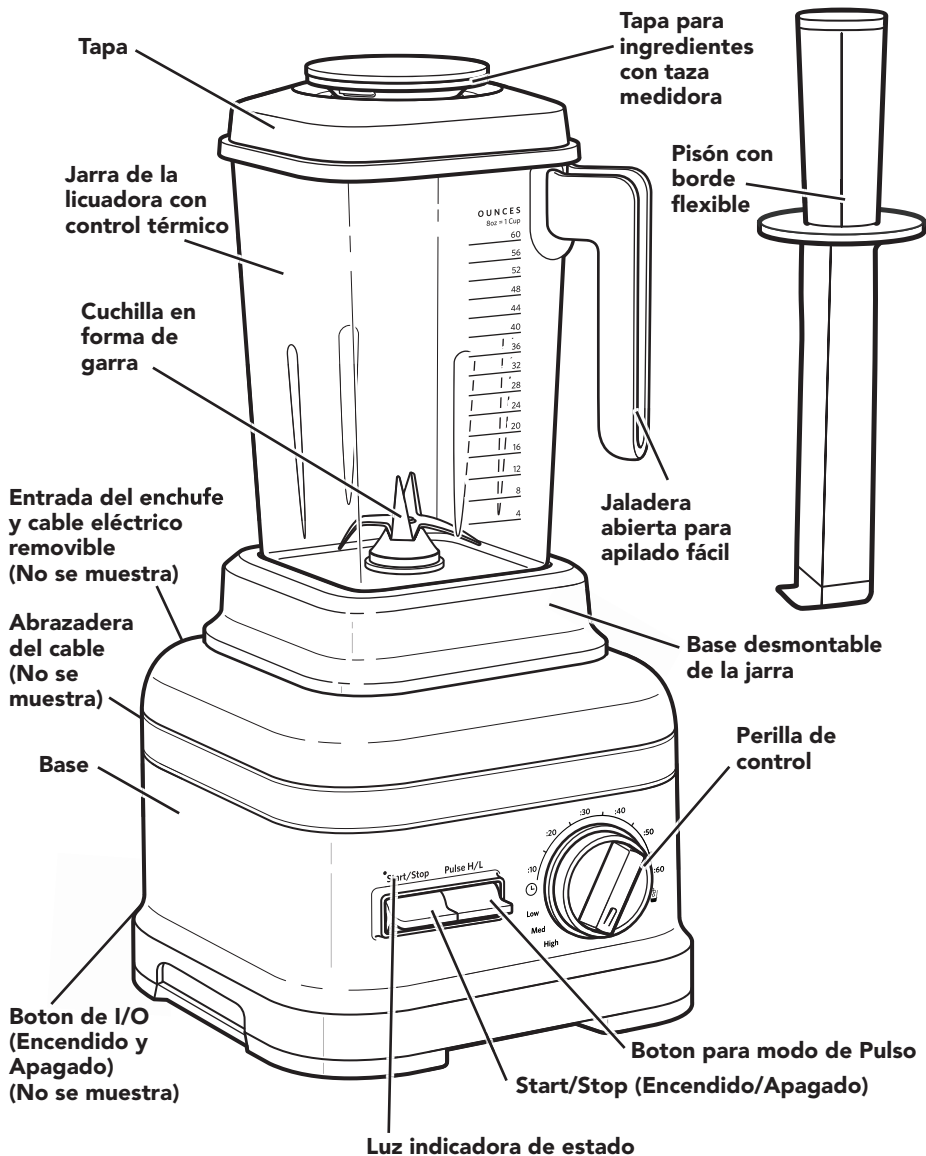
Customer eXperience Centre
KitchenAid Canada
200 - 6750 Century Ave.
Mississauga, ON L5N 0B7

FRANÇAIS

®/™ ©2017 KitchenAid. 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.

PIEZAS Y CARACTERÍSTICAS

PIEZAS Y ACCESORIOS



La potencia del motor de la licuadora se midió con un dinamómetro, una máquina que los laboratorios utilizan habitualmente para medir la potencia mecánica de los motores. La referencia a nuestro motor de 3,5 caballos de fuerza (HP) máximos refleja la salida de potencia del motor en sí y no la salida de potencia de la licuadora en la jarra de la licuadora. Como con cualquier licuadora, la salida de potencia en la jarra de la licuadora no es igual a la potencia del motor en sí. Este motor suministra 2,45 HP máximos en la jarra de la licuadora, lo cual permite que la licuadora proporcione una potencia robusta para todas sus recetas.

SEGURIDAD DE LA LICUADORA COMERCIAL

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.

Advertencias de la Proposición 65 del estado de California:

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

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

SALVAGUARDIAS IMPORTANTES

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

1. Lea todas las instrucciones.
2. Para protegerse contra el riesgo de choque eléctrico, no ponga la licuadora en contacto con el agua ni en ningún otro líquido.
3. Es necesario supervisar cuidadosamente a los niños cuando usen cualquier aparato o cuando éste se use cerca de ellos.
4. Desenchufe del tomacorriente cuando no se esté en uso, antes de colocar o quitar partes y antes de la limpieza.
5. Evite tocar las partes que estén en movimiento.

SEGURIDAD DE LA LICUADORA COMERCIAL

6. No utilice la licuadora con algún cable o enchufe dañado, si el aparato no ha funcionado correctamente, si se ha caído o si está dañado de alguna forma. Devuelva el electrodoméstico al centro de servicio técnico autorizado más cercano para su inspección, reparación o ajuste eléctrico o mecánico. Si el cable de alimentación o el enchufe se dañan, se deben reemplazar con un cable o un conjunto especial proporcionados por el fabricante o el agente de servicios técnicos.
7. No lo use al aire libre.
8. No deje que el cable cuelgue del borde de la mesa o del mostrador.
9. Mantenga las manos y los utensilios fuera del recipiente mientras mezcla, para así evitar la riesgo de lesiones graves a personas o daños a la licuadora. Puede usarse una espátula o un raspador además del pisón de borde flexible que se proporciona, pero se debe utilizar solamente cuando la licuadora no esté funcionando.
10. Las cuchillas son filosas. Manipúlelas con cuidado.
11. KitchenAid recomienda no usar accesorios, incluidos los frascos de licuadora para conservas, ya que pueden crear un riesgo de lesiones personales.
12. No dé al aparato un uso diferente de aquél para el cual fue diseñado.
13. Siempre use la licuadora con la tapa en su lugar.
14. Cuando se licuan líquidos o ingredientes calientes, la taza medidora de ingredientes 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.

SEGURIDAD DE LA LICUADORA COMERCIAL

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

1. 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.
2. 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.
3. Los niños deben supervisarse para asegurar que ellos no empleen el aparato como juguete.
4. 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.
5. Este aparato se destina para utilizarse en aplicaciones de uso doméstico y similar como los 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
6. No dé al aparato un uso diferente de aquel para el cual fue diseñado. Podría dar lugar a posibles lesiones.
7. 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.

ESPAÑOL


GUARDE ESTAS INSTRUCCIONES

Este producto ha sido diseñado para uso comercial.

SEGURIDAD DE LA LICUADORA COMERCIAL

REQUISITOS ELÉCTRICOS

! ADVERTENCIA



Peligro de Choque Eléctrico
Conecte a un contacto de pared de conexión a tierra de 3 terminales.

No quite la terminal de conexión a tierra.

No use un adaptador.

No use un cable eléctrico de extensión.

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

Tensión: 120 V~

Frecuencia: 60 Hz

Potencia: 1800 W

NOTA: Si el enchufe no encaja en el contacto de pared, póngase en contacto con un electricista competente. No modifique el enchufe de ninguna manera. No use un adaptador.

No use un cable eléctrico de extensión. Si el cable de suministro eléctrico es demasiado corto, haga que un electricista o técnico de servicio competente instale un contacto cerca del electrodoméstico.

USO DE LA LICUADORA COMERCIAL

GUÍA DE FUNCIONES DE LA LICUADORA

La licuadora tiene un programa de recetas prefijado: Ciclo Coulis. También tiene funciones de velocidades variables y de pulsador que le permiten personalizar el licuado para cualquier receta que prepare.

AJUSTE	DESCRIPCIÓN	TIEMPO DE LICUADO (EN MIN:S)
COULIS	Licua geles fluidos para lograr una mezcla suave. Se ejecuta una serie de pulsos y velocidades antes de que la unidad aumente en forma paulatina la potencia antes de terminar con una velocidad baja para permitir que el aire se elimine del líquido. Para obtener resultados óptimos, corte o desmenuce el gel en cubos de 1/2" antes de licuar. Limite la cantidad de gel a 500-1000 gramos. No exceda los 1000 gramos en el frasco. Es posible que deba usar el batidor para geles fluidos más espesos.	< 3 minutos
VELOCIDADES VARIABLES	Cuando se presiona el interruptor Start/Stop (Arranque/Parada), la licuadora funcionará continuamente hasta que se presione de nuevo el interruptor Start/Stop (Arranque/Parada) o después de transcurridos 6 minutos.	N/A
:30	Cuando se selecciona el tiempo :30, la licuadora aumentará gradualmente de velocidad hasta alcanzar su plena potencia y funcionará por un total de 30 segundos.	:30
:45	Cuando se selecciona el tiempo :45, la licuadora aumentará gradualmente de velocidad hasta alcanzar su plena potencia y funcionará por un total de 45 segundos.	:45
:60	Cuando se selecciona el tiempo :60, la licuadora aumentará gradualmente de velocidad hasta alcanzar su plena potencia y funcionará por un total de 60 segundos.	:60

ESPAÑOL

Para limpiar la licuadora: Pulsos rápidos de potencia y velocidades altas actúan para limpiar la jarra de la licuadora con apenas 2 tazas de agua y una gota de jabón para vajilla.

USO DE LA LICUADORA COMERCIAL

PREPARACIÓN DE LA LICUADORA COMERCIAL PARA EL USO

! ADVERTENCIA



Peligro de Choque Eléctrico

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

No quite la terminal de conexión a tierra.

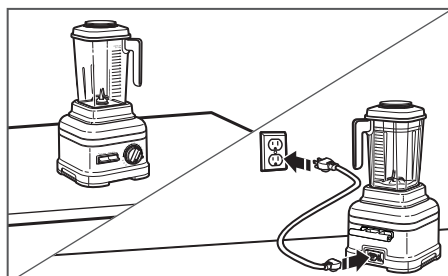
No use un adaptador.

No use un cable eléctrico de extensión.

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

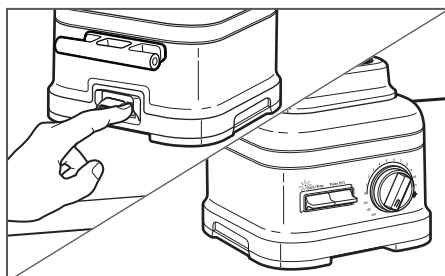
Antes del primer uso

Antes de usar la licuadora por primera vez, limpie la base un paño humedecido con agua tibia; luego retire y limpie con un paño húmedo. Seque con un paño suave. Lave la jarra de la licuadora, la tapa, y la taza para ingredientes en agua jabonosa tibia (vea la sección "Cuidado y limpieza"). Enjuague las partes y séquelas.



1

Antes de usar la licuadora, asegúrese de que el mostrador debajo del aparato y las áreas circundantes estén secos y limpios. Asegúrese de que el botón **I/O** (Encendido/Apagado) en la parte posterior de la base de la licuadora esté en la posición **O** (Apagado) y que el cable también esté totalmente enchufado en la parte posterior de la licuadora. Después, enchufe la licuadora en un tomacorriente de 3 terminales con descarga a tierra.



2

El interruptor de encendido principal está en la parte posterior de la base de la licuadora. Mueva el botón **I/O** (Encendido/Apagado) a la posición **I** (Encendido). La luz indicadora de estado encima del botón alternador de arranque comenzará a parpadear para indicar que la licuadora está en modo en espera. La licuadora ya está lista para funcionar.

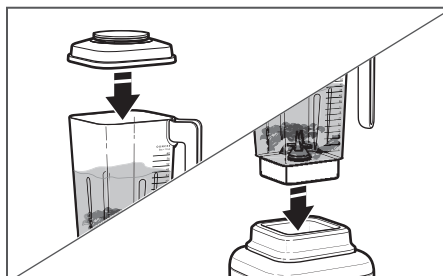
NOTA: La brida del cable no se debe usar como una manija; está diseñada para envolverle el cable eléctrico únicamente para el almacenaje.

USO DE LA LICUADORA COMERCIAL

CÓMO ARMAR Y HACER FUNCIONAR LA LICUADORA COMERCIAL



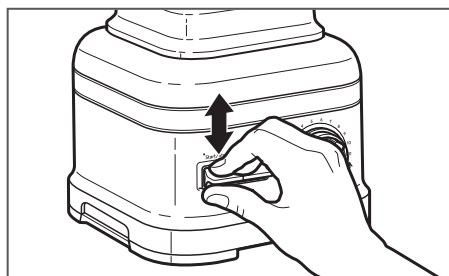
- 1** Coloque los elementos que va a licuar dentro de la jarra de la licuadora. Agregue primero los líquidos, después los alimentos blandos, a continuación las hojas verdes y finalmente el hielo o los elementos congelados.



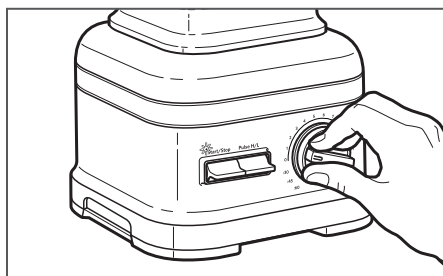
- 2** Asegúrese de que la tapa esté completamente asegurada sobre la jarra de la licuadora; después, coloque la jarra de la licuadora sobre la base y asegúrese de que esté perfectamente alineado sobre la base de la jarra.

ESPAÑOL

NOTA: Para evitar derrames, no llene el frasco de la licuadora por encima de la marca de la medida más alta, especialmente cuando licúa líquidos.



- 3** Presione el interruptor alternador START/STOP (Encendido/Apagado) hacia arriba o hacia abajo para comenzar a hacer funcionar la licuadora. La luz indicadora de estado quedará encendida fija.



- 4** Gire el perilla de control hasta la velocidad, el tiempo o el programa que desee. Para obtener más información, vea la "Guía de funciones de la licuadora".

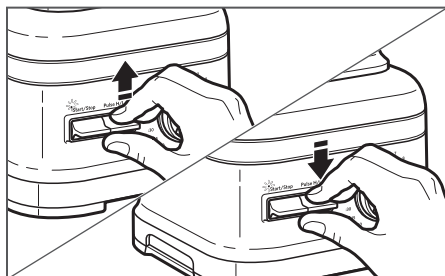
NOTA: Si selecciona un ciclo preprogramado, deberá mover el interruptor alternador START/STOP (Encendido/Apagado) para comenzar el funcionamiento.

USO DE LA LICUADORA COMERCIAL



5

Utilice el accesorio pisón con borde flexible según sea necesario para un rendimiento óptimo del licuado. Retire solo la taza medidora de ingredientes y deje la tapa en su lugar. Revuelva o presione el contenido hacia abajo hacia la cuchilla. Cuando haya terminado, vuelva a colocar la taza medidora de ingredientes en la tapa del frasco de la licuadora antes de reanudar el funcionamiento de la licuadora.

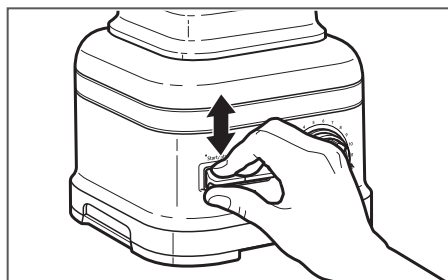


6

Si lo desea, use la función Pulse (modo de Pulso) para un refuerzo momentáneo de la velocidad mientras licua con los ajustes de velocidad variables.

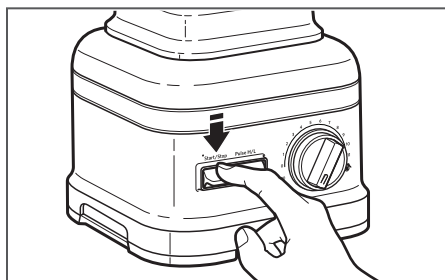
MANTENGA PRESIONADO el interruptor alternador PULSE (modo de Pulso) hacia arriba para pulsar más rápido o hacia abajo para pulsar más despacio.

NOTA: La función Pulse (modo de Pulso) también se puede usar sola como función de licuado independiente mientras la licuadora está en modo en espera.



7

Después de licuar, mueva el interruptor alternador START/STOP (Encendido/Apagado) hacia arriba o hacia abajo. Espere hasta que la licuadora se detenga por completo antes de retirar la tapa y volcar los ingredientes licuados.



8

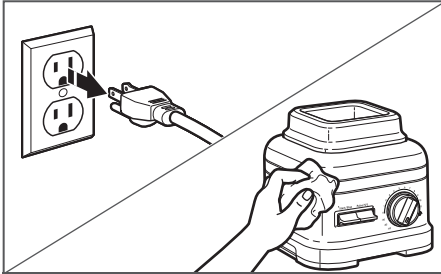
Si la licuadora permanece en modo en espera durante 28 minutos sin actividad, ingresará al modo de suspensión. Para salir del modo de suspensión, presione START/STOP (Encendido/Apagado) una vez y pasará al modo en espera. Después, presione START/STOP (Encendido/Apagado) nuevamente para poner en marcha la licuadora.

CUIDADO Y LIMPIEZA

LIMPIEZA DE LA LICUADORA Y LOS ACCESORIOS

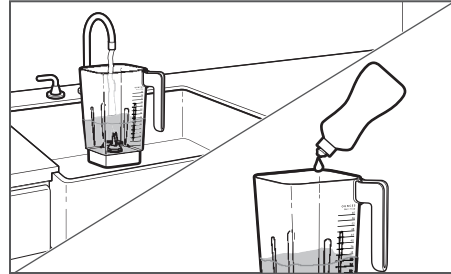
Limpie la licuadora minuciosamente después de cada uso.

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

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; repase con un paño húmedo para limpiar y seque con un paño suave.

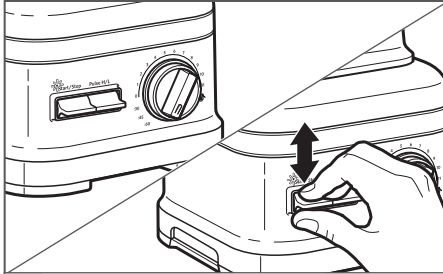


2

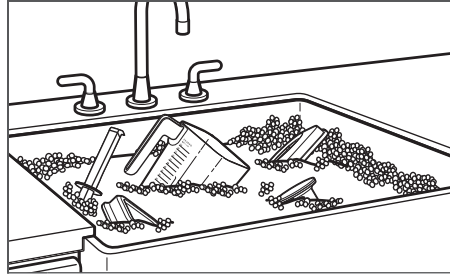
Asegúrese de limpiar la jarra de la licuadora, la tapa y la tapa para ingredientes después de cada uso. Retire todo contenido restante de la jarra de la licuadora. Llene la jarra de la licuadora con 2 tazas de agua tibia y 1 gota de detergente líquido. Coloque la tapa en la jarra de la licuadora y asegúrese de que la jarra esté completamente en su lugar sobre la base.

ESPAÑOL

CUIDADO Y LIMPIEZA



- 3** Gire el perilla de control hasta 30 segundos. Mueva el interruptor alternador START/STOP (Encendido/ Apagado) hacia arriba o hacia abajo. Cuando el temporizador finalice, elimine el agua jabonosa y enjuague la jarra de la licuadora con agua tibia.



- 4** Lave la jarra de la licuadora, la paleta de la jarra, la tapa, el pisón de borde flexible y la tapa para ingredientes a mano con un paño húmedo y agua jabonosa tibia y seque con un paño suave.


DESINFECCIÓN DE LA LICUADORA

1. Saque el contenido restante del vaso de la licuadora.
2. Prepare una solución de hipoclorito de sodio de 200 ppm* con 1,75 L de agua caliente en el frasco de la licuadora. Coloque la tapa en el vaso de la licuadora, y asegúrese de que la jarra está completamente en su lugar en la base de la licuadora.
3. Ejecutar la licuadora en el ajuste de alta velocidad durante 35 segundos. Da la vuelta al START/STOP (Encendido/Apagado) de interruptor de palanca hacia arriba o hacia abajo para iniciar la licuadora.
4. Apague la licuadora y dejar que la mezcla desinfectante sentarse en el vaso de la licuadora durante otros 2 minutos.
5. Derramar la mezcla de solución desinfectante. No enjuague el vaso de la licuadora.
6. Coloque la tapa en el vaso de la licuadora. Asegúrese de que la jarra vacía es completamente en su lugar sobre la base de la licuadora. Ejecutar el mezclador vacío durante 10 segundos adicionales. No enjuague la jarra después de la desinfección.
7. Permitir que la jarra de la licuadora se seque al aire.

*Para preparar una solución de hipoclorito de sodio de 200 ppm: use 6,67 ml de blanqueador doméstico (con una concentración del 5,25 % de hipoclorito de sodio) en 1,75 L de agua caliente.

SOLUCIÓN DE PROBLEMAS

! ADVERTENCIA



Peligro de Choque Eléctrico

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

No quite la terminal de conexión a tierra.

No use un adaptador.

No use un cable eléctrico de extensión.

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

1. Cuando la licuadora se enchufe y el interruptor eléctrico I/O (Encendido/Apagado) principal se encienda (I), la licuadora estará en modo en espera (luz blanca del indicador intermitente). Sin embargo, después de 28 minutos de inactividad, la licuadora pasará al modo de suspensión (la luz del indicador se apagará).
 - Para activar la licuadora, simplemente mueva el interruptor alternador START/STOP (Encendido/Apagado) hacia arriba o hacia abajo; esta acción llevará la licuadora nuevamente al modo en espera.

2. Si la luz indicadora de estado destella de color naranja, la licuadora está en modo de error. Esto puede ser causado por el uso de una espátula o cualquier otro utensilio que podría obstruir el libre giro de la cuchilla dentro de la jarra o la presencia de un cubo de hielo o de un alimento duro en un lugar que bloquea la cuchilla.
 - Para corregir el problema, apague la licuadora con el interruptor alternador de encendido/apagado dedicado de la parte posterior o desenchufe el aparato. Retire la jarra de la licuadora de la base y quite los elementos. Coloque la jarra de la licuadora nuevamente sobre la base y, después, vuelva a encender la licuadora para continuar con el uso normal.
3. Si la licuadora se detiene durante el funcionamiento:
 - Después de 6 minutos de funcionamiento, la licuadora pasará automáticamente al modo de suspensión (la luz LED se apagará). Para volver a activar la licuadora, use los interruptores alternadores (START/STOP [Encendido/Apagado] o Pulse H/L [modo de Pulso alto/bajo]). Si la licuadora se detiene en menos de 6 minutos, es posible que se haya producido un error interno. Contacte a un centro de servicio autorizado para pedir asistencia.
4. Si los ingredientes de una receta no se procesan:
 - Es posible que a veces se forme un hueco de aire alrededor de la cuchilla y haga que los ingredientes no lleguen a la cuchilla. Detenga la licuadora, retire la jarra de la base y use una espátula para reorganizar los ingredientes dentro de la jarra. Para ciertas recetas, pruebe de agregar más líquido.
5. Si se produce un derrame de la jarra de la licuadora:
 - Desenchufe la licuadora. Saque la jarra y la base de la jarra. Limpie el alojamiento de la licuadora, la base de la jarra y el exterior de la jarra. Seque cada pieza minuciosamente y vuelva a instalar la base de la jarra. Para evitar dañar los gráficos durante la limpieza, no aplique demasiada fuerza ni use estropajos o limpiadores abrasivos.

Si no se puede corregir el problema: Consulte la sección "Garantía y servicio". No devuelva la licuadora a la tienda; las tiendas minoristas no proveen servicio técnico.

GARANTÍA Y SERVICIO TÉCNICO

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

Esta garantía se extiende al comprador y a cualquier propietario posterior de licuadoras comerciales usadas en los cincuenta estados de Estados Unidos, el Distrito de Columbia y Canadá.

Duración de la garantía:	Garantía completa por tres años para la base de la licuadora y garantía completa por un año para la jarra de la licuadora a partir de la fecha de compra.
KitchenAid pagará por lo siguiente, a su elección:	 <p>Reemplazo sin complicaciones de la licuadora comercial. Consulte la página siguiente para ver detalles sobre cómo obtener el servicio o llame al Centro para la eXperiencia del cliente, sin cargo, al 1-855-845-9684. 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. Consulte la garantía de KitchenAid para la licuadora comercial en Puerto Rico para ver detalles sobre cómo obtener servicio.</p>
KitchenAid no pagará por:	<p>A. Daños causados por accidente, alteración, uso indebido o abuso.</p> <p>B. Piezas de repuesto o costos de mano de obra de reparación para licuadoras que se usen fuera de los 50 estados de Estados Unidos y del Distrito de Columbia.</p> <p>C. Reemplazo de la jarra o de la unidad base debido a problemas estéticos.</p>
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.	

GARANTÍA Y SERVICIO TÉCNICO

GARANTÍA KITCHENAID PARA LA BASE DE LA LICUADORA COMERCIAL EN PUERTO RICO

Se extiende una garantía limitada por tres años al comprador y a cualquier propietario posterior de bases de licuadoras comerciales usadas en Puerto Rico. Durante el período de garantía, todo servicio deberá ser provisto por un centro de servicio autorizado por KitchenAid. Lleve la base de la licuadora comercial o

envíela de manera prepaga y asegurada al centro de servicio autorizado más cercano. Llame sin cargo al **1-855-845-9684** para pedir información sobre la ubicación de un centro de servicio cercano a usted. La base de su licuadora comercial reparada se le devolverá de manera prepaga y asegurada.

GARANTÍA DE REEMPLAZO SIN DIFICULTADES — EN LOS CINCUENTA ESTADOS DE ESTADOS UNIDOS Y EL DISTRITO DE COLUMBIA

Confiamos tanto en que la calidad de nuestros productos cumple con las exigentes normas de KitchenAid que, si la base de la licuadora comercial presentara alguna falla durante los primeros tres años después de la compra, KitchenAid se encargará de entregar un reemplazo idéntico o similar en su domicilio sin cargo y organizará la devolución de la base de su licuadora comercial original a nosotros. La unidad de reemplazo estará también cubierta por nuestra garantía limitada de tres años. Siga estas instrucciones para obtener este servicio de calidad.

Si la base de su licuadora comercial fallara durante los primeros tres años después de la compra, simplemente llame a nuestro número gratuito del Centro para la eXperiencia del cliente al **1-855-845-9684**, de lunes a viernes, de 8 a. m. a 8 p. m (hora del este). Proporcione al asesor su dirección de envío completa. (No use números de apartados postales.)

Cuando reciba la base de la licuadora comercial de reemplazo, use la caja y el material de embalaje para embalar la base de la licuadora comercial original.

GARANTÍA DE REEMPLAZO SIN DIFICULTADES — EN CANADÁ

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

Si la base de su licuadora comercial fallara dentro de los primeros tres años después de la compra, lleve la base de la licuadora comercial o envíela por cobrar a un centro

de servicio autorizado de KitchenAid. Incluya en la caja su nombre y la dirección de envío completa junto con una copia del comprobante de compra (recibo de registro, talón de tarjeta de crédito, etc.). La base de su licuadora comercial de reemplazo se le devolverá de manera prepaga y asegurada. Si no puede obtener servicio satisfactorio de esta manera, llame sin cargo a nuestro Centro para la eXperiencia del cliente al **1-800-807-6777**.

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

ESPAÑOL

GARANTÍA Y SERVICIO TÉCNICO

GARANTÍA KITCHENAID PARA LA JARRA DE LA LICUADORA COMERCIAL EN PUERTO RICO

Se extiende una garantía limitada por un año al comprador y a cualquier propietario posterior de jarras de licuadoras comerciales usadas en Puerto Rico. Durante el período de garantía, todo servicio deberá ser provisto por un centro de servicio autorizado por KitchenAid. Lleve la jarra de la licuadora comercial o

envíelo de manera prepaga y asegurada al centro de servicio autorizado más cercano. Llame sin cargo al **1-855-845-9684** para pedir información sobre la ubicación de un centro de servicio cercano a usted. La jarra de su licuadora comercial reparado se le devolverá de manera prepaga y asegurada.

GARANTÍA DE REEMPLAZO SIN DIFICULTADES — EN LOS CINCUENTA ESTADOS DE ESTADOS UNIDOS Y EL DISTRITO DE COLUMBIA

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

Si la jarra de su licuadora comercial fallara durante el primer año después de la compra, simplemente llame a nuestro número gratuito del Centro para la eXperiencia del cliente al **1-855-845-9684**, de lunes a viernes, de 8 a. m. a 8 p. m (hora del este). Proporcione al asesor su dirección de envío completa. (No use números de apartados postales.)

Cuando reciba la jarra de la licuadora comercial de reemplazo, use la caja y el material de embalaje para embalar la jarra de la licuadora comercial original.

GARANTÍA DE REEMPLAZO SIN DIFICULTADES — EN CANADÁ

Confiamos tanto en que la calidad de nuestros productos cumple con las exigentes normas de KitchenAid que, si la jarra de su licuadora comercial presentara alguna falla durante el primer año después de la compra, KitchenAid Canada reemplazará la jarra de su licuadora comercial con un reemplazo idéntico o similar. La unidad de reemplazo estará también cubierta por nuestra garantía limitada de un año. Siga estas instrucciones para obtener este servicio de calidad.

Si la jarra de su licuadora comercial fallara dentro del primer año después de la compra, lleve la jarra de la licuadora comercial o envíelo por cobrar a un centro

de servicio autorizado de KitchenAid. Incluya en la caja su nombre y la dirección de envío completa junto con una copia del comprobante de compra (recibo de registro, talón de tarjeta de crédito, etc.). La jarra de su licuadora comercial de reemplazo se le devolverá de manera prepaga y asegurada. Si no puede obtener servicio satisfactorio de esta manera, llame sin cargo a nuestro Centro para la eXperiencia del cliente al **1-800-807-6777**.

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

GARANTÍA Y SERVICIO TÉCNICO

INFORMACIÓN SOBRE LA GARANTÍA — MÉXICO Y AMÉRICA LATINA

Para México y Latinoamérica: Para más información acerca de su garantía, visite www.kitchenaid-latam.com

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

En los Estados Unidos y Puerto Rico:

Para obtener información acerca del servicio técnico o para pedir accesorios o piezas de repuesto, llame sin costo al **1-855-845-9684** o escriba a:

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

Fuera de los Estados Unidos y Puerto Rico:

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

Para obtener información acerca del servicio en Canadá:

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

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

ESPAÑOL

®/™ ©2017 KitchenAid. Todos los derechos reservados. KITCHENAID y el diseño de la batidora con base son marcas registradas en EE. UU. y en otras partes. Usado en Canadá bajo licencia.

DISCOVER MORE. DÉCOUVREZ PLUS. DESCUBRA MÁS.
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
CANADA: 1.800.807.6777 | KitchenAid.ca
LATAM: KitchenAid-latam.com



KitchenAid[®]
COMMERCIAL

®/™ ©2017 All rights reserved. KITCHENAID and the design of the stand mixer are trademarks in the U.S. and elsewhere. Used under license in Canada.

®/™ ©2017 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.

®/™ ©2017 Todos los derechos reservados. KITCHENAID y el diseño de la batidora con base son marcas registradas en EE. UU. y en otras partes. Usado en Canadá bajo licencia.