



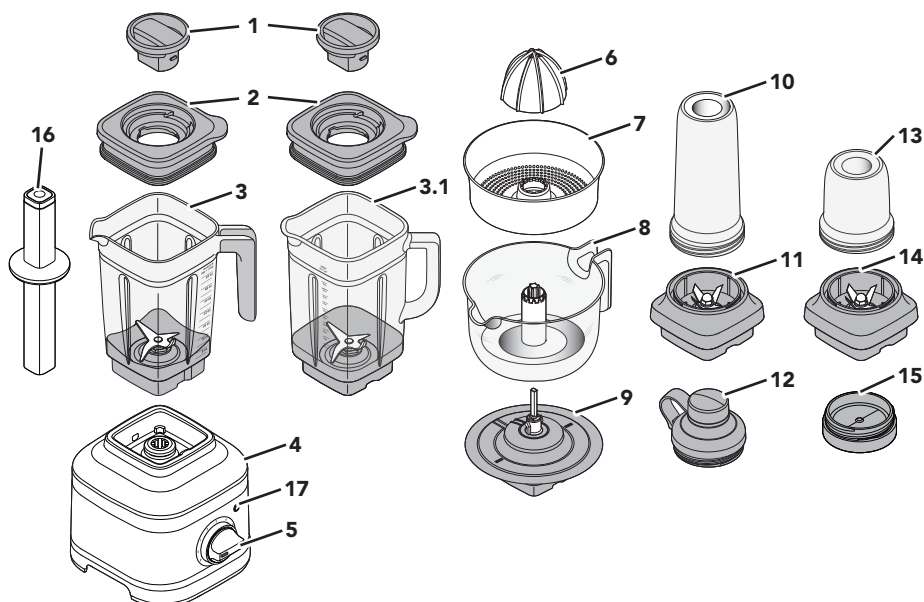
KitchenAid®

Stand Blender
KSB40**, 7KSB40**





PARTS AND FEATURES



- | | | | |
|------------|-----------------------------------|-----------|---------------------------------------|
| 1 | Lid Center Cap | 9 | Gear Assembly* |
| 2 | Lid with Vent Well | 10 | Personal Jar** (16 oz capacity) |
| 3 | Jar (56 oz capacity) | 11 | Blade Assembly of Personal Jar** |
| 3.1 | Glass Jar**** (48 oz capacity) | 12 | Personal Jar Easy-Drink Lid** |
| 4 | Base | 13 | Small Batch Jar*** (6 oz capacity) |
| 5 | Control Dial | 14 | Blade Assembly of Small Batch Jar*** |
| 6 | Reamer* | 15 | Small Batch Jar Lid*** |
| 7 | Pulp Strainer/Basket* | 16 | Tamper***** |
| 8 | Juice Container* (32 oz capacity) | 17 | START/STOP button (P O) with LED ring |

* Accessories only included with Citrus Press models.

** Accessories only included with Personal Jar models.

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

**** Accessories only included with Glass Jar Blender models.

***** Accessories only included with specific models.



PRODUCT SAFETY

Your safety and the safety of others are very important.

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



This is the safety alert symbol.

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

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



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



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. Contact the manufacturer at their customer service telephone number for information on examination, repair or adjustment.
7. Do not use outdoors.
8. Do not let cord hang over edge of table or counter.
9. Keep hands and utensils, other than the tamper provided, out of the container while blending to reduce the risk of severe injury to persons or damage to the blender. The cover must remain in place when using the tamper through the cover opening. A scraper may be used but must be used only when the blender is not running.



PRODUCT SAFETY

10. Blades are sharp. Handle carefully.
11. Always operate Blender with cover in place.
12. Do not blend hot liquids and ingredients in the Personal Jar or Small Batch Jar.
13. To reduce the risk of injury, never place cutter-assembly blades on base without Personal Jar or Small Batch Jar properly attached.
14. The use of attachments, including canning jars, not recommended or sold by the manufacturer may cause a risk of injury to persons.
15. Do not use appliance for other than intended use.
16. When blending hot liquids or ingredients, Lid Center Cap 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 household use only.

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 VAC

Frequency: 60 Hz

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.

The power rating of your Stand Blender is printed on the serial plate.

The maximum rating is based on the attachment that draws the greatest load (power). Other recommended attachments may draw significantly less power.

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 1.5 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 jar is not the same as the horsepower of the motor itself.





GET STARTED

BLENDER FUNCTION GUIDE

It features variable speeds (from **1** to **5**) and Pulse (**P**) function to customize blending. Also, pre-programmed recipe settings like, Ice Crush (), Icy Drink () and, Smoothie () are designed to deliver optimal results. Use the self-cleaning cycle () after blending for easy clean up. We encourage you to experiment to find the best speed for your favorite recipes.

Setting	Description	Blending Time (min:sec)	Suggested Items to Blend
Pulse P	Allows precise control of the duration and frequency of blending.	Manual	Salsa, crumb topping, chopped nuts, fruits or vegetables & more.
Variable speeds 1 - 5	Manual speeds offer ultimate control of the Blender.	3:00	Fruits, Soups, Sauces, Doughs, Vegetables, Butters, Nuts, Dips, Frozen desserts, Purees.
Ice Crush 	The Blender runs at optimal speed to crush ice.	00:30	To crush and chop ice without adding any liquid ingredients.
Icy Drink 	Gradually ramp up to full power to blend hard foods.	00:30	Ice, whole fruits or vegetables, or frozen fruits. Use for drinks as Margaritas, Daiquiris, and blended ice coffee drinks.
Smoothie 	The Blender will operate at the high speed to make puree of items or ingredients.	00:45	Fruits, vegetables, ice cream and yogurt into thick smoothie, blended drinks and milkshakes, etc.
Clean 	Quick pulses of power and high speeds work to clean the Blender jar.	00:13	Half of the Jar filled with warm water and 1-2 drops of dish soap.

BLENDER ACCESSORY GUIDE

Accessories	Capacity	Speed	Suggested items to blend chart
Blender Jar	56 oz	All Speeds, Pulse, and Preset recipes	Full recipe smoothie, icy drinks, shakes / malts, dips, spreads and more.
Glass Blender Jar	48 oz		
Personal Jar	16 oz		Individual smoothies, icy drinks, shakes / malts and lower volume recipes.
Small Batch Jar	6 oz		Small volume recipes - Purees, sauces, baby food, dressings, marinades, pesto and more.
Citrus Press	32 oz	Speed 1	Citrus juice, Grapefruit juice and more.





USING THE BLENDER

First, clean all parts and accessories (see “Care and Cleaning” section).
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.
Base will become disengaged from jar if carried by Blender jar or Blender jar handle only.

WARNING

Electrical Shock Hazard



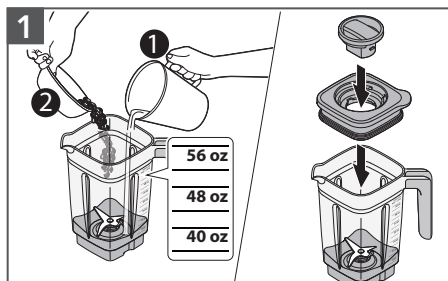
Plug into a grounded 3 prong outlet.

Do not remove ground prong.

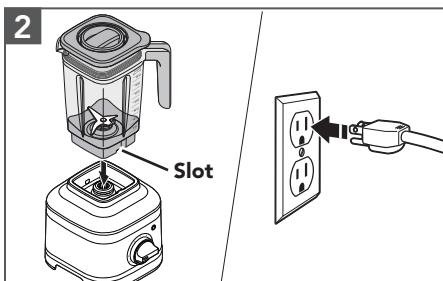
Do not use an adapter.

Do not use an extension cord.

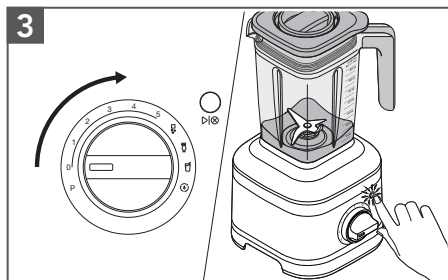
Failure to follow these instructions can result in death, fire, or electrical shock.



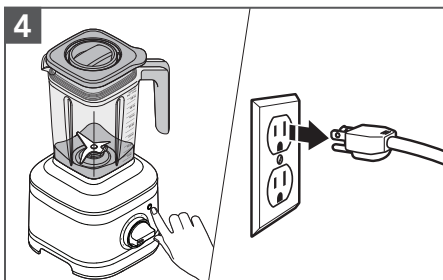
Add ingredients into jar (max. 56 oz or max. 48 oz for Glass Jar).
Secure the Lid and Lid Center Cap.



Place and align the Jar with the Slot to fit inside the jar pad, facing Jar handle towards Control Dial. Plug the Blender into a grounded 3 prong outlet.



Turn Dial from (O) to desired speed or preset recipe program. Press (D|O) to start. See “Blender Function Guide” for more details.



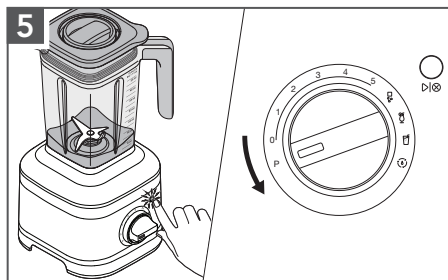
When finished, press (D|O) to stop.
Unplug before removing the Blender Jar.

NOTE: For variable speeds (from 1 to 5), the Blender will stop automatically after 3 minutes of run time. For preset recipe programs, the blender will automatically stop blending once the cycle is complete.





USING THE BLENDER



Pulse mode: Press (P). Turn and hold the Control Dial from (O) to (P) as per desired interval of time. When finished, release the Dial to stop.



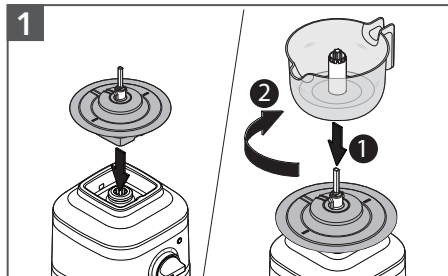
Tamper accessory: Remove the Lid Center Cap only. Stir or press contents down towards the blade. Then, place the Lid Center cap back before resuming blending.

IMPORTANT: Use the Tamper ONLY with the 56 oz capacity jar.

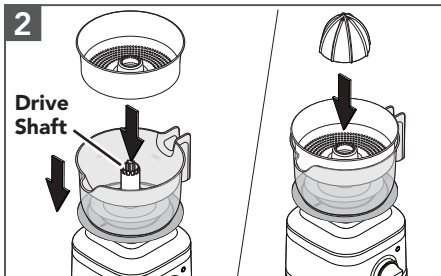
NOTE: If blending hot liquids and ingredients, start on a low speed and then ramp up to the desired speed. Use variable speed and run for 1-2 minutes.

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

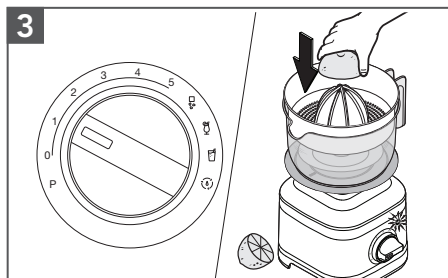
USING THE CITRUS PRESS



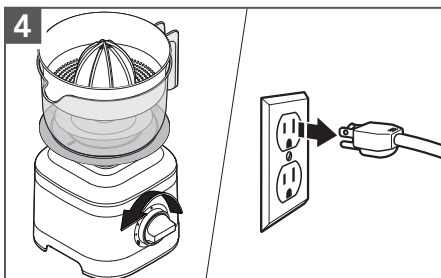
Place the Gear Assembly on base. Place the Juice Container on Gear Assembly and twist clockwise to lock in place.



Place the Pulp Basket and then the Reamer into the Juice Container by aligning them with the Drive Shaft.



Turn from (O) to speed (1 or 2). Hold down the halved citrus fruit on the Reamer. Press (P) button to start.

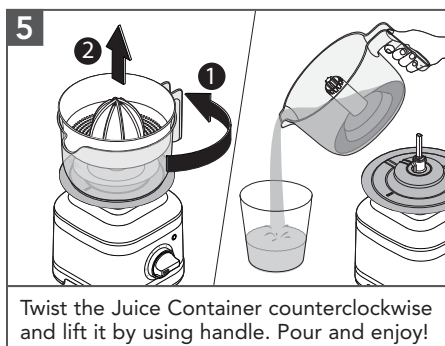


Press (P) button to stop the blender. Turn the Control Dial to (O). Unplug the Blender.



USING THE CITRUS PRESS

IMPORTANT: Allow the Blender to fully stop before removing the Reamer, Juice Container, or pouring out the juice.

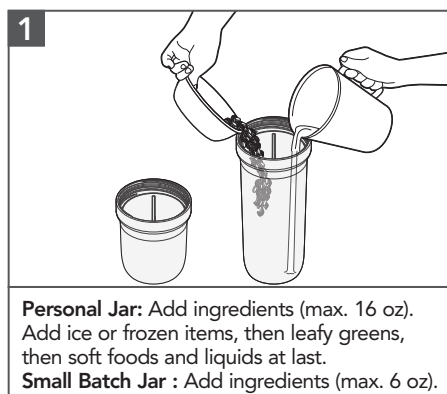


Twist the Juice Container counterclockwise and lift it by using handle. Pour and enjoy!

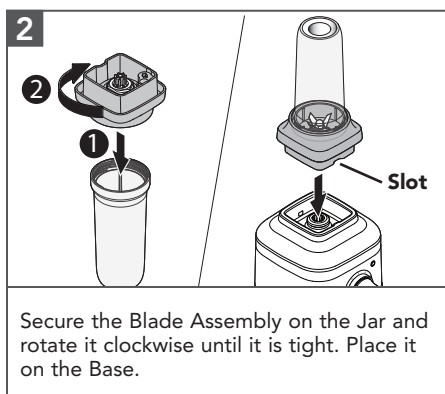
USING THE PERSONAL JAR/SMALL BATCH JAR

The Personal Jar is perfect in size for single servings or smaller recipes and handy to carry with you on the go. And the Small Batch Jar is perfect for smaller recipes like sauces, dressings, marinades and more.

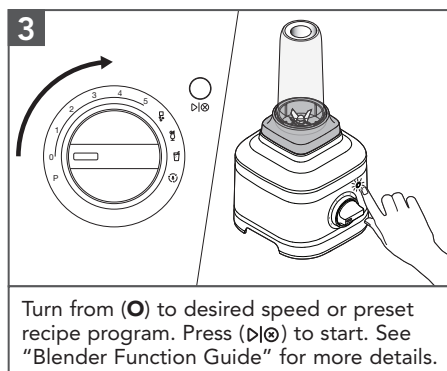
NOTE: Do not blend hot liquids and ingredients in the Personal Jar or Small Batch Jar.



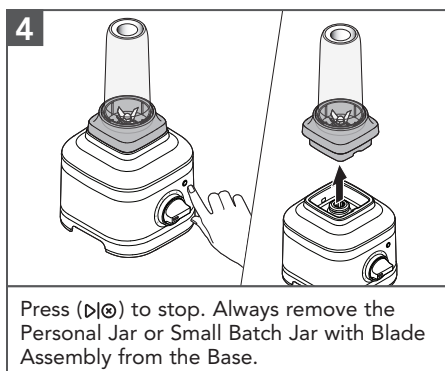
Personal Jar: Add ingredients (max. 16 oz). Add ice or frozen items, then leafy greens, then soft foods and liquids at last.
Small Batch Jar : Add ingredients (max. 6 oz).



Secure the Blade Assembly on the Jar and rotate it clockwise until it is tight. Place it on the Base.



Turn from (O) to desired speed or preset recipe program. Press (D|O) to start. See "Blender Function Guide" for more details.



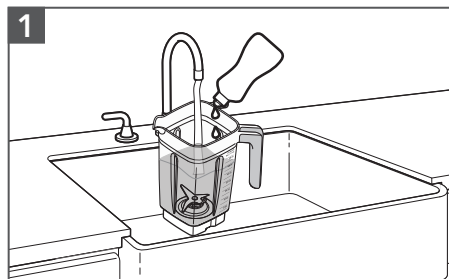
Press (D|O) to stop. Always remove the Personal Jar or Small Batch Jar with Blade Assembly from the Base.



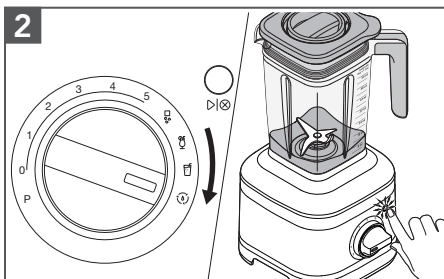


CARE AND CLEANING

USING THE CLEAN FUNCTION



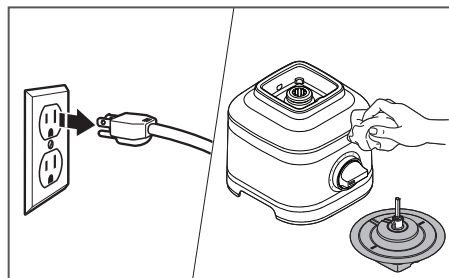
1 Fill half of the Jar with warm water and add 1 or 2 drops of dish-washing liquid. Place the Jar on the base. Secure the Lid and Lid Center Cap.



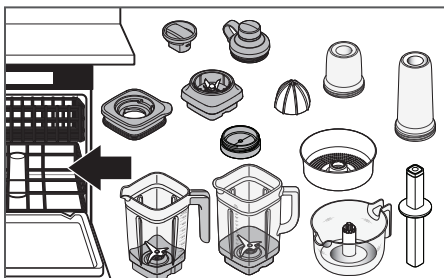
2 Turn from (0) to (1). Press (PULSE) button to start.

Remove and empty contents and rinse with warm water and dry thoroughly.

NOTE: Do not immerse the Blender base or cord in water. Do not use abrasive cleansers or scouring pads to avoid scratching.



Unplug before cleaning. Wipe the Base, Power Cord and the Gear Assembly of the Citrus Press with a warm, damp cloth and dry with a soft cloth.



Dishwasher-safe, top rack only: Personal Jar, Small Batch Jar, Lids, Blade Assembly, Reamer, Juice Container, Pulp Basket and Lid Center Cap.

Blender Jar and Glass Jar can also be washed in the bottom rack.

FOR DETAILED INFORMATION ON USING AND CLEANING THE BLENDER

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





TROUBLESHOOTING GUIDE

	⚠ 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.

Problem	Solution
If Blender fails to start:	Check if the Blender is securely plugged into a grounded 3 prong outlet.
	If you have a circuit breaker box, make sure the circuit is closed.
If Blender stops after 3 minutes:	It's a part of the Blender operation to ensure lasting durability. Turn the Control Dial to (O) and repeat the process until desired consistency.
If Blender stops while blending:	When overloaded or jammed, it will automatically shut off to prevent motor damage. Unplug the Blender. Remove the Jar and use a spatula to rearrange ingredients.
	Or, divide contents into smaller batches. For certain recipes, adding liquid in the Jar may also reduce the load.
If ingredients are stuck or not blending:	Unplug the Blender. Remove the Jar and use a spatula to rearrange ingredients in the Jar.
If Blender stops while blending with Personal Jar or Small Batch Jar:	Unplug the Blender. Remove the Personal Jar or Small Batch Jar with the Blade Assembly from the base. Shake it a little bit. Place it back on the base, plug in the Blender and turn it back on to continue regular use.
If Blender stops while blending and the white LED ring flashes rapidly:	An error is detected in the Blender. Contact an authorized service center for assistance. Please see the "KitchenAid® Warranty and Service" sections.
If the white LED ring is off	10 minutes of no activity will make the Blender go into Sleep mode. To wake up the Blender, press (▶ ⊗) button.

If the problem is not due to one of the above items, see the "Warranty and Service" section. 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:	Five Year Full Warranty from date of purchase.
KitchenAid Will Pay for Your Choice of: 	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 . OR The replacement parts and repair labor costs to correct defects in materials and workmanship. Service must be provided by an Authorized KitchenAid Service Facility.
KitchenAid Will Not Pay for:	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 IMPLIED WARRANTIES, INCLUDING TO THE EXTENT APPLICABLE WARRANTIES OF MERCHANTABILITY OR FITNESS FOR A PARTICULAR PURPOSE, ARE EXCLUDED TO THE EXTENT LEGALLY PERMISSIBLE. ANY IMPLIED WARRANTIES THAT MAY BE IMPOSED BY LAW ARE LIMITED TO ONE YEAR, OR THE SHORTEST PERIOD ALLOWED BY LAW. SOME STATES AND PROVINCES DO NOT ALLOW LIMITATIONS OR EXCLUSIONS ON HOW LONG AN IMPLIED WARRANTY OF MERCHANTABILITY OR FITNESS LASTS, SO THE ABOVE LIMITATIONS OR EXCLUSIONS MAY NOT APPLY TO YOU. IF THIS PRODUCT FAILS TO WORK AS WARRANTED, CUSTOMER'S SOLE AND EXCLUSIVE REMEDY SHALL BE REPAIR OR REPLACEMENT ACCORDING TO THE TERMS OF THIS LIMITED WARRANTY. KITCHENAID AND KITCHENAID CANADA DO NOT ASSUME ANY RESPONSIBILITY FOR INCIDENTAL OR CONSEQUENTIAL DAMAGES. This warranty gives you specific legal rights and you may also have other rights which vary from state to state or province to province.	



WARRANTY AND SERVICE

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**.

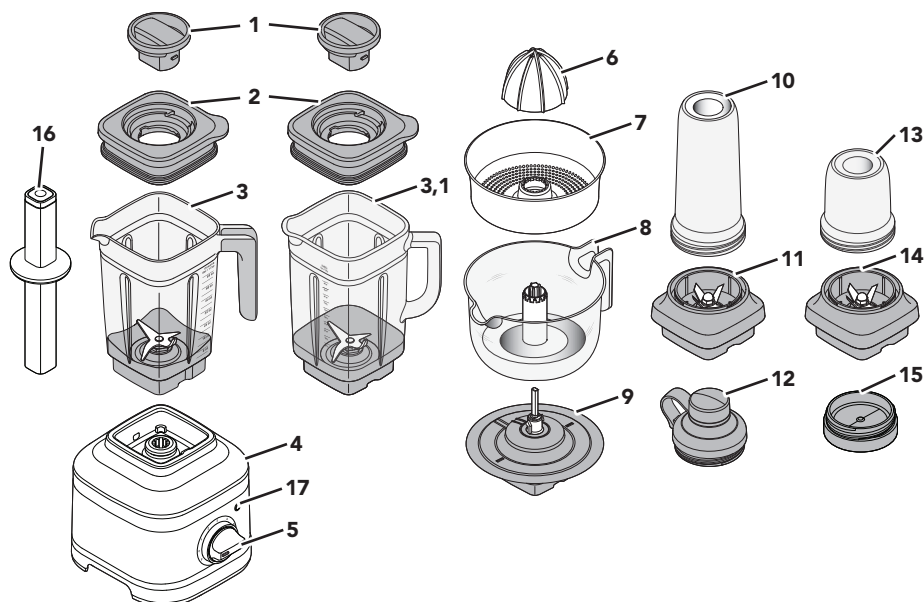
For service information in Mexico:

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





PIÈCES ET CARACTÉRISTIQUES



FRANÇAIS

- | | | | |
|------------|--|-----------|--|
| 1 | Bouchon central de couvercle | 10 | Pot à portion individuelle**
(capacité de 16 oz / 473 ml) |
| 2 | Couvercle avec évent | 11 | Lame pour pot à portion individuelle** |
| 3 | Pot (capacité de 56 oz / 1,6 L) | 12 | Couvercle Easy-Drink pour pot à
portion individuelle** |
| 3,1 | Pot en verre****
(capacité de 48 oz / 1,4 L) | 13 | Pot à petite portion***
(capacité de 6 oz / 200 ml) |
| 4 | Socle | 14 | Lame pour pot à petite portion*** |
| 5 | Bouton de commande | 15 | Couvercle de pot à petite portion*** |
| 6 | Presse-agrumes* | 16 | Pilon***** |
| 7 | Tamis à pulpe/panier* | 17 | Bouton MARCHE/ARRÊT (▶ ⊗) avec
anneau à DEL |
| 8 | Récipient à jus*
(capacité de 32 oz / 946 ml) | | |
| 9 | Entraînement* | | |

* Accessoires inclus dans les modèles avec presse-agrumes seulement.

** Accessoires inclus dans les modèles avec pot à portion individuelle seulement.

*** Accessoires inclus dans les modèles avec pot à petite portion seulement.

**** Accessoires inclus dans les modèles de mélangeur avec pot en verre seulement.

***** Accessoires inclus dans les modèles spécifiques seulement.





SÉCURITÉ DU PRODUIT

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 choc 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 PRODUIT

9. Garder les mains et les ustensiles, autre que le pilon fourni, à l'écart du pot lors du mélange pour éviter toute blessure corporelle grave ou tout dommage au mélangeur. Le couvercle doit rester en place lorsque le pilon est utilisé à travers l'ouverture du couvercle. On peut utiliser un grattoir, mais il doit être employé uniquement lorsque le mélangeur ne fonctionne pas.
10. Les lames sont tranchantes. Manipuler avec précaution.
11. Toujours utiliser le mélangeur avec le couvercle en place.
12. Ne pas mélanger de liquides ou d'ingrédients chauds dans le pot à portion individuelle ou le pot à petite portion.
13. 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.
14. L'utilisation d'accessoires, y compris de bocaux de mise en conserve, non recommandés ou fabriqués par le fabricant peut causer des blessures.
15. Ne pas utiliser l'appareil pour un autre usage que celui pour lequel il est conçu.
16. 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.

CONSERVER CES INSTRUCTIONS

Ce produit est conçu uniquement pour un usage domestique.

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 CA

Fréquence : 60 Hz

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.

La puissance nominale du mélangeur sur socle est imprimée sur la plaque signalétique.

La valeur nominale maximum est basée sur l'accessoire qui débite le plus de courant. D'autres accessoires recommandés peuvent tirer beaucoup moins de puissance.

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 1,5 hp indique la puissance du moteur lui-même et non la puissance appliquée au pot par le mélangeur. Comme pour tout mélangeur, la puissance appliquée dans le pot ne correspond pas exactement à la puissance du moteur lui-même.





PREMIERS PAS

GUIDE DES FONCTIONS DU MÉLANGEUR

Le mélangeur possède des vitesses variables (de 1 à 5) et la fonction Pulsation (P) qui permettent de personnaliser le mélange. En outre, les réglages de recettes prédéfinies telles que, Broyage de glace (), Boissons glacées () et Boissons fouettées () sont conçus pour fournir d'excellents résultats. Utiliser le programme d'autonettoyage () après tout mélange pour un nettoyage facile. Nous vous recommandons d'essayer différentes vitesses afin de trouver celle qui convient le mieux à vos recettes préférées.

Réglage	Description	Durée de mélange (min:sec)	aliments suggérés à mélanger
Pulsation P	Permet de contrôler avec précision la durée et la fréquence du mélange.	Réglage manuel	Salsa, garniture à base de chapelure, noix hachées, fruits ou légumes et plus.
Vitesses Variables 1 - 5	Les vitesses sélectionnées manuellement vous permettent d'être entièrement aux commandes du mélangeur.	3:00	Fruits, soupes, sauces, pâtes, légumes, beurres, noix, trempettes, desserts glacés, purées.
Broyage de Glace 	Le mélangeur fonctionne à la vitesse optimale pour broyer la glace.	00:30	Pour pouvoir broyer et concasser la glace sans qu'il soit nécessaire d'ajouter des ingrédients liquides.
Boissons Glacées 	Augmentation graduelle de la vitesse jusqu'à la pleine puissance pour mélanger les aliments durs.	00:30	Glace, fruits ou légumes entiers et fruits surgelés. Utiliser pour les boissons comme les margaritas, daiquiris et cafés glacés.
Boissons Fouettées 	Le mélangeur fonctionnera à vitesse élevée pour réduire en purée les aliments ou ingrédients.	00:45	Fruits, légumes, crème glacée et yaourt pour obtenir des boissons fouettées, laits frappés, etc.
Nettoyage 	Impulsions rapides de puissance et de vitesse qui permettent de nettoyer le pot du mélangeur.	00:13	Remplir d'eau chaude la moitié du pot et ajouter une ou deux gouttes de savon à vaisselle.

GUIDE DES ACCESSOIRES DU MÉLANGEUR

Accessoires	Capacité	Vitesse	Tableau des aliments suggérés à mélanger
Pot du mélangeur	56 oz (1,6 L)	Toutes les vitesses, mode impulsions, et recettes pré-réglé	Recettes complètes de boissons fouettées, glacées, frappées/à base de malt, trempettes, tartinades et plus.
Pot du mélangeur en verre	48 oz (1,4 L)		
Pot à portion individuelle	16 oz (473 ml)		Boissons fouettées, glacées et frappées/à base de malt individuelles, ainsi que petites recettes.
Pot à petite portion	6 oz (200 ml)		Petites recettes – purées, sauces, nourriture pour bébé, vinaigrettes, marinades, pesto et plus.
Presse-agrumes	32 oz (946 ml)	Vitesse 1	Jus d'agrumes, jus de pamplemousse et plus.





UTILISATION DU MÉLANGEUR

Tout d'abord, nettoyer toutes les pièces et accessoires (voir la section « Entretien et nettoyage »). 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 peut se détacher du pot si l'on soulève le pot du mélangeur uniquement par la poignée.

FRANÇAIS

⚠ AVERTISSEMENT

Risque de choc électrique



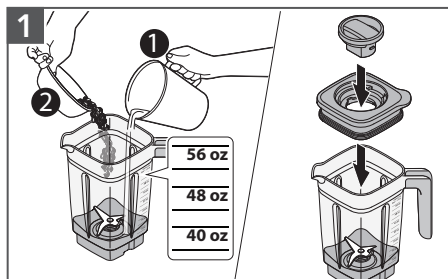
Brancher sur une prise à 3 alvéoles reliée à la terre.

Ne pas enlever la broche de liaison à la terre.

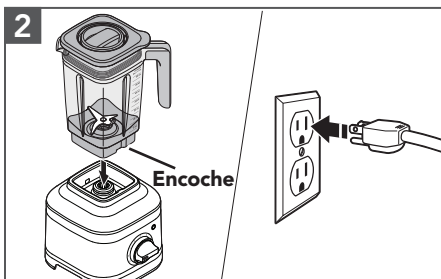
Ne pas utiliser un adaptateur.

Ne pas utiliser un câble de rallonge.

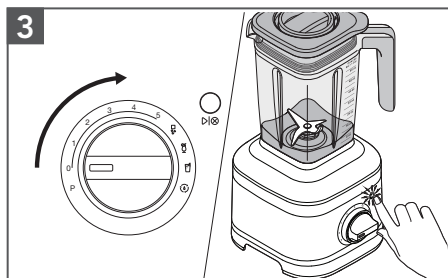
Le non-respect de ces instructions peut causer un décès, un incendie ou un choc électrique.



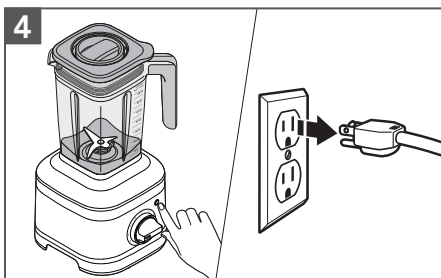
Ajouter les ingrédients dans le pot (max. 56 oz / 1,6 L ou 48 oz / 1,4 L pour le pot en verre). Fixer le couvercle et le bouchon central de couvercle.



Placer et aligner le pot sur la fente pour introduire à l'intérieur le capuchon inférieur, en orientant la poignée du pot vers le bouton de commande. Brancher le mélangeur sur une prise de courant à 3 alvéoles, reliée à la terre.



Tourner le bouton de (O) jusqu'à la vitesse souhaitée ou recette prédéfinie. Appuyer sur (▶|⊗) pour démarrer. Voir le « Guide des fonctions du mélangeur » pour plus de détails.



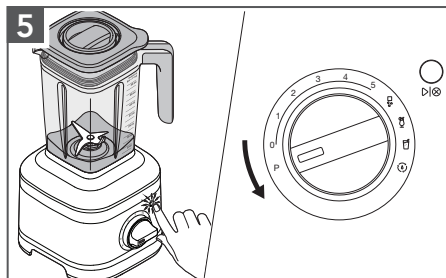
Après avoir terminé, appuyer sur (▶|⊗) pour arrêter. Débrancher avant d'enlever le pot du mélangeur.





UTILISATION DU MÉLANGEUR

REMARQUE : pour le réglage Vitesses variables (de 1 à 5), le mélangeur s'arrête automatiquement après une durée de fonctionnement de 3 minutes. Pour les recettes prédéfinies, le mélangeur s'arrête automatiquement de mélanger une fois le programme terminé.



Mode Pulsation : Appuyer sur (▷◻). Tourner et maintenir le bouton de commande de (O) à (P) par intervalle de temps. Après avoir terminé, relâcher le bouton pour arrêter.



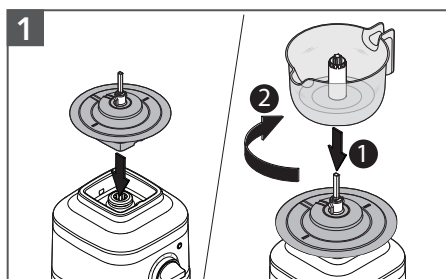
Pilon : Retirer le bouchon central de couvercle seulement. Remuer le contenu ou appuyer dessus pour le diriger vers la lame. Puis, remettre en place le bouchon central de couvercle avant de recommencer à mélanger.

IMPORTANT : Utiliser le pilon avec le pot de 56 oz (1,6 L) UNIQUEMENT.

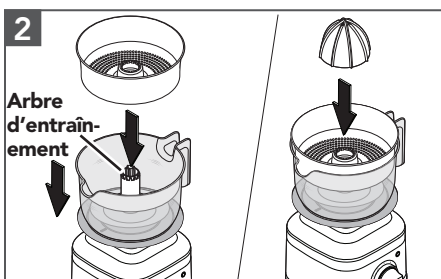
REMARQUE : Pour mélanger des liquides et ingrédients chauds, commencer à basse vitesse et l'augmenter à la vitesse souhaitée. Utiliser une vitesse variable et faire fonctionner pendant 1 à 2 minutes.

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

UTILISATION DU PRESSE-AGRUMES



Placer l'entraînement sur le socle. Placer le récipient à jus sur l'entraînement et faire tourner dans le sens horaire pour le verrouiller en place.

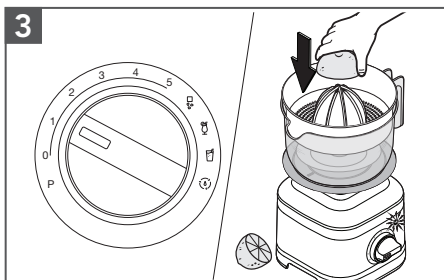


Placer le panier à pulpe, puis le presse-agrumes sur le récipient à jus en les alignant avec l'arbre d'entraînement.

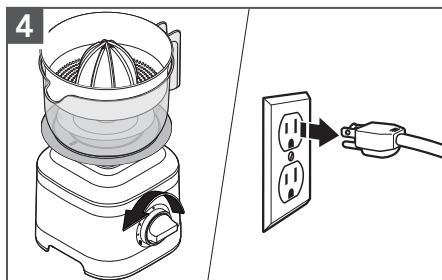




UTILISATION DU PRESSE-AGRUMES

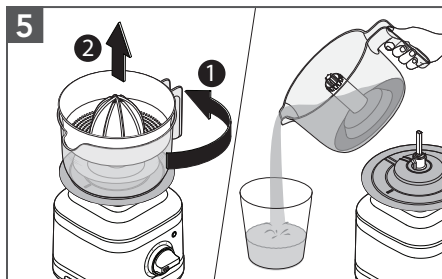


Tourner de (O) à la vitesse (1 ou 2).
Maintenir une moitié d'agrumes sur le
presse-agrumes.
Appuyer sur le bouton (▷|⊗) pour démarrer.



Appuyez sur le bouton (▷|⊗) pour
arrêter le mélangeur. Tourner le bouton
de commande à (O). Débrancher le
mélangeur.

IMPORTANT : Laisser le mélangeur s'arrêter
entièrement avant d'enlever le presse-
agrumes, le récipient à jus, ou de verser le
jus.



Faire tourner le récipient à jus dans le sens
antihoraire et le soulever par la poignée.
Verser et apprécier !

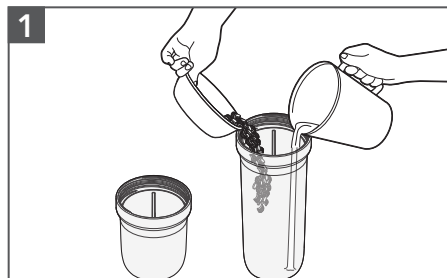
FRANÇAIS



UTILISATION DU POT À PORTION INDIVIDUELLE/ POT À PETITE PORTION

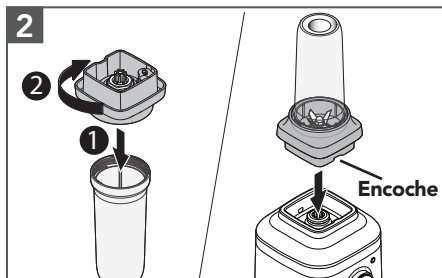
Le pot à portion individuelle est d'une taille parfaite pour les portions uniques ou petites recettes, et facile à transporter pendant les déplacements. Et le pot à petite portion est parfait pour les petites recettes comme les sauces, vinaigrettes, marinades et plus.

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

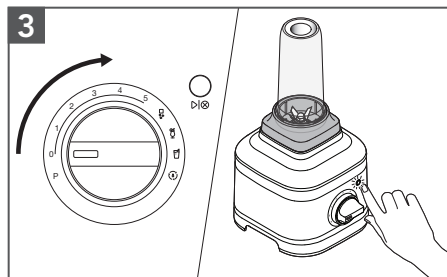


Pot à portion individuelle : ajouter les ingrédients (max. 16 oz / 473 ml). Ajouter la glace ou les aliments congelés, puis les légumes-feuilles, ensuite les aliments tendres et finalement les liquides.

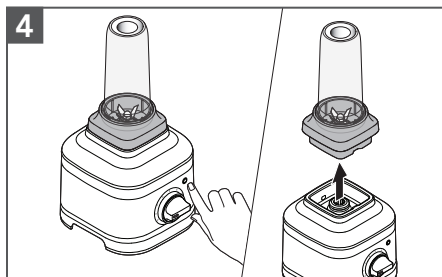
Pot à petite portion : ajouter les ingrédients (max. 6 oz / 200 ml).



Bien placer la lame sur le pot et faire tourner dans le sens horaire jusqu'à ce qu'elle soit bien serrée. Placer l'ensemble sur le socle.



Tourner de (O) jusqu'à la vitesse souhaitée ou recette prédéfinie. Appuyer sur (▷|⊗) pour démarrer. Voir le « Guide des fonctions du mélangeur » pour plus de détails.



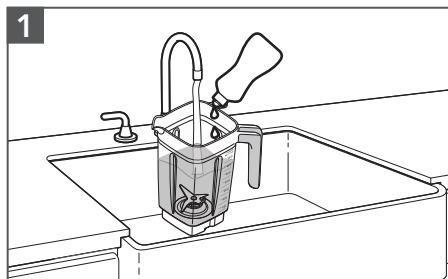
Appuyer sur (▷|⊗) pour arrêter. Toujours retirer du socle le pot à portion individuelle ou le pot à petite portion avec la lame.





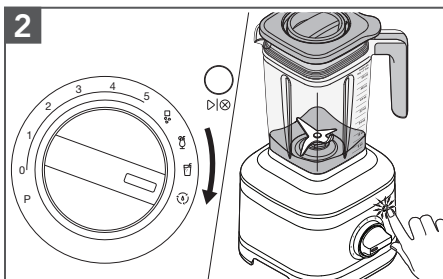
ENTRETIEN ET NETTOYAGE

UTILISATION DE LA FONCTION CLEAN (NETTOYAGE)



Remplir d'eau chaude la moitié du pot et ajouter une ou deux gouttes de liquide vaisselle.

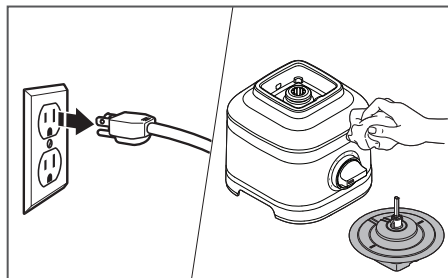
Placer le pot sur le socle. Fixer le couvercle et le bouchon central de couvercle.



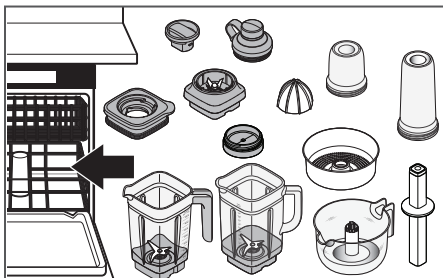
Tourner de (●) à (☉). Appuyer sur le bouton (▶) pour démarrer.

Retirer et vider le contenu et rincer à l'eau tiède, puis sécher soigneusement.

REMARQUE : ne pas immerger le socle ou le cordon du mélangeur dans l'eau. Ne pas utiliser de nettoyeurs abrasifs ou de tampons à récurer pour éviter de rayer la surface.



Débrancher avant de nettoyer. Essuyer le socle, le cordon d'alimentation et l'entraînement du presse-agrumes avec un chiffon imbibé d'eau tiède, puis sécher avec un chiffon doux.



Lavable au lave-vaisselle, dans le panier supérieur uniquement : pot à portion individuelle, pot à petite portion, couvercles, lame, presse-agrumes, récipient à jus, panier à pulpe et bouchon central de couvercle.

Le pot du mélangeur et le pot en verre peuvent également être lavés dans le panier inférieur.

POUR PLUS D'INFORMATIONS SUR L'UTILISATION ET LE NETTOYAGE DU MÉLANGEUR

Visiter le www.kitchenaid.com/quickstart pour des instructions supplémentaires avec vidéos, des recettes qui inspirent et des conseils sur la façon de nettoyer le mélangeur.

FRANÇAIS



GUIDE DE 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.

Problème	Solution
Si le mélangeur ne démarre pas :	Vérifier si le mélangeur est branché sur une prise de courant à 3 alvéoles reliée à la terre.
	S'il s'agit d'un circuit avec disjoncteur, s'assurer qu'il est fermé.
Si le mélangeur s'arrête après 3 minutes :	Cela fait partie du fonctionnement du mélangeur pour garantir une durabilité accrue. Tourner le bouton de commande sur (O) et répéter le processus jusqu'à obtention de la consistance souhaitée.
Si le mélangeur s'arrête au milieu d'une opération de mélange :	S'il est surchargé ou s'il se bloque, il s'arrête automatiquement pour éviter d'endommager le moteur. Débrancher le mélangeur. Retirer le pot et utiliser une spatule pour repositionner les ingrédients.
	Ou, diviser le contenu en plus petites portions. Pour certaines recettes, ajouter du liquide dans le pot peut aussi alléger la charge.
Si les ingrédients sont coincés ou ne se mélangent pas :	Débrancher le mélangeur. Retirer le pot 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 :	Débrancher le mélangeur. Retirer du socle le pot à portion individuelle ou le pot à petite portion avec la lame. Le secouer légèrement. Le replacer sur le socle, brancher le mélangeur et le remettre en marche pour continuer à l'utiliser.
Si le mélangeur s'arrête au milieu d'une opération de mélange et que l'anneau à DEL blanche clignote rapidement :	Une erreur a été détectée dans le mélangeur. Communiquer avec le centre de service autorisé pour obtenir de l'aide. Voir les sections « Garantie KitchenAid® et dépannage ».
Si l'anneau à DEL blanche est éteint	10 minutes d'inactivité font passer le mélangeur en mode veille. Pour relancer le mélangeur, appuyer sur le bouton (>⊗).

Si le problème n'est pas attribuable à l'une des raisons indiquées ci-dessus, voir la section « Garantie et dépannage ». 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 de cinq ans à compter de la date d'achat.

KitchenAid prendra en charge les éléments suivants à votre choix :



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.

OU

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.

KitchenAid ne paiera pas pour :

- 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.

CLAUSE D'EXONÉRATION DE RESPONSABILITÉ AU TITRE DES GARANTIES IMPLICITES ; LIMITATION DES RECOURS

LES GARANTIES IMPLICITES, Y COMPRIS DANS LA MESURE APPLICABLE LES GARANTIES DE QUALITÉ MARCHANDE OU D'APTITUDE À UN USAGE PARTICULIER, SONT 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.

SI CE PRODUIT NE FONCTIONNE PAS TEL QUE GARANTI, LE SEUL ET UNIQUE RECOURS DU CLIENT CONSISTE À EN OBTENIR LA RÉPARATION OU LE REMPLACEMENT CONFORMÉMENT AUX TERMES DE LA PRÉSENTE GARANTIE LIMITÉE. KITCHENAID ET KITCHENAID CANADA DÉCLINENT TOUTE RESPONSABILITÉ AU TITRE DES DOMMAGES FORTUITS OU INDIRECTS. Cette garantie vous confère des droits juridiques spécifiques et vous pouvez également jouir d'autres droits qui peuvent varier d'un État à l'autre ou d'une province à l'autre.



GARANTIE ET 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. Fournissez 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 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 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 :

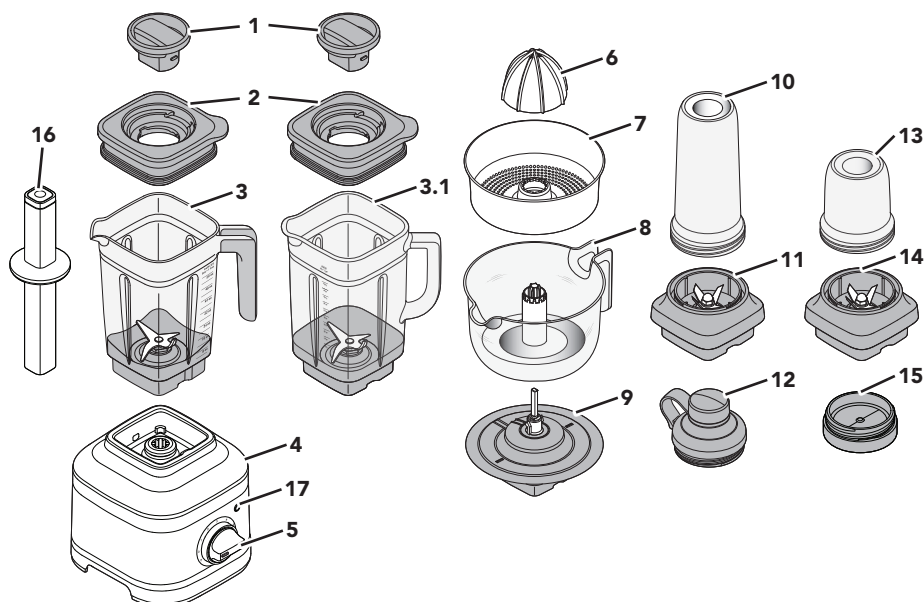
Composer sans frais le **01 800 0022-767**.

®/™ ©2019 KitchenAid. Tous droits réservés. KitchenAid et la forme du mélangeur sur socle sont des marques de commerce aux É.-U. et ailleurs. Utilisé sous licence au Canada.





PIEZAS Y CARACTERÍSTICAS



ESPAÑOL

- | | | | |
|-----|---|----|---|
| 1 | Tapón del centro de la tapa | 10 | Jarra individual**
(capacidad de 16 onzas / 473 ml) |
| 2 | Tapa con hueco de ventilación | 11 | Ensamblaje de la cuchilla de la jarra individual** |
| 3 | Jarra (capacidad de 56 onzas / 1,6 L) | 12 | Tapa con boquilla para jarra individual** |
| 3.1 | Jarra de vidrio***
(capacidad de 48 onzas / 1,4 L) | 13 | Jarra para lotes pequeños***
(capacidad de 6 onzas / 200 ml) |
| 4 | Base | 14 | Ensamblaje de la cuchilla de la jarra para lotes pequeños*** |
| 5 | Cuadrante de control | 15 | Tapa para la jarra para lotes pequeños*** |
| 6 | Exprimidor* | 16 | Apisonador***** |
| 7 | Canasta/colador de pulpa* | 17 | Botón INICIAR/DETENER (▶ ⊗) con aro LED |
| 8 | Recipiente para jugo*
(capacidad de 32 onzas / 946 ml) | | |
| 9 | Conjunto de engranajes* | | |

*Accesorios incluidos solo con los modelos con prensas para cítricos.

**Accesorios incluidos solo con los modelos con jarras individuales.

***Accesorios incluidos solo con los modelos con jarras para lotes pequeños.

****Accesorios incluidos solo con los modelos de licuadoras con jarra de vidrio.

*****Accesorios incluidos solo con modelos específicos.





SEGURIDAD DEL PRODUCTO

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.

MEDIDAS DE PRECAUCIÓN 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 de pie 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 utilice ningún electrodoméstico cuyo cable o enchufe esté dañado, si el aparato no ha funcionado correctamente, si se ha caído o dañado de alguna forma. Llame a la atención al cliente del fabricante para solicitar información sobre la revisión, la reparación o el ajuste.
7. No lo use al aire libre.





SEGURIDAD DEL PRODUCTO

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 licua, con excepción del apisonador proporcionado, para reducir el riesgo de sufrir lesiones graves o de dañar a la licuadora. La tapa debe dejarse colocada cuando se usa el apisonador por la abertura. 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 puesta.
12. No licue líquidos e ingredientes calientes en la jarra individual o la jarra para lotes pequeños.
13. Para reducir el riesgo de lesión, nunca coloque el ensamblaje de la cuchilla sobre la base si la jarra individual o la jarra para lotes pequeños no están correctamente colocadas.
14. El uso de accesorios, incluidas las botellas para conservas, no recomendados ni vendidos por el fabricante pueden crear un riesgo de lesiones personales.
15. No dé al aparato un uso diferente de aquél para el cual fue diseñado.
16. 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.

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 DEL PRODUCTO

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 CA

Frecuencia: 60 Hz

Potencia: 1 200 W

NOTA: Si el enchufe no encaja en el tomacorriente, póngase en contacto con un electricista calificado. 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 un técnico de servicio competente instale un tomacorriente cerca del electrodoméstico.

La clasificación de potencia de su licuadora está impresa en la placa del número de serie.

La clasificación máxima está basada en el accesorio que requiere la mayor carga (potencia). Otros accesorios recomendados pueden requerir una potencia significativamente menor.

POTENCIA DEL MOTOR

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 1,5 caballos de fuerza (HP) / 1 118 W 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.

PARA COMENZAR

GUÍA DE FUNCIONES DE LA LICUADORA

Presenta velocidades variables (del **1** al **5**) y la función de Pulsador (**P**) para personalizar el licuado. Además, cuenta con funciones preprogramadas de recetas como Hielo picado (🧊), Bebida helada (🥤) y Licuado (🥤), que están diseñadas para dar los mejores resultados.

Use el Ciclo de autolimpieza (🔄) para limpiar fácilmente luego de licuar. Le recomendamos que experimente para encontrar la velocidad óptima para sus recetas favoritas.





PARA COMENZAR

Ajuste	Descripción	Tiempo de licuado (min:seg(s))	Elementos sugeridos para licuar
Pulsador P	Permite un control preciso de la duración y la frecuencia del licuado.	Manual	Salsa, migajas, nueces picadas, frutas o verduras y más.
Velocidades variables 1 al 5	Las velocidades manuales ofrecen un control óptimo de la licuadora.	3:00	Frutas, sopas, salsas, masas, verduras, mantecas, nueces, aderezos, postres helados, purés.
Hielo picado 	La licuadora funciona en una velocidad óptima para picar hielo.	00:30	Para picar y romper hielo sin agregar ningún ingrediente líquido.
Bebida helada 	Suba la velocidad de a poco hasta llegar al máximo para licuar alimentos duros.	00:30	Hielo, frutas o verduras enteras, o frutas congeladas. Úselo para hacer bebidas como margaritas, daiquiris y café helado.
Licuado 	La licuadora funcionará a la velocidad más rápida para hacer purés.	00:45	Licuados espesos, bebidas licuadas y batidos a partir de frutas, verduras, helado y yogur.
Limpieza 	Las pulsaciones rápidas y de gran potencia a alta velocidad funcionan para limpiar la jarra de la licuadora.	00:13	Llene la mitad de la jarra con agua tibia y 1 o 2 gotas de jabón para vajilla.

GUÍA DE ACCESORIOS DE LA LICUADORA

Accesorios	Capacidad	Velocidad	Cuadro de elementos sugeridos para licuar
Jarra de la licuadora	56 onzas (1,6 L)	Todas las velocidades, pulsador, y recetas prefijado	Recetas completas de licuados, bebidas heladas, batidos, malteadas, aderezos, salsas y más.
Jarra de vidrio de la licuadora	48 onzas (1,4 L)		
Jarra individual	16 onzas (473 ml)		Licuados individuales, bebidas heladas, batidos, malteadas y recetas de poco volumen.
Jarra para lotes pequeños	6 onzas (200 ml)		Recetas de poco volumen: purés, salsas, comida para bebé, aderezos, marinadas, pesto y más.
Prensa para cítricos	32 onzas (946 ml)	Velocidad 1	Jugos de cítricos, toronjas y más.





USO DE LA LICUADORA

Primero, limpie todas las piezas y accesorios (consulte la sección "Cuidado y limpieza"). 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 de la jarra si la licuadora se agarra de la jarra o de la manija de la jarra.

! ADVERTENCIA

Peligro de Choque Eléctrico



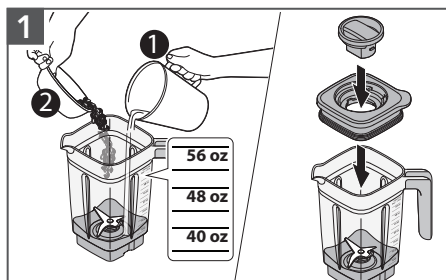
Conecte a un contacto de pared de conexión a tierra de 3 terminales.

No quite la terminal de conexión a tierra.

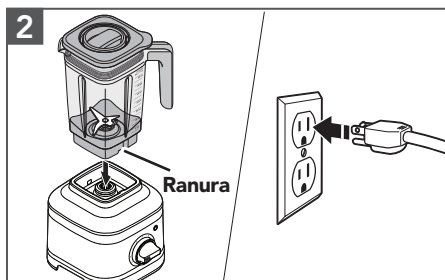
No use un adaptador.

No use un cable eléctrico de extensión.

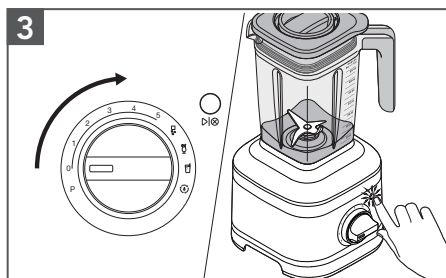
No seguir estas instrucciones puede ocasionar la muerte, incendio o choque eléctrico.



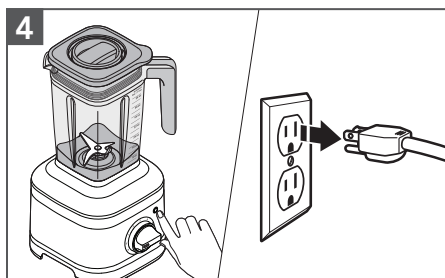
Agregue los ingredientes en la jarra (máx. 56 onzas / 1,6 L o máx. 48 onzas / 1,4 L para la jarra de vidrio). Asegure la tapa y el tapón del centro de la tapa.



Coloque y alinee la jarra con la ranura para que quede dentro de la base de la jarra; la manija de la jarra debe quedar mirando hacia el cuadrante de control. Enchufe la licuadora en un tomacorriente de 3 terminales con descarga a tierra.



Gire el cuadrante de control desde (O) hasta la velocidad o el programa de receta preestablecido que desee. Presione (▶|⊗) para comenzar. Consulte la "Guía de funciones de la licuadora" para obtener más información.



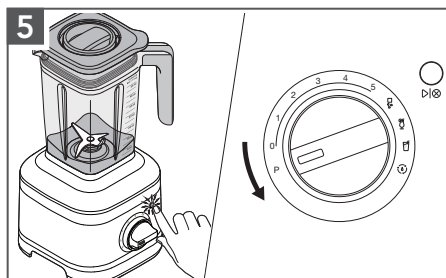
Cuando termine, presione (▶|⊗) para detenerla. Desenchufe la licuadora antes de quitar la jarra.





USO DE LA LICUADORA

NOTA: En los casos de las velocidades variables (del **1** al **5**), la licuadora se detendrá automáticamente después de funcionar por 3 minutos. En los casos de los programas preestablecidos, la licuadora se detendrá una vez que se complete el ciclo.



Modo de Pulsador: Presione (Pulsador). Gire y sostenga el cuadrante de control desde (O) hasta (P) según el intervalo de tiempo deseado. Cuando termine, suelte el cuadrante de control para detener la licuadora.



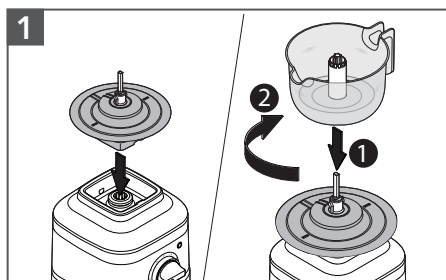
Accesorio de apisonador: Quite solo el tapón del centro de la tapa Revuelva o presione el contenido hacia la cuchilla. Luego, coloque nuevamente el tapón del centro de la tapa antes de reiniciar el licuado.

IMPORTANTE: Use el apisonador **SOLO** con la jarra de 56 onzas / 1,6 L de capacidad.

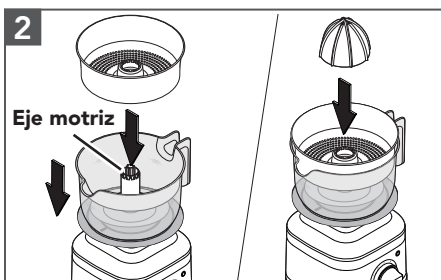
NOTA: Si va a licuar ingredientes y líquidos calientes, comience a una velocidad baja y luego vaya subiendo hasta llegar a la velocidad deseada. Use las velocidades variables y deje que funcione por 1 a 2 minutos.

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

USO DEL EXPRIMIDOR DE



Coloque el conjunto de engranajes en la base. Coloque el recipiente para jugo en el conjunto de engranajes y gírelo en sentido horario para que se trabaje en su lugar.



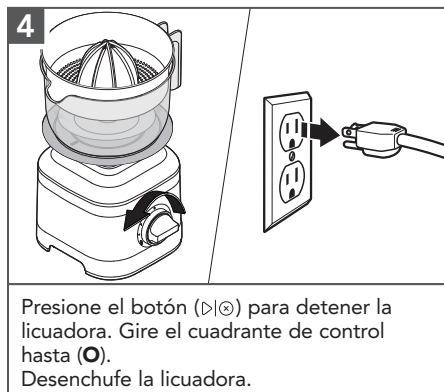
Coloque la canasta para pulpa y luego el exprimidor en el recipiente para jugo, colóquelos alineados con el eje motriz.

ESPAÑOL





USO DEL EXPRIMIDOR DE



IMPORTANTE: Espere a que la licuadora se detenga por completo antes de quitar el exprimidor, el recipiente para jugo o antes de servir el jugo.

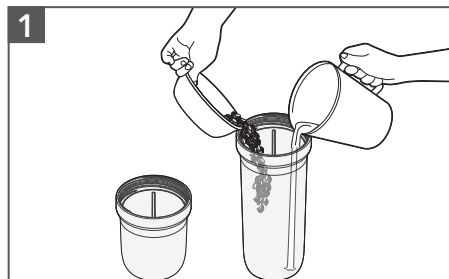




USO DE LA JARRA INDIVIDUAL/PARA LOTES PEQUEÑOS

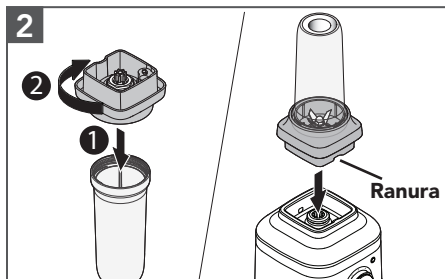
El tamaño de la jarra individual es perfecto para porciones para uno o para recetas más pequeñas, y es práctica para llevar con usted. Además, la jarra para lotes pequeños es ideal para recetas más pequeñas como salsas, aderezos, marinadas y más.

NOTA: No licue líquidos e ingredientes calientes en la jarra individual o la jarra para lotes pequeños.

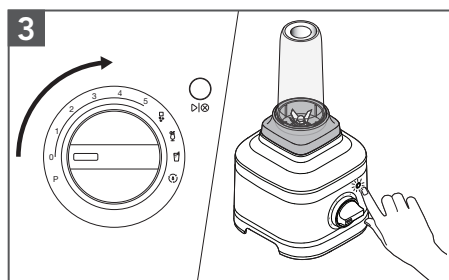


Jarra individual: Agregue los ingredientes (máx. 16 onzas / 473 ml). Agregue el hielo o los artículos congelados, luego las hojas verdes, después los alimentos blandos y, por último, los líquidos.

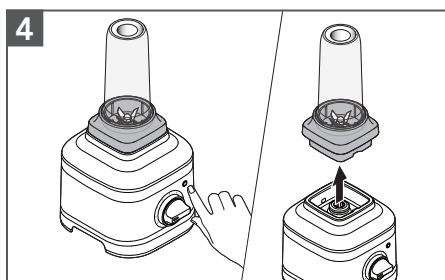
Jarra para lotes pequeños: Agregue los ingredientes (máx. 6 onzas / 200 ml).



Asegure el ensamblaje de la cuchilla en la jarra y gire en sentido horario hasta que quede ajustado. Coloque la jarra sobre la base.



Gire desde (●) hasta la velocidad o el programa de receta preestablecido que desee. Presione (▷|◻) para comenzar. Consulte la "Guía de funciones de la licuadora" para obtener más información.



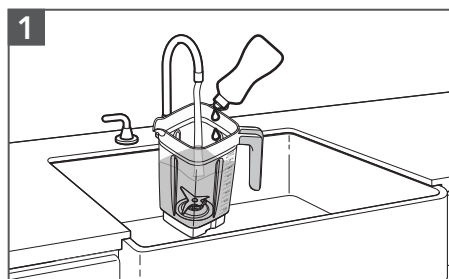
Presione (▷|◻) para detener. Siempre quite de la base la jarra individual o la de lotes pequeños junto con el ensamblaje de la cuchilla.

ESPAÑOL



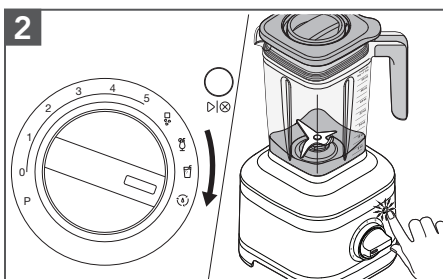
CUIDADO Y LIMPIEZA

USO DE LA FUNCIÓN DE LIMPIEZA



Llene la mitad de la jarra con agua tibia y agregue 1 o 2 gotas de jabón para vajilla.

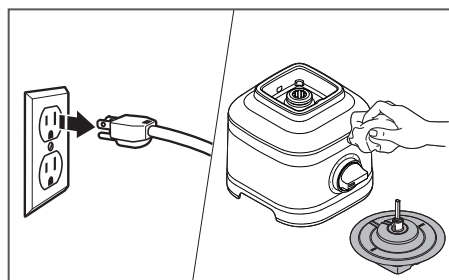
Coloque la jarra sobre la base. Asegure la tapa y el tapón del centro de la tapa.



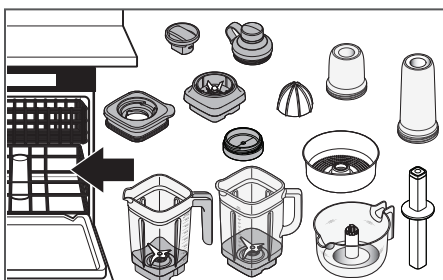
Gire desde (P) hasta (Clean). Presione el botón (Play/Pause) para comenzar.

Quite y vacíe el recipiente, y enjuague con agua tibia. Luego seque minuciosamente.

NOTA: No sumerja la base de la licuadora ni el cable en agua. No use limpiadores ni esponjas abrasivos para evitar rayaduras.



Desenchufe antes de limpiar. Limpie la base, el cable de alimentación y el conjunto de engranajes de la prensa para cítricos con un paño humedecido con agua tibia y luego seque todo con un paño suave.



Piezas aptas para lavavajillas, solo en la canasta superior: Jarra individual, jarra para lotes pequeños, tapas, ensamblaje de la cuchilla, exprimidor, recipiente para jugo, canasta para pulpa y tapón del centro de la tapa.

Las jarras también se pueden lavar en la canasta inferior.

PARA OBTENER INFORMACIÓN DETALLADA SOBRE EL USO Y 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.





GUÍA DE 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.

ESPAÑOL

Problema	Solución
Si la licuadora no comienza a funcionar:	Verifique que la licuadora esté enchufada correctamente en un tomacorriente de 3 terminales con conexión a tierra. Si tiene una caja de cortacircuitos, cerciórese que el circuito esté cerrado.
Si la licuadora se detiene luego de 3 minutos:	Es parte del funcionamiento de la licuadora para asegurar una buena durabilidad. Gire el cuadrante de control hasta (O) y repita el proceso hasta obtener la consistencia deseada.
Si la licuadora se detiene durante el funcionamiento:	Si está sobrecargada o atascada, se apagará automáticamente para evitar daños en el motor. Desenchufe la licuadora. Quite la jarra y use una espátula para acomodar los ingredientes.
	O divida el contenido en lotes más pequeños. En ciertas recetas, agregar líquido en la jarra también puede reducir la carga.
Si los ingredientes están atascados o no se licúan:	Desenchufe la licuadora. Quite la jarra y use una espátula para acomodar los ingredientes en la jarra.
Si la licuadora se detiene durante el funcionamiento con la jarra individual o para lotes pequeños:	Desenchufe la licuadora. Quite de la base la jarra individual o la de lotes pequeños junto con el ensamblaje de la cuchilla. Sacúdala un poco. Vuelva a colocarla sobre la base, enchufe la licuadora y vuelva a encenderla para continuar con el uso habitual.
Si la licuadora se detiene durante el funcionamiento y el aro de luz LED comienza a destellar rápidamente:	Se detectó un problema en la licuadora. Contacte a un centro de servicio autorizado para pedir asistencia. Consulte las secciones de garantía y servicio de KitchenAid®.
Si la luz LED está apagada	La licuadora entrará en modo descanso luego de 10 minutos de inactividad. Para activarla, presione el botón (▷ ◁).

Si el problema no se debe a lo mencionado anteriormente, consulte la sección “Garantía y servicio técnico”. No devuelva la licuadora a la tienda minorista. Los minoristas no proveen servicio técnico.





GARANTÍA Y SERVICIO TÉCNICO

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:	Cinco años 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 página siguiente para obtener detalles acerca de cómo obtener servicio técnico o llame sin cargo al Centro para la eXperiencia del cliente 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:	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.	





GARANTÍA Y SERVICIO TÉCNICO

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.

Comercializador/ Importadores/Garantes de los productos garantizados:	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.	
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.	
Esta Garantía no comprende: 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.

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

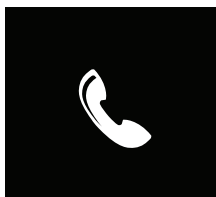
México Lugar donde también podrá obtener las partes, componentes, consumibles y accesorios originales. Dirección: Antigua Carretera a Roma Km 9, Col. El Milagro, Apodaca, N.L. México 66634 Línea telefónica gratuita nacional: 01800-0022-767 Horarios de Atención: Lunes a Viernes de 8:00 h a 19:00 h, Sábado 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







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®

®/™ ©2019 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.

