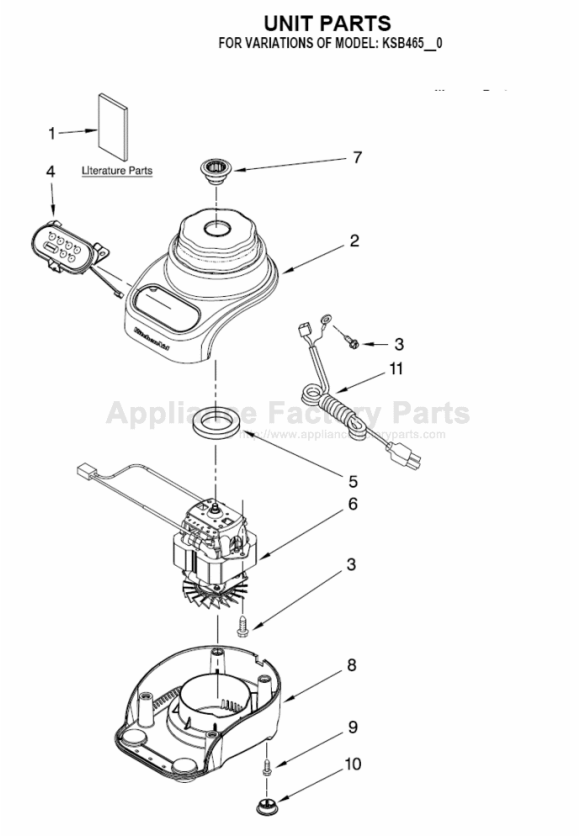
This Owner's Manual is provided and hosted by Appliance Factory Parts.

Appliance Factory Parts
Experts in BBQ, Humidifier, & Appliance Parts
1-800-955-7075

# KITCHENAID KSB465QBW0 Owner's Manual

Shop genuine replacement parts for KITCHENAID KSB465QBW0




Find Your KITCHENAID Small Appliance Parts - Select From 538 Models

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

KitchenAid®

4

SPEED
VITESSES
VELOCIDADES

# BLENDER

**INSTRUCTIONS**

# MÉLANGEUR

**INSTRUCTIONS**

# LICUADORA

**INSTRUCCIONES**

**KSB465**

W10171492B

**U.S.A./É.-U./EE.UU.:**
**1-800-541-6390**
**Canada/Canadá:**
**1-800-807-6777**

**KitchenAid.com**
**KitchenAid.ca**

FOR THE WAY IT'S MADE.®

# Proof of Purchase and Product Registration

Always keep a copy of the sales receipt showing the date of purchase of your blender. Proof of purchase will assure you of in-warranty service.

Before you use your blender, please fill out and mail your product registration card packed with the unit. This card will enable us to contact you in the unlikely event of a product safety notification and assist us in complying with the provisions of the Consumer Product Safety Act. This card does not verify your warranty.

Please complete the following for your personal records:

Model Number _____

Serial Number _____

Date Purchased _____

Store Name and Location _____

# Preuve d'achat et enregistrement du produit

Veuillez conserver une copie du coupon de caisse indiquant la date d'achat de votre mélangeur. La preuve d'achat vous assure du service d'après-vente sous garantie.

Avant d'utiliser votre mélangeur, veuillez remplir et poster la carte d'enregistrement du produit accompagnant l'appareil. Grâce à cette carte, nous pourrons vous appeler dans l'éventualité improbable d'un avis de sécurité et nous conformer plus facilement aux dispositions de la loi sur la sécurité des produits de consommation. Cette carte ne confirme pas votre garantie.

Veuillez remplir ce qui suit pour vos dossiers personnels :

Numéro de modèle _____

Numéro de série _____

Date d'achat _____

Nom du marchand et adresse _____

# Comprobante de compra y registro del producto

Siempre conserve una copia del recibo de ventas que especifique la fecha de compra de su licuadora. El comprobante de compra le asegurará el servicio técnico bajo garantía.

Antes de utilizar la licuadora, complete y envíe por correo su tarjeta de registro del producto que viene junto con la unidad. Esta tarjeta nos permitirá contactarnos con usted en el improbable caso de una notificación de algún problema de seguridad con el producto y nos ayudará a cumplir con las cláusulas de la Consumer Product Safety Act (Ley sobre la seguridad de los productos para el consumidor). Esta tarjeta no asegura su garantía.

Complete lo siguiente para su registro personal:

Número del modelo _____

Número de serie _____

Fecha de compra _____

Nombre y dirección de la tienda _____

# Table of Contents

INTRODUCTION
Proof of Purchase and Product Registration ..... Inside Front Cover
Blender Safety ..... 2
Important Safeguards ..... 3
Electrical Requirements ..... 3

FEATURES AND OPERATION
Blender Features ..... 4
Preparing the Blender for Use ..... 6
- Before First Use ..... 6
- Blender Assembly ..... 6

Using the Blender ..... 7
- Before Use ..... 7
- Operating the Blender ..... 7
- CHOP ICE Feature ..... 7
- PULSE MODE Feature ..... 8
- Ingredient Cup ..... 8
- Soft Start™ Blending Feature ..... 8

Speed Control Guide ..... 9

CARE AND CLEANING
Cleaning the Blender ..... 9
Troubleshooting ..... 10

WARRANTY AND SERVICE INFORMATION
KitchenAid® Blender Warranty ..... 11
Hassle-Free Replacement Warranty – 50 United States and District of Columbia ..... 12
Hassle-Free Replacement Warranty – Canada ..... 12
How To Arrange for Warranty Service in Puerto Rico ..... 12
How To Arrange for Service after the Warranty Expires – All Locations ..... 13
How To Arrange for Service Outside these Locations ..... 13
How To Order Accessories and Replacement Parts ..... 13

ENGLISH

**NOTE:** Due to the unique container and blade design, read these instructions before using your new KitchenAid® blender to achieve maximum performance results.

# 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 <u>immediately</u> follow instructions.**

**⚠WARNING** — **You can be killed or seriously injured if you don’t follow instructions.**

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

# IMPORTANT SAFEGUARDS

When you are using electrical appliances, basic safety precautions should always be followed to reduce the risk of fire, electric shock, and/or injury to persons including the following:

1. Read all instructions.
2. To avoid the 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.
7. Do not use outdoors.
8. Do not let cord hang over edge of table or counter.
9. Keep hands and utensils out of container while blending to reduce the risk of severe injury to persons or damage to the blender. A scraper may be used but must be used only when the blender is not running.
10. Blades are sharp. Handle carefully.
11. Always operate blender with cover in place.
12. The use of attachments, including canning jars, not recommended by KitchenAid may cause a risk of injury to persons.
13. When blending hot liquids, remove center piece of two-piece cover.
14. This product is designed for household use only.

ENGLISH

# SAVE THESE INSTRUCTIONS

## Electrical Requirements

Electrical features: 120 VAC, 60 hz, 6 amp

**NOTE:** Your blender has a 3-prong grounded plug. To reduce the risk of electrical shock, this plug will fit in an outlet only one way. 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 extension cord. If the power supply cord is too short, have a qualified electrician or serviceman install an outlet near the appliance.

**⚠WARNING**

**Electrical Shock Hazard**

**Plug into a grounded 3 prong outlet.**

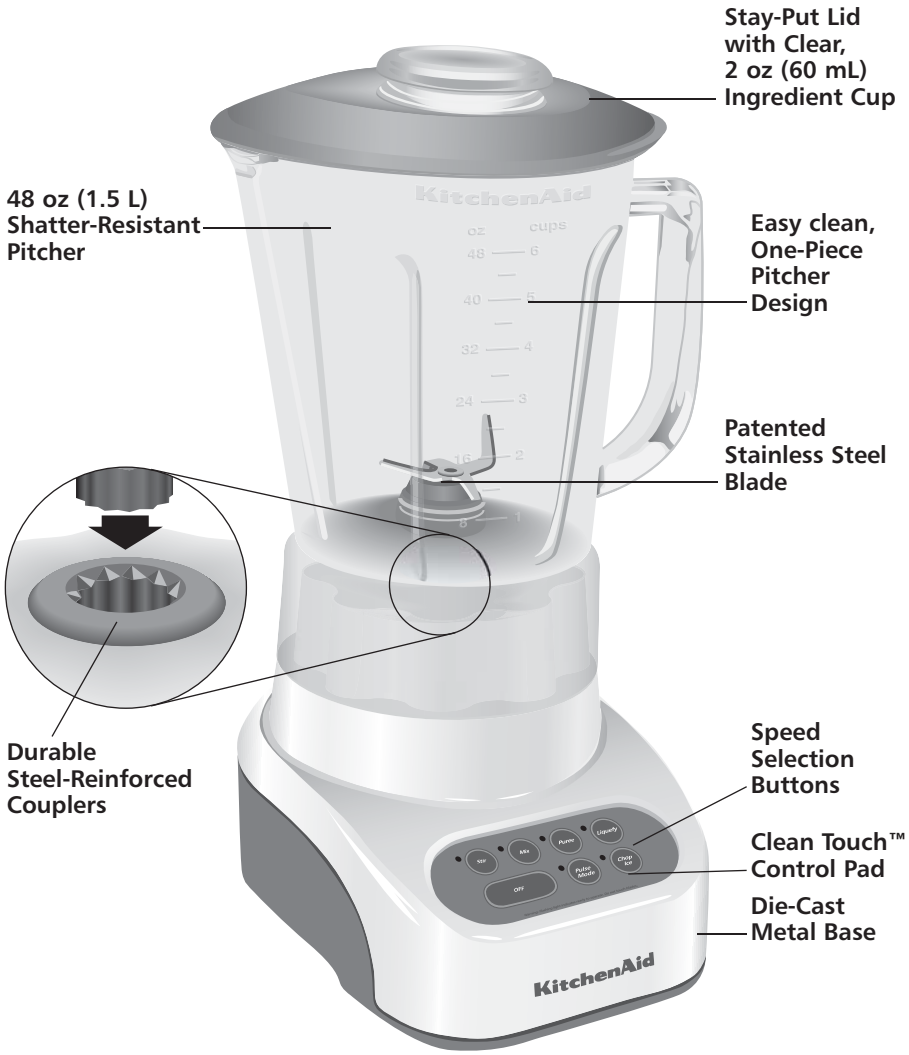
**Do not remove ground prong.**

**Do not use an adapter.**

**Do not use an extension cord.**

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

# Blender Features



# Blender Features



This blender was built and tested to KitchenAid quality standards for optimum performance and long, trouble-free life.

**Robust Motor**
Rugged motor supplies the power for superb performance with all blending tasks – from pureeing sauces to making chunky salsas, or uniformly chopping a tray of ice or frozen fruit within seconds for silky smoothies.

**Easy clean, One-Piece Pitcher Design**
One-piece design integrates a functional pitcher with dynamic interior contours that continually directs food into the blade for fast, thorough blending. The one-piece design also means cleaning is achieved without removing the blade and other parts. Pitcher stands up to extreme temperatures – from boiling soups to frozen margaritas and has a wide pour spout to ensure smooth pouring. Pitcher is dishwasher safe.

**Shatter-Resistant Pitcher**

Clear, one-piece 48 oz (1.5 L) capacity pitcher is shatter resistant, scratch resistant, and stain resistant. Comfort-designed handle offers a firm grip.

**Patented Stainless Steel Blade**
Sharp oversized blade tines are positioned on 4 different planes for fast, thorough, and consistent blending. Our durable blade design is built into the pitcher for easy handling and cleaning.

**Intelli-Speed® Motor Control**
Exclusive Intelli-Speed® control automatically works to keep speed constant – even through density changes when ingredients are added. This advanced KitchenAid design maintains an optimal blending speed for each culinary task and control-pad setting.

**Speed Selection Buttons**
Create frozen drinks and puree sauces or soups in seconds. Blend with confidence, control, and consistency at all speed settings: STIR, MIX, PUREE, and LIQUEFY. The PULSE MODE works with all four speeds. The CHOP ICE mode is designed specifically for chopping ice and will automatically pulse at staggered intervals for optimal results.

**Soft Start™ Feature**
The blender motor starts at a slower speed to pull food into the blade then quickly increases to selected speed setting. This design feature reduces start-up kick and allows hands-free operation.

**Clean Touch™ Control Pad**
Wipes clean in an instant. Smooth control pad has no crevices or cracks to trap ingredients.

**Durable Steel-Reinforced Couplers**
Commercial-quality couplers with 12 interlocking teeth provide direct transfer of motor power to the blade. Pitcher coupler is coated for quiet operation.

**Stay-Put Lid with Clear, 2 oz (60 mL) Ingredient Cup**
Provides a strong seal. The flexible lid will maintain its tight seal throughout the life of the blender. The lid includes a removable 2 oz (60 mL) cup for convenience in measuring and adding ingredients.

**Die-Cast Metal Base**
Solid, die-cast metal base ensures stable, quiet operation when blending a full pitcher of ingredients. Four rubber feet on wide, solid base provide a no-slip, non-marring grip. Smooth and rounded, the base is easy to clean and features tidy cord storage underneath.

# Preparing the Blender for Use

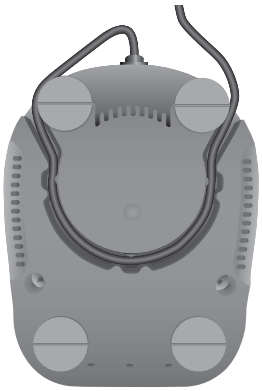
ENGLISH

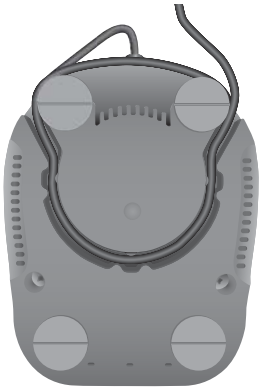
**Before First Use**

Before using your blender for the first time, wipe blender base with a warm sudsy cloth, then wipe clean with a damp cloth. Dry with a soft cloth. Wash one-piece pitcher, lid, and ingredient cup in warm, sudsy water or just add soap and warm water to the pitcher, place it on the blender base, and blend to clean. See "Care and Cleaning" section. Rinse parts and wipe dry.

**Blender Assembly**

1. Adjust the length of the power cord to suit your needs.





2. Place the 1-piece pitcher on the blender base.

**⚠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.**

3. Plug into a grounded 3-prong outlet. Blender is now ready for operation.
4. Before removing the pitcher from the base after use, always press OFF and unplug the power cord. If using the PULSE MODE, make sure the blinking red light is off (by pressing OFF) then unplug. Lift the pitcher in a straight, upward motion off of the blender base.

# Using the Blender

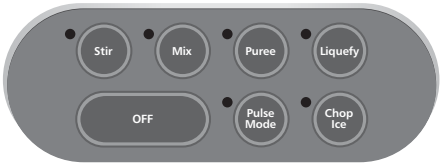


### Before Use

**NOTE**: While the blender is on, the CHOP ICE indicator light is lit, or the PULSE MODE indicator light is blinking:
- Do not interfere with blade movement
- Do not remove pitcher lid

### Operating the Blender

The KitchenAid® blender has 4 speeds: STIR, MIX, PUREE, and LIQUEFY. In addition, it also features CHOP ICE and PULSE MODE.




1. With convenient 1-step operation, this unit will operate only when a speed selection button is pressed.
2. Before operating the blender, make sure the pitcher is properly placed on the blender base.
3. Put ingredients in pitcher and firmly attach lid.

4. Press the desired speed button for continuous operation at that speed. The red indicator light by the selected speed will stay lit. You may change settings without stopping the unit by pressing a new speed button.

**IMPORTANT:** If blending hot foods or liquids, remove the center ingredient cup. Operate only on STIR speed.

5. To turn off the blender, press OFF. The Off button will stop any speed and deactivate the blender at the same time. Before removing the pitcher, press OFF to deactivate the blender, and unplug the power cord.

### CHOP ICE Feature

Your KitchenAid® blender offers a CHOP ICE feature. When selected, the blender will automatically pulse at staggered intervals at the optimal speed for chopping ice or other ingredients.

1. Before operating the blender, make sure the pitcher is properly in place on the blender base.
2. Put ingredients into the pitcher and firmLy attach lid.
3. Press CHOP ICE. The indicator light will stay lit. The blender will automatically pulse at staggered intervals.

4. To turn off the CHOP ICE feature, press OFF. The blender is now ready for normal operation.
5. Before removing the pitcher, press OFF to deactivate the blender, and unplug the power cord.

# Using the Blender

ENGLISH

### PULSE MODE Feature

Your KitchenAid® blender offers Pulse Mode, which allows a "Pulse-at-any-Speed" feature.
**NOTE:** PULSE MODE will not work with the CHOP ICE feature.

1. Before operating the blender, make sure the pitcher is properly in place on the blender base.
2. Put ingredients into pitcher, and firmLy attach lid.
3. Press PULSE MODE. The indicator light above the button will blink to indicate that all 4 speeds are in the PULSE MODE.

4. Select a speed button. Press and hold for the desired length of time. Both the speed button and PULSE MODE indicators will stay lit when pulsing at the selected speed. When button is released, the blending will stop, but the blender will remain in PULSE MODE and the PULSE MODE indicator will return to blinking. To pulse again, simply press and hold the button of the desired speed.

5. To turn off the PULSE MODE feature, press OFF. The blender is now ready for normal operation.
6. Before removing the pitcher, press OFF to deactivate the blender, and unplug the power cord.

### Ingredient Cup

The 2 oz (60 mL) ingredient cup can be used to measure and add ingredients. Remove cup and add ingredients at STIR or MIX speeds. When operating at higher speeds, with a full pitcher or with hot contents, stop the blender and then add ingredients.

### Soft Start™ Blending Feature

The Soft Start™ blending feature automatically starts the blender at a lower speed to draw ingredients into the blades, then quickly increases to the selected speed for optimal performance.
**NOTE:** The Soft Start™ blending feature only works when a speed is selected from the "Off" mode. The Soft Start™ feature does not engage with PULSE MODE or CHOP ICE.

# Speed Control Guide

| Item | Speed |
|---|---|
| Blended ice drink | Liquefy |
| Cheesecake | Liquefy |
| Chopped fruits | Pulse on Stir |
| Chopped vegetables | Pulse on Stir |
| Cream cheese-based spread | Stir |
| Cream soup | Stir |
| Crushed/Chopped Ice | Chop Ice |
| Dip | Stir |
| Finely chopped fresh fruits | Chop Ice |
| Finely chopped fresh vegetables | Chop Ice |
| Fluffy gelatin for pie/desserts | Liquefy |
| Frozen chopped fruit (defrost slightly until it can be probed with a knife tip) | Chop Ice |
| Frozen yogurt-based drink | Liquefy |
| Fruit juice from frozen concentrate | Mix |
| Fruit-based drink | Liquefy |
| Fruit-based sauce | Stir |
| Grated hard cheese | Liquefy |
| Gravy | Mix |
| Ice milk-based drink | Liquefy |
| Meat salad for sandwich filling | Pulse on Mix |
| Mousse | Liquefy |
| Oatmeal | Puree |
| Pancake batter | Mix |
| Pesto | Mix |
| Pureed fruit/Baby food | Puree |
| Pureed meat/Baby food meat | Puree |
| Pureed vegetables/Baby food vegetables | Puree |
| Salad dressing | Mix |
| Savory crumb topping | Pulse on Mix |
| Sherbet-based drink | Liquefy |
| Smooth ricotta or cottage cheese | Mix |
| Streusel topping | Mix |
| Sweet crumb topping | Pulse on Mix |
| Sweet crunch topping | Pulse on Mix |
| Vegetable-based main dish sauce | Stir |
| Waffle batter | Mix |
| White sauce | Stir |

Tip - Process up to one standard ice cube tray or 12 to 14 standard ice cubes at a time. Occasional stirring with a spatula will be helpful only when blender is off. The CHOP ICE feature has been optimized to crush and chop ice without adding any liquid ingredients.

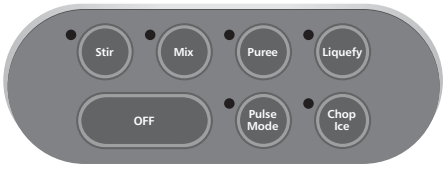
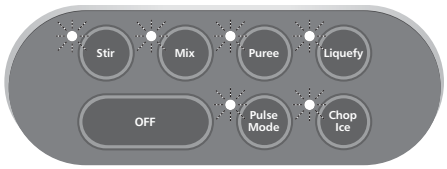
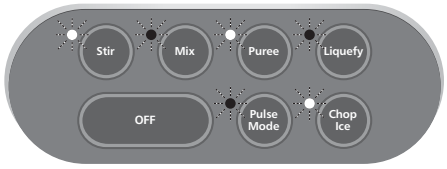
# Care and Cleaning

The blender pitcher and blade can be easily cleaned without disassembly.

- Clean the blender thoroughly after every use.
- Do not immerse the blender base or cord in water.
- Do not use abrasive cleansers or scouring pads.

1. To clean the blade, place the pitcher on the blender base, fill one-half full with warm (not hot) water, and add 1 or 2 drops of dishwashing liquid. Place the lid on the pitcher, press the STIR speed setting, and run the blender for 5 to 10 seconds. Remove the pitcher and empty contents. Rinse the pitcher with warm water until clean. The pitcher can also be washed in the bottom rack of an automatic dishwasher.
2. To clean the lid and ingredient cup, wash in warm soapy water, then rinse and dry thoroughly. These parts can also be washed in the top rack of an automatic dishwasher. For best results, hand washing is recommended.
3. Wipe the blender base and cord with a warm, sudsy cloth; wipe clean with a damp cloth, and dry with a soft cloth. For storage, the cord can be coiled into the cord-wrap on the bottom of the base.

# Troubleshooting

| The blender does not operate when a setting is selected: | |
|---|---|
|  <br>No indicator lights are lit. | Check to see if the blender is plugged into a grounded 3-prong outlet. If it is, press OFF, then unplug the blender. Plug it back in to the same outlet. If the blender still does not work, check the fuse or circuit breaker on the electrical circuit the blender is connected to and make sure the circuit is closed. |
| **The blender stops while blending:** | |
|  <br>All indicator lights are flashing at the same time. | The blender may be overloaded. If the blender becomes overloaded when blending heavy ingredients, it will automatically shut off to avoid damage to the motor. Press OFF to reset the blender. Remove the pitcher from the base and divide the pitcher contents into smaller batches. Adding liquid to the pitcher may also reduce the load on the blender. |
|  <br>Indicator lights are flashing alternately. | The blender may be jammed. If it's jammed, the blender will stop running to avoid damage to the motor. Press OFF to reset the blender. Remove the pitcher from the base and free the blades by breaking up or removing the contents at the bottom of the pitcher. |

If the problem cannot be fixed with the steps provided in this section, then contact KitchenAid or an authorized service center.

| **U.S.A./Puerto Rico:** | **Canada:** | **Mexico:** |
|---|---|---|
| 1-800-541-6390 | 1-800-807-6777 | 01-800-024-17-17 (JV Distribuciones)<br>01-800-902-31-00 (Industrias Birtman) |

See the KitchenAid Warranty and Service section for additional details.
Do not return the blender to the retailer – retailers do not provide service.

# KitchenAid® Blender Warranty

| Length of Warranty: | KitchenAid Will Pay For: | KitchenAid Will Not Pay For: |
|---|---|---|
| **50 United States, the District of Columbia, Canada, and Puerto Rico:** One-year limited warranty from date of purchase. | **50 United States, the District of Columbia and Canada:** Hassle-free replacement of your blender. See the following page for details on how to arrange for replacement.<br>OR<br>**In Puerto Rico:**<br>The replacement parts and repair labor costs to correct defects in materials and workmanship. Service must be provided by an Authorized KitchenAid Service Center. To arrange for service, see the following pages. | A. Repairs when blender is used in other than normal single family home use.<br>B. Damage resulting from accident, alteration, misuse or abuse or use with products not approved by KitchenAid.<br>C. Replacement parts or repair labor costs for blender when operated outside the country of purchase. |

ENGLISH

**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.

# 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 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. Please follow these instructions to receive this quality service.

If your KitchenAid® blender should fail within the first year of ownership, simply call our toll-free Customer Satisfaction Center at 1-800-541-6390 Monday through Friday, 8 a.m. to 8 p.m. (Eastern Time), or Saturday, 10 a.m. to 5 p.m. Give the consultant your complete shipping address. (No P.O. Box numbers, please.)

When you receive your replacement blender, use the carton and packing materials to pack up your original blender. In the carton, include your name and address on a sheet of paper along with a copy of the proof of purchase (register receipt, credit card slip, etc.).

# 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, KitchenAid Canada will replace your blender 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 KitchenAid® blender should fail within the first year of ownership, take the blender or ship collect to an Authorized KitchenAid Canada 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 blender will be returned prepaid and insured. If you are unable to obtain satisfactory service in this manner call our toll-free Customer eXperience Centre at 1-800-807-6777. Or write to us at:

Customer eXperience Centre
KitchenAid Canada
1901 Minnesota Court
Mississauga, ON L5N 3A7

# How To Arrange for Warranty Service in Puerto Rico

Your KitchenAid® blender is covered by a one-year limited warranty from the date of purchase. KitchenAid will pay for replacement parts and labor costs to correct defects in materials and workmanship. Service must be provided by an Authorized KitchenAid Service Center.

Take the blender or ship prepaid and insured to an Authorized KitchenAid Service Center. Your repaired Blender will be returned prepaid and insured. If you are unable to obtain satisfactory service in this manner, call toll-free 1-800-541-6390 to learn the location of a Service Center near you.

# How To Arrange for Service after the Warranty Expires – All Locations

Before calling for service, please review the "Troubleshooting" section.

**For service information in the 50 United States, District of Columbia, and Puerto Rico,**
call toll-free 1-800-541-6390.

Or write to:
Customer Satisfaction Center
KitchenAid Portable Appliances
P.O. Box 218
St. Joseph, MI 49085-0218

Or contact an Authorized Service Center near you.

**For service information in Canada,**
call toll-free 1-800-807-6777.

Or write to:
Customer eXperience Centre
KitchenAid Canada
1901 Minnesota Court
Mississauga, ON L5N 3A7

ENGLISH

# How To Arrange for Service Outside these Locations

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

**For service information in Mexico,**
call toll-free
01-800-024-17-17
(JV Distribuciones)

Or

01-800-902-31-00
(Industrias Birtman)

# How To Order Accessories and Replacement Parts

**To order accessories or replacement parts for your blender in the 50 United States, District of Columbia, and Puerto Rico,**
call toll-free 1-800-541-6390 Monday through Friday, 8 a.m. to 8 p.m. (Eastern Time), or Saturday, 10 a.m. to 5 p.m.

Or write to:
Customer Satisfaction Center
KitchenAid Portable Appliances
P.O. Box 218
St. Joseph, MI 49085-0218

**To order accessories or replacement parts for your blender in Canada,**
call toll-free 1-800-807-6777.

Or write to:
Customer eXperience Centre
KitchenAid Canada
1901 Minnesota Court
Mississauga, ON L5N 3A7

**To order accessories or replacement parts for your blender in Mexico,**
call toll-free
01-800-024-17-17
(JV Distribuciones)

Or

01-800-902-31-00
(Industrias Birtman)

# Table des matières

INTRODUCTION
Preuve d'achat et enregistrement du produit .....Deuxième de couverture
Sécurité du mélangeur .....15
Consignes de sécurité importantes .....15
Contraintes électriques .....16

CARACTÉRISTIQUES ET FONCTIONNEMENT
Caractéristiques du mélangeur .....17
Préparation du mélangeur avant l'utilisation .....19
Avant la première utilisation .....19
Assemblage du mélangeur .....19
Utilisation du mélangeur .....20
Avant l'utilisation .....20
Fonctionnement du mélangeur .....20
Fonction CHOP ICE (Broyage de glace).....20
Fonction du PULSE MODE (Impulsion) .....21
Tasse d'ingrédients .....21
Fonction de démarrage Soft Start™ .....21
Guide des touches de vitesse .....22

ENTRETIEN ET NETTOYAGE
Nettoyage du mélangeur .....22
Dépannage .....23

INFORMATION SUR LA GARANTIE ET LES RÉPARATIONS
Garantie du mélangeur KitchenAid® .....24
Garantie de satisfaction totale et de remplacement -
50 États des États-Unis, district fédéral de Columbia.....25
Garantie de satisfaction totale et de remplacement - Canada .....25
Comment obtenir une réparation sous garantie à Puerto Rico .....25
Comment obtenir une réparation hors garantie – tous les territoires .....26
Comment obtenir une réparation en dehors de ces territoires .....26
Comment commander des accessoires et des pièces de rechange .....26

**REMARQUE :** A cause de design unique du recipient et de la lame, veuillez lire ces instructions avant d'utiliser votre nouveau melangeur KitchenAid® pour obtenir des resultats de performance maximum.

# Sécurité du mélangeur

## Votre sécurité et celle des autres est très importante.

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

Voici le symbole d'alerte de sécurité.

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

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

**⚠DANGER** — **Risque possible de décès ou de blessure grave si vous ne suivez pas <u>immédiatement</u> 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.

FRANÇAIS

# CONSIGNES DE SÉCURITÉ IMPORTANTES

Lorsque vous utilisez un appareil électrique, vous devez toujours respecter les consignes de sécurité fondamentales afin de réduire les risques d'incendie, de choc électrique et/ou de blessure y compris les consignes suivantes :

1. Lisez toutes les instructions.
2. Pour éviter le risque de choc électrique, ne pas immerger le batteur dans de l'eau ou tout autre liquide.
3. Il est nécessaire de surveiller de près l'utilisation de cet appareil par des enfants ou à proximité de ceux-ci.
4. Débranchez l'appareil de la prise de courant lorsqu'il n'est pas utilisé, avant de monter ou de démonter des pièces et avant de le nettoyer.
5. Évitez de toucher aux pièces mobiles.
6. N'utilisez pas le mélangeur si le cordon ou la fiche sont endommagés ou s'ils présentent un défaut de fonctionnement ou s'ils tombent ou sont endommagés de quelque manière que ce soit. Rapportez l'appareil au centre de réparation le plus proche pour le faire examiner, réparer ou régler.
7. N'utilisez pas l'appareil à l'extérieur.
8. Ne laissez pas pendre le cordon du bord de la table ou du comptoir.
9. N'introduisez pas les doigts ni des ustensiles dans le récipient pendant le mélange pour limiter les risques de blessures graves ou de dommages au mélangeur. Utilisez un grattoir, mais seulement quand le mélangeur est arrêté.
10. Les lames sont aiguisées. Manipulez-les avec soin.

*(Suite à la page suivante)*

# CONSIGNES DE SÉCURITÉ IMPORTANTES

11. Utilisez toujours le mélangeur avec le couvercle en place.
12. L'utilisation d'accessoires, dont les bocaux de conserve, non recommandés par KitchenAid peut présenter un risque de blessure.
13. Enlevez la pièce centrale du couvercle à deux pièces si vous mélangez des liquides chauds.
14. Ce produit est réservé uniquement à un usage domestique.

# CONSERVEZ CES INSTRUCTIONS



## Contraintes électriques

Caractéristiques électriques : 120 V CA 60 Hz 6 A

**REMARQUE :** Votre mélangeur est muni d'une fiche de terre à 3 broches. Pour réduire les risques de choc électrique, cette fiche ne peut rentrer dans la prise que d'une façon. S'il est impossible d'introduire la fiche dans la prise, appelez un électricien compétent. Ne modifiez pas la prise de quelque façon que ce soit.

N'utilisez pas une rallonge. Si le cordon fourni est trop court, demandez à un électricien ou technicien compétent d'installer une prise près de l'appareil.

**⚠AVERTISSEMENT**

**Risque de choc électrique**

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

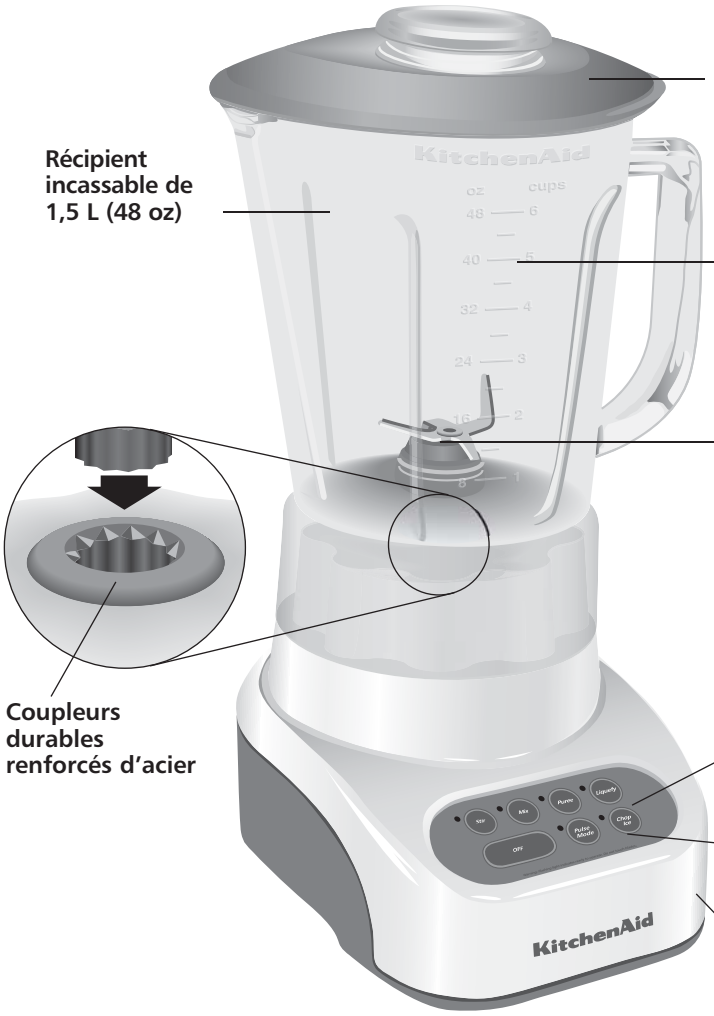
**Ne pas enlever la broche de liaison à la terre.**

**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.**

# Caractéristiques du mélangeur




FRANÇAIS

# Caractéristiques du mélangeur



Ce mélangeur a été construit et testé suivant les normes de qualité de KitchenAid pour fournir une performance optimum et une vie utile longue et sans problèmes.

**Moteur robuste**
Un moteur robuste fournit l'énergie nécessaire à une performance superbe pour tous les types de mélange - de la mise en purée de sauces aux salsas en morceaux, ou pour broyer un plateau de glaçons ou des fruits surgelés en quelques secondes pour préparer des yogourts fouettés soyeux.

**Récipient monopièce facile à nettoyer**
Le design monopièce intègre un récipient fonctionnel avec des contours intérieurs dynamiques qui dirigent de façon continue les aliments sur la lame pour un mélange rapide et complet. Le design monopièce signifie aussi que l'on peut nettoyer la lame et d'autres pièces sans les enlever. Le récipient peut résister à des températures extrêmes – des soupes bouillantes aux margaritas glacées - et possède un bec large pour verser sans éclabousser. Le récipient va au lave-vaisselle.

**Récipient incassable**

Le récipient transparent, monopièce de 1,5 L (48 oz) résiste aux bris, aux égratignures et aux taches. La poignée confortable offre une prise ferme.

**Lame en acier inoxydable brevetée**
Les dents très grandes de la lame sont placées à quatre niveaux différents pour fournir un mélange rapide, complet et uniforme. Notre design de lame durable est incorporé dans le récipient pour pouvoir le manipuler et le nettoyer facilement.

**Commande de moteur Intelli-Speed®**
La commande exclusive Intelli-Speed® permet de garder une vitesse constante – même lors d'ajouts d'ingrédients qui provoquent des changements de densité. Cette technologie évoluée de KitchenAid maintient une vitesse de mélange optimale pour chaque tâche culinaire et chaque réglage du clavier de commande.

**Touches de sélection de la vitesse**
Créez des boissons glacées et mettez des sauces ou des soupes en purée en quelques secondes. Mélangez avec confiance, contrôle et consistance sur tous les réglages : STIR (Brasser), MIX (Mélanger), PUREE (Purée), et LIQUEFY (Liquéfier). Le PULSE MODE (Impulsion) fonctionne avec les quatre vitesses. Le mode CHOP ICE (Broyage de glace) est conçu spécifiquement pour broyer la glace et il passe automatiquement à des impulsions à intervalles décalés pour des résultats optimaux.

**Fonction de démarrage Soft Start™**
Le mélangeur se met en marche à une vitesse plus lente pour diriger les aliments vers la lame, puis augmente rapidement jusqu'à la vitesse sélectionnée. Cette technologie permet de réduire les démarrages brusques et libère les mains.

**Clavier de commande Clean Touch™**
Se nettoie en un instant. Le clavier de commandes lisse n'a pas de fentes ni de fissures qui peuvent emprisonner des aliments.

**Coupleurs durables renforcés d'acier**
Des coupleurs de qualité commerciale avec 12 dents entrecroisées transfèrent directement l'énergie du moteur à la lame. Le coupleur du récipient est renforcé, offrant un fonctionnement silencieux.

**Couvercle Stay-Put avec tasse d'ingrédients transparente d'une contenance de 60 ml (2 oz)**
Fournit une grande étanchéité. Le couvercle flexible maintiendra son étanchéité pendant toute la vie utile du mélangeur. Le couvercle comprend une tasse amovible de 60 ml (2 oz) pour faciliter la mesure et l'ajout d'ingrédients.

**Socle en métal coulé sous pression**
La solide base de métal moulé sous pression assure un fonctionnement stable, silencieux en mélangeant un récipient complet d'ingrédients. Quatre pieds en caoutchouc sur un large socle solide font bien tenir sans glisser ni salir. Le socle, lisse et arrondi, est facile à nettoyer et offre un espace de rangement pratique en dessous pour le cordon.

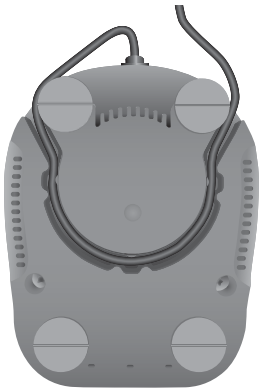
# Préparation du mélangeur avant l'utilisation

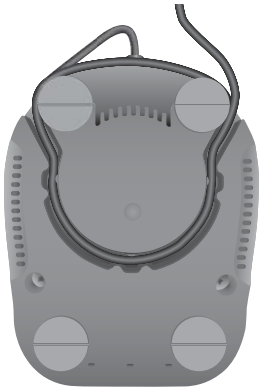
### Avant la première utilisation

Avant d'utiliser le mélangeur pour la première fois, essuyez le socle avec un chiffon savonneux tiède, puis essuyez-le bien avec un chiffon humide. Séchez-le avec un chiffon doux. Lavez le récipient, le couvercle et la tasse d'ingrédients à l'eau savonneuse tiède ou mettez simplement de l'eau tiède savonneuse dans le récipient, placez-le sur le socle et faites fonctionner le mélangeur. Voir la section "Entretien et nettoyage." Rincez et essuyez les pièces.

### Assemblage du mélangeur

1. Réglez la longueur du cordon d'alimentation en fonction des besoins.





2. Placez le récipient sur le socle du mélangeur.

**⚠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.**

3. Branchez sur une prise à 3 alvéoles reliée à la terre. Vous pouvez maintenant utiliser le mélangeur.
4. Avant de retirer le récipient du socle après utilisation, enfoncez toujours la touche OFF (Arrêt) et débranchez le cordon d'alimentation. Si vous utilisez le PULSE MODE (Impulsion), assurez-vous que le voyant rouge clignotant est éteint (en appuyant sur la touche OFF [Arrêt]), puis débranchez le mélangeur. Soulevez le récipient bien droit et détachez-le du socle.

FRANÇAIS

# Utilisation du mélangeur

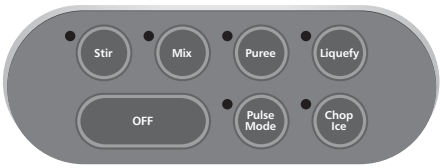


### Avant l'utilisation

**REMARQUE :** Lorsque le mélangeur est en marche, le voyant CHOP ICE (Broyage de glace) s'allume ou le voyant PULSE MODE (Impulsion) clignote :
- Ne touchez pas aux lames
- Ne retirez pas le couvercle du récipient

### Fonctionnement du mélangeur

Le mélangeur KitchenAid® a 4 vitesses : STIR (Brasser), MIX (Mélanger), PUREE (Purée), et LIQUEFY (Liquéfier). Il comprend aussi le PULSE MODE (Impulsion) et CHOP ICE (Broyage de glace).




1. Grâce à son fonctionnement en une seule étape pratique, cet appareil ne se met en marche que si une touche de vitesse est enfoncée.
2. Avant d'utiliser le mélangeur, assurez-vous que le récipient est correctement placé sur le socle.
3. Mettez les ingrédients dans le récipient et fermez bien le couvercle.

4. Appuyez sur la touche de vitesse désirée pour faire tourner le mélangeur de façon continue à cette vitesse. Le voyant rouge près de la vitesse sélectionnée reste allumé. Il est possible de changer de vitesse sans arrêter l'appareil en appuyant sur une autre touche de vitesse.

**IMPORTANT :** Si vous mélangez des aliments ou des liquides chauds, retirez la tasse centrale du couvercle. Utilisez seulement la vitesse STIR (Brasser).

5. Pour éteindre le mélangeur, appuyez sur la touche OFF (Arrêt). Cette touche arrête toutes les vitesses en même temps que le mélangeur. Avant de retirer le récipient du socle, désactivez le mélangeur en enfonçant la touche OFF (Arrêt) et débranchez le cordon d'alimentation.

### Fonction CHOP ICE (Broyage de glace)

Votre mélangeur KitchenAid® offre une fonction CHOP ICE (Broyage de glace). Lorsque vous la choisissez, le mélangeur passe automatiquement à des impulsions à intervalles décalés à vitesse optimale pour broyer la glace ou pour d'autres ingrédients.

1. Avant d'utiliser le mélangeur, assurez-vous que le récipient est correctement placé sur le socle.
2. Mettez les ingrédients dans le récipient et fermez bien le couvercle.
3. Enfoncez CHOP ICE (Broyage de glace). Le voyant lumineux s'allume. Le mélangeur passera automatiquement à des impulsions à intervalles décalés.

4. Pour arrêter la fonction CHOP ICE (Broyage de glace), enfoncez la touche OFF (Arrêt). Le mélangeur est maintenant prêt pour une utilisation normale.
5. Avant de retirer le récipient du socle, arrêtez le mélangeur en enfonçant la touche OFF (Arrêt) et débranchez le cordon d'alimentation.

# Utilisation du mélangeur

### Fonction PULSE MODE (Impulsion)

Votre mélangeur KitchenAid® dispose d'une fonction Impulsion à haute vitesse.
**REMARQUE :** Le PULSE MODE (Impulsion) ne fonctionne pas avec la fonction CHOP ICE (Broyage de glace).

1. Avant d'utiliser le mélangeur, assurez-vous que le récipient est correctement placé sur le socle.
2. Mettez les ingrédients dans le récipient et fermez bien le couvercle.
3. Appuyez sur le PULSE MODE (Impulsion). Le voyant au-dessus de la touche clignotera pour indiquer que les quatre vitesses sont en PULSE MODE (Impulsion).

4. Sélectionnez une touche de vitesse. Appuyez sur la touche de vitesse et maintenez-la enfoncée pour la durée voulue. Les voyants de la touche de vitesse et du PULSE MODE (Impulsion) resteront allumés pendant que le mélangeur fonctionnera en PULSE MODE (Impulsion) à la vitesse choisie. Le mélangeur cesse de fonctionner lorsque la touche est relâchée, mais reste en PULSE MODE (Impulsion) et le voyant de ce mode se remet à clignoter. Pour utiliser l'impulsion à nouveau, enfoncez tout simplement la touche et gardez-la enfoncée à la vitesse voulue.

5. Pour désactiver le PULSE MODE (Impulsion), appuyez sur la touche OFF (Arrêt). Le mélangeur est maintenant prêt pour une utilisation normale.
6. Avant de retirer le récipient du socle, arrêtez le mélangeur en enfonçant la touche OFF (Arrêt) et débranchez le cordon d'alimentation.

### Tasse d'ingrédients

Tasse d'ingrédients de 60 ml (2 oz) peut être utilisé pour mesurer et ajouter des ingrédients. Retirez la tasse et ajoutez des ingrédients pendant que le mélangeur fonctionne aux vitesses STIR ou MIX (Mélanger). À haute vitesse, lorsque le récipient est plein ou contient un aliment chaud, arrêtez le mélangeur avant d'ajouter les ingrédients.

### Fonction de démarrage Soft Start™

La fonction de démarrage Soft Start™ met automatiquement le mélangeur en marche à une vitesse plus lente afin de diriger les aliments vers les lames, puis augmente rapidement jusqu'à la vitesse sélectionnée pour procurer des résultats optimaux.
**REMARQUE :** La fonction Soft Start™ fonctionne uniquement lorsqu'une vitesse est sélectionnée à partir du mode OFF (Arrêt). La fonction Soft Start™ ne s'engage pas avec le PULSE MODE (Impulsion) ou CHOP ICE (Broyage de glace).

FRANÇAIS

# Guide des touches de vitesse

| Article | Vitesse |
|---|---|
| Boisson glacée | Liquefy (Liquéfier) |
| Gâteau au fromage | Liquefy (Liquéfier) |
| Fruits découpés | Pulse (Impulsion)/ Stir (Brasser) |
| Légumes découpés | Pulse (Impulsion)/ Stir (Brasser) |
| Fromage à tartiner | Stir (Brasser) |
| Velouté | Stir (Brasser) |
| Glace concassée/ glace broyée | Chop Ice (Broyage de glace) |
| Trempette | Stir (Brasser) |
| Fruits frais finement hachés | Chop Ice (Broyage de glace) |
| Légumes frais finement hachés | Chop Ice (Broyage de glace) |
| Gélatine mousseuse pour tartes/desserts | Liquefy (Liquéfier) |
| Fruits gelés hachés (doivent être légèrement décongelés jusqu' à ce qu'ils puissent être percés avec la pointe d'un couteau) | Chop Ice (Broyage de glace) |
| Boisson au yogourt glacé | Liquefy (Liquéfier) |
| Jus de fruits de concentré | Mix (Mélanger) |
| Boisson aux fruits | Liquefy (Liquéfier) |
| Sauce aux fruits | Stir (Brasser) |
| Fromage à pâte dure à tartiner | Liquefy (Liquéfier) |
| Sauce | Mix (Mélanger) |
| Boisson à base de lait glacé | Liquefy (Liquéfier) |
| Garniture de salade de viande pour sandwich | Pulse on Mix (Impulsion de mélange) |
| Mousse | Liquefy (Liquéfier) |
| Gruau d'avoine | Puree (Purée) |
| Pâte à crêpes | Mix (Mélanger) |
| Pesto | Mix (Mélanger) |
| Purée de fruits pour bébés | Puree (Purée) |
| Purée de viande pour bébés | Puree (Purée) |
| Purée de légumes pour bébés | Puree (Purée) |
| Vinaigrette | Mix (Mélanger) |
| Garniture aromatique émiettée | Pulse on Mix (Impulsion de mélange) |
| Boisson au sorbet | Liquefy (Liquéfier) |
| Ricotta velouté ou fromage cottage | Mix (Mélanger) |
| Garniture à streusel | Mix (Mélanger) |
| Garniture émiettée sucrée | Pulse on Mix (Impulsion de mélange) |
| Garniture croquante sucrée | Pulse on Mix (Impulsion de mélange) |
| Sauce pour plat principal à base de légumes | Stir (Brasser) |
| Pâte à gaufres | Mix (Mélanger) |
| Sauce béchamel | Stir (Brasser) |

**CONSEIL :** Broyez jusqu'à un plateau à glaçons standard ou 12 à 14 glaçons de format standard à la fois. Brassez à l'occasion avec une spatule peut être utile lorsque le mélangeur ne fonctionne pas. La fonction CHOP ICE (Broyage de glace) a été optimisée pour concasser et broyer la glace sans ajouter d'ingrédients liquides.

# Entretien et nettoyage

Le récipient et la lame peuvent être nettoyés sans avoir à les démonter.

- Nettoyez soigneusement le mélangeur après chaque utilisation.
- N'immergez pas le socle ni le cordon dans l'eau.
- N'utilisez pas de produits nettoyants abrasifs ni de tampons à récurer.

1. Pour nettoyer la lame, placez le récipient sur le socle, remplissez-le à moitié d'eau tiède (pas chaude) et ajoutez 1 ou 2 gouttes de détergent à vaisselle. Placez le couvercle sur le récipient, appuyez sur le réglage de vitesse STIR (Brasser), puis faites fonctionner le mélangeur pendant 5 à 10 secondes. Retirez le récipient et videz-le de son contenu.

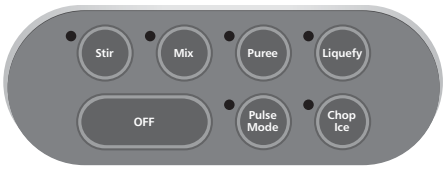
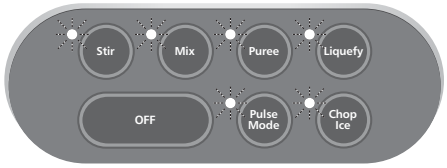
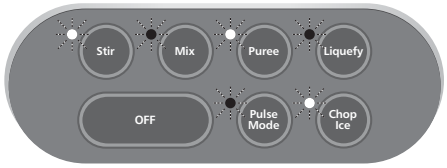
# Entretien et nettoyage

Rincez le récipient à l'eau tiède jusqu'à ce qu'il soit propre. Il peut aussi être lavé dans le panier inférieur d'un lave-vaisselle.

2. Pour nettoyer le couvercle et la tasse d'ingrédients, lavez-les dans l'eau tiède et savonneuse, puis rincez-les et séchez-les soigneusement. Ces pièces peuvent aussi être lavées dans le panier supérieur d'un lave-vaisselle. Pour de meilleurs résultats, il est recommandé de les laver à la main.
3. Essuyez le socle et le cordon avec un chiffon tiède et savonneux, puis avec un chiffon humide. Séchez-les avec un chiffon doux. Rangez le cordon en l'enroulant dans

# Dépannage



| **Si le mélangeur ne fonctionne pas sur un réglage choisi :** | |
|---|---|
|  <br>Aucun voyant lumineux n'est allumé. | Assurez-vous que le mélangeur est branché sur une prise à 3 alvéoles de mise à la terre. Si tel est le cas, appuyez sur OFF (Arrêt), puis débranchez le mélangeur. Rebranchez-le dans la même prise. Si le mélangeur ne fonctionne toujours pas, vérifiez le fusible ou le disjoncteur du circuit électrique alimentant le mélangeur et assurez-vous que le circuit est fermé. |
| **Le mélangeur cesse soudainement de fonctionner pendant le mélange d'ingrédients :** | |
|  <br>Tous les voyants clignotent au même moment. | Le mélangeur est peut-être exagérément sollicité. Si cela se produit lors du mélange d'ingrédients très denses, celui-ci cesse automatiquement de fonctionner pour éviter que le moteur ne soit endommagé. Appuyez sur la touche OFF (Arrêt) pour réinitialiser le mélangeur. Enlevez le récipient du socle et divisez le contenu du récipient en portions plus petites. L'ajout de liquide dans le récipient peut également réduire la charge à laquelle est soumis le mélangeur. |
|  <br>Les voyants clignotent en alternance. | Le mélangeur est peut-être bloqué. Si tel est le cas, le mélangeur cessera de fonctionner pour éviter d'endommager le moteur. Appuyez sur la touche OFF (Arrêt) pour réinitialiser le mélangeur. Enlevez le récipient du socle et libérez les lames en divisant ou en enlevant le contenu au fond du récipient. |

Si le problème ne peut pas être résolu en suivant les étapes fournies dans cette section, veuillez communiquer avec KitchenAid ou avec un centre de réparations autorisé.

**États-Unis/Puerto Rico :**
1-800-541-6390

**Canada:**
1-800-807-6777

**Mexique :**
01-800-024-17-17 (JV Distribuciones)
01-800-902-31-00 (Industrias Birtman)

Consultez la section Garantie et réparations des produits KitchenAid pour obtenir plus de détails. Ne retournez pas le mélangeur chez le détaillant, car celui-ci n'offre pas de service de réparation.

# Garantie du mélangeur KitchenAid®

| Durée de la garantie : | KitchenAid prendra en charge : | KitchenAid ne prendra pas en charge : |
|---|---|---|
| **50 États des États-Unis, le district fédéral de Columbia, le Canada et Puerto Rico :** Garantie limitée d'un an à compter de la date d'achat. | **50 États des États-Unis, district fédéral de Columbia et Canada :** Garantie de satisfaction totale et de remplacement de votre mélangeur. Consultez la page suivante pour obtenir des détails sur la procédure à suivre pour obtenir un remplacement.<br>OU<br>**À Puerto Rico :**<br>Les coûts des pièces de rechange et de main-d'œuvre pour corriger les défauts de matériaux et de fabrication. Le service après-vente doit être assuré par un Centre de réparation autorisé KitchenAid. Pour obtenir une réparation, suivez les directives des pages suivantes. | A. Les réparations découlant de l'utilisation du mélangeur dans un contexte autre qu'un foyer unifamilial normal.<br>B. Les dommages attribuables aux causes suivantes : un accident, une modification, la mauvaise utilisation, un emploi abusif ou une utilisation non approuvée par KitchenAid.<br>C. Les coûts des pièces de rechange ou de main-d'oeuvre pour le mélangeur si ce dernier est utilisé à l'extérieur du pays d'achat. |

**DÉSAVEU DE GARANTIE TACITE, LIMITATION DES RECOURS** LES GARANTIES TACITES, Y COMPRIS DANS LA MESURE APPLICABLE LES GARANTIES DE QUALITÉ MARCHANDE OU D'APTITUDE À UN EMPLOI PARTICULIER, SONT EXCLUES DANS LA MESURE AUTORISÉE PAR LA LOI. TOUTE GARANTIE TACITE IMP0SÉE PAR LA LOI EST LIMITÉE À UN AN, OU LA DURÉE MINIMUM PERMISE PAR LA LOI. PUISQUE CERTAINES JURIDICTIONS NE PERMETTENT PAS L'EXCLUSION OU LA LIMITATION DE DURÉE DES GARANTIES IMPLICITES DE QUALITÉ MARCHANDE OU D'APTITUDE À UN EMPLOI PARTICULIER, LES LIMITATIONS CI-DESSUS PEUVENT DONC NE PAS S'APPLIQUER À VOUS.

SI CET APPAREIL NE FONCTIONNE PAS COMME GARANTI, LE SEUL ET EXCLUSIF RECOURS DES CLIENTS EST LA RÉPARATION OU LE REMPLACEMENT SELON LES DISPOSITIONS DE LA GARANTIE LIMITÉE. KITCHENAID ET KITCHENAID CANADA N'ASSUMENT AUCUNE RESPONSABILITÉ EN CAS DE DOMMAGES ACCESSOIRES OU INDIRECTS. Cette garantie vous confère des droits spécifiques auxquels peuvent s'ajouter d'autres droits variant d'un État ou d'une province à l'autre.

# Garantie de satisfaction totale et de remplacement - 50 États des États-Unis, district fédéral de Columbia

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, KitchenAid livrera gratuitement un appareil identique ou comparable à votre porte et s'occupera de récupérer le mélangeur originel. L'appareil de rechange sera aussi couvert par notre garantie limitée d'un an. Veuillez suivre ces instructions pour recevoir ce service de qualité.

Si le mélangeur KitchenAid® cesse de fonctionner durant la première année, il suffit d'appeler le numéro sans frais 1-800-541-6390 du Centre de satisfaction de la clientèle du lundi au vendredi de 8 h à 20 h (heure de l'Est) ou le samedi de 10 h à 17 h. Fournissez votre adresse de livraison complète au représentant. (Pas de boîte postale).

Quand vous recevez le mélangeur de rechange, veuillez utiliser le carton et les matériaux d'emballage pour emballer le mélangeur originel. Écrivez vos nom et adresse sur une feuille de papier et mettez-la dans le carton avec une copie de la preuve d'achat (reçu de caisse, facture de règlement par carte de crédit, etc.)

FRANÇAIS

# Garantie de satisfaction totale et de remplacement - Canada

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, KitchenAid Canada le remplacera par un appareil identique ou comparable. L'appareil de rechange sera aussi couvert par notre garantie limitée d'un an. Veuillez suivre ces instructions pour recevoir ce service de qualité.

Si le mélangeur KitchenAid® cesse de fonctionner au cours de la première année, apportez-le ou retournez-le port dû à un Centre de réparation KitchenAid Canada autorisé. Écrivez vos nom et adresse complète sur une feuille de papier et mettez-la dans le carton avec une copie de la preuve d'achat (reçu de caisse, facture de règlement par carte de crédit, etc.) Le mélangeur de rechange sera expédié port prépayé et assuré. Si le service ne s'avère pas satisfaisant, appelez le numéro sans frais du Centre d'eXpérience à la clientèle : 1-800-807-6777. Ou écrivez à :

Centre d'eXpérience à la clientèle
KitchenAid Canada
1901 Minnesota Court
Mississauga, ON L5N 3A7

# Comment obtenir une réparation sous garantie à Puerto Rico

Le mélangeur KitchenAid® est couvert par une garantie limitée d'un an à partir de la date d'achat. KitchenAid prendra en charge les coûts des pièces de rechange et de main-d'œuvre pour corriger les défauts de matériaux et de fabrication. Le service après-vente doit être assuré par un Centre de réparation autorisé KitchenAid.

Apportez le mélangeur ou retournez-le port payé et assuré à un Centre de réparation autorisé de KitchenAid. Le mélangeur réparé vous sera retourné port prépayé et assuré. S'il est impossible d'obtenir des réparations satisfaisantes de cette manière, appelez le numéro sans frais 1-800-541-6390 pour obtenir l'adresse d'un Centre de réparation près de chez vous.

# Comment obtenir une réparation hors garantie – tous les territoires

Avant d'appeler pour faire réparer l'appareil, consultez la section "Depannage".

**Pour obtenir de l'information sur les réparations dans les 50 États des États-Unis, le district fédéral de Columbia et Puerto Rico,** appelez le numéro sans frais 1-800-541-6390.

Ou écrivez à :
Centre de satisfaction de la clientèle
KitchenAid Portable Appliances
P.O. Box 218
St. Joseph, MI 49085-0218

Ou contactez un centre de réparation autorisé près de chez vous.

**Pour obtenir de l'information sur les réparations au Canada,** appelez le numéro sans frais 1-800-807-6777.

Ou écrivez à :
Centre d'eXpérience à la clientèle
KitchenAid Canada
1901 Minnesota Court
Mississauga, ON L5N 3A7

# Comment obtenir une réparation en dehors de ces territoires

Demandez à votre distributeur local KitchenAid ou au détaillant où le mélangeur a été acheté où le faire réparer.

**Pour obtenir de l'information sur les réparations au Mexique,**
appelez le numéro sans frais
01-800-024-17-17
(JV Distribuciones)
ou
01-800-902-31-00
(Industrias Birtman)

# Comment commander des accessoires et des pièces de rechange

**Pour commander des accessoires ou des pièces de rechange pour le mélangeur dans les 50 États des États-Unis, dans le district fédéral de Columbia et à Puerto-Rico,**
appelez sans frais le 1-800-541-6390 du lundi au vendredi, de 8 h à 20 h (heure de l'Est), ou le samedi de 10 h à 17 h.

Ou écrivez à :
Centre de satisfaction de la clientèle
KitchenAid Portable Appliances
P.O. Box 218
St. Joseph, MI 49085-0218

**Pour commander des accessoires ou des pièces de rechange pour le mélangeur au Canada,** appelez le numéro sans frais 1-800-807-6777.

Ou écrivez à :
Centre d'eXpérience à la clientèle
KitchenAid Canada
1901 Minnesota Court
Mississauga, ON L5N 3A7

**Pour commander des accessoires ou des pièces de rechange pour le mélangeur au Mexique,**
appelez le numéro sans frais
01-800-024-17-17
(JV Distribuciones)
ou
01-800-902-31-00
(Industrias Birtman)

# Índice

INTRODUCCIÓN

Comprobante de compra y registro del producto .....En el interior de la portada
Seguridad de la licuadora .....28
Medidas de seguridad importantes .....28
Requisitos eléctricos .....29

CARACTERÍSTICAS Y FUNCIONAMIENTO

Características de la licuadora .....30
Preparación de la licuadora para su uso .....32
- Antes de utilizarla por primera vez .....32
- Ensamblado de la licuadora .....32

Cómo utilizar la licuadora .....33
- Antes de utilizarla .....33
- Funcionamiento de la licuadora .....33
- Función de "CHOP ICE" (Picar hielo) .....33
- Función "PULSE MODE" (Modo Pulsar) .....34
- Taza para los ingredientes .....34
- Función de procesamiento Soft Start™ .....34

Guía para el control de la velocidad .....35

CUIDADO Y LIMPIEZA

Limpieza de la licuadora .....35
Solución de problemas .....36

INFORMACIÓN SOBRE LA GARANTÍA Y EL SERVICIO TÉCNICO

Garantía de la licuadora KitchenAid® .....37
Garantía de reemplazo sin dificultades en los 50 estados de los Estados Unidos y en el Distrito de Columbia .....38
Garantía de reemplazo sin dificultades en Canadá .....38
Cómo obtener el servicio de garantía en Puerto Rico .....38
Cómo obtener el servicio de garantía una vez vencida la garantía – Todos los lugares .....39
Cómo obtener el servicio técnico en otros lugares .....39
Cómo realizar un pedido de accesorios y repuestos .....39

**NOTA:** Debido al singular diseño del recipiente y las cuchillas, lea estas instrucciones antes de utilizar su nueva licuadora KitchenAid® para obtener los máximos resultados de funcionamiento.

ESPAÑOL

# Seguridad de la licuadora

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

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

Este es el símbolo de advertencia de seguridad.

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

Todos los mensajes de seguridad irán a continuación del símbolo de advertencia de seguridad y de la palabra “PELIGRO” o “ADVERTENCIA”. Estas palabras significan:

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

**⚠ADVERTENCIA** — **Si no sigue las instrucciones, usted puede morir o sufrir una lesión grave.**

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

ESPAÑOL

# MEDIDAS DE SEGURIDAD IMPORTANTES

Cuando utilice electrodomésticos, siempre se deben seguir las precauciones básicas de seguridad para reducir la posibilidad de riesgos de incendios, descargas eléctricas y/o lesiones a personas, incluyendo las siguientes:

1. Lea todas las instrucciones.
2. Para evitar el riesgo de choque eléctrico, no ponga la licuadora en agua ni en ningún otro líquido.
3. Es necesario que supervise de cerca cuando algún electrodoméstico está siendo utilizado cerca de los niños o está siendo utilizado por éstos.
4. Desenchúfela cuando no esté en uso, antes de colocar o quitar las piezas y antes de la limpieza.
5. Evite el contacto con las piezas móviles.
6. No utilice la licuadora con un cable o un enchufe dañado ni luego de un mal funcionamiento, ni si se ha caído o dañado de alguna forma. Devuelva la licuadora al Centro de servicio técnico autorizado más cercano para su inspección, reparación o ajuste eléctrico o mecánico.
7. No la utilice a la intemperie.
8. No deje que el cable cuelgue del borde de la mesa o mostrador.
9. Mantenga las manos y los utensilios lejos del recipiente mientras mezcle para reducir el riesgo de lesiones graves a personas o de daños a la licuadora. Puede utilizarse una espátula raspadora pero se debe utilizar sólo cuando la licuadora no esté en funcionamiento.

# MEDIDAS DE SEGURIDAD IMPORTANTES

10. Las cuchillas son filosas. Manipúlelas con cuidado.
11. Siempre haga funcionar la licuadora con la tapa en su lugar.
12. El uso de accesorios, como potes enlatados no recomendados por KitchenAid, puede ocasionar lesiones a las personas.
13. Cuando procese líquidos calientes, retire la parte central de la tapa de dos piezas.
14. Este producto está diseñado para ser utilizado sólo para uso doméstico.

# GUARDE ESTAS INSTRUCCIONES

## Requisitos eléctricos

Características eléctricas: 120 VCA, 60 Hz, 6 A.

**NOTA:** Su licuadora tiene un enchufe de 3 clavijas con conexión a tierra. Para reducir el riesgo de descargas eléctricas, este enchufe encajará en el tomacorriente sólo de una manera. Si el enchufe no encaja en el tomacorriente, contáctese con un electricista autorizado. No modifique el enchufe de ninguna manera.

No utilice un cable eléctrico de extensión. Si el cable del suministro eléctrico es demasiado corto, solicite a un electricista o a un técnico calificado que instale un tomacorriente cerca del electrodoméstico.

**⚠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.**

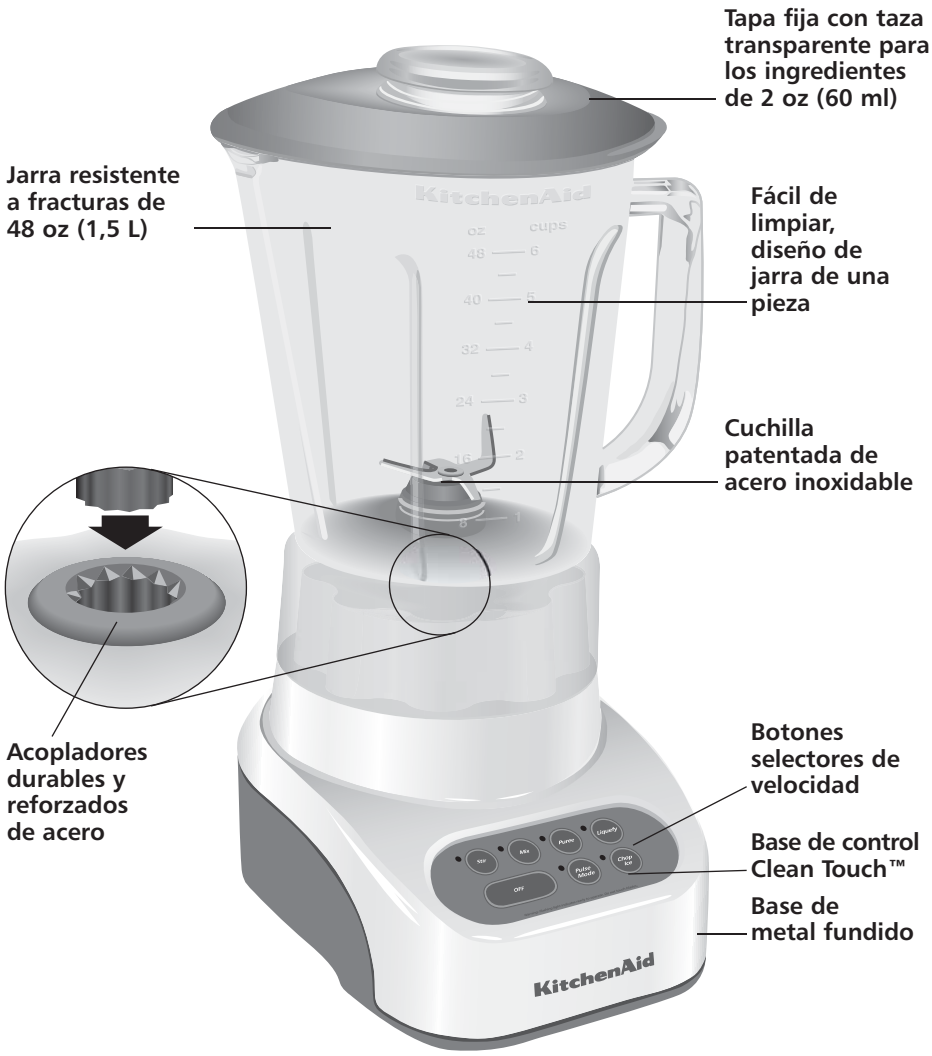
**No use un adaptador.**

**No use un cable eléctrico de extensión.**

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

ESPAÑOL

# Características de la licuadora




ESPAÑOL

# Características de la licuadora

Esta licuadora fue diseñada y probada según las normas de calidad de KitchenAid para un funcionamiento óptimo y de larga duración sin dificultades.

**Motor potente**
El resistente motor imparte la potencia necesaria para un desempeño excepcional en todas las tareas de mezclado, desde salsas hechas puré hasta salsas con trozos, o bien picar de manera uniforme una charola de hielos o fruta congelada en segundos para obtener batidos cremosos.

**Diseño de jarra de una sola pieza fácil de limpiar**
El diseño de una pieza integra una jarra funcional con contornos interiores dinámicos que dirigen continuamente los alimentos hacia la cuchilla para una mezcla rápida y uniforme. El diseño de una pieza significa también que se puede limpiar sin retirar la cuchilla ni ninguna otra pieza. La jarra resiste temperaturas extremas - desde sopas hirviendo hasta margaritas congeladas y tiene un pico vertedor amplio para verter el contenido sin derramar. La jarra puede lavarse en el lavavajillas.

**Jarra resistente a fracturas**
Jarra transparente de una pieza con capacidad de 48 oz (1,5 L) resistente a fracturas, rayones y manchas. El asa diseñada para su comodidad ofrece un agarre firme.

**Cuchilla patentada de acero inoxidable**
Los dientes filosos y de gran tamaño de las cuchillas están ubicados en 4 planos diferentes para una mezcla rápida, completa y consistente. El diseño de nuestra cuchilla durable está construido dentro de la jarra para facilitar el manejo y la limpieza.

**Control del motor Intelli-Speed®**
El exclusivo control del motor Intelli-Speed® funciona automáticamente para mantener la velocidad constante a pesar de los cambios de densidad que se producen cuando se agregan ingredientes. Este avanzado diseño KitchenAid mantiene una velocidad de mezclado óptima para cada tarea culinaria y cada posición de la base de control.

**Botones selectores de velocidad**
Prepare bebidas congeladas y salsas de puré o sopas en segundos. Procese con confianza, control y consistencia en todas las velocidades: STIR (Revolver), MIX (Mezclar), PUREE (Hacer Puré) y LIQUEFY (Licuar). El PULSE MODE (Modo Pulsar) funciona con las cuatro velocidades.
El modo de CHOP ICE (Picahielo) está diseñado específicamente para picar hielo y automáticamente pulsará en intervalos para obtener resultados óptimos.

**Función Soft Start™**
El motor de la licuadora comienza a funcionar a una velocidad más lenta para empujar los alimentos hacia la cuchilla y luego, aumenta según la velocidad seleccionada. Esta función reduce el impacto del encendido y permite el funcionamiento a manos libres.

**Base de control Clean Touch™**
Se limpia en un instante. La base de control lisa no tiene grietas ni fisuras en donde los ingredientes puedan quedar atrapados.

**Acopladores durables y reforzados de acero**
Los acopladores de calidad comercial con 12 dientes entrelazados proporcionan una transferencia directa desde el motor hacia la cuchilla. El acoplador de la jarra está revestido para un funcionamiento silencioso.

**Tapa fija con taza transparente para los ingredientes de 2 oz (60 ml)**
Proporciona un cierre hermético. La tapa flexible mantendrá su sierre hermético durante toda la vida útil de la licuadora. La tapa incluye una taza desmontable de 2 oz (60 ml) para mayor comodidad al medir o agregar ingredientes.

**Base de metal fundido**
La pesada base de metal fundido asegura una operación estable y silenciosa al batir una jarra llena de ingredientes. Los cuatro pies de goma en la base amplia y sólida aseguran que ésta no se deslice y se dañe. Sueva y redondeada, la base es fácil de limpiar y además, presenta un receptáculo en su parte inferior para guardar el cable.

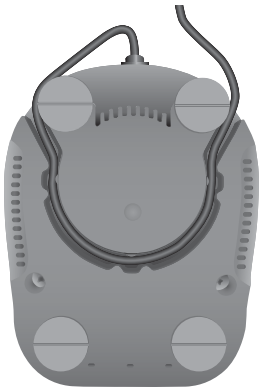
# Preparación de la licuadora para su uso

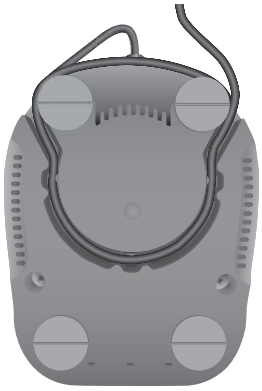
**Antes de utilizarla por primera vez**

Antes de utilizarla por primera vez, limpie la base de la licuadora con un trapo humedecido en agua jabonosa tibia y luego, limpie con un trapo húmedo. Seque con un trapo suave. Lave la jarra de una pieza, la tapa y la taza para los ingredientes con agua jabonosa tibia o, simplemente, agregue jabón y agua tibia en la jarra, colóquela en la base de la licuadora y procese para limpiar. Vea la sección "Cuidado y limpieza". Enjuague las piezas y séquelas.

**Ensamblado de la licuadora**

1. Ajuste el largo del cable según sea necesario.





2. Coloque la jarra de una pieza en la base de la licuadora.

**⚠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.**

3. Enchufe en un tomacorriente para 3 clavijas con conexión a tierra. Ahora la licuadora está lista para ser utilizada.
4. Antes de retirar la jarra de la base luego de haber sido utilizada, siempre presione OFF (Apagado) y desenchufe el cable. Si está utilizando la función PULSE MODE (Modo Pulsar), asegúrese de que la luz roja que titila esté apagada (presione OFF [Apagado]) y luego, desenchufe. Levante la jarra en línea recta para sacarla de la base de la licuadora.

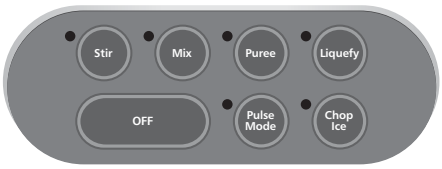
# Cómo utilizar la licuadora

### Antes de utilizarla

**NOTA:** Mientras la licuadora se encuentra encendida, la luz indicadora de la función "CHOP ICE" (Picahielo) está encendida o la luz indicadora de "PULSE MODE" (Modo Pulsar) se encuentra parpadeando:
- No interfiera con el movimiento de la cuchilla
- No retire la tapa de la jarra

### Funcionamiento de la licuadora

La licuadora KitchenAid® tiene 4 velocidades: STIR (Revolver), MIX (Mezclar), PUREE (Hacer Puré) y LIQUEFY (Licuar). Además, también incluye CHOP ICE (Picahielo) y PULSE MODE (Modo Pulsar).




1. Con un conveniente funcionamiento en un solo paso, esta unidad funcionará sólo si se presiona un botón de selección de velocidad.
2. Antes de poner en funcionamiento la licuadora, asegúrese de que la jarra esté colocada correctamente en la base de la licuadora.
3. Coloque los ingredientes en la jarra y asegure la tapa.

4. Presione el botón para seleccionar la velocidad deseada para un manejo continuo a esa velocidad. La luz indicadora roja próxima a la velocidad seleccionada se mantendrá encendida. Puede cambiar las posiciones sin detener la unidad presionando otro botón de velocidad.

**IMPORTANTE:** Si va a procesar alimentos o líquidos calientes, retire la taza central para los ingredientes. Haga funcionar sólo en la velocidad STIR (Revolver).

5. Para apagar la licuadora, presione OFF (Apagado). El botón OFF (Apagado) detendrá cualquier velocidad y apagará la licuadora simultáneamente. Antes de retirar la jarra, presione OFF (Apagado) para apagar la licuadora y desenchufe el cable.

### Función de "CHOP ICE" (Picahielo)

Su licuadora KitchenAid® ofrece la función de "CHOP ICE" (Picahielo). Cuando selecciona esta función, la licuadora automáticamente pulsa en intervalos a la velocidad óptima para picar hielo u otros ingredientes.

1. Antes de poner en funcionamiento la licuadora, asegúrese de que la jarra esté colocada correctamente en la base de la licuadora.
2. Coloque los ingredientes en la jarra y asegure la tapa.
3. Oprima CHOP ICE (Picahielo). La luz indicadora se mantendrá encendida. La licuadora se pulsará automáticamente en intervalos alternados.

4. Para apagar la función de "CHOP ICE" (Picahielo), oprima OFF (Apagado). La licuadora se encuentra ahora lista para operar normalmente.
5. Antes de retirar la jarra, presione OFF (Apagado) para apagar la licuadora y desenchufe el cable.

ESPAÑOL

# Cómo utilizar la licuadora



### Función "PULSE MODE" (Modo Pulsar)

Su licuadora KitchenAid® cuenta con la función PULSE MODE (Modo Pulsar) que puede pulsarse a cualquier velocidad.
**NOTA:** El "PULSE MODE" (Modo Pulsar) no funcionará con "CHOP ICE" (Picahielo).

1. Antes de poner en funcionamiento la licuadora, asegúrese de que la jarra esté colocada correctamente en la base de la licuadora.
2. Coloque los ingredientes en la jarra y asegure la tapa.
3. Presione PULSE MODE (Modo Pulsar). La luz indicadora arriba del botón parpadeará para indicar que las 4 velocidades se encuentran en "PULSE MODE" (Modo Pulsar).

4. Seleccione un botón de velocidad. Presione y mantenga presionado durante el tiempo deseado. Los indicadores del botón de velocidad y de la función PULSE MODE (Modo Pulsar) se mantendrán encendidos cuando presione la velocidad seleccionada. Cuando suelte el botón, la licuadora dejará de procesar pero permanecerá en la función PULSE MODE (Modo Pulsar) y el indicador de esta función volverá a titilar. Para pulsar de nuevo, simplemente presione y mantenga oprimido el botón de la velocidad deseada.

5. Para apagar la función PULSE MODE (Modo Pulsar), presione OFF (Apagado). La licuadora se encuentra ahora lista para operar normalmente.
6. Antes de retirar la jarra, presione OFF (Apagado) para apagar la licuadora y desenchufe el cable.

### Taza para los ingredientes

La taza para los ingredientes de 2 oz (60 ml) puede ser utilizada para medir o agregar ingredientes. Retire la taza y agregue los ingredientes a la velocidad STIR (Revolver) o MIX (Mezclar). Cuando opere a velocidades más altas, con una jarra llena o con contenidos calientes, detenga la licuadora y luego, agregue los ingredientes.

### Función de procesamiento Soft Start™

La función de procesamiento Soft Start™ enciende automáticamente la licuadora a una velocidad lenta para dirigir los ingredientes hacia las cuchillas, luego, aumenta rápidamente según la velocidad seleccionada para un funcionamiento óptimo.
**NOTA:** La función de procesamiento Soft Start™ sólo funciona cuando se selecciona una velocidad del modo "Off" (apagado). La función Soft Start™ no funciona con "PULSE MODE" (Modo Pulsar) ni con la función "CHOP ICE" (Picahielo).

# Guía para el control de la velocidad

| Producto | Velocidad |
|---|---|
| Bebida con hielo procesado | Liquefy (Licuar) |
| Pastel de queso | Liquefy (Licuar) |
| Fruta picada | Pulse en Stir (Revolver) |
| Verduras picadas | Pulse en Stir (Revolver) |
| Comida para untar a base de queso crema | Stir (Revolver) |
| Sopa crema | Stir (Revolver) |
| Hielo triturado/picado | Chop Ice (Picahielo) |
| Salsa para untar | Stir (Revolver) |
| Frutas frescas finamente picadas | Chop Ice (Picahielo) |
| Verduras frescas finamente picadas | Chop Ice (Picahielo) |
| Gelatina esponjosa para pasteles/postres | Liquefy (Licuar) |
| Fruta congelada picada (descongelar levemente hasta que pueda pincharse con la punta de un cuchillo) | Chop Ice (Picahielo) |
| Bebida congelada a base de yogur | Liquefy (Licuar) |
| Jugo de frutas de concentrados congelados. | Mix (Mezclar) |
| Bebida a base de frutas | Liquefy (Licuar) |
| Salsa a base de frutas | Stir (Revolver) |
| Queso duro rallado | Liquefy (Licuar) |
| Bebida a base de leche helada | Liquefy (Licuar) |
| Salsa de carne (gravy) | Mix (Mezclar) |
| Ensalada de carne para relleno de sandwich | Pulse (Pulsar)/ Mix (Mezclar) |
| Mousse | Liquefy (Licuar) |
| Papilla de avena | Puree (Hacer puré) |
| Mezcla para panqueques | Mix (Mezclar) |
| Pesto | Mix (Mezclar) |
| Puré de frutas/Alimento para bebés | Puree (Hacer puré) |
| Puré de carne/carne para alimentos para bebés | Puree (Hacer puré) |
| Puré de verduras/Alimento con verduras para bebés | Puree (Hacer puré) |
| Aderezo para ensaladas | Mix (Mezclar) |
| Sabrosa cobertura crujiente | Pulse (Pulsar)/ Mix (Mezclar) |
| Bebida a base de sorbetes. | Liquefy (Licuar) |
| Ricota suave o queso cottage | Mix (Mezclar) |
| Cobertura Streusel | Mix (Mezclar) |
| Cobertura crujiente dulce | Pulse (Pulsar)/ Mix (Mezclar) |
| Cobertura crocante dulce | Pulse (Pulsar)/ Mix (Mezclar) |
| Salsa como primer plato a base de verduras | Stir (Revolver) |
| Mezcla para waffles | Mix (Mezclar) |
| Salsa blanca | Stir (Revolver) |

**CONSEJO:** Procese hasta una cubetera estándar de hielo de 12 a 14 cubos de hielo por vez. El revolver de vez en cuando con una espátula será útil sólo cuando la licuadora esté en OFF (Apagado). La función de "CHOP ICE" (Picahielo) ha sido optimizada para romper y picar hielo sin agregar ningún ingrediente líquido.

ESPAÑOL

# Cuidado y limpieza

La jarra de la licuadora y la cuchilla pueden limpiarse sin necesidad de retirarlas.

- Limpie la licuadora muy bien luego de cada uso.
- No sumerja la base de la licuadora ni el cable en agua.
- No utilice limpiadores abrasivos ni estropajos.

1. Para limpiar la cuchilla, coloque la jarra en la base de la licuadora, llene la mitad con agua tibia (no caliente) y agregue 1 ó 2 gotas de detergente. Coloque la tapa en la jarra, presione la velocidad STIR (Revolver) y haga funcionar la licuadora de 5 a 10 segundos. Retire la jarra y vacíe el contenido.

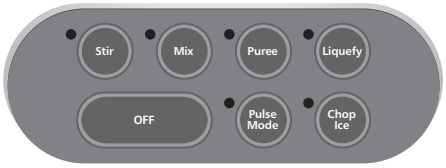
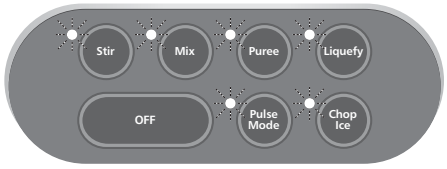
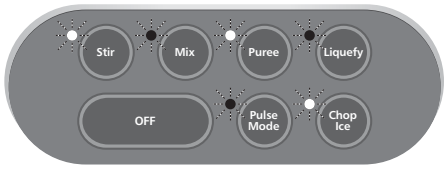
(Continúa en la página siguiente)

# Cuidado y limpieza

Enjuague la jarra con agua tibia hasta que quede limpia. La jarra también se puede lavar en el estante más bajo del lavavajillas.

2. Para limpiar la tapa y la taza para los ingredientes, lave con agua tibia jabonosa, luego, enjuague y seque completamente. Estas piezas también se pueden lavar en el estante más alto del lavavajillas. Para obtener los mejores resultados, se recomienda el lavado a mano.
3. Limpie la base de la licuadora y el cable con un trapo con agua tibia jabonosa; limpie con un trapo húmedo y seque con un trapo suave. Para guardarla, el cable se puede enroscar en la parte inferior de la base.

# Solución de problemas

| **La licuadora no funciona cuando se selecciona una velocidad:** | |
|---|---|
|  <br>No está encendido ningún indicador. | Verifique si la licuadora está enchufada en un tomacorriente para 3 clavijas con conexión a tierra. Si lo está, presione OFF (Apagado), luego desenchufe la licuadora. Vuélvala a enchufar en el mismo tomacorriente. Si la licuadora aún no funciona, verifique si el fusible o el interruptor del circuito eléctrico de la licuadora está conectado y asegúrese de que el circuito está cerrado. |
| **La licuadora se detiene cuando está procesando:** | |
|  <br>Todas las luces indicadoras están titilando intermitentemente al mismo tiempo. | La licuadora puede estar sobrecargada. Si la licuadora se sobrecarga cuando se procesan ingredientes pesados, ésta se detendrá automáticamente para evitar que se dañe el motor. Presione OFF (Apagado) para volver a encender la licuadora. Retire la jarra de la base y separe el contenido de la jarra en cantidades más pequeñas. El agregar líquido a la jarra también puede reducir la carga de la licuadora. |
|  <br>Los indicadores titilan alternadamente. | La licuadora puede estar trabada. Si está trabada, la licuadora dejará de funcionar para evitar que se dañe el motor. Presione OFF (Apagado) para volver a encender la licuadora. Retire la jarra de la base y libere las cuchillas del contenido al desintegrarlo o al retirar los ingredientes del fondo de la jarra. |

Si el problema no se resuelve con los pasos dados en esta sección, contáctese con KitchenAid o con un Centro de servicio técnico autorizado.

**EE.UU./Puerto Rico:**
1-800-541-6390

**Canadá:**
1-800-807-6777

**México:**
01-800-024-17-17 (JV Distribuciones)
01-800-902-31-00 (Industrias Birtman)

Para obtener más detalles, consulte la sección de garantía KitchenAid y servicio técnico. No devuelva la licuadora a la tienda donde la compró – ellos no brindan el servicio técnico.

# Garantía de la licuadora KitchenAid®

| Duración de la garantía: | KitchenAid pagará por: | KitchenAid no pagará por: |
|---|---|---|
| **50 estados de los Estados Unidos, el distrito de Columbia, Canadá y Puerto Rico:** Un año de garantía limitada a partir de la fecha de compra. | **50 estados de los Estados Unidos, el Distrito de Columbia y Canadá:** El reemplazo de su licuadora sin dificultades. Consulte la siguiente página para obtener los detalles sobre cómo realizar el reemplazo.<br>O<br>**En Puerto Rico:** Los costos de los repuestos y del trabajo de reparación para corregir los defectos en los materiales y la mano de obra. El servicio técnico debe ser provisto por un Centro de servicio técnico de KitchenAid autorizado. Para solicitar servicio técnico, consulte las páginas siguientes. | A. Las reparaciones cuando la licuadora sea utilizada con otro fin que no sea el uso doméstico normal de una familia.<br>B. Los daños como consecuencia de un accidente, alteración, mal uso, abuso o uso con productos no aprobados por KitchenAid.<br>C. Los costos de repuestos o de mano de obra de reparación para la licuadora cuando ha sido utilizada fuera del país donde fue comprada. |

ESPAÑOL

**LA EXENCIÓN DE RESPONSABILIDAD DE LAS GARANTÍAS IMPLÍCITAS; LAS GARANTÍAS IMPLÍCITAS DE LIMITACIÓN DE LOS RECURSOS**
INCLUYENDO GARANTÍAS EN LA MEDIDA EN QUE SE APLIQUEN A LA COMERCIABILIDAD O APTITUD CON UN FIN DETERMINADO, SON EXCLUIDAS EN LA MEDIDA PERMISIBLE POR LEY. CUALQUIER GARANTÍA IMPLÍCITA QUE PUEDA SER IMPUESTA POR LEY ESTÁ LIMITADA A UN AÑO O AL PERÍODO MÁS CORTO PERMITIDO POR LEY. ALGUNOS ESTADOS Y PROVINCIAS NO PERMITEN LIMITACIONES NI EXCLUSIONES EN RELACIÓN CON LA DURACIÓN DE UNA GARANTÍA IMPLÍCITA DE COMERCIABILIDAD O DE APTITUD, DE MANERA TAL QUE LAS LIMITACIONES O EXCLUSIONES ANTERIORES PUEDEN QUE NO SE APLIQUEN EN SU CASO.

SI ESTE PRODUCTO NO FUNCIONA SEGÚN SE GARANTIZA, EL ÚNICO Y EXCLUSIVO RECURSO DEL CLIENTE SERÁ LA REPARACIÓN O EL REEMPLAZO SEGÚN LOS TÉRMINOS Y LAS CONDICIONES DE ESTA GARANTÍA LIMITADA. KITCHENAID Y KITCHENAID CANADÁ NO ASUMEN NINGUNA RESPONSABILIDAD POR DAÑOS INCIDENTALES O CONSECUENTES. Esta garantía le otorga derechos legales específicos y es posible que usted goce de otros derechos que varían de estado en estado o de provincia en provincia.

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

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, le enviaremos un reemplazo sin cargo idéntico o comparable a su domicilio y arreglaremos la devolución de la licuadora original. Su unidad de reemplazo también estará cubierta por nuestra garantía limitada de un año. Siga estas instrucciones para recibir este servicio de calidad.

Si su licuadora KitchenAid® presentara alguna falla durante el primer año, simplemente llame gratis a nuestro Centro de satisfacción al cliente al 1-800-541-6390, de lunes a viernes de 8 a.m. a 8 p.m. (Hora del Este), o los sábados, de 10 a.m. a 5 p.m. Proporcione al asesor su dirección completa para el envío. (No se aceptan números de casillas postales).

Cuando reciba la unidad de reemplazo de su licuadora, utilice la caja y los materiales de embalaje para embalar la licuadora original. En la caja, escriba su nombre y dirección en un papel junto con la copia del comprobante de compra (recibo de compra, ticket de la tarjeta de crédito, etc.)



# 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 su Licuadora presentara alguna falla durante el primer año, KitchenAid Canada la reemplazará por una idéntica o comparable. Su unidad de reemplazo también estará cubierta por nuestra garantía limitada de un año. Siga estas instrucciones para recibir este servicio de calidad.

Si su licuadora KitchenAid® presentara alguna falla durante el primer año, lleve la licuadora o mándela con envío a cobrar a un Centro de servicio técnico KitchenAid® Canada autorizado. En la caja, escriba su nombre y dirección postal en un papel junto con la copia el comprobante de compra (recibo de compra, ticket de la tarjeta de crédito, etc.) La licuadora de reemplazo se le entregará de forma prepaga y asegurada. Si no queda satisfecho con el servicio, llame de manera gratuita a nuestro Centro para la experiencia del cliente al 1-800-807-6777. O escríbanos a:

Customer eXperience Centre
KitchenAid Canada
1901 Minnesota Court
Mississauga, ON L5N 3A7

# Cómo obtener el servicio de garantía en Puerto Rico

Su licuadora KitchenAid® tiene garantía de un año a partir de la fecha de compra. KitchenAid pagará por los repuestos y la mano de obra para corregir defectos en los materiales y en la mano de obra. El servicio técnico debe ser provisto por un Centro de servicio técnico de KitchenAid autorizado.

Lleve la licuadora o mándela con envío a cobrar y asegurado a un Centro de servicio técnico de KitchenAid autorizado. Su licuadora reparada se le entregará de forma prepaga y asegurada. Si no queda satisfecho con el servicio, llame de manera gratuita al 1-800-541-6390 para averiguar la ubicación del Centro de servicio técnico más cercano.

# Cómo obtener el servicio de garantía una vez vencida la garantía – Todos los lugares

Antes de llamar al servicio técnico, revise la sección de "Solución de problemas".

**Para obtener información sobre el servicio técnico en los 50 de los Estados Unidos, Distrito de Columbia y Puerto Rico,**
llame de manera gratuita al 1-800-541-6390.

O escriba a:
Customer Satisfaction Center
KitchenAid Portable Appliances
P.O. Box 218
St. Joseph, MI 49085-0218

O contáctese con un Centro de servicio técnico autorizado cercano a su domicilio.

**Para obtener información sobre el servicio técnico en Canadá**
llame de manera gratuita al 1-800-807-6777.

O escriba a:
Customer eXperience Centre
KitchenAid Canada
1901 Minnesota Court
Mississauga, ON L5N 3A7

# Cómo obtener el servicio técnico en otros lugares

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

**Para obtener información sobre el servicio técnico en México,**
llame de manera gratuita al 01-800-024-17-17
(JV Distribuciones)

o

01-800-902-31-00
(Industrias Birtman)

ESPAÑOL

# Cómo realizar un pedido de accesorios y repuestos

**Para solicitar accesorios o repuestos para su licuadora en los 50 estados de los Estados Unidos, Distrito de Columbia y Puerto Rico,**
llame de manera gratuita al 1-800-541-6390, de lunes a viernes, de 8 a.m. a 8 p.m. (Hora del Este) o los sábados, de 10 a. m. a 5 p. m.

O escriba a:
Customer Satisfaction Center
KitchenAid Portable Appliances
P.O. Box 218
St. Joseph, MI 49085-0218

**Para solicitar accesorios o repuestos para su licuadora en Canadá**
llame de manera gratuita al 1-800-807-6777.

O escriba a:
Customer eXperience Centre
KitchenAid Canada
1901 Minnesota Court
Mississauga, ON L5N 3A7

**Para solicitar accesorios o repuestos para su licuadora en México,**
llame de manera gratuita al 01-800-024-17-17
(JV Distribuciones)

o

01-800-902-31-00
(Industrias Birtman)

® Registered trademark/Marque déposée/Marca registrada de KitchenAid, U.S.A.

™ Trademark/Marque de commerce/Marca de comercio de KitchenAid, U.S.A.

KitchenAid Canada licensee in Canada/Emploi sous licence par KitchenAid Canada au Canada/
Usada en Canadá bajo licencia de KitchenAid Canada.

© 2009. All rights reserved. Tout droits réservés. Todos los derechos reservados.

W10171492B 3/09

BIEN PENSÉ. BIEN FABRIQUÉ.™