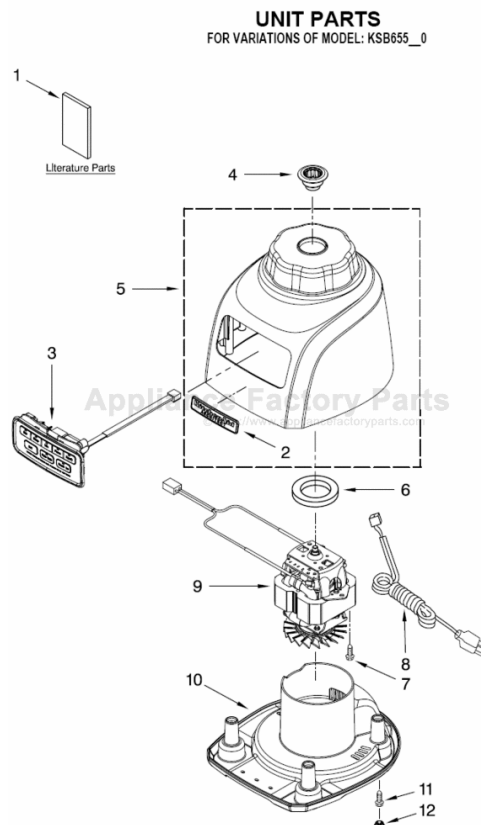


This Owner's Manual is provided and hosted by [Appliance Factory Parts](http://Appliance Factory Parts).



# KITCHENAID KSB655CA0 Owner's Manual

[Shop genuine replacement parts for KITCHENAID  
KSB655CA0](#)



[Find Your KITCHENAID Mixer Parts - Select From 532 Models](#)

----- Manual continues below part list -----

## Available Replacement Parts for KITCHENAID KSB655CA0

<a href="#">WPW10279256</a>	COUPLING SA
<a href="#">WPW10221782</a>	JAR SA
<a href="#">WPW10068250</a>	SCREW DW

# KitchenAid®

# 5

SPEED  
VITESSE  
VELOCIDAD

## BLENDER

INSTRUCTIONS

## MÉLANGEUR

INSTRUCTIONS

## LICUADORA

INSTRUCCIONES

KSB655 / KSB755



USA: 1-800-541-6390  
Canada: 1-800-807-6777

KitchenAid.com  
KitchenAid.ca



FOR THE WAY IT'S MADE.®

# Proof of Purchase & 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

---

Veillez 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.

Veillez 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 de la tienda y dirección \_\_\_\_\_

# Table of Contents

---

## INTRODUCTION

Proof of Purchase & Product Registration Card.....	Inside Front Cover
Blender Safety.....	3
Important Safeguards.....	4
Electrical Requirements.....	5

## FEATURES AND OPERATION

Blender Features.....	6
Preparing the Blender for Use.....	8
Before First Use.....	8
Blender Assembly.....	8
Using the Blender.....	10
Before Use.....	10
Operating the Blender.....	10
CRUSH ICE.....	10
PULSE MODE.....	11
Ingredient Cup.....	11
Drizzle Cap.....	11
Soft Start® Blending Feature.....	11
Speed Control Guide.....	12

## CARE AND CLEANING

To Clean Individual Components.....	13
To Clean Without Disassembly.....	13
Troubleshooting.....	14

## BLENDER TIPS

Quick Tips.....	15
How To.....	15

Continued on next page

# Table of Contents

---

## WARRANTY AND SERVICE INFORMATION

KitchenAid® Blender Warranty.....	17
Hassle-Free Replacement Warranty – 50 United States and District of Columbia .....	18
Hassle-Free Replacement Warranty – Canada .....	18
How to Arrange for Warranty Service in Puerto Rico .....	18
How to Arrange for Service after the Warranty Expires – All Locations .....	19
How to Arrange for Service Outside these Locations .....	19
How to Order Accessories and Replacement Parts.....	19

**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 immediately follow instructions.**

**! WARNING**

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

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

# IMPORTANT SAFEGUARDS

---

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

1. Read all instructions.
2. To protect against risk of electrical shock, do not put Blender in water or other liquid.
3. Close supervision is necessary when any appliance is used by or near children.
4. Unplug from outlet when not in use, before putting on or taking off parts, and before cleaning.
5. Avoid contact with moving parts.
6. Do not operate the Blender with a damaged cord or plug or after appliance malfunctions, or is dropped or damaged in any manner. Return appliance to the nearest Authorized Service Center for examination, repair or electrical or mechanical adjustment.
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. Blade assembly is sharp. Handle carefully.
11. To reduce risk of injury, never put locking collar and blade assembly on the base without having the pitcher or accessory jar properly attached.
12. Always operate Blender with cover in place.
13. The use of attachments, including canning jars, not recommended by KitchenAid may cause a risk of injury to persons.
14. When blending hot liquids, remove center piece of two-piece cover.
15. This product is designed for household use only.

## SAVE THESE INSTRUCTIONS

# Electrical Requirements

Volts: 120 Volts A.C. only.  
Hertz: 60 Hz

**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

ENGLISH

Stay-Put Lid with  
Clear, 2 oz. (60 ml)  
Ingredient Cup

Easy Pour  
48 oz. (1.5 L)  
Glass Pitcher

Patented  
Stainless  
Steel Blade

Locking Collar  
and Blade  
Assembly

Durable  
Steel-Reinforced  
Coupler

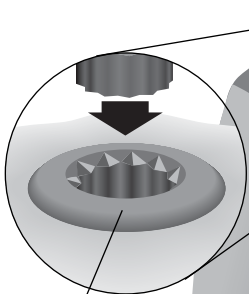
Die-Cast  
Metal Base

24 oz. (0.75 L)  
Accessory Jar\*

Accessory  
Jar Lid with  
Drizzle Cap\*

Speed  
Selection  
Buttons

Clean Touch™  
Control Pad



\* Model KSB755 only

# Blender Features

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

## **Robust Motor**

Rugged 0.9-horsepower motor supplies the power for superb performance with all blending tasks — from puréeing sauces to making chunky salsas, or uniformly crushing a pitcher of ice or frozen fruit within seconds for silky smoothies.

## **Easy Pour 48 oz. (1.5 L) Glass Pitcher**

Glass Pitcher resists scratches, stains and odors. Pitcher is removable from locking collar for easy cleaning, and withstands a range of extreme temperatures. Easy pour spout provides smooth, drip-free pouring.

## **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 incorporates a removable 2 oz. (60 ml) cup for convenience in measuring and adding ingredients. The ingredient cup is interchangeable with the drizzle cap on the accessory jar lid (model KSB755).

## **24 oz. (0.75 L) Shatter-Resistant Accessory Jar (Model KSB755)**

Durable accessory jar is useful for small capacity recipes and individual servings.

## **Accessory Jar Lid with Drizzle Cap (Model KSB755)**

The lid includes a removable drizzle cap that fits both the accessory jar and pitcher lids. This versatile cap can be used to drizzle oils or other ingredients while the blender is in operation.

## **Patented Stainless Steel Blade**

Sharp over-sized tines are positioned on four different planes for fast, thorough and consistent blending.

## **Locking Collar and Blade Assembly**

Durable, one-piece blade design is built into the locking collar for easy handling and cleaning. Dishwasher-safe assembly keeps the blades from rotating until the pitcher or accessory jar is properly attached to the collar and put on the Blender base.

## **Durable Steel-Reinforced Coupler**

Commercial-quality coupler with 12 interlocking teeth provide direct transfer of motor power to the blades. Pitcher coupler is coated for quiet operation.

## **Speed Selection Buttons**

Create frozen drinks and purée sauces or soups in seconds. Blend with confidence, control and consistency at all speed settings: STIR, CHOP, MIX, PURÉE and LIQUEFY. The PULSE MODE works with all five speeds. The CRUSH ICE feature is designed specifically for crushing ice and will automatically pulse at staggered intervals for optimal results.

## **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.

## **Soft Start® Blending Feature**

The Blender starts at a slower speed to pull ingredients into the blade then quickly increases to selected speed setting. This design feature reduces start-up kick and allows hands-free operation.

## **Die-Cast Metal Base**

Heavy, 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 cord storage underneath.

## **Clean Touch™ Control Pad**

Wipes clean in an instant. Smooth control pad has no crevices or cracks to trap ingredients.

# Preparing the Blender for Use

## Before First Use

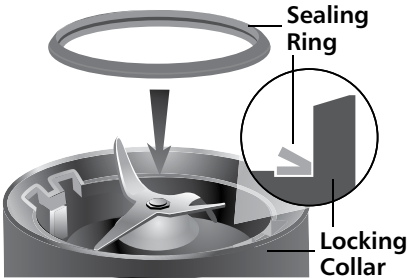
Before using your Blender for the first time, wipe Blender base with a warm sudsy cloth, then wipe clean with a damp cloth. Dry with a soft cloth. Wash pitcher, accessory jar, lid(s), locking collar and blade assembly, sealing ring, ingredient cup and drizzle cap in warm, sudsy water (see Care and Cleaning, page 13). Rinse parts and wipe dry.

## Blender Assembly

1. Put locking collar with blade assembly pointing up on a sturdy surface.



2. Put sealing ring, flat side down, around the blades and into the groove within the locking collar.



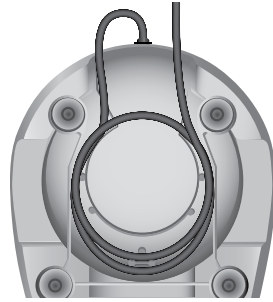
3. Align the pitcher or accessory jar tabs with the slots of the locking collar.



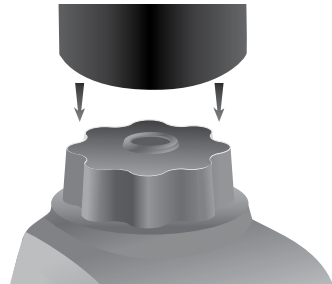
4. Press down and rotate pitcher or accessory jar clockwise, approximately 1/4 turn until two clicks are heard.



5. Adjust the length of the Blender power cord.



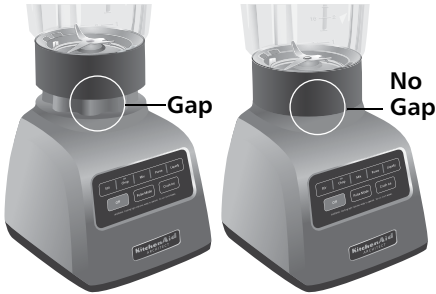
6. Put pitcher or accessory jar assembly onto the Blender base.



# Preparing the Blender for Use

**NOTE:** When properly positioned, pitcher or accessory jar assembly will rest completely on Blender base. If not, repeat steps 3 and 4.

9. Before removing the pitcher or accessory jar from the base, always press OFF and unplug the power cord.



7. Put lid on pitcher or accessory jar.

## **⚠ 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.**

8. Plug power cord into a grounded 3-prong outlet. Blender is now ready for operation.

# Using the Blender

## Before Use

**NOTE:** While the Blender is on or the PULSE MODE indicator light is blinking:

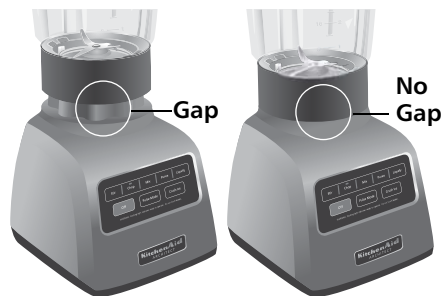
- Do not interfere with blade movement
- Do not remove pitcher or accessory jar lid

## Operating the Blender

The KitchenAid® Blender has five speeds: STIR, CHOP, MIX, PURÉE and LIQUEFY. In addition, it also features CRUSH ICE and PULSE MODE.



1. With convenient one-step operation, this unit will operate only when a speed selection button is pressed.
2. Before operating the Blender, make sure the pitcher or accessory jar is properly secured in the locking collar and assembly is positioned on the Blender base.



**NOTE:** If a gap exists between the locking collar and the base, the pitcher or accessory jar might not be locked into the locking collar or the assembly is not positioned properly on the Blender base. See Blender Assembly, page 8 for further instructions.

3. Put ingredients into the pitcher or accessory jar and firmly attach lid.

4. Press the desired speed button for continuous operation at that speed. The red indicator light above 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.
6. Before removing the pitcher or accessory jar assembly, unplug the power cord.

## CRUSH ICE

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

1. Before operating the Blender, make sure the pitcher or accessory jar assembly is properly positioned on the Blender base.

**NOTE:** If a gap exists between the locking collar and the base, the pitcher or accessory jar might not be locked into the locking collar or the collar is not positioned properly on the Blender base. See Blender Assembly, page 8 for further instructions.

2. Put ingredients into the pitcher or accessory jar and firmly attach lid.
3. Press CRUSH ICE. The indicator light will stay lit. The Blender will automatically pulse at staggered intervals.



# Using the Blender

4. To turn off the CRUSH ICE feature, press OFF. The Blender is now ready for continuous operation.
5. Before removing the pitcher or accessory jar assembly, unplug the power cord.

## PULSE MODE

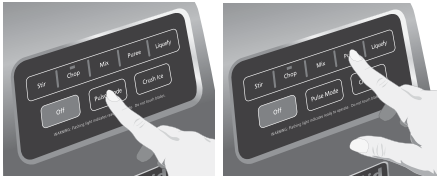
Your KitchenAid® Blender offers PULSE MODE, which allows a “Pulse-at-any Speed” feature.

**NOTE:** PULSE MODE will not work with the CRUSH ICE feature.

1. Before operating the Blender, make sure the pitcher or accessory jar assembly is properly positioned on the Blender base.

**NOTE:** If a gap exists between the locking collar and the base, the pitcher or accessory jar might not be locked into the locking collar or the collar is not positioned properly on the Blender base. See Blender Assembly on page 8 for further instructions.

2. Put ingredients into pitcher or accessory jar, and firmly attach lid.
3. Press PULSE MODE. The indicator light on the button will blink to indicate that all five 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 or at another speed, 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 continuous operation.
6. Before removing the pitcher or accessory jar assembly, unplug the power cord.

## Ingredient Cup

The 2 oz. (60 ml) ingredient cup can be used to measure and add ingredients to both the



pitcher and the accessory jar. Remove cup and add ingredients at STIR, CHOP or MIX speeds. When operating at higher speeds, with a full pitcher or with hot contents, stop the Blender and then add ingredients.

## Drizzle Cap (Model KSB755)

This versatile cap fits into both the pitcher and accessory jar lid and is used to drizzle oils or other liquids while the blender is in operation.



## Soft Start® Blending Feature

The Soft Start® blending feature automatically starts the Blender at a slower speed to pull ingredients into the blade then quickly increases to selected speed setting for optimal performance.

**NOTE:** The Soft Start® blending feature only works when a speed is selected from the OFF mode and does not work with the PULSE MODE or CRUSH ICE features.

# Speed Control Guide

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

**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 CRUSH ICE feature has been optimized to crush and chop ice without adding any liquid ingredients.

# Care and Cleaning

The Blender pitcher, accessory jar, locking collar and blade assembly can be easily cleaned as individual components or together 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

## To Clean Individual Components

1. Lift the pitcher or accessory jar assembly in a straight, upwards motion off the Blender base. Then, while holding locking collar, rotate pitcher or accessory jar counterclockwise, two clicks, to separate locking collar and blade assembly, and sealing ring from the pitcher or accessory jar. Wash components with soapy water. Rinse and wipe dry.

**NOTE:** Pitcher can be placed in the bottom rack of an automatic dishwasher. The accessory jar, both lid(s), ingredient cup, drizzle cap, locking collar and blade assembly, and sealing ring can be put in the top rack. For best results, hand washing is recommended.



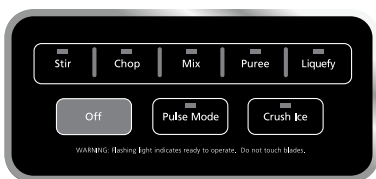
2. Wipe the Blender base and cord with a warm, sudsy cloth; wipe clean with a damp cloth, and dry with a soft cloth.

## To Clean Without Disassembly

1. Put the pitcher or accessory jar on the Blender base, fill half full with warm (not hot) water, and add 1 or 2 drops of dishwashing liquid. Put the lid on the pitcher or accessory jar, press the STIR speed setting, and run the Blender for 5 to 10 seconds. Remove the pitcher or accessory jar and empty contents. Rinse with warm water until clean.
2. To clean the lid(s), ingredient cup and drizzle cap, wash in warm soapy water, then rinse and dry thoroughly.
3. Wipe the Blender base and cord with a warm, sudsy cloth; wipe clean with a damp cloth, and dry with a soft cloth.

# Troubleshooting

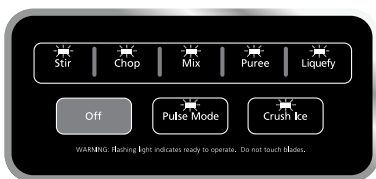
## The Blender does not operate when a setting is selected:



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 into 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:



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 and unplug the power cord. Remove the pitcher or accessory jar assembly from the base and divide contents into smaller batches. Adding liquid to the ingredients may also reduce the load on the Blender.



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 and unplug the power cord. Remove the pitcher or accessory jar assembly from the base and with a scraper, free the blades by breaking-up or removing the contents at the bottom of the pitcher or accessory jar.

## The Blender turns on, but blades will not rotate:



The pitcher or accessory jar is not properly secured in the locking collar, not allowing couplers to engage. Remove pitcher from base and fully seat into collar. Press down and rotate pitcher or accessory jar clockwise in the locking collar past the second "click." This will allow the pitcher assembly or accessory jar to engage the coupler. See page 8 for Blender Assembly.

If the problem cannot be fixed with the steps provided in this section, contact KitchenAid or an Authorized KitchenAid Service Center.

**USA/Puerto Rico:**

1-800-541-6390

**Canada:**

1-800-807-6777

**Mexico:**

01-800-024-17-17 (JV Distribuciones)

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

See the KitchenAid Warranty and Service section on page 17 for additional details. Do not return the Blender to the retailer – they do not provide service.

# Blender Tips

## Quick Tips

- In order to produce a smoother texture, blend with CRUSH ICE if you're making beverages using ice.
- Smaller ice cubes can be chopped or crushed faster than large ones.
- Add food to this Blender pitcher in larger quantities than you would with other blenders – you can add 2 to 3 cups (475 to 710 ml) at a time versus 1 cup (235 ml) portions.
- For many ingredient mixtures, start the blending process at STIR to thoroughly combine the ingredients. Then increase to a higher speed, if necessary.
- Be sure to keep lid on pitcher or accessory jar while blending.
- If desired, remove center ingredient cup or drizzle cap of the pitcher or accessory jar lid to add liquids or ice cubes while the Blender is operating on STIR, CHOP or MIX speeds.
- When operating at higher speeds with a full pitcher or accessory jar or with hot contents, stop the Blender and then add ingredients.
- Stop the Blender before using utensils in the pitcher or accessory jar. Use a rubber spatula to mix ingredients only when the Blender is OFF. To avoid damaging the utensil or blender blades, do not use any utensil, including spatulas, in the pitcher or accessory jar while the motor is running.
- Cool hot foods, if possible, before blending. Begin blending warm foods on STIR. Increase to higher speed, if necessary.
- Remove center ingredient cup or drizzle cap when blending hot liquids and operate only on STIR. Do not place bare hand on lid when processing hot liquids.
- Stop and check the consistency of foods after a few seconds to avoid over-processing.

## How To ...

**Reconstitute frozen juice:** For a 6 oz. (175 ml) can of orange juice concentrate, combine the juice and correct amount of water in the pitcher. Cover and blend at MIX until thoroughly combined, about 10 to 15 seconds.

For a 12 oz. (355 ml) can, combine the juice and 1 can of water in the pitcher. Cover and blend on MIX until thoroughly combined, about 20 to 30 seconds. Stir in remaining 2 cans of water.

**Dissolve flavored gelatin:** Pour boiling water into the pitcher or accessory jar; add gelatin. Remove center ingredient cup and blend on STIR until gelatin is dissolved, about 10 to 30 seconds. Add other ingredients.

## **Make cookie and graham cracker**

**crumbs:** Break larger cookies into pieces about 1½ inches (3.75 cm) in diameter. Use smaller cookies as-is. Place in pitcher or accessory jar. In PULSE MODE, cover and blend on CHOP, pulsing a few times, about 3 seconds each time, until desired consistency is reached. Use the crumbs to make a quick topping for frozen yogurt, pudding, or a fruit compote.

To make finer crumbs for pie and dessert crusts, break graham crackers or cookies into pieces about 1½ inches (3.75 cm) in diameter and place in the pitcher or accessory jar. In PULSE MODE, cover and blend on LIQUEFY, pulsing a few times until desired consistency is reached, about 20 to 30 seconds.

**Make cracker crumbs:** Follow procedure for cookies. Use as a topping or as an ingredient in main dish casseroles and vegetable dishes.

**Make bread crumbs:** Tear bread into pieces about 1½ inches (3.75 cm) in diameter. Follow procedure for cookies. Use as a topping or as an ingredient in main dish casseroles and vegetable dishes.

# Blender Tips

**Chop fruits and vegetables:** Put 2 cups (475 ml) of fruit or vegetable chunks in pitcher or accessory jar. In PULSE MODE, cover and blend on STIR, pulsing a few times, about 2 to 3 seconds each time, until desired consistency is reached.

**Puree fruits:** Place 2 cups (475 ml) canned or cooked fruit in pitcher or accessory jar. Add 2 to 4 tablespoons (30 to 60 ml) fruit juice or water per cup (235 ml) of fruit. Cover and blend on PUREE about 5 to 10 seconds.

**Puree vegetables:** Place 2 cups (475 ml) canned or cooked vegetables in pitcher or accessory jar. Add 2 to 4 tablespoons (30 to 60 ml) broth, water, or milk per cup (235 ml) of vegetables. Cover and blend on PUREE about 10 to 20 seconds.

**Puree meats:** Place cooked, cubed, tender meat in pitcher. Add 3 to 4 tablespoons (45 to 60 ml) broth, water, or milk per cup (235 ml) of meat. Cover and blend on STIR 10 seconds. Stop the Blender and scrape sides of pitcher. Cover and blend on PUREE 10 to 20 seconds longer.

**Puree cottage cheese or ricotta cheese:** Place cottage cheese or ricotta cheese in pitcher or accessory jar. Cover and blend on MIX until smooth, about 25 to 35 seconds. Stop the Blender and scrape sides as needed. If necessary, add 1 tablespoon (15 ml) of skim milk per cup (235 ml) of cottage cheese. Use as a base for low-fat dips and spreads.

**Combine liquid ingredients for baked goods:** Pour liquid ingredients in pitcher or accessory jar. Cover and blend on LIQUEFY until well mixed, about 10 to 15 seconds. Pour liquid mixture over dry ingredients and stir well.

**Take lumps out of gravy:** If sauce or gravy becomes lumpy, place in the pitcher or accessory jar. Cover and blend on MIX until smooth, about 5 to 10 seconds.

**Combine flour and liquid for thickening:** Place flour and liquid in pitcher or accessory jar. Cover and blend on STIR until smooth, about 5 to 10 seconds.

**Prepare white sauce:** Place milk, flour, and salt, if desired, in pitcher or accessory jar. Cover, and blend on STIR until well mixed, about 5 to 10 seconds. Pour into saucepan and cook as usual.

**Prepare pancake or waffle batter from mix:** Place mix and other ingredients in pitcher or accessory jar. Cover and blend on MIX until well-mixed, 10 to 20 seconds. Stop the Blender and scrape sides of the pitcher or accessory jar as needed.

**Grate cheese:** Cut very cold cheese into ½ to 1 inch (1.25 to 1.5 cm) cubes. Place up to ½ cup (120 ml) cheese in the pitcher or accessory jar. Cover and blend on LIQUEFY about 5 to 10 seconds. For hard cheeses, such as Parmesan, bring to room temperature, then blend on LIQUEFY for 10 to 15 seconds.

**Make oatmeal for a baby:** Place uncooked rolled oats in pitcher or accessory jar. In PULSE MODE, blend on MIX until desired consistency, about 5 pulses, 2 to 3 seconds each pulse. Cook as usual.

**Make baby food from adult food:** Place prepared adult food in pitcher or accessory jar. Cover and blend on STIR about 10 seconds. Then blend on PUREE about 10 to 30 seconds.

**Rinse your Blender jar:** Fill pitcher or accessory jar, half full with warm water. Add a few drops of dishwashing liquid. Cover and blend on STIR until sides are clean, about 5 to 10 seconds. Rinse and dry. For complete cleaning, pitcher, accessory jar, lid(s), ingredient cup, drizzle cap, and locking collar and blade assembly and sealing ring can also be cleaned in an automatic dishwasher. Refer to Care and Cleaning, page 13.

# KitchenAid® Blender Warranty

ENGLISH

Length of Warranty:	KitchenAid Will Pay For:	KitchenAid Will Not Pay For:
<p><b>50 United States, the District of Columbia, Canada, and Puerto Rico:</b> One-year limited warranty from date of purchase.</p>	<p><b>50 United States, the District of Columbia and Canada:</b> Hassle-free replacement of your Blender. See the following page for details on how to arrange for replacement. OR <b>In Puerto Rico:</b> 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, follow the instructions on page 18.</p>	<p>A. Repairs when Blender is used in other than normal single family home use. B. Damage resulting from accident, alteration, misuse or abuse or use with products not approved by KitchenAid. C. Replacement parts or repair labor costs for Blender when operated outside the country of purchase.</p>

**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 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

## **⚠ WARNING**



### **Electrical Shock Hazard**

**Disconnect power before servicing.**

**Failure to do so can result in death or electrical shock.**

Before calling for service, please review the Troubleshooting section on page 14.

**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

## 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 .....	23
Consignes de sécurité importantes .....	24
Alimentation électrique .....	25

## CARACTÉRISTIQUES ET FONCTIONNEMENT

Caractéristiques du mélangeur .....	26
Avant de se servir du mélangeur .....	28
Avant la première utilisation .....	28
Assemblage du mélangeur .....	28
Utilisation du mélangeur .....	30
Avant d'utiliser le mélangeur .....	30
Mode d'emploi du mélangeur .....	30
CRUSH ICE (BROYAGE DE GLAÇONS) .....	30
PULSE MODE (MODE D'IMPULSIONS) .....	31
Tasse d'ingrédients .....	31
Capuchon doseur .....	31
Fonction de mélange Soft Start® .....	31
Guide de touches de vitesse .....	32

## ENTRETIEN ET NETTOYAGE

Nettoyage des les composants individuels .....	33
Pour nettoyer sans démonter .....	33
Dépannage .....	34

## CONSEILS SUR LE MÉLANGEUR

Conseils rapides .....	35
Comment .....	35

Suite à la page suivante

# Table des matières

---

## GARANTIE ET INFORMATION SUR LE SERVICE APRÈS-VENTE

Garantie du mélangeur KitchenAid® .....	38
Garantie de satisfaction totale et de remplacement - 50 États des États-Unis district federal de Columbia .....	39
Garantie de satisfaction totale et de remplacement - Canada.....	39
Comment obtenir une réparation sous garantie à Puerto Rico.....	39
Comment obtenir une réparation hors garantie - Tous les territoires .....	40
Comment obtenir une réparation en dehors de ces territoires.....	40
Comment commander des accessoires et des pièces de rechange.....	40

**REMARQUE :** EN RAISON DU MODÈLE UNIQUE DU CONTENANT ET DE LA LAME, LISEZ CES INSTRUCTIONS AVANT D'UTILISER VOTRE NOUVEAU MÉLANGEUR KITCHENAID® POUR OBTENIR DES RÉSULTATS 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 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

---

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 vous protéger contre les chocs électriques, ne plongez pas le mélangeur dans l'eau ni dans d'autres liquides.
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 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. L'assemblage de lame est très aiguisé. Manipuler avec soin.
11. Pour réduire le risque de blessure, ne jamais placer l'assemblage de col de verrouillage et de lame sur le socle sans d'abord placer le récipient ou le bocal d'accessoire correctement en place.
12. Utilisez toujours le mélangeur avec le couvercle en place.
13. L'utilisation d'accessoires, dont les bocaux de conserve, non recommandés par KitchenAid peut présenter un risque de blessure.
14. Enlevez la pièce centrale du couvercle à deux pièces si vous mélangez des liquides chauds.
15. Ce produit est réservé à un usage domestique.

## CONSERVEZ CES DIRECTIVES

# Alimentation électrique

Volts: 120 volts de c.a. seulement.  
Hertz: 60 Hz

**REMARQUE :** Votre mélangeur a une fiche mise à la terre à 3 broches. Pour réduire le risque de choc électrique, cette fiche entre dans une prise seulement d'une manière. Si la fiche n'entre pas entièrement dans la prise, contacter un électricien qualifié. Ne pas modifier la fiche de quelque façon que ce soit.

Ne pas utiliser de rallonge. Si le cordon d'alimentation est trop court, demandez à un électricien qualifié ou à un réparateur 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

Couvercle « Stay-Put » avec capuchon doseur d'ingrédients transparent contenant 60 ml (2 oz)

24 oz. (0,75 L)  
Bocal d'accessoires\*

Couvercle de bocal d'accessoires avec capuchon doseur\*

Facile à verser  
48 oz. (1,5 L)  
Récipient de verre

Lame en acier inoxydable brevetée

Assemblage de col de verrouillage et de lame

Coupleurs durables renforcés d'acier

Socle en métal coulé sous pression

Touches de sélection de la vitesse

Clavier de commande Clean Touch™

FRANÇAIS

\* Modèle KSB755 seulement

# Caractéristiques du mélangeur

Ce mélangeur a été fabriqué et testé selon les normes de qualité de KitchenAid pour une performance optimale et une vie longue et sans problème.

## Moteur puissant

Un moteur de 0,9 HP robuste fournit l'énergie nécessaire pour une performance superbe pour tous les types de mélange - de la mise en purée de sauces, aux salsas en morceaux, ou pour broyer uniformément un récipient de glaçons ou des fruits surgelés en quelques secondes pour préparer des yogourts fouettés soyeux.

## Récipient de verre facile à verser 48 oz (1,5 L)

Le récipient de verre résiste aux égratignures, aux taches et aux odeurs. Le récipient se retire du col de verrouillage pour faciliter le nettoyage et résiste à une gamme de températures extrêmes. Le bec verseur permet un versement anti-goutte et en douceur.

## Couvercle « Stay Put » avec une tasse d'ingrédients transparente de 2 oz (60 ml)

Fournit un joint solide. Le couvercle flexible conservera son étanchéité pendant toute la vie du mélangeur. Le couvercle incorpore une tasse amovible de 2 oz (60 ml) pour permettre de mesurer et d'ajouter des ingrédients de manière pratique. La tasse d'ingrédients est interchangeable avec le capuchon doseur qui se trouve sur le couvercle du bocal d'accessoires (modèle KSB755).

## Bocal d'accessoires incassable de 24 oz. (0,75 L) (modèle KSB755)

Le bocal d'accessoires durable est utile pour les petites recettes et les portions individuelles.

## Couvercle de bocal d'accessoires avec capuchon doseur (modèle KSB755)

Le couvercle inclut un capuchon doseur amovible qui convient aux couvercles du bocal d'accessoires et du récipient. Ce capuchon à multiples usages peut être utilisé pour verser les huiles ou autres ingrédients pendant que le mélangeur est en marche.

## Lame en acier inoxydable brevetée

Les dents surdimensionnées et tranchantes sont placées sur quatre plans différents pour un mélange rapide, complet et consistant.

## Assemblage de col de verrouillage et de lame

Le modèle de lame durable d'une pièce, est construit dans le col de verrouillage pour faciliter la manipulation et le nettoyage. L'assemblage convenant au lave-vaisselle empêche les lames de tourner jusqu'à ce que le récipient ou le bocal d'accessoires soit bien installé au col et placé dans le socle du mélangeur.

## Coupleur renforcé en acier durable

Le coupleur de qualité commerciale à 12 dents interverrouillables offre un transfert direct de la puissance du moteur aux lames. Le coupleur du récipient est recouvert pour un fonctionnement silencieux.

## Boutons de sélection de vitesse

Créez des boissons congelées et des sauces en purée ou des soupes en quelques secondes. Mélangez en toute confiance, avec contrôle et constance à tous les réglages de vitesse. STIR (BRASSER), CHOP (BROYER), MIX (MÉLANGER), PUREE (PURÉE), ET LIQUEFY (LIQUÉFIER). Le MODE PULSE (IMPULSION) fonctionne avec les cinq vitesses. La fonction CRUSH ICE (BROYAGE DE GLAÇONS) est conçue spécifiquement pour broyer les glaçons et passera automatiquement à des impulsions à des intervalles décalés pour des résultats optimaux.

## Commande du moteur Intelli-Speed™

La commande exclusive Intelli-Speed® fonctionne automatiquement pour garder une vitesse constante – même pendant les changements de densité lorsque des ingrédients sont ajoutés. Ce modèle KitchenAid de pointe conserve une vitesse optimale de mélange pour chaque tâche culinaire et réglage de touche de commande.

Suite à la page suivante

# Caractéristiques du mélangeur

## Fonction de mélange Soft Start®

Le mélangeur commence à une vitesse plus lente pour attirer les aliments dans la lame, puis augmente rapidement au réglage de vitesse choisi. Cette fonction du modèle réduit l'impulsion de démarrage et permet un fonctionnement à mains libres.

## Le socle fait de métal coulé

Le socle solide fait de métal coulé, assure un fonctionnement stable, silencieux en mélangeant un récipient rempli d'ingrédients. Quatre pieds de caoutchouc sur le socle large et solide fournissent une prise antidérapante sans rayure. Le socle lisse et arrondi est facile à nettoyer et comprend un rangement de cordon d'alimentation sous l'appareil.

## Touche de commande Clean Touch™

S'essuie facilement en un instant. La touche de commande lisse n'a pas de fente ou de fissure pour enfermer les ingrédients.

## Avant de se servir du mélangeur

### Avant la première utilisation

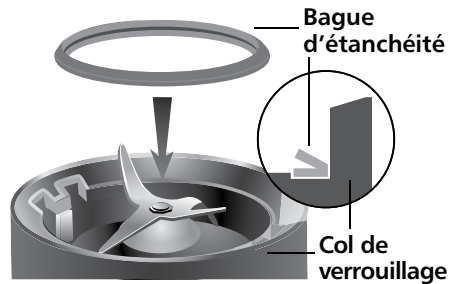
Avant d'utiliser votre mélangeur pour la première fois, essuyez le socle avec un chiffon tiède savonneux, puis essuyez avec un chiffon humide. Asséchez avec un chiffon doux. Lavez le récipient, le bocal d'accessoires, le(s) couvercle(s), l'assemblage de col de verrouillage et de lame, la bague d'étanchéité, la tasse d'ingrédients et le capuchon doseur dans de l'eau tiède et savonneuse (reportez-vous à Entretien et nettoyage, page 33). Rincez les pièces et essuyez pour assécher.

### Assemblage du mélangeur

1. Placez l'assemblage de col de verrouillage et de lame pointant vers le haut sur une surface solide.



2. Placez la bague d'étanchéité, côté plat vers le bas, autour des lames et dans la rainure dans le col de verrouillage.



3. Alignez les languettes du récipient ou du bocal d'accessoires avec les fentes du col de verrouillage.

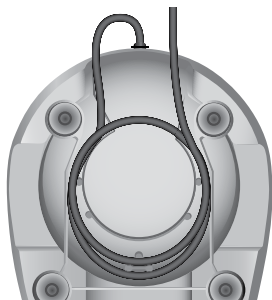


# Avant de se servir du mélangeur

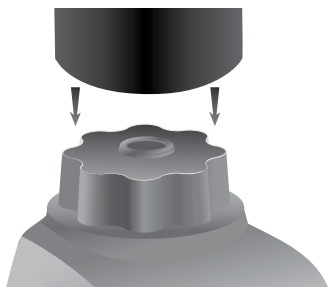
4. Appuyez et tournez le récipient ou le bocal d'accessoires dans le sens horaire, d'environ  $\frac{1}{4}$  de tour jusqu'à ce que vous entendiez deux clics.



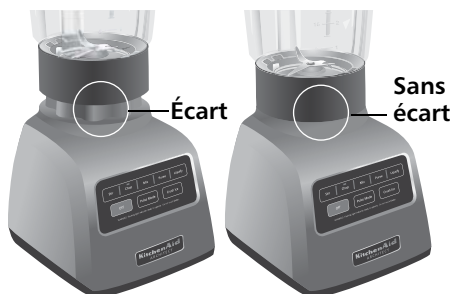
5. Ajustez la longueur du cordon d'alimentation du mélangeur.



6. Mettez le récipient ou l'assemblage du bocal d'accessoires dans le socle du mélangeur.



**REMARQUE :** Lorsqu'il est bien placé, le récipient ou l'assemblage du bocal d'accessoires reposera entièrement sur le socle du mélangeur. Sinon, répéter les étapes 3 et 4.



7. Mettez le couvercle sur le récipient ou le bocal d'accessoires.

## **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.**

8. Branchez l'appareil dans une prise mise à la terre à 3 broches. Le mélangeur est maintenant prêt à utiliser.
9. Avant de retirer le récipient ou le bocal d'accessoires du socle appuyez toujours le bouton « OFF » (arrêt) et débranchez le cordon d'alimentation.

# Utilisation du mélangeur

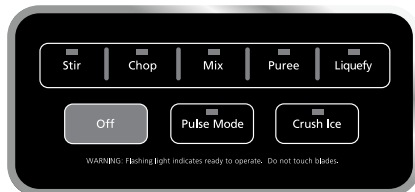
## Avant d'utiliser le mélangeur

**REMARQUE :** Lorsque le mélangeur est en marche ou si le témoin lumineux de MODE D'IMPULSION clignote :

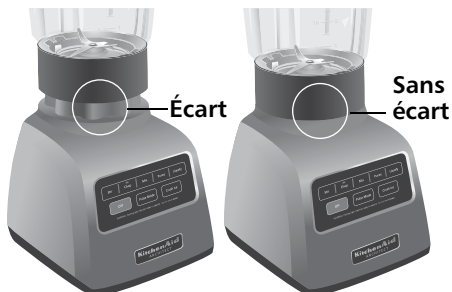
- N'entravez pas le déplacement de la lame
- Ne retirez pas le couvercle du récipient ou du bocal d'accessoires

## Mode d'emploi du mélangeur

Le mélangeur KitchenAid® a cinq vitesses : STIR (BRASSER), CHOP (BROYER), MIX (MÉLANGER), PUREE (PURÉE), ET LIQUEFY (LIQUÉFIER). Il comprend aussi le mode CRUSH ICE (BROYAGE DE GLAÇONS) et PULSE MODE (IMPULSION).



1. Avec un fonctionnement pratique à une étape, cet appareil fonctionnera seulement lorsqu'un bouton de sélection de vitesse est appuyé.
2. Avant d'utiliser le mélangeur, assurez-vous que le récipient ou le bocal d'accessoires est bien installé dans le col de verrouillage et que l'assemblage est placé sur le socle du mélangeur.



**REMARQUE :** S'il y a un écart entre le col de verrouillage et le socle, il est possible que le récipient ou le bocal d'accessoires n'est pas verrouillé sur le col de verrouillage ou que l'assemblage n'est pas placé correctement sur le socle du mélangeur. Reportez-vous à l'assemblage du mélangeur, page 28 pour d'autres instructions.

3. Placez les ingrédients dans le récipient ou le bocal d'accessoires et installez bien fermement le couvercle.
  4. Appuyez le bouton de vitesse voulu pour un fonctionnement continu à cette vitesse. Le témoin lumineux rouge au-dessus de la vitesse choisie restera allumé. Les réglages peuvent être changés sans arrêter l'appareil en appuyant un nouveau bouton de vitesse.
- IMPORTANT :** Au cas de mélange d'aliments ou de liquides chauds, retirez la tasse d'ingrédients du centre. Faites fonctionner seulement à la vitesse STIR (BRASSER).
5. Pour éteindre le mélangeur, appuyez le bouton « OFF » (arrêt). Le bouton « Off » (arrêt) s'arrêtera à toute vitesse et désactivera le mélangeur en même temps.
  6. Avant de retirer le récipient ou l'assemblage du bocal d'accessoires, débranchez le cordon d'alimentation.

## CRUSH ICE (BROYAGE DE GLAÇONS)

Votre mélangeur KitchenAid® offre une fonction CRUSH ICE (BROYAGE DE GLAÇONS). Avec ce choix, le mélangeur passera automatiquement à des impulsions à des intervalles décalés à la vitesse optimale pour broyer les glaçons ou d'autres ingrédients.

1. Avant d'utiliser le mélangeur, assurez-vous que le récipient ou le bocal d'accessoires est bien placé sur le socle du mélangeur.

**REMARQUE :** S'il y a un écart entre le col de verrouillage et le socle, il est possible que le récipient ou le bocal d'accessoires n'est pas verrouillé sur le col de verrouillage ou que le col n'est pas placé correctement sur le socle du mélangeur. Rapportez-vous à l'Assemblage du mélangeur, page 28 pour d'autres instructions.

2. Placez les ingrédients dans le récipient ou le bocal d'accessoires et installez bien fermement le couvercle.
3. Appuyez CRUSH ICE (BROYAGE DE GLAÇONS). Le témoin lumineux restera allumé. Le mélangeur passera automatiquement à des impulsions à des intervalles décalés.



# Utilisation du mélangeur

4. Pour arrêter la fonction CRUSH ICE (BROYAGE DE GLAÇONS) appuyez le bouton « OFF » (arrêt). Le mélangeur est maintenant prêt pour une utilisation continue.
5. Avant de retirer le récipient ou l'assemblage du bocal d'accessoires, débranchez le cordon d'alimentation.

## PULSE MODE (MODE D'IMPULSION)

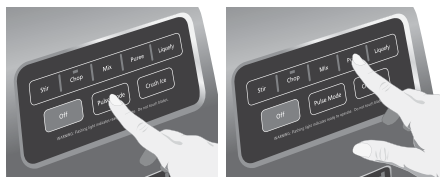
Votre mélangeur KitchenAid® offre le MODE PULSE (MODE D'IMPULSION), qui permet d'avoir une fonction « Impulsion à toutes vitesses ».

**REMARQUE :** PULSE MODE (MODE D'IMPULSION) NE FONCTIONNE PAS AVEC LA FONCTION CRUSH ICE (BROYAGE DE GLAÇONS).

1. Avant d'utiliser le mélangeur, assurez-vous que le récipient ou le bocal d'accessoires est placé correctement sur le socle du mélangeur.

**REMARQUE :** S'il y a un écart entre le col de verrouillage et le socle, il se peut que le récipient ou le bocal d'accessoires n'est pas verrouillé sur le col de verrouillage ou que le col n'est pas placé correctement sur le socle du mélangeur. Reportez-vous à l'Assemblage du mélangeur, page 28 pour d'autres instructions.

2. Placez les ingrédients dans le récipient ou le bocal d'accessoires et installez bien fermement le couvercle.
3. Appuyez sur le bouton PULSE MODE (MODE D'IMPULSION). Le témoin lumineux sur le bouton clignotera pour indiquer que les cinq vitesses sont en PULSE MODE (MODE D'IMPULSION).



4. Choisissez un bouton de vitesse. Appuyez et gardez appuyé pendant le temps voulu. Les témoins lumineux du bouton de vitesse et de PULSE MODE (MODE D'IMPULSION) resteront tous deux allumés pendant l'impulsion à la vitesse choisie. Lorsque le bouton est

dégagé, le mélange s'arrêtera, mais le mélangeur restera en PULSE MODE (MODE D'IMPULSION) et le témoin lumineux PULSE MODE recommencera à clignoter. Pour avoir des impulsions à nouveau ou une autre vitesse, appuyez simplement et gardez appuyé le bouton de la vitesse voulue.

5. Pour arrêter la fonction PULSE MODE (MODE D'IMPULSION), appuyez le bouton « OFF » (arrêt). Le mélangeur est maintenant prêt pour une utilisation continue.
6. Avant de retirer le récipient ou l'assemblage du bocal d'accessoires, débranchez le cordon d'alimentation.

## Tasse d'ingrédients

La tasse d'ingrédients de 2 oz. (60 ml) peut être utilisée pour mesurer et pour ajouter des ingrédients dans le récipient et dans le bocal d'accessoires. Retirez la tasse et ajoutez les ingrédients aux vitesses STIR (BRASSER), CHOP (BROYER) ou MIX (MÉLANGER). En fonctionnant à des vitesses plus élevées, avec un récipient plein ou avec un contenu chaud, arrêtez le mélangeur et ajoutez ensuite les ingrédients.



## Capuchon doseur (modèle KSB755)

Ce capuchon à multiples usages convient pour le couvercle du récipient et celui du bocal d'accessoires et il est utilisé pour verser les huiles et d'autres liquides pendant que le mélangeur est en marche.



## Fonction de mélange Soft Start®

La fonction de mélange Soft Start® commence le mélangeur à une vitesse plus lente pour attirer les aliments dans la lame, puis augmente rapidement au réglage de vitesse choisi pour une performance optimale.

**REMARQUE :** La fonction de mélange Soft Start® ne fonctionne que lorsqu'une vitesse est choisie du mode « OFF » (arrêt) et ne fonctionne pas avec le PULSE MODE (MODE D'IMPULSION) ou CRUSH ICE (BROYAGE DE GLAÇONS).

# Guide des touches de vitesse

<b>Article</b> .....	<b>Vitesse</b>
Boisson de glaçons mélangée .....	Liquefy (Liquéfier)
Gâteau au fromage.....	Liquefy (Liquéfier)
Fruits hachés.....	Pulse on Stir (Impulsion en brassant)
Légumes hachés .....	Pulse on Stir (Impulsion en brassant)
Tartinage à base de fromage à la crème.....	Stir (Brasser)
Soupe à la crème.....	Stir (Brasser)
Glaçons broyés/concassés .....	Crush Ice (Broyage de glaçons)
Trempeuse .....	Stir (Brasser)
Sauce à base de fruits.....	Stir (Brasser)
Fromage dur râpé.....	Liquefy (Liquéfier)
Sauce.....	Mix (Mélanger)
Bouillie d'avoine.....	Puree (Purée)
Pâte à crêpes .....	Mix (Mélanger)
Pesto.....	Chop (Broyer)
Purée de Fruit/nourriture de bébé .....	Puree (Purée)
Purée de Viande/viande de nourriture de bébé.....	Puree (Purée)
Purée de Légumes/légumes de nourriture de bébé .....	Puree (Purée)
Sauce de plat principal à base de légumes .....	Stir (Brasser)
Pâte à gaufres.....	Mix (Mélanger)
Fruits frais finement hachés .....	Crush Ice (Broyage de glaçons)
Légumes frais finement hachés.....	Liquefy (Liquéfier)
Fruits hachés congelés (dégeler légèrement jusqu'à ce qu'on puisse les piquer avec le bout d'un couteau).....	Crush Ice (Broyage de glaçons)
Boisson congelée à base de yogourt .....	Liquefy (Liquéfier)
Jus de fruits à partir de concentré congelé.....	Mix (Mélanger)
Boisson à base de fruits (liquide).....	Liquefy (Liquéfier)
Boisson à base de fruits (épaisse) .....	Stir (Brasser)
Boisson à base de lait glacé .....	Liquefy (Liquéfier)
Salade à la viande pour les garnitures de sandwich.....	Pulse on Chop (Impulsion en broyant)
Mousse.....	Liquefy (Liquéfier)
Vinaigrette.....	Mix (Mélanger)
Garniture de miettes de sarriette .....	Pulse on Chop (Impulsion en broyant)
Boisson à base de sorbet....	Liquefy (Liquéfier)
Ricotta ou fromage cottage lisse .....	Mix (Mélanger)
Garniture de streusel.....	Chop (Broyer)
Garniture de miettes sucrées.....	Pulse on Chop (Impulsion en broyant)
Garniture croustillante sucrée ....	Pulse on Chop (Impulsion en broyant)
Sauce blanche.....	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 de concassage de glace a été optimisée pour concasser et broyer la glace sans avoir à ajouter des ingrédients liquides.

# Entretien et nettoyage

Le récipient, le bocal d'accessoires, l'assemblage de col de verrouillage et de lame du mélangeur se lavent facilement comme composants individuels ou ensemble sans démonter.

- Nettoyez bien le mélangeur après chaque utilisation
- Ne plongez pas le socle du mélangeur ou le cordon d'alimentation dans l'eau
- N'utilisez pas de nettoyeurs abrasifs ou de tampons à recurer

## Nettoyage des composants individuels

1. Soulevez le récipient ou l'assemblage du bocal d'accessoires d'un mouvement droit, vers le haut pour le retirer du socle du mélangeur. Ensuite, tournez le récipient ou le bocal d'accessoires dans le sens antihoraire, deux clics, pour séparer l'assemblage de col de verrouillage et de lame et la bague d'étanchéité du récipient ou du bocal d'accessoires. Lavez les composants avec de l'eau savonneuse. Rincez et asséchez.

**REMARQUE :** Le récipient peut être placé dans le plateau inférieur d'un lave-vaisselle automatique. Le bocal d'accessoires, les deux couvercles, la tasse d'ingrédients, le capuchon doseur, l'assemblage de col de verrouillage et de lame et la bague d'étanchéité se placent dans le panier supérieur. Pour les meilleurs résultats, il est recommandé de laver à la main.



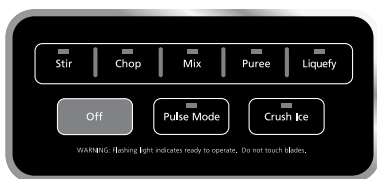
2. Essuyez le socle du mélangeur et le cordon d'alimentation avec un chiffon tiède savonneux; essuyez avec un chiffon humide et asséchez avec un chiffon doux.

## Pour nettoyer sans démonter

1. Placez le récipient ou le bocal d'accessoires sur le socle du mélangeur, remplissez à moitié d'eau tiède (non chaude) et ajoutez 1 ou 2 gouttes de détergent liquide pour la vaisselle. Placez le couvercle sur le récipient ou le bocal d'accessoires, appuyez le réglage de vitesse STIR (BRASSER) et faites fonctionner le mélangeur pendant 5 à 10 secondes. Retirez le récipient ou le bocal d'accessoires et videz le contenu. Rincez à l'eau tiède jusqu'à ce que tout soit propre.
2. Pour nettoyer le(s) couvercle(s), la tasse d'ingrédients et le capuchon doseur, lavez à l'eau tiède savonneuse, puis rincez et asséchez bien.
3. Essuyez le socle du mélangeur et le cordon d'alimentation avec un chiffon tiède savonneux; essuyez avec un chiffon humide et asséchez avec un chiffon doux.

# Dépannage

## Le mélangeur ne fonctionne pas lorsqu'un réglage est choisi :



Aucun témoin lumineux n'est allumé.

Vérifiez si le mélangeur est branché dans une prise mise à la terre à 3 broches. S'il l'est, appuyez le bouton « OFF » (arrêt) et débranchez le mélangeur. Rebranchez ensuite dans la même prise. Si le mélangeur ne fonctionne toujours pas, vérifiez le fusible ou le disjoncteur du circuit électrique où le mélangeur est branché et assurez-vous que le circuit est fermé.

## Le mélangeur s'arrête en mélangeant :



Tous les témoins lumineux clignotent en même temps.

Le mélangeur pourrait être surchargé. Si le mélangeur est surchargé en mélangeant des ingrédients lourds, il s'arrêtera automatiquement pour éviter tout dommage au moteur. Appuyez le bouton « OFF » (arrêt) pour réinitialiser le mélangeur et débranchez le cordon d'alimentation. Retirez le récipient ou l'assemblage du bocal d'accessoires du socle et séparez le contenu en plus petits lots. Ajouter du liquide aux ingrédients peut aussi réduire la charge du mélangeur.



Les témoins lumineux clignotent de manière alternative.

Le mélangeur pourrait être bloqué. S'il est bloqué, le mélangeur cessera de fonctionner pour éviter tout dommage au moteur. Enfoncez « OFF » (arrêt) pour réinitialiser le mélangeur et débranchez le cordon d'alimentation. Retirez le récipient ou l'assemblage du bocal d'accessoires du socle et avec une spatule à râcler, libérez les lames en décomposant ou retirant le contenu au bas du récipient ou du bocal d'accessoires.

## Le mélangeur se met en marche, mais les lames ne tournent pas :



Le récipient ou le bocal d'accessoires n'est pas bien installé dans le col de verrouillage. Enfoncez et tournez le récipient ou le bocal d'accessoires dans le sens horaire dans le col de verrouillage en dépassant le deuxième « clic ». Ceci permettra à l'assemblage du récipient ou au bocal d'accessoires d'engager le coupleur. Reportez-vous à la page 28 pour l'assemblage du mélangeur.

Si vous ne pouvez pas corriger le problème avec les étapes de cette section, contactez KitchenAid ou un Centre de service autorisé KitchenAid.

É.U./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 réparation des produits KitchenAid de la page 38 pour obtenir plus de détails. Ne retournez pas le mélangeur au détaillant – il ne fournit pas le service.

# Conseils sur le mélangeur

## Conseils rapides

- Pour obtenir une texture plus lisse, mélangez avec la fonction CRUSH ICE (BROYAGE DE GLAÇONS) si vous préparez des boissons avec des glaçons.
- Les plus petits glaçons peuvent être broyés ou concassés plus rapidement que les plus gros.
- Ajoutez de la nourriture au récipient du mélangeur en plus grosses quantités que ce que vous feriez pour d'autres mélangeurs – vous pouvez ajouter 2 à 3 tasses (475 à 710 ml) à la fois plutôt que des portions de 1 tasse (235 ml).
- Pour de nombreux mélanges d'ingrédients, commencez le processus de mélange à STIR (BRASSER) pour bien combiner les ingrédients. Augmentez ensuite à une vitesse plus élevée, si nécessaire.
- Assurez-vous de garder le couvercle sur le récipient ou le bocal d'accessoires en mélangeant.
- Si vous le désirez, retirez la tasse d'ingrédients du centre ou le capuchon doseur du couvercle du récipient ou du bocal d'accessoires pour ajouter des liquides ou des glaçons tandis que le mélangeur est en marche aux vitesses STIR (BRASSER), CHOP (BROYER) ou MIX (MÉLANGER).
- En fonctionnant à des vitesses plus élevées avec un récipient plein ou un bocal d'accessoires ou avec un contenu chaud, arrêtez le mélangeur et ajoutez ensuite les ingrédients.
- Arrêtez le mélangeur avant d'utiliser les ustensiles dans le récipient ou le bocal d'accessoires. Utilisez une spatule de caoutchouc pour mélanger les ingrédients seulement lorsque le mélangeur est éteint. Pour éviter d'endommager l'ustensile ou les lames du mélangeur, n'utilisez pas d'ustensile, incluant les spatules, dans le récipient ou le bocal d'accessoires lorsque le moteur est en marche.
- Laissez refroidir les aliments chauds, si possible, avant le mélange. Commencez à mélanger les aliments chauds à STIR (BRASSER). Augmentez à une vitesse plus élevée, si nécessaire.
- Retirez la tasse d'ingrédients du centre ou le capuchon doseur en mélangeant des liquides chauds et faites fonctionner seulement à STIR (BRASSER). Ne placez

pas la main nue sur le couvercle en transformant les liquides chauds.

- Arrêtez et vérifiez la consistance des aliments après quelques secondes pour éviter de trop transformer.

## Comment...

**Reconstituer le jus congelé :** Pour une boîte de 6 oz. (175 ml) de jus d'orange concentré, combinez le jus et la quantité d'eau correcte dans le récipient. Couvrez et mélangez à MIX (MÉLANGER) jusqu'à ce que le tout soit bien combiné, environ 10 à 15 secondes.

Pour une boîte de 12 oz (355 ml), combinez le jus et 1 boîte d'eau dans le récipient. Couvrez et mélangez à MIX (MÉLANGER) jusqu'à ce que le tout soit combiné, environ 20 à 30 secondes. Ajoutez en brassant les 2 autres boîtes d'eau.

**Faire dissoudre la gélatine parfumée :** Versez de l'eau bouillante dans le récipient ou le bocal d'accessoires; ajoutez la gélatine. Retirez la tasse d'ingrédients du centre et doseur mélangez à STIR (BRASSER) jusqu'à ce que la gélatine soit dissoute, environ 10 à 30 secondes. Ajoutez d'autres ingrédients.

**Préparer des biscuits et des miettes de graham cracker :** Cassez les biscuits plus larges en morceaux d'environ 3,75 cm (1½ po) de diamètre. Utilisez les plus petits biscuits tel quel. Placez dans un récipient ou un bocal d'accessoires. En PULSE MODE (MODE D'IMPULSION), couvrez et mélangez à CHOP (BROYER), utilisez des pulsions plusieurs fois, environ 3 secondes à chaque fois, jusqu'à ce que vous atteignez la consistance voulue. Utilisez les miettes pour préparer une garniture rapide pour les yogourts glacés, les puddings ou une compote de fruits.

Pour préparer des miettes plus fines pour les tartes et les croûtes de desserts, brisez les biscuits graham ou les biscuits en morceaux d'environ 3,75 cm (1½ po) de diamètre et placez dans le récipient ou le bocal d'accessoires. En PULSE MODE (MODE D'IMPULSION), couvrez et mélangez à LIQUEFY (LIQUÉFIER), utilisez des pulsions plusieurs fois jusqu'à ce que vous ayez la consistance voulue, environ 20 à 30 secondes.

# Conseils sur le mélangeur

## Préparer des miettes de biscuits

(**crackers**) : Suivez la procédure pour les biscuits. Utilisez comme garniture ou comme ingrédient dans les casseroles de plats principaux et ceux de légumes.

**Préparer de la chapelure** : Déchirez le pain en morceaux d'environ 3,75 cm (1½ po) de diamètre. Suivez la procédure pour les biscuits. Utilisez comme garniture ou comme ingrédient dans les casseroles de plats principaux et de légumes.

**Hacher les fruits et légumes** : Mettez 2 tasses (475 ml) de morceaux de fruits ou légumes dans un récipient ou un bocal d'accessoires. En PULSE MODE (MODE D'IMPULSION), couvrez et mélangez à STIR (BRASSER), utilisez des pulsions plusieurs fois, environ 2 à 3 secondes à chaque fois, jusqu'à ce que vous atteigner la consistance désirée.

**Purée de fruits** : Placez 2 tasses (475 ml) de fruits en boîte ou cuits dans le récipient ou le bocal d'accessoires. Ajoutez 2 à 4 cuillerées à table (30 à 60 ml) de jus de fruit ou d'eau par tasse (235 ml) de fruits. Couvrez et mélangez à PUREE environ 5 à 10 secondes.

**Purée de légumes** : Placez 2 tasses (475 ml) de légumes en boîte ou cuits dans le récipient ou le bocal d'accessoires. Ajoutez 2 à 4 cuillerées à table (30 à 60 ml) de bouillon, d'eau ou de lait par tasse (235 ml) de légumes. Couvrez et mélangez à PUREE environ 10 à 20 secondes.

**Purée de viandes** : Placez la viande cuite, en cube et tendre dans le récipient. Ajoutez 3 à 4 cuillerées à table (45 à 60 ml) de bouillon, d'eau ou de lait par tasse (235 ml) de viande. Couvrez et mélangez à STIR (BRASSER) pendant 10 secondes. Arrêtez le mélangeur et grattez les côtés du récipient. Couvrez et mélangez à PUREE 10 à 20 secondes de plus.

## Purée du fromage cottage ou ricotta

Placez le fromage cottage ou ricotta dans le récipient ou le bocal d'accessoires. Couvrez et mélangez à MIX (MÉLANGER) jusqu'à ce que le tout soit lisse, environ 25 à 35 secondes. Arrêtez le mélangeur et grattez les côtés au besoin. Si nécessaire, ajoutez 1 cuillerée à table (15 ml) de lait écrémé par tasse (235 ml) de fromage cottage. Utilisez comme base pour les trempettes et les tartinades à faible matière grasse.

**Combiner les ingrédients liquides pour les produits de boulangerie et pâtisserie** : Versez les ingrédients liquides dans le récipient ou le bocal d'accessoires. Couvrez et mélangez à LIQUEFY (LIQUÉFIER) jusqu'à ce que le tout soit bien mélangé, environ 10 à 15 secondes. Versez le mélange liquide sur les ingrédients secs et brassez bien.

**Retirer les gros morceaux de la sauce** : Si la sauce devient pleine de gros morceaux, placez-la dans le récipient ou le bocal d'accessoires. Couvrez et mélangez à MIX (MÉLANGER) jusqu'à ce que le tout soit lisse, environ 5 à 10 secondes.

**Combiner la farine et le liquide pour épaissir** : Placez la farine et le liquide dans le récipient ou le bocal d'accessoires. Couvrez et mélangez à STIR (BRASSER) jusqu'à ce que le tout soit lisse, environ 5 à 10 secondes.

**Préparer la sauce blanche** : Placez le lait, la farine, et le sel, si désiré, dans le récipient ou le bocal d'accessoires. Couvrez et mélangez à STIR (BRASSER) jusqu'à ce que le tout soit bien mélangé, environ 5 à 10 secondes. Versez dans la casserole et faites cuire comme d'habitude.

**Préparer une pâte à gaufres ou à crêpes d'un mélange** : Placez le mélange et d'autres ingrédients dans le récipient ou le bocal d'accessoires. Couvrez et mélangez à MIX (MÉLANGER) jusqu'à ce que le tout soit bien mélangé, 10 à 20 secondes. Arrêtez le mélangeur et grattez les côtés du récipient ou du bocal d'accessoires au besoin.

**Râper le fromage** : Coupez le fromage très froid en cubes de ½ à 1 po (1,25 à 1,5 cm). Placez jusqu'à ½ tasse (120 ml) de fromage dans le récipient ou le bocal d'accessoires. Couvrez et mélangez à LIQUEFY (LIQUÉFIER) environ 5 à 10 secondes. Pour les fromages durs, comme le Parmesan, amenez à la température ambiante, puis mélangez à LIQUEFY (LIQUÉFIER) pendant 10 à 15 secondes.

**Préparer une bouillie d'avoine pour bébé** : Placez les flocons d'avoine non cuits dans le récipient ou le bocal d'accessoires. En PULSE MODE (MODE D'IMPULSION), mélangez à MIX (MÉLANGER) jusqu'à ce que vous obteniez la consistance voulue, environ 5 impulsions, 2 à 3 secondes pour chaque impulsion. Faites cuire comme d'habitude.

# Conseils sur le mélangeur

---

**Préparer de la nourriture de bébé à partir de la nourriture d'adulte :** Placez la nourriture d'adulte préparée dans le récipient ou le bocal d'accessoires. Couvrez et mélangez à STIR (BRASSER) environ 10 secondes. Mélangez ensuite à PUREE environ 10 à 30 secondes.

**Rincer votre récipient de mélangeur :** Remplissez le récipient ou le bocal d'accessoires, à moitié d'eau tiède. Ajoutez quelques gouttes de détergent liquide pour la vaisselle. Couvrez et mélangez à STIR (BRASSER) jusqu'à ce que les côtés soient propres, environ 5 à 10 secondes. Rincez et asséchez. Pour un nettoyage complet, le récipient, le bocal d'accessoires, les couvercles, la tasse d'ingrédients, le capuchon doseur, et l'assemblage de col de verrouillage et de lame et la bague d'étanchéité peuvent aussi être nettoyés dans un lave-vaisselle automatique. Reportez-vous à la section Entretien et nettoyage, page 33.

# Garantie du mélangeur KitchenAid®

Durée de la garantie :	KitchenAid prendra en charge :	KitchenAid ne prendra pas en charge :
<p><b>50 États des États-Unis, le district fédéral de Columbia, le Canada et Puerto Rico</b> : Garantie limitée d'un an à compter de la date d'achat.</p>	<p><b>50 États des États-Unis, district fédéral de Columbia et Canada</b> : Garantie de satisfaction totale et de remplacement de votre mélangeur. Consultez la page suivante pour obtenir des détails sur la façon de remplacer le mélangeur. OU <b>À Puerto Rico</b> : Les coûts des pièces de rechange et de main-d'œuvre pour corriger les défauts de matériaux et de main-d'œuvre. Le service après-vente doit être assuré par un Centre de réparation autorisé KitchenAid. Pour obtenir une réparation, suivez les directives de la page 39.</p>	<p>A. Les réparations découlant de l'utilisation du mélangeur dans un contexte autre qu'un foyer unifamilial normal.</p> <p>B. Les dommages attribuables aux causes suivantes : un accident, une modification, la mauvaise utilisation, un emploi abusif ou une utilisation non approuvée par KitchenAid.</p> <p>C. Les coûts des pièces de rechange ou de main-d'œuvre pour le mélangeur si ce dernier est utilisé à l'extérieur du pays d'achat.</p>

**DÉSARMEUR 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 IMPOSÉE 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 original.

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 original.

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.)

## 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 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

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 main-d'œuvre. 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

## **AVERTISSEMENT**



### **Risque de choc électrique**

**Déconnecter la source de courant électrique avant l'entretien.**

**Le non-respect de cette instruction peut causer un décès ou un choc électrique.**

Avant d'appeler pour faire réparer l'appareil, consultez la section Dépannage de la page 34.

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), 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)

# Tabla de contenidos

## INTRODUCCIÓN

Comprobante de compra y registro del producto.....	Reverso de la carátula
Seguridad con la licuadora.....	43
Medidas de seguridad importantes.....	44
Requerimientos eléctricos.....	45

## CARACTERÍSTICAS Y OPERACIÓN

Características de la licuadora .....	46
Preparación de la licuadora para su uso.....	48
Antes del primer uso .....	48
Ensamblaje de la licuadora .....	48
Uso de la licuadora .....	50
Antes de usar .....	50
Operación de la licuadora.....	50
PICAR HIELO.....	50
MODO DE PULSO.....	51
Taza para ingredientes .....	51
Sobretapa (Modelo KSB755).....	51
Característica de licuado Soft Start® .....	51
Guía para el control de la velocidad.....	52

## CUIDADO Y LIMPIEZA

Limpieza de componentes individuales .....	53
Limpieza sin desensamblar.....	53
Resolución de problemas .....	54

## CONSEJOS PARA LICUAR

Consejos rápidos .....	55
Consejos prácticos.....	55

Continúa en la página siguiente

# Tabla de contenidos

---

## GARANTÍA E INFORMACIÓN DE SERVICIO

Garantía de la licuadora KitchenAid® .....	58
Garantía de reemplazo sin molestias - en los 50 estados de los Estados Unidos y en el Distrito de Columbia .....	59
Garantía de reemplazo sin molestias en Canadá .....	59
Cómo ordenar el servicio de garantía en Puerto Rico .....	59
Cómo ordenar el servicio luego de la expiración de la garantía – en todas las localidades .....	60
Cómo ordenar el servicio fuera de estas localidades .....	60
Como ordenar accesorios y piezas de repuesto .....	61

**NOTA:** DEBIDO AL DISEÑO ÚNICO DEL CONTENEDOR Y LA CUCHILLA, LEA ESTAS INSTRUCCIONES ANTES DE USAR SU NUEVA LICUADORA KITCHENAID® PARA LOGRAR LOS MEJORES RESULTADOS.

# Seguridad con 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.

# 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. Las instrucciones son las siguientes:

Lea todas las instrucciones.

2. Para protegerse del riesgo de descargas eléctricas, no coloque la licuadora sobre agua ni 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 mesada.
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.
10. El ensamblaje de cuchillas es filoso. Manéjelas con cuidado.
11. Para disminuir el riesgo de sufrir una lesión, nunca coloque el collar de seguridad ni el ensamblaje de cuchillas en la base sin haber fijado adecuadamente la jarra o el vaso accesorio.
12. Siempre haga funcionar la licuadora con la tapa.
13. El uso de accesorios como potes enlatados no recomendados por KitchenAid pueden ocasionar lesiones a las personas.
14. Cuando procese líquidos calientes, retire la parte central de la tapa de dos piezas.
15. Este producto está diseñado para ser utilizado sólo para uso doméstico.

## GUARDE ESTAS INSTRUCCIONES

# Requerimientos eléctricos

Voltaje: 120 Voltios CA únicamente.  
Frecuencia: 60 Hz

**NOTA:** La licuadora tiene un enchufe de tres entradas con conexión a tierra. Para disminuir el riesgo de sufrir una descarga eléctrica, éste enchufe entra en un tomacorriente en un solo sentido. Si el enchufe no entra en el tomacorriente, comuníquese con un electricista calificado. No modifique el enchufe de ningún modo.

No utilice cable de extensión. Si el cable de corriente es muy corto, pida a un electricista o técnico calificado que instale un tomacorriente cerca del aparato.

## ⚠ 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.**

# Características de la licuadora

Tapa fija con taza para ingredientes transparente de 2 onzas (60 ml)

Jarra de vidrio de 48 oz. (1.5 L) fácil de vaciar

Cuchilla patentada de acero inoxidable

Collar de seguridad y ensamblaje de cuchillas

Acopladores durables y reforzados de acero

Base de metal fundido

Vaso accesorio\* de 24 oz. (0.75 L)

Tapa del vaso accesorio con sobretapa\*

Botones selectores de velocidad

Base de control Clean Touch™

ESPAÑOL

\*Solo en el modelo KSB755

# Características de la licuadora

Esta licuadora fue fabricada y probada de acuerdo con las normas de calidad de KitchenAid para un óptimo rendimiento y una larga duración sin problemas.

## Potente motor

El resistente motor de 0.9 caballos de fuerza proporciona la potencia necesaria para lograr un desempeño excepcional en todas las tareas de licuado, desde purés hasta salsas con trozos, o bien picar de manera uniforme una jarra de hielo o fruta congelada en segundos para preparar batidos suaves.

## Jarra de vidrio de 48 oz. (1.5 L) fácil de vaciar

La jarra de vidrio es resistente a rayones, manchas y olores. Puede quitar el collar de seguridad para limpiar la jarra fácilmente; además soporta un rango de temperaturas extremas. El pico vertedor permite un vaciado regular, sin salpicaduras.

## Tapa fija con taza para ingredientes transparente de 2 oz. (60 ml)

Proporciona un sellado firme. La tapa flexible mantendrá el sellado a lo largo de toda la vida útil de la licuadora. La tapa incorpora una taza extraíble de 2 oz. (60 ml) para medir y agregar ingredientes con facilidad. La taza para ingredientes puede intercambiarse con la sobretapa de la tapa del vaso accesorio (modelo KSB755).

## Vaso accesorio de 24 oz. (0.75 L) resistente a quebraduras (modelo KSB755)

El resistente vaso accesorio es útil para recetas de poca capacidad y porciones individuales.

## Tapa de vaso accesorio con sobretapa (modelo KSB755)

La tapa incluye una sobretapa extraíble que se puede usar en la tapa del vaso accesorio y de la jarra. Esta versátil sobretapa puede usarse para verter aceites u otros ingredientes mientras la licuadora está funcionando.

## Cuchilla de acero inoxidable patentada

Los grandes y filosos dientes están dispuestos en cuatro planos distintos para obtener un licuado rápido, completo y uniforme.

## Collar de seguridad y ensamblaje de cuchillas

La duradera cuchilla de una pieza está integrada al collar de seguridad para un fácil manejo y limpieza. El ensamblaje, que se puede meter al lavavajillas, impide que las cuchillas giren hasta que la jarra o el vaso accesorio estén correctamente colocados en el collar y en la base de la licuadora.

## Conexión de acoplamiento de acero reforzado

El acoplador de calidad comercial con 12 dientes entrelazados transfiere directamente la potencia del motor a las cuchillas. El acoplador de la jarra está recubierta para que opere de forma silenciosa.

## Botones de selección de velocidad

Prepare bebidas heladas y haga salsas purés o sopas en segundos. Licue con confianza, control y consistencia con todas las opciones de velocidad: REVOLVER, PICAR, MEZCLAR, PURÉ y LICUAR. El MODO DE PULSO funciona con las cinco velocidades. La función para PICAR HIELO está diseñada específicamente para picar hielo y se activa automáticamente a intervalos escalonados para obtener resultados óptimos.

## Control de motor Intelli-Speed®

El exclusivo sistema de control Intelli-Speed® se activa automáticamente para mantener una velocidad constante, incluso durante los cambios de densidad que se producen cuando se agregan ingredientes. Este diseño avanzado de KitchenAid mantiene una velocidad óptima de licuado para cada tarea culinaria y opción del panel de control.

## Característica de licuado Soft Start®

La licuadora arranca a una velocidad menor para ayudar a llevar los ingredientes hacia las cuchillas y luego aumenta rápidamente a la velocidad seleccionada. Esta característica de diseño reduce el golpeteo inicial y permite su uso sin intervención del usuario.

# Características de la licuadora

## Base de metal fundido

La pesada base de metal fundido garantiza una operación estable y silenciosa al licuar una jarra completa de ingredientes. Las cuatro patas de goma de la ancha y sólida base proporcionan un agarre antideslizante que no deja marcas. La base, lisa y redonda, es fácil de limpiar y posee un compartimiento para almacenar el cable en la parte inferior.

## Panel de control Clean Touch™

Puede limpiarse en un instante. El panel de control liso no tiene hendiduras o huecos donde puedan quedar atrapados los ingredientes.

## Preparación de la licuadora para su uso

### Antes del primer uso

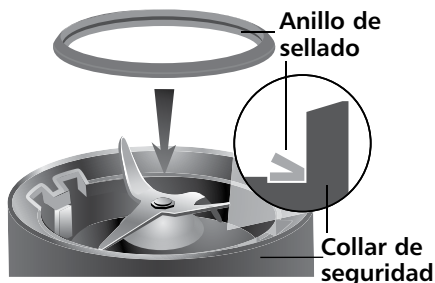
Antes de usar su licuadora por primera vez, limpie la base con un paño con agua tibia jabonosa, y después con un paño húmedo. Séquela con un paño suave. Lave la jarra, el vaso accesorio, las tapas, el collar de seguridad y el ensamblaje de cuchillas, el anillo de sellado, la taza para ingredientes y la sobretapa en agua tibia jabonosa (vea "Cuidado y limpieza", en la página 53) Enjuague las partes y séquelas con un paño.

### Ensamblaje de la licuadora

1. Coloque el collar de seguridad con el ensamblaje de cuchillas apuntando hacia arriba sobre una superficie sólida.



2. Coloque el anillo de sellado, con el lado plano hacia abajo, alrededor de la cuchilla y métalo en la muesca del interior del collar de seguridad.



3. Alinee las lengüetas de la jarra o del vaso accesorio con las ranuras del collar de seguridad.

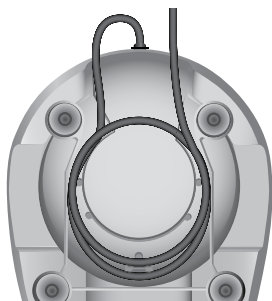


# Preparación de la licuadora para su uso

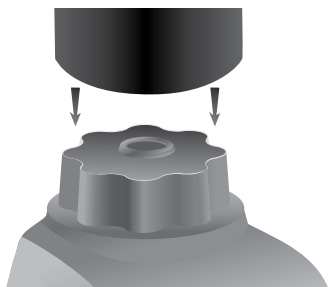
4. Presione hacia abajo y gire la jarra o el vaso accesorio hacia la derecha, dando aproximadamente  $\frac{1}{4}$  de giro, hasta que oiga dos clics.



5. Ajuste la longitud del cable de corriente de la licuadora.



6. Coloque el ensamblaje de la jarra o del vaso accesorio sobre la base de la licuadora.



**NOTA:** Cuando está colocado correctamente, el ensamblaje de la jarra o del vaso accesorio se asienta completamente en la base de la licuadora. Si no lo está, repita los pasos 3 y 4.



7. Ponga la tapa sobre la jarra o el vaso accesorio.

## ⚠ 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.**

8. Conecte el cable de corriente a un tomacorriente de tres entradas con conexión a tierra. La licuadora está lista para funcionar.
9. Antes de quitar la jarra o el vaso accesorio, siempre pulse OFF y desconecte el cable de corriente.

# Uso de la licuadora

## Antes de usar

**NOTA:** Cuando la licuadora está encendida o la luz indicadora del MODO DE PULSO está parpadeando:

- No interfiera con el movimiento de las cuchillas
- No quite la tapa de la jarra o del vaso accesorio

## Operación de la licuadora

La Licuadora KitchenAid® tiene cinco velocidades: REVOLVER, PICAR, MEZCLAR, PURÉ y LICUAR. Además, tiene la función para PICAR HIELO y MODO DE PULSO.



1. Con el conveniente modo de operación en un solo paso, esta unidad solo funciona cuando se pulsa uno de los botones de selección de velocidad.
2. Antes de usar la licuadora, asegúrese de que la jarra o el vaso accesorio esté bien sujeto al collar de seguridad y que el ensamblaje esté colocado en la base de la licuadora.



**NOTA:** Si hay un espacio entre el collar de seguridad y la base, es posible que la jarra o el vaso accesorio no esté enganchado en el collar de seguridad o que el ensamblaje no esté bien puesto en la base de la licuadora. Para mayores instrucciones, vea "Ensamblaje de la licuadora", en la página 48.

3. Coloque los ingredientes en la jarra o vaso accesorio y coloque firmemente la tapa.

4. Pulse el botón de velocidad que desea para que la licuadora opere continuamente a dicha velocidad. La luz roja sobre el botón de velocidad escogido se mantendrá encendida. Puede cambiar de función sin necesidad de detener la licuadora, pulsando un botón de velocidad distinto.

**IMPORTANTE:** Si va a licuar alimentos o líquidos calientes, quite la taza para ingredientes del centro. Opere sólo en la velocidad REVOLVER.

5. Para apagar la licuadora, pulse OFF. El botón OFF detendrá cualquier opción de velocidad y, al mismo tiempo, desactivará la licuadora.
6. Antes de quitar la jarra o el vaso accesorio, desconecte el cable de corriente.

## PICAR HIELO

La licuadora KitchenAid® ofrece una función para PICAR HIELO. Cuando selecciona esta función, la licuadora se activa a intervalos escalonados a la velocidad óptima para picar hielo u otros ingredientes.

1. Antes de operar la licuadora, asegúrese de que la jarra o el vaso accesorio esté bien puesto en la base de la licuadora.

**NOTA:** Si hay un espacio entre el collar de seguridad y la base, es posible que la jarra o el vaso accesorio no esté bien colocado en el collar de seguridad o que el collar no esté bien puesto en la base de la licuadora. Para mayores instrucciones, vea "Ensamblaje de la licuadora", en la página 48.

2. Coloque los ingredientes en la jarra o en el vaso accesorio y ponga firmemente la tapa.
3. Oprima PICAR HIELO. La luz indicadora permanecerá encendida. La licuadora se activará a intervalos escalonados.



# Uso del la licuadora

4. Para detener la función para picar hielo, pulse OFF. La licuadora ahora está lista para funcionar en modo continuo.
5. Antes de quitar la jarra o el vaso accesorio, desconecte el cable de corriente.

## MODO DE PULSO

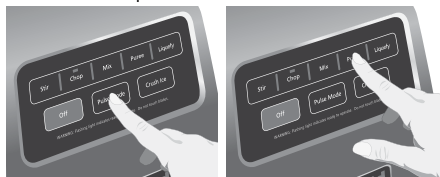
La licuadora KitchenAid® ofrece MODO DE PULSO, que puede utilizar con cualquiera de las velocidades.

**NOTA:** EL MODO DE PULSO NO FUNCIONA CON LA FUNCIÓN PARA PICAR HIELO.

1. Antes de operar la licuadora, asegúrese de que la jarra o el vaso accesorio esté bien puesto en la base de la licuadora.

**NOTA:** Si hay un espacio entre el collar de seguridad y la base, es posible que la jarra o el vaso accesorio no esté bien colocado en el collar de seguridad o que el collar no esté bien puesto en la base de la licuadora. Instrucciones adicionales en la sección “Ensamblaje de la licuadora”, de la página 48.

2. Coloque los ingredientes en la jarra o en el vaso accesorio y ponga firmemente la tapa.
3. Oprima MODO DE PULSO. La luz indicadora del botón parpadeará para indicar que las cinco velocidades están en modo de pulso.



4. Seleccione un botón de velocidad. Púlselo y manténgalo presionado durante el tiempo que estime conveniente. Tanto los indicadores del botón de velocidad como del MODO DE PULSO se mantendrán encendidos mientras mantenga presionado el botón de velocidad escogido. Cuando suelte el botón, el licuado se detendrá, pero la licuadora continuará en MODO DE PULSO y el indicador del MODO DE PULSO volverá a parpadear. Para realizar un nuevo pulso o hacerlo a otra velocidad, simplemente pulse y mantenga presionado el botón de la velocidad deseada.

5. Para desactivar la función MODO DE PULSO, pulse OFF. La licuadora ahora está lista para funcionar en modo continuo.
6. Antes de quitar la jarra o el vaso accesorio, desconecte el cable de corriente.

## Taza para ingredientes

La taza para ingredientes de 2 oz. (60 ml) Puede usarse para medir y agregar ingredientes tanto a la jarra como al vaso accesorio. Quite la taza y agregue los ingredientes en las velocidades REVOLVER, PICAR o MEZCLAR. Cuando opere a velocidades más altas, con la jarra llena o con contenidos calientes, detenga la licuadora y después agregue los ingredientes.



## Sobretapa (Modelo KSB755)

Esta versátil sobretapa encaja en las tapas tanto de la jarra como del vaso accesorio y sirve para verter aceites u otros líquidos mientras la licuadora está funcionando.



## Característica de licuado Soft Start®

La característica de licuado Soft Start® hace que la licuadora arranque automáticamente a una velocidad menor que ayuda a llevar los ingredientes hacia las cuchillas, y después aumenta rápidamente hasta la velocidad seleccionada para un desempeño óptimo.

**NOTA:** La característica de licuado Soft Start® sólo funciona cuando se selecciona una velocidad del modo OFF y no funciona con el MODO DE PULSO ni con la función para PICAR HIELO.

# Guía para el control de la velocidad

Producto	Velocidad	Producto	Velocidad
Bebida helada licuada . . . . .	Licuar	Fruta troceada congelada (Descongele levemente hasta que pueda separarla con la punta de un cuchillo) . . . . .	Picar hielo
Tarta de queso . . . . .	Licuar	Bebida helada a base de yogur . . . . .	Licuar
Frutas picadas. . . . .	Revolver en modo de pulso	Jugo de frutas a base de jugo concentrado. . . . .	Mezclar
Vegetales picados. . . . .	Revolver en modo de pulso	Bebida a base de frutas (poco espesa) . . . . .	Licuar
Crema para untar a base de queso. . . . .	Revolver	Bebida a base de frutas (espesa). . . . .	Revolver
Sopa de crema . . . . .	Revolver	Bebida a base de leche helada. . . . .	Licuar
Hielo picado/ en trozos. . . . .	Picar hielo	Ensalada de carne para relleno de sándwich . . .Picar en modo de pulso	
Salsa. . . . .	Revolver	Mousse. . . . .	Licuar
Salsa a base de frutas . . . . .	Revolver	Aderezo para ensaladas . . . . .	Mezclar
Queso duro rallado. . . . .	Licuar	Cubierta salada de migajas . . . .Picar en modo de pulso	
Salsa de carne. . . . .	Mezclar	Bebida a base de sorbete. . . . .	Licuar
Avena . . . . .	Puré	Queso ricota o requesón cremoso . . . . .	Mezclar
Mezcla para panqueques . . . . .	Mezclar	Cubierta de streusel . . . . .	Picar
Pesto. . . . .	Picar	Cubierta dulce de migajas . . . .Picar en modo de pulso	
Comida para bebés/ puré de frutas . . . . .	Puré	Cubierta dulce crujiente . . . . .Picar en modo de pulso	
Carne molida/puré de carne para bebés . . . . .	Puré	Salsa blanca . . . . .	Revolver
Puré de verduras/ Puré de verduras para bebés . . . . .	Puré		
Salsa a base de verduras. . . . .	Revolver		
Mezcla para waffles. . . . .	Mezclar		
Frutas frescas picadas finamente. . . . .	Picar hielo		
Verduras frescas picadas finamente . . . . .	Licuar		

**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 Crush Ice (Triturar hielo) se ha optimizado para triturar y picar hielo sin agregar ningún ingrediente líquido.

# Cuidado y limpieza

La jarra de la licuadora, el vaso accesorio, el collar de seguridad y el ensamblaje de cuchillas se pueden limpiar fácilmente por separado o juntos, sin tener que desensamblarlos.

- Limpie minuciosamente la licuadora después de cada uso
- No sumerja la base o el cable de la licuadora en agua
- No use limpiadores abrasivos ni estropajos

## Limpieza de componentes individuales

1. Levante la jarra o el vaso accesorio con un movimiento recto, hacia arriba desde la base de la licuadora. Después, gire la jarra o el vaso accesorio hacia la izquierda hasta que oiga dos clics, para separar el collar de seguridad las cuchillas y el anillo de sellado de la jarra o del vaso accesorio. Lave los componentes con agua con detergente. Enjuáguelos y séquelos con un paño.

**NOTA:** La jarra puede ponerse en la cesta inferior de un lavavajillas automático. El vaso accesorio, ambas tapas, la taza para ingredientes, la sobretapa, el collar de seguridad y las cuchillas, y el anillo de sellado pueden colocarse en la cesta superior. Para obtener un mejor resultado, se recomienda lavar a mano.



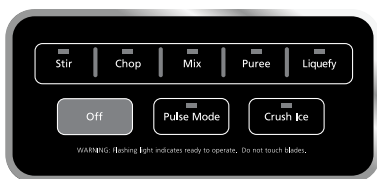
2. Limpie la base y el cable de la licuadora con un paño empapado en agua tibia jabonosa; limpie con un paño húmedo y seque con un paño suave.

## Limpieza sin desensamblar

1. Coloque la jarra o el vaso accesorio en la base de la licuadora; llene hasta la mitad con agua tibia (no caliente) y agregue 1 ó 2 gotitas de detergente líquido para platos. Coloque la tapa en la jarra o vaso accesorio; pulse a opción de velocidad REVOLVER y haga funcionar la licuadora durante 5 a 10 segundos. Quite la jarra o el vaso accesorio y vacíe el contenido. Enjuague con agua tibia hasta que esté limpio.
2. Para limpiar las tapas, la taza para ingredientes y la sobretapa, lave con agua tibia con detergente y después enjuague y seque completamente.
3. Limpie la base y el cable de la licuadora con un paño empapado en agua tibia jabonosa; limpie con un paño húmedo y seque con un paño suave.

# Resolución de problemas

## La licuadora no funciona cuando se selecciona una opción:



No hay ninguna luz indicadora encendida.

Verifique que la licuadora esté conectada a una toma de corriente de tres entradas con conexión a tierra. Si lo está, pulse OFF y desconecte la licuadora. Vuelva a conectarla en el mismo tomacorriente. Si la licuadora sigue sin funcionar, verifique el fusible o interruptor automático del circuito eléctrico al que está conectada la licuadora y asegúrese de que el circuito esté cerrado.

## La licuadora se detiene mientras licua:



Todas las luces indicadoras están parpadeando al mismo tiempo.

Es posible que la licuadora esté sobrecargada. Si la licuadora se sobrecarga al mezclar ingredientes pesados, ésta se apagará automáticamente para evitar que se dañe el motor. Pulse OFF para restablecer la licuadora y desconecte el cable de corriente. Quite la jarra o el vaso accesorio de la base y divida el contenido en cantidades más pequeñas. También puede disminuir la carga sobre la licuadora, agregando líquido a los ingredientes.



Todas las luces indicadoras están parpadeando en forma alternada.

Es posible que la licuadora esté atascada. Si la licuadora se atasca, ésta dejará de funcionar para evitar que se dañe el motor. Pulse OFF para restablecer la licuadora y desconecte el cable de corriente. Quite la jarra o el vaso accesorio de la base y con una espátula suave, libere las cuchillas, ya sea separando o quitando el contenido del fondo de la jarra o vaso accesorio.

## La licuadora enciende, pero las cuchillas no giran:



La jarra o el vaso accesorio no está bien sujeto al collar de seguridad. Presione hacia abajo y gire la jarra o vaso accesorio hacia la derecha dentro del collar de seguridad hasta que escuche el segundo clic. Esto hará que el ensamblaje de la jarra o vaso accesorio se enganche con el acoplador. Vea las instrucciones sobre cómo ensamblar la licuadora, en la página 48.

Si no se puede resolver el problema mediante los pasos proporcionados en esta sección, póngase en contacto con KitchenAid o con un Centro de Servicio Autorizado de KitchenAid.

**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 y Servicio KitchenAid en la página 58. No devuelva la licuadora a la tienda donde la compró; ellos no brindan el servicio técnico.

# Consejos para licuar

## Consejos rápidos

- Para obtener una textura más suave, licue con la función de PICAR HIELO si está preparando bebidas con hielo.
- Los cubos de hielo pequeños pueden romperse o picarse más rápidamente que los cubos de hielo grandes.
- En esta jarra de la licuadora puede agregar cantidades mayores de alimentos que las que podría agregar en otras licuadoras: puede agregar 2 a 3 tazas (475 a 710 ml) a la vez en lugar de porciones de 1 taza (235 ml).
- Para la mayoría de las mezclas de ingredientes, comience el proceso de licuado en REVOLVER para combinar completamente los ingredientes. Luego aumente la velocidad si es necesario.
- Asegúrese de mantener la tapa en la jarra o en el vaso accesorio mientras licua.
- Si lo desea, quite la taza para ingredientes o la sobretapa de la jarra o del vaso accesorio para agregar líquidos o cubos de hielo mientras la licuadora está funcionando en las velocidades REVOLVER, PICAR o MEZCLAR.
- Cuando opere a velocidades más altas, con la jarra o el vaso accesorio lleno o con ingredientes calientes, detenga la licuadora y después agregue los ingredientes.
- Detenga la licuadora antes de meter utensilios en la jarra o el vaso accesorio. Use una espátula de goma para mezclar los ingredientes solo cuando la licuadora está apagada. Para evitar dañar los utensilios o las cuchillas de la licuadora, no utilice ningún utensilio, incluidas espátulas, en la jarra o vaso accesorio mientras el motor está funcionando.
- Si es posible, deje enfriar los alimentos calientes antes de licuarlos. Comience el licuado de alimentos calientes en la velocidad REVOLVER. Aumente la velocidad si es necesario.
- Quite la taza para ingredientes del centro o la sobretapa cuando mezcle líquidos calientes y opere sólo en la velocidad REVOLVER. No ponga la mano descubierta sobre la tapa cuando procese alimentos calientes.
- Detenga la licuadora y compruebe la consistencia de los alimentos después de algunos segundos para evitar que se pasen.

## Consejos prácticos

**Reconstituir jugos congelados:** Para una lata de concentrado de jugo de naranja de 6 oz. (175 ml), combine el jugo y la cantidad correcta de agua en la jarra. Tape y licue en velocidad MEZCLAR durante 10 a 15 segundos, hasta que se haya combinado completamente.

Para una lata de 12 oz. (355 ml), combine el jugo y 1 lata de agua en la jarra. Tape y licue en modo MEZCLAR durante 20 a 30 segundos, hasta que se haya combinado completamente. Revuelva con otras dos latas de agua.

**Disolver gelatina de sabores:** Vierta agua hirviendo en la jarra o en el vaso accesorio; agregue la gelatina. Retire la taza para ingredientes central y licue en velocidad REVOLVER durante 10 a 30 segundos, hasta que la gelatina se disuelva. Agregue otros ingredientes.

**Preparar migajas de galletas saladas y galletas dulces:** Rompa las galletas grandes en trozos de aproximadamente 1½ pulgadas (3.75 cm) de diámetro. Use las galletas dulces más pequeñas tal cual. Colóquelas en la jarra o el vaso accesorio. En MODO DE PULSO, tape y licue en velocidad PICAR, pulsando varias veces, durante aproximadamente 3 segundos cada vez, hasta que obtenga la consistencia deseada. Use las migajas para preparar una cubierta rápida para yogures helados, budines o compota de fruta.

Para preparar migajas más finas para tartas y cortezas de postres, rompa las galletas saladas o galletas dulces en trozos de aproximadamente 1½ pulgadas (3.75 cm) de diámetro y colóquelas en la jarra o vaso accesorio. Tape y LICUE en MODO DE PULSO, pulsando varias veces, durante 20 a 30 segundos, hasta que obtenga la consistencia deseada.

**Preparar migajas de galletas saladas:** Siga el procedimiento para las galletas dulces. Use como cubierta o como ingrediente en guisos y platos de verduras.

# Consejos para licuar

**Preparar migajas de pan:** Parta el pan en trozos de aproximadamente 1½ pulgadas (3.75 cm) de diámetro. Siga el procedimiento para las galletas dulces. Use como cubierta o como ingrediente en platos de guisos y verduras.

**Picar frutas y verduras:** Coloque 2 tazas (475 ml) de frutas cocidas o en conserva en la jarra o en el vaso accesorio. Agregue 2 a 4 cucharadas (30 a 60 ml) de jugo de fruta o agua por cada taza (235 ml) de fruta. Tape y mezcle en modo PURÉ durante unos 5 a 10 segundos.

**Puré de frutas:** Coloque 2 tazas (475 ml) de frutas cocidas o en conserva en la jarra o en el vaso accesorio. Agregue 2 a 4 cucharadas (30 a 60 ml) de jugo de fruta o agua por cada taza (235 ml) de fruta. Tape y mezcle en modo PURÉ durante unos 5 a 10 segundos.

**Puré de verduras:** Coloque 2 tazas (475 ml) de verduras cocidas o en conserva en la jarra o en el vaso accesorio. Agregue 2 a 4 cucharadas (30 a 60 ml) de caldo, agua o leche por cada taza (235 ml) de verduras. Tape y licue en modo PURÉ durante unos 10 a 20 segundos.

**Puré de carne:** Coloque trozos de carne tierna cocida en la jarra. Agregue 3 a 4 cucharadas (45 a 60 ml) de caldo, agua o leche por cada taza (235 ml) de carne. Tape y licue en modo REVOLVER durante 10 segundos. Detenga la licuadora y quite la mezcla de las paredes de la jarra. Tap y mezcle en modo PURÉ durante otros 10 a 20 segundos.

**Moler requesón o queso ricota:** Coloque requesón o el queso ricota en la jarra o vaso accesorio. Tape y licue en modo MEZCLAR durante unos 25 a 35 segundos, hasta que esté homogéneo. Detenga la licuadora y raspe las orillas de la jarra según sea necesario. Si es necesario, agregue 1 cucharada (15 ml) de leche descremada por cada taza (235 ml) de requesón. Use como base para salsas o pastas bajas en grasas.

**Combinar ingredientes líquidos paraproduitos de pastelería:** Vierta los ingredientes líquidos en la jarra o vaso accesorio. Tape y licue en modo LICUAR durante unos 10 a 15 segundos hasta que esté bien mezclado. Vierta la mezcla líquida sobre los ingredientes secos y revuelva bien.

**Eliminar grumos de salsas de carne:** Si la salsa de carne se pone grumosa, colóquela en la jarra o vaso accesorio. Tape y licue en modo MEZCLAR durante unos 5 a 10 segundos, hasta que esté homogénea.

**Combinar harina con líquido para espesar:** Coloque harina y agua en la jarra o en el vaso accesorio. Tape y licue en modo REVOLVER durante unos 5 a 10 segundos, hasta que esté homogénea.

**Preparar salsa blanca:** Coloque leche, harina y sal, si lo desea, en la jarra o vaso accesorio. Tape y licue en modo REVOLVER durante 5 a 10 segundos, hasta que este bien mezclado. Vierta la mezcla en una sartén y cocine como lo hace normalmente.

**Preparar mezcla para panqueques o waffles a partir de mezcla preparada:**

Coloque la mezcla y los demás ingredientes en la jarra o vaso accesorio. Tape y licue en modo MEZCLAR durante 10 a 20 segundos, hasta que esté bien mezclado. Detenga la licuadora y quite la mezcla de las orillas de la jarra o vaso accesorio según sea necesario.

**Rallar queso:** Corte queso muy frío en cubos de ½ a 1 pulgada (1.25 a 1.5 cm) Coloque hasta ½ taza (120 ml) de queso en la jarra o vaso accesorio. Tape y licue en modo LICUAR durante unos 5 a 10 segundos. En el caso de quesos duros, como el parmesano, déjelos que adquieran la temperatura ambiente y después licue en modo LICUAR durante unos 10 a 15 segundos.

# Consejos para licuar

---

**Preparar avena para bebés:** Coloque copos de avena sin cocer en la jarra o vaso accesorio. En MODO DE PULSO, licue en velocidad MEZCLAR hasta que obtenga la consistencia deseada; bastan unos 5 pulsos, cada uno de 2 a 3 segundos. Cocine en forma normal.

**Preparar alimentos para bebé a partir de alimentos para adultos:** Coloque la comida preparada para adulto en la jarra o en el vaso accesorio. Tape y licue en modo REVOLVER durante 10 segundos. Después licue en modo PURÉ durante 10 a 30 segundos.

**Lavar el vaso de la licuadora:** Llene la jarra o el vaso accesorio con agua tibia hasta la mitad. Agregue algunas gotas de detergente líquido para platos Tape y licue en modo REVOLVER durante 5 a 10 segundos hasta que las orillas estén limpias. Enjuague y seque. Si desea una limpieza completa, la jarra, el vaso accesorio, las tapas, la taza para ingredientes, la sobretapa, el collar de seguridad y el ensamblaje de cuchillas, y el anillo de sellado también pueden lavarse en un lavavajillas automático. Consulte el apartado “Cuidado y limpieza”, en la página 53.

# Garantía de la licuadora KitchenAid®

Duración de la garantía:	KitchenAid pagará por:	KitchenAid no pagará por:
<p><b>50 estados de los Estados Unidos, el distrito de Columbia, Canadá y Puerto Rico:</b> Un año de garantía limitada a partir de la fecha de compra.</p>	<p><b>50 estados de los Estados Unidos, el Distrito de Columbia y Canadá:</b> El reemplazo de su licuadora sin molestias. Consulte la siguiente página para obtener los detalles sobre cómo realizar el reemplazo. O <b>En Puerto Rico:</b> 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 un servicio técnico, siga las instrucciones de la página 59.</p>	<p>A. Las reparaciones cuando la licuadora sea utilizada con otro fin que no sea el uso doméstico normal de una familia. B. Los daños como consecuencia de un accidente, alteración, mal uso, abuso o uso con productos no aprobados por KitchenAid. 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.</p>

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 CONSIGUIENTES. 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 molestias - 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. El reemplazo de su unidad también estará cubierto 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 KitchenAid 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 molestias 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. El reemplazo de su unidad también estará cubierto 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®

autorizado. En la caja, escriba su nombre y dirección postal en un papel junto con la copia del 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 de interacción con el cliente al 1-800-807-6777. O escribanos a:

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

## Cómo ordenar el servicio de garantía en Puerto Rico

Su licuadora KitchenAid® tiene garantía de un año a partir de la fecha de compra. KitchenAid pagará 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 asegurado a cobrar 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 ordenar el servicio luego de la expiración de la garantía – en todas las localidades

## **⚠ ADVERTENCIA**



### **Peligro de Choque Eléctrico**

**Desconecte el suministro de energía antes de dar mantenimiento.**

**No seguir esta instrucción puede ocasionar la muerte o choque eléctrico.**

Antes de llamar al servicio técnico, revise la sección de Resolución de problemas en la página 54.

**Para información del servicio en los 50 estados 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 información del servicio 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 ordenar el servicio fuera de estas localidades

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

### **Para información del servicio en México,**

llame de manera gratuita al 01-800-024-17-17 (JV Distribuciones)

o

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

# Como ordenar accesorios y piezas de repuesto

---

**Para ordenar accesorios o piezas de repuesto para su licuadora en los 50 estados de los Estados Unidos, en el Distrito de Columbia y en Puerto Rico,** llame gratis 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 ordenar accesorios o piezas de repuesto para su licuadora en Canadá** llame gratis al 1-800-807-6777.

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

**Para ordenar accesorios o piezas de repuesto para su licuadora en México,** llame gratis al 01-800-024-17-17 (JV Distribuciones)

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

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

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

The shape of the stand mixer is a registered trademark/La forme du batteur sur socle est une marque déposée/  
La forma de la batidora con base es una marca registrada KitchenAid, U.S.A.

KitchenAid Canada licensee in Canada/Emploi sous licence par KitchenAid Canada au Canada.

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

