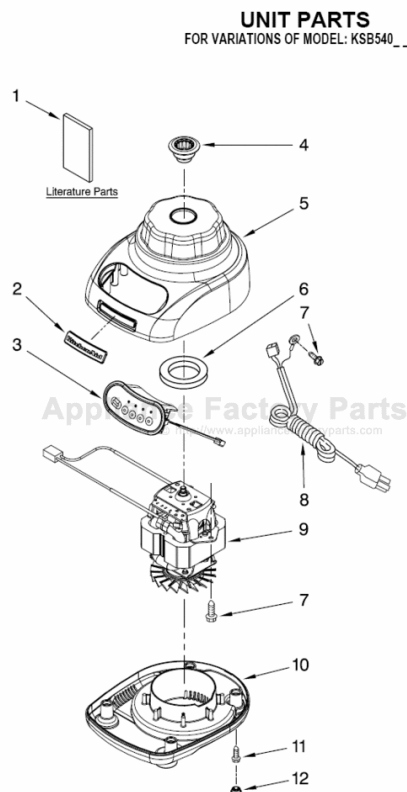


This Owner's Manual is provided and hosted by [Appliance Factory Parts](http://Appliance Factory Parts).



# KITCHENAID KSB540OB0 Owner's Manual

[Shop genuine replacement parts for KITCHENAID  
KSB540OB0](#)



[Find Your KITCHENAID Small Appliance Parts - Select From 538 Models](#)

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

# KitchenAid®

# 3

SPEED  
VITESSES  
VELOCIDADES

**BLENDER**

INSTRUCTIONS

**MÉLANGEUR**

INSTRUCTIONS

**LICUADORA**

INSTRUCCIONES

KSB540



9709948A

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



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

FOR THE WAY IT'S MADE.®

## Proof of Purchase and Product Registration

---

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

Before you use your blender, please fill out and mail your product registration card packed with the unit. This card will enable

us to contact you in the unlikely event of a product safety notification and assist us in complying with the provisions of the Consumer Product Safety Act. This card does not verify your warranty.

Please complete the following for your personal records:

Model Number \_\_\_\_\_

Serial Number \_\_\_\_\_

Date Purchased \_\_\_\_\_

Store Name and Location \_\_\_\_\_

## Preuve d'achat et enregistrement du produit

---

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

Avant d'utiliser le 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 pouvons aussi nous conformer plus facilement aux dispositions de la loi sur la sécurité des produits de consommation. Cette carte ne confirme pas la garantie.

Veillez remplir ce qui suit pour votre dossier personnel.

Numéro de modèle \_\_\_\_\_

Numéro d'identification \_\_\_\_\_

Date d'achat \_\_\_\_\_

Nom du magasin et emplacement \_\_\_\_\_

## 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 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 and Product Registration Card .....	Inside Front Cover
Blender Safety .....	2
Important Safeguards .....	2
Electrical Requirements .....	3

## FEATURES AND OPERATION

Blender Features .....	4
Preparing the Blender for Use .....	6
Before First Use .....	6
Blender Assembly .....	6
Using the Blender .....	7
Before Use .....	7
Operating the Blender .....	7
Pulse Feature .....	7
Ingredient Cap .....	7
Speed Control Guide .....	8

## CARE AND CLEANING

Cleaning the Blender .....	9
Troubleshooting .....	9

## BLENDER TIPS

Quick Tips .....	10
How To .....	10

## WARRANTY AND SERVICE INFORMATION

KitchenAid® blender Warranty .....	12
Hassle-Free Replacement Warranty – 50 United States and District of Columbia .....	13
Hassle-Free Replacement Warranty – Canada .....	13
How to Arrange for Warranty Service in Puerto Rico .....	13
How to Arrange for Service after the Warranty Expires – All Locations .....	14
How to Arrange for Service Outside these Locations .....	14
How to Order Accessories and Replacement Parts .....	14

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

ENGLISH

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

1. Read all instructions.
2. To avoid the risk of electrical shock, do not put blender in water or other liquid.
3. Close supervision is necessary when any appliance is used by or near children.
4. Unplug from outlet when not in use, before putting on or taking off parts, and before cleaning.
5. Avoid contact with moving parts.
6. Do not operate the blender with a damaged cord or plug or after appliance malfunctions, or is dropped or damaged in any manner. Return appliance to the nearest Authorized Service Center for examination, repair or electrical or mechanical adjustment.
7. Do not use outdoors.
8. Do not let cord hang over edge of table or counter.
9. Keep hands and utensils out of container while blending to reduce the risk of severe injury to persons or damage to the blender. A scraper may be used but must be used only when the blender is not running.
10. Blades are sharp. Handle carefully.
11. Always operate blender with cover in place.
12. The use of attachments, including canning jars, not recommended by KitchenAid may cause a risk of injury to persons.
13. When blending hot liquids, remove center piece of two-piece cover.
14. This product is designed for household use only.


## SAVE THESE INSTRUCTIONS

# Electrical Requirements

Electrical features: 120 VAC, 60 hz, 6 amp

**NOTE:** Your blender has a 3 prong grounded plug. To reduce the risk of electrical shock, this plug will fit in an outlet only one way. If the plug does not fit in the outlet, contact a qualified electrician. Do not modify the plug in any way.

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

<b>⚠ WARNING</b>

<b>Electrical Shock Hazard</b> <b>Plug into a grounded 3 prong outlet.</b> <b>Do not remove ground prong.</b> <b>Do not use an adapter.</b> <b>Do not use an extension cord.</b> <b>Failure to follow these instructions can result in death, fire, or electrical shock.</b>

ENGLISH

# Blender Features

ENGLISH





# 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 pureeing sauces to making chunky salsas, or uniformly crushing a pitcher of ice or frozen fruit within seconds for silky smoothies.

## Easy clean, One-Piece Pitcher Design

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

## Polycarbonate Pitcher



One-piece 56 oz (1.75 L) capacity, clear, polycarbonate pitcher is shatter resistant, scratch resistant, and stain resistant. Pitcher's handle

features soft inner grip for firm, comfortable, no-slip control.

## Patented Stainless Steel Blade

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

## Speed Selection Buttons

Create frozen drinks and puree sauces or soups in seconds. Blend with confidence, control, and consistency at all settings: LOW, MEDIUM, and HIGH. The PULSE button gives added control for jobs that require short, quick bursts or longer bursts of power.

## Clean Touch™ Control Pad

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

## Durable Steel-Reinforced Couplers

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

## Stay-Put Lid with Clear, 2 oz (60 mL) Ingredient Cap

Provides a strong seal. The flexible lid will maintain its tight seal throughout the life of the blender. The lid includes a removable 2 oz (60 mL) cap for convenience in measuring and adding ingredients.

## 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 convenient cord storage underneath.

ENGLISH

# 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 1-piece pitcher, lid, and ingredient cap in warm, sudsy water or just add soap and warm water to the pitcher, place it on the blender base, and blend to clean. See "Care and Cleaning" section. Rinse parts and wipe dry.

## Blender Assembly

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

A. If you will be using the blender within 2 ft (61 cm) of an outlet, you can shorten the power cord by coiling it into the storage area on the bottom of the base in the pattern at right (indicated by arrows):



B. If you will be using the blender within 16" (41 cm) of an outlet, you can shorten the power cord by coiling it into the storage area on the bottom of the base in this pattern:



C. To store the majority of the power cord under the base of your blender, follow cord wrap pattern "B" above. Then, starting at point "A" in the drawing at right, coil a second layer of cord into the base in the pattern indicated by the arrows:



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



3. Before plugging in the blender, be sure to press OFF to ensure the blender is in the Off mode.

## ⚠ 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.**

4. Plug into a grounded 3 prong outlet. Blender is now ready for operation.
5. Before removing the pitcher from the base after use, always press OFF and unplug the power cord. Lift the pitcher in a straight, upward motion off of the blender base.

# Using the Blender

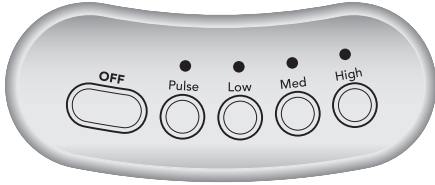
## Before Use

**NOTE:** While the blender is on:

- Do not interfere with blade movement.
- Do not remove pitcher lid.

## Operating the Blender

The KitchenAid® blender has 3 speeds: LOW, MEDIUM, and HIGH. It also features a PULSE button.



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



3. Press the desired speed button for continuous operation at that speed. The red indicator above the selected speed will appear. You may change speeds without stopping the unit by pressing a new speed button.

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

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

## Pulse Feature

Your KitchenAid® blender offers a Pulse feature.

1. Before operating the blender, make sure the pitcher is properly in place on the blender base.
2. Put ingredients into pitcher, and firmly attach lid.
3. Press PULSE and hold for the desired length of time. The red indicator will appear. The Pulse feature allows user easy control for short, quick bursts or longer bursts of power.



4. To turn off the Pulse feature, simply release the PULSE button. The blender is now ready for continuous operation.
5. Before removing the pitcher, press OFF to deactivate the blender, and unplug the power cord.

## Ingredient Cap

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



ENGLISH

# Speed Control Guide

ENGLISH

Item	Speed	Item	Speed
Cheesecake . . . . .	High	Gravy . . . . .	Medium
Chopped fruit . . . . .	Pulse	Ice Cream-based drink . . . . .	High
Chopped ice . . . . .	Pulse	Mousse . . . . .	High
Chopped vegetables . . . . .	Pulse	Pancake batter . . . . .	Low
Crushed ice . . . . .	Medium, High or Pulse	Sherbet-based drink . . . . .	High
Frozen yogurt-based drink . . . . .	High	Smooth ricotta or cottage cheese . . . . .	Medium
Fruit-based drink . . . . .	High	Streusel topping . . . . .	Low
Fruit juice from frozen concentrate . . . . .	Low	Sweet crumb topping . . . . .	Low
Grated hard cheese . . . . .	High	Waffle batter . . . . .	Low
		White sauce . . . . .	Low

**TIP:** Process up to one standard ice cube tray or 12 to 14 standard ice cubes at a time. No liquid needs to be added for processing; occasional stirring with a spatula will be helpful, but should only be done when blender is OFF.

## Care and Cleaning

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

- Clean the blender thoroughly after every use.
  - Do not immerse the blender base or cord in water.
  - Do not use abrasive cleansers or scouring pads.
1. To clean the blade, place the pitcher on the blender base, fill one-half full with warm (not hot) water, and add 1 or 2 drops of dishwashing liquid. Place the lid on the pitcher, press the LOW speed setting, and run the blender for 5 to 10 seconds. Remove the pitcher and

empty contents. Rinse the pitcher with warm water until clean. The pitcher can also be washed in the bottom rack of an automatic dishwasher.

2. To clean the lid and ingredient cap, wash in warm soapy water, then rinse and dry thoroughly. These parts can also be washed in the top rack of an automatic dishwasher. For best results, hand washing is recommended.
3. Wipe the blender base and cord with a warm, sudsy cloth; wipe clean with a damp cloth, and dry with a soft cloth. For storage, the cord can be coiled into the cord-wrap on the bottom of the base.

ENGLISH

## Troubleshooting

### • If the blender does not operate when a setting is selected:

- Check to see if the blender is plugged into a grounded 3 prong outlet. If it is, press OFF, then unplug the blender.

### **⚠ 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.**

Plug it back in to the same outlet. If the blender still does not work, check the fuse or circuit breaker on the electrical circuit the blender is connected to and make sure the circuit is closed.

### • If the blender slows excessively when blending heavy ingredients:

- The blender may be overloaded. Press OFF to stop the blender. Remove the pitcher from the base and divide the pitcher contents into smaller batches. Adding liquid to the pitcher may also reduce the load on the blender.

### • If the blade stops spinning:

- Blender ingredients or a foreign object may have jammed the blender. Press OFF to stop the blender. Remove the pitcher from the base and free the blade by breaking-up or removing the contents at the bottom of the pitcher.

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

**U.S.A./Puerto Rico:** 1-800-541-6390,

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

**Mexico:** 01-800-024-17-17

(JV Distribuciones)

or

01-800-902-31-00

(Industrias Birtman)

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

# Blender Tips

## Quick Tips

- Blend at HIGH if you're making a large amount of beverage using lots of ice. For smaller quantities, use MEDIUM.
- 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 LOW to thoroughly combine the ingredients. Then increase to a higher speed, if necessary.
- Be sure to keep lid on pitcher while blending.
- If desired, remove center cap of pitcher lid to add liquids or ice cubes while the blender is operating at LOW speed.
- When operating at higher speeds with a full pitcher or with hot contents, stop the blender and then add ingredients.
- Stop the blender before using utensils in the pitcher. Use a rubber spatula to mix ingredients only when the blender is OFF. Do not use any utensil, including spatulas, in the pitcher while the motor is running.
- Cool hot foods, if possible, before blending. Begin blending warm foods at LOW. Increase to higher speed, if necessary.
- Remove center ingredient cap when blending hot liquids and operate only on LOW. Do not place bare hand on pitcher 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 LOW 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 at LOW until thoroughly combined, about 20 to 30 seconds. Stir in remaining 2 cans of water.

**Dissolve flavored gelatin:** Pour boiling water into the pitcher; add gelatin. Remove center ingredient cap and blend at LOW 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" (3.75 cm) in diameter. Use smaller cookies as is. Place in pitcher. Cover and blend at LOW until desired consistency is reached. Use the crumbs to make a quick topping for frozen yogurt, pudding, or a fruit compote.

To make a finer crumb for pie and dessert crusts, break graham crackers or cookies into pieces about 1½" (3.75 cm) in diameter and place in the pitcher. Cover and blend at MEDIUM until desired consistency is reached, about 20 to 30 seconds.

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

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

# Blender Tips

ENGLISH

**Chop fruits and vegetables:** Put 2 cups (475 mL) of fruit or vegetable chunks in pitcher. Cover and quickly PULSE 3 to 4 times, about 1 second each time, until desired consistency is reached.

**Puree fruits:** Place 2 cups (475 mL) canned or cooked fruit in pitcher. Add 2 to 4 tbs (30 to 60 mL) fruit juice or water per cup (235 mL) of fruit. Cover and blend at MEDIUM about 5 to 10 seconds.

**Puree vegetables:** Place 2 cups (475 mL) canned or cooked vegetables in pitcher. Add 2 to 4 tbs (30 to 60 mL) broth, water, or milk per cup (235 mL) of vegetables. Cover and blend at MEDIUM about 10 to 20 seconds.

**Puree meats:** Place cooked, cubed, tender meat in pitcher. Add 3 to 4 tbs (45 to 60 mL) broth, water, or milk per cup (235 mL) of meat. Cover and blend on LOW 10 seconds. Stop the blender and scrape sides of pitcher. Cover and blend on MEDIUM 10 to 20 seconds longer. Stop the blender and scrape sides as needed.

**Puree cottage cheese or ricotta cheese:** Place cottage cheese or ricotta cheese in pitcher. Cover and blend at MEDIUM until smooth, about 25 to 35 seconds. Stop the blender and scrape sides as needed. If necessary, add 1 tbs (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. Cover and blend at HIGH 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. Cover and blend at MEDIUM until smooth, about 5 to 10 seconds.

**Combine flour and liquid for thickening:** Place flour and liquid in pitcher. Cover and blend at LOW until smooth, about 5 to 10 seconds.

**Prepare white sauce:** Place milk, flour, and salt, if desired, in pitcher. Cover, and blend at LOW 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. Cover and blend at LOW until well-mixed, 10 to 20 seconds. Stop the blender and scrape sides of the pitcher as needed.

**Grate cheese:** Cut very cold cheese into 1/2" to 1" (1.25 to 2.5 cm) cubes. Place up to 1/2 cup (120 mL) cheese in the pitcher. Cover and blend at HIGH about 5 to 10 seconds. For hard cheeses, such as Parmesan, bring to room temperature, then blend at HIGH for 10 to 15 seconds.

**Make oatmeal for a baby:** Place uncooked rolled oats in pitcher. Cover and blend at LOW about 5 to 10 seconds, until desired consistency. Cook as usual.

**Make baby food from adult food:** Place prepared adult food in pitcher. Cover and blend at LOW about 10 seconds. Then blend at MEDIUM about 10 to 30 seconds.

**Clean your blender pitcher:** Fill pitcher one-half full with warm water. Add a few drops of dishwashing liquid. Cover and blend at LOW until sides are clean, about 5 to 10 seconds. Rinse and dry. For complete cleaning, pitcher and lid can also be cleaned in an automatic dishwasher.

# 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, see the following pages.</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.).

ENGLISH

## Hassle-Free Replacement Warranty – Canada

---

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

If your KitchenAid® blender should fail within the first year of ownership, take the blender or ship collect to an Authorized KitchenAid Canada Service Centre. In the carton include your name and complete shipping address along with a copy of the proof of purchase (register receipt, credit card slip, etc.). Your replacement blender will be returned prepaid and insured. If you are unable to obtain satisfactory service in this manner call our toll-free Customer eXperience Centre at 1-800-807-6777. Or write to us at:

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

## How To Arrange for Warranty Service in Puerto Rico

---

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

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

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

---

Before calling for service, please review the “Troubleshooting” section.

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

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

Or contact an Authorized Service Center near you.

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

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

## 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 carte d'enregistrement du produit.....	Deuxième de couverture
Sécurité du mélangeur.....	16
Consignes de sécurité importantes.....	16
Contraintes électriques.....	17

## CARACTÉRISTIQUES ET FONCTIONNEMENT

Caractéristiques du mélangeur.....	18
Préparation du mélangeur avant l'utilisation.....	20
Avant la première utilisation.....	20
Assemblage du mélangeur.....	20
Utilisation du mélangeur.....	21
Avant l'utilisation.....	21
Fonctionnement du mélangeur.....	21
Caractéristique du mode PULSE (IMPULSION).....	22
Capuchon doseur d'ingrédients.....	22
Guide des touches de vitesse.....	22

FRANÇAIS

## ENTRETIEN ET NETTOYAGE

Nettoyage du mélangeur.....	23
Dépannage.....	24

## CONSEILS SUR LE MÉLANGEUR

Conseils rapides.....	25
Comment.....	25

## INFORMATION SUR LA GARANTIE ET LES RÉPARATIONS

Garantie du mélangeur KitchenAid®.....	28
Garantie de satisfaction totale et de remplacement - 50 États des États-Unis, district fédéral de Columbia.....	29
Garantie de satisfaction totale et de remplacement – Canada.....	29
Comment obtenir une réparation sous garantie à Puerto Rico.....	29
Comment obtenir une réparation hors garantie – tous les territoires.....	30
Comment obtenir une réparation en dehors de ces territoires.....	30
Comment commander des accessoires et des pièces de rechange.....	30

**NOTA :** Du fait du design unique du récipient et de la lame, veuillez lire ces instructions avant d'utiliser ce mélangeur KitchenAid® pour obtenir des résultats optimums.

# 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 éviter le risque de choc électrique, ne pas immerger le batteur dans de l'eau ou tout autre liquide.
3. Il est nécessaire de surveiller de près l'utilisation de cet appareil par des enfants ou à proximité de ceux-ci.
4. Débranchez l'appareil de la prise de courant lorsqu'il n'est pas utilisé, avant de monter ou de démonter des pièces et avant de le nettoyer.
5. Évitez de toucher aux pièces mobiles.
6. N'utilisez pas le mélangeur si le cordon ou la fiche sont endommagés ou s'ils présentent un défaut de fonctionnement ou s'ils tombent ou sont endommagés de quelque manière que ce soit. Rappelez 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.

# CONSIGNES DE SÉCURITÉ IMPORTANTES

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

## CONSERVEZ CES INSTRUCTIONS


### Contraintes électriques

Caractéristiques électriques : 120 V CA  
60 Hz 6 A

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

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

**⚠ AVERTISSEMENT**



**Risque de choc électrique**

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

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

**Ne pas utiliser un adaptateur.**

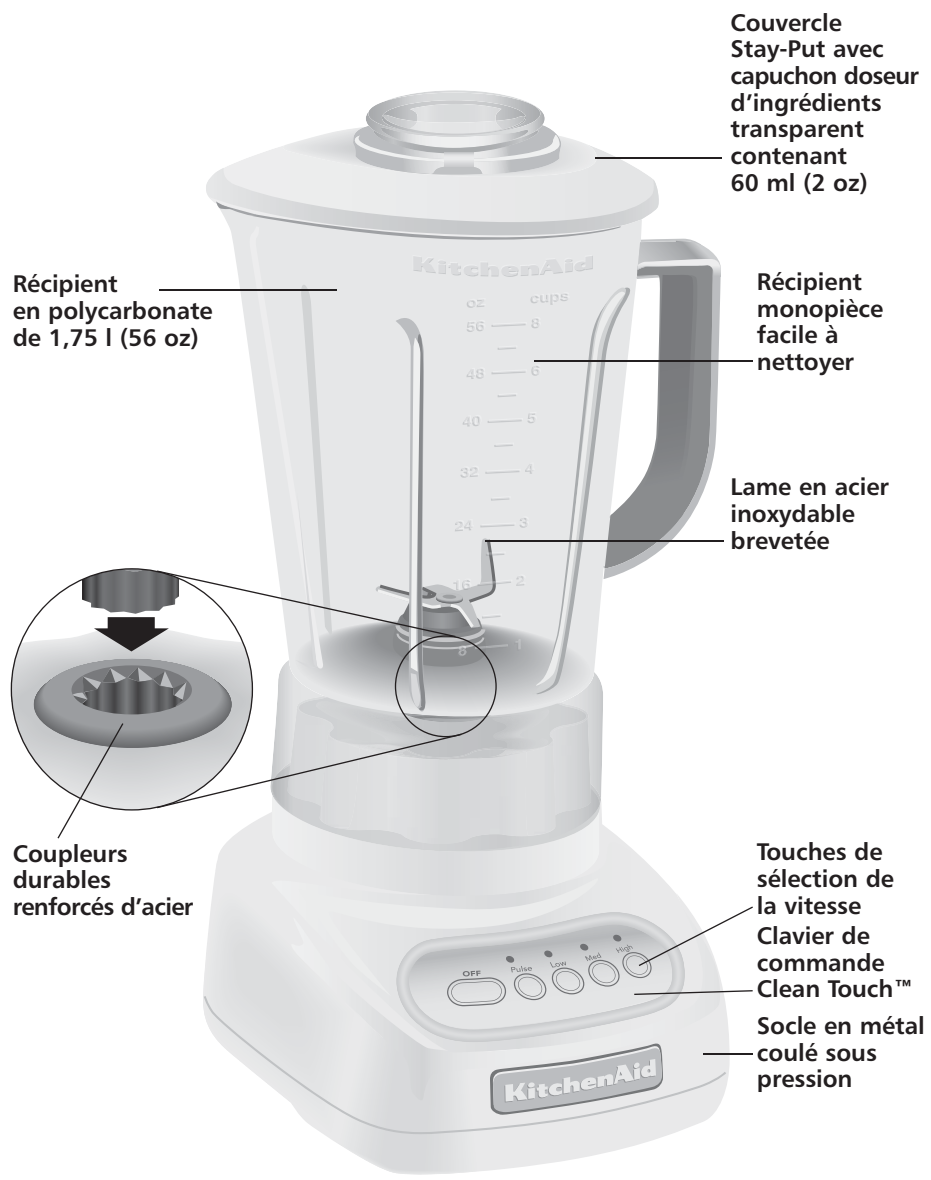
**Ne pas utiliser un câble de rallonge.**

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

FRANÇAIS

# Caractéristiques du mélangeur

FRANÇAIS



# Caractéristiques du mélangeur

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

## Moteur robuste

Un moteur robuste de 0,9 HP fournit l'énergie nécessaire à une performance excellente pour tous les types de mélange - de la mise en purée de sauces aux salsas en morceaux, ou pour concasser uniformément et rapidement des glaçons ou des fruits surgelés lors de la préparation d'un yogourt fouetté.

## Récipient monopiece facile à nettoyer

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

## Récipient en verre

### Récipient en polycarbonate



Récipient monopiece de 1,75 l (56 oz) transparent fait de polycarbonate. Résiste aux bris, aux égratignures et aux taches. Poignée avec prise

souple pour assurer le confort et l'adhérence.

## Lame en acier inoxydable brevetée

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

## Touches de sélection de la vitesse

Créez des boissons glacées et mettez des sauces ou des soupes en purée en quelques secondes. Mélangez avec confiance, contrôle et consistance sur tous les réglages de vitesse : LOW (BASSE), MEDIUM (MOYENNE) et HIGH (ÉLEVÉE). Le mode PULSE (IMPULSION) fournit un contrôle supplémentaire pour les tâches qui demandent des impulsions courtes et rapides ou des impulsions d'énergie plus longues.

## Clavier de commande Clean Touch™

Se nettoie en un instant. Le clavier de commandes lisse n'a pas de fentes ni de fissures qui peuvent emprisonner des aliments.

## Coupleurs durables renforcés d'acier

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

## Couvercle Stay-Put avec capuchon doseur d'ingrédients transparent d'une contenance de 60 ml (2 oz)

Fournit une grande étanchéité. Le couvercle flexible maintiendra son étanchéité pendant toute la vie utile du mélangeur. Le couvercle comprend un capuchon amovible de 60 ml (2 oz) pour faciliter la mesure et l'ajout d'ingrédients.

## Socle en métal coulé sous pression

Le socle en métal coulé sous pression assure un fonctionnement stable et silencieux lors du mélange d'une grande quantité d'ingrédients dans le récipient. Quatre pieds en caoutchouc sur un large socle solide font bien tenir sans glisser ni salir. Le socle lisse et arrondi est facile à nettoyer et comprend un pratique compartiment de rangement du cordon.

FRANÇAIS

# Préparation du mélangeur avant l'utilisation

## Avant la première utilisation

Avant d'utiliser le mélangeur pour la première fois, essuyez le socle avec un chiffon savonneux tiède, puis essuyez-le bien avec un chiffon humide. Séchez-le avec un chiffon doux. Lavez le récipient, couvercle et bouchon d'ingrédient en une pièce dans l'eau tiède savonneuse ou ajoutez tout simplement le savon et l'eau tiède dans le récipient, placez-le ensuite sur le socle du mélangeur et mélangez pour nettoyer. Voir la section "Entretien et nettoyage". Rincez et essuyez les pièces.

## Assemblage du mélangeur

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

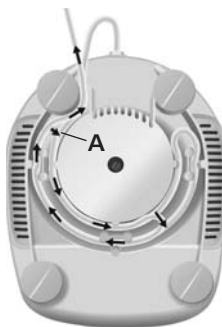
A. Si vous prévoyez utiliser le mélangeur à 61 cm (2 ft) ou moins d'une prise, vous pouvez raccourcir le cordon en l'enroulant dans la section de rangement sous le socle de la manière indiquée à droite (par des flèches) :



B. Si vous prévoyez utiliser le mélangeur à 41 cm (16") ou moins d'une prise, vous pouvez raccourcir le cordon en l'enroulant dans la section de rangement sous le socle de la manière suivante :



C. Pour ranger presque tout le cordon d'alimentation sous le socle de votre mélangeur, suivez le motif d'enroulement "B" au bas, à gauche. Commencez ensuite au point "A" du dessin à droite, enroulez un deuxième niveau de cordon dans le socle selon le motif indiqué par les flèches :



2. Placer le récipient sur le socle du mélangeur.



3. Avant de brancher le mélangeur, n'oubliez pas d'appuyer sur OFF (ARRÊT) pour que le mélangeur soit bien arrêté.



# Préparation du mélangeur avant l'utilisation

## ⚠️ AVERTISSEMENT



### Risque de choc électrique

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

Ne pas enlever la broche de liaison à la terre.

Ne pas utiliser un adaptateur.

Ne pas utiliser un câble de rallonge.

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

4. Branchez sur une prise à 3 alvéoles reliée à la terre. Vous pouvez maintenant utiliser le mélangeur.
5. Avant de retirer le récipient du socle après utilisation, enfoncez toujours la touche OFF (ARRÊT) et débranchez le cordon d'alimentation. Tenez le récipient bien droit quand vous soulevez le socle.

FRANÇAIS

## Utilisation du mélangeur

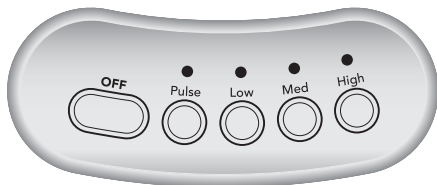
### Avant l'utilisation

**NOTA :** Pendant que le mélangeur fonctionne :

- Ne touchez pas aux lames.
- Ne retirez pas le couvercle du récipient.

### Fonctionnement du mélangeur

Le mélangeur KitchenAid® a trois vitesses : LOW (BASSE), MEDIUM (MOYENNE) et HIGH (ÉLEVÉE). Il possède aussi une touche PULSE (IMPULSION).



1. Grâce à son fonctionnement en une seule étape pratique, cet appareil ne se met en marche que si une touche de vitesse est enfoncée.

2. Avant d'utiliser le mélangeur, assurez-vous que le récipient est bien en place sur le socle. Mettez les ingrédients dans le récipient et fermez bien le couvercle.



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

**IMPORTANT :** Si vous mélangez des aliments ou des liquides chauds, retirez la partie centrale du couvercle. Utilisez seulement la vitesse LOW (BASSE).

# Utilisation du mélangeur

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

## Caractéristique du mode PULSE (IMPULSION)

Le mélangeur KitchenAid® dispose d'une fonction d'impulsion.

1. Avant d'utiliser le mélangeur, assurez-vous que le récipient est correctement placé sur le socle.
2. Mettez les ingrédients dans le récipient et fermez bien le couvercle.
3. Appuyez sur PULSE (IMPULSION) et tenez le temps désiré. L'indicateur rouge apparaît. La fonction PULSE (IMPULSION) permet à l'utilisateur de contrôler facilement des pulsations brèves ou plus longues.



4. Relâchez la touche PULSE (IMPULSION) pour arrêter la fonction PULSE (IMPULSION). Le mélangeur est maintenant prêt à être utilisé de façon continue.
5. Avant d'enlever le récipient, appuyez sur OFF (ARRÊT) pour désactiver le mélangeur et débrancher le cordon électrique.

## Capuchon doseur d'ingrédients

Le capuchon doseur d'ingrédients de 60 ml (2 oz) peut être utilisé pour mesurer et ajouter des ingrédients. Enlevez le capuchon et ajoutez des ingrédients à LOW (BASSE) vitesse. Si vous utilisez le mélangeur à grande vitesse avec un récipient plein ou un contenu chaud, arrêtez le mélangeur, puis ajoutez les ingrédients.



# Guide des touches de vitesse

Article	Vitesse	Article	Vitesse
Gâteau au fromage . . . . .	High (Élevée)	Jus de fruits à partir de concentré congelé . . . . .	Low (Basse)
Fruits hachés . . . . .	Pulse (Impulsion)	Fromage dur râpé . . . . .	High (Élevée)
Glace concassée . . . . .	Pulse (Impulsion)	Sauce . . . . .	Medium (Moyenne)
Légumes hachés . . . . .	Pulse (Impulsion)	Boisson à base de crème glacée . . . . .	High (Élevée)
Glace pilée . . . . .	Medium (Moyenne), High (Élevée) ou Pulse (Impulsion)	Mousse . . . . .	High (Élevée)
Boisson à base de yogourt congelé . . . . .	High (Élevée)	Pâte à crêpe . . . . .	Low (Basse)
Boisson à base de fruits . . . . .	High (Élevée)	Boisson à base de sorbet . . . . .	High (Élevée)
		Ricotta velouté ou fromage cottage . . . . .	Medium (Moyenne)

# Guide des touches de vitesse

Garniture à Streusel . . . . . Low (Basse)	Pâte à gaufres. . . . . Low (Basse)
Garniture émietlée sucrée. . . . . Low (Basse)	Sauce béchamel . . . . . Low (Basse)

**CONSEIL :** Broyez jusqu'à un plateau à glaçons standard ou 12 à 14 glaçons de format standard à la fois. Vous n'avez pas à ajouter de liquide pour la préparation, mais il serait utile de mélanger à l'occasion avec une spatule. Ceci ne doit se faire que lorsque le mélangeur est ÉTEINT.

## Entretien et nettoyage

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

- Nettoyez soigneusement le mélangeur après chaque utilisation.
  - N'immergez pas le socle ni le cordon dans l'eau.
  - N'utilisez pas de produits de nettoyage abrasifs ni de tampons à récurer.
1. Pour nettoyer le socle, placez le récipient sur le socle du mélangeur, remplissez-le à moitié d'eau tiède (pas chaude) et ajoutez 1 ou 2 gouttes de détergent pour vaisselle. Placez le couvercle sur le récipient, appuyez sur le réglage de vitesse LOW (BASSE) et faites tourner le mélangeur pendant 5 à 10 secondes. Retirez le récipient et videz-le de son contenu. Rincez le récipient à l'eau tiède jusqu'à ce qu'il soit propre. Il peut aussi être lavé dans le panier inférieur d'un lave-vaisselle.

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

FRANÇAIS

# Dépannage

- **Si le mélangeur ne fonctionne pas sur le réglage choisi :**

- Assurez-vous que le mélangeur est branché sur une prise à 3 alvéoles reliée à la terre. Si tel est le cas, appuyez sur OFF (ARRÊT), puis débranchez le mélangeur.

## **⚠ AVERTISSEMENT**



### **Risque de choc électrique**

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

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

**Ne pas utiliser un adaptateur.**

**Ne pas utiliser un câble de rallonge.**

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

Rebranchez-le dans la même prise. Si le mélangeur ne fonctionne toujours pas, vérifiez le fusible ou le disjoncteur du circuit électrique alimentant le mélangeur et assurez-vous que le circuit est fermé.

- **Si le mélangeur ralentit de façon excessive quand on mélange des ingrédients denses :**

- Le mélangeur est peut-être exagérément sollicité. Appuyez sur OFF (ARRÊT) pour arrêter le mélangeur. Enlevez le récipient du socle et divisez le contenu en portions plus petites. Ajouter du liquide dans le récipient peut aussi réduire la charge à laquelle est soumis le mélangeur.

- **Si la lame s'arrête de tourner :**

- Les ingrédients du mélangeur ou un objet peuvent l'avoir enrayé. Appuyez sur OFF (ARRÊT) pour arrêter le mélangeur. Enlevez le récipient du socle et libérez la lame en divisant ou en enlevant le contenu au fond du récipient.

Si le problème ne peut pas être résolu en suivant les étapes de cette section, contactez KitchenAid ou un centre de réparation autorisé.

### **États-Unis/**

**Puerto Rico :** 1-800-541-6390,

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

**Mexico :** 01-800-024-17-17

(JV Distribuciones)

ou

01-800-902-31-00

(Industrias Birtman)

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

# Conseils sur le mélangeur

## Conseils rapides

- Mélangez sur HIGH si vous préparez une grande quantité de boisson avec beaucoup de glace. Pour une moindre quantité, utilisez MEDIUM (MOYENNE).
- Les petits glaçons peuvent être cassés ou concassés plus rapidement que les gros.
- Ce mélangeur accepte de plus grandes quantités d'aliments que les autres mélangeurs – vous pouvez ajouter 475 à 710 ml (2 à 3 tasses) au même moment plutôt que des portions de 235 ml (1 tasse)
- Pour de nombreux mélanges d'ingrédients, commencez sur LOW (BASSE) pour bien mélanger tous les ingrédients. Augmentez ensuite la vitesse si nécessaire.
- Assurez-vous que le couvercle est en place sur le récipient pendant que vous mélangez.
- Au besoin, enlevez le capuchon central du couvercle du récipient pour ajouter des liquides ou des glaçons pendant que le mélangeur tourne à la vitesse LOW (BASSE).
- À haute vitesse, lorsque le récipient est plein ou contient un aliment chaud, arrêtez le mélangeur avant d'ajouter les ingrédients.
- Arrêtez le mélangeur et débranchez-le avant d'introduire des ustensiles dans le récipient. Utilisez une spatule de caoutchouc pour mélanger des ingrédients uniquement si le mélangeur est la position OFF (ARRÊT). N'introduisez jamais des ustensiles, y compris des spatules, dans le récipient si le moteur fonctionne.
- Laissez refroidir les aliments chauds, si possible, avant de les mélanger. Commencez à mélanger les aliments tièdes sur LOW (BASSE). Augmentez ensuite la vitesse au besoin.
- Retirez le capuchon doseur d'ingrédients central lorsque vous mélangez des liquides chauds et utilisez seulement la position LOW (BASSE). Ne placez pas votre main nue sur le couvercle du récipient si ce dernier contient des liquides chauds.
- Arrêtez le mélangeur et vérifiez la consistance des aliments après quelques secondes pour éviter de trop les transformer.

## Comment : ...

**Reconstituer les jus surgelés :** Pour une boîte de 175 ml (6 oz) de jus d'orange concentré, versez le jus et la quantité appropriée d'eau dans le récipient. Couvrez et mélangez parfaitement à la position LOW (BASSE) pendant 10 à 15 secondes.

Pour une boîte de 335 ml (12 oz), versez le jus et 1 boîte d'eau dans le récipient. Couvrez et mélangez parfaitement à la position LOW (BASSE) pendant 20 à 30 secondes. Ajoutez ensuite les deux autres boîtes d'eau.

**Dissoudre la gélatine aromatisée :** Versez l'eau bouillante dans le récipient, ajoutez la gélatine. Retirez le capuchon central du couvercle et mélangez à la position LOW (BASSE) jusqu'à ce que la gélatine soit dissoute, entre 10 et 30 secondes. Ajoutez les autres ingrédients.

### Émietter des biscuits et des biscuits

**Graham :** Brisez les gros biscuits en morceaux d'environ 3,75 cm (1 1/2") de diamètre. Utilisez les plus petits biscuits tels quels. Placez-les dans le récipient. Couvrez et mélangez à LOW (BASSE) jusqu'à obtention de la consistance désirée. Utilisez les miettes comme garniture rapide sur le yogourt glacé, les crèmes-desserts ou la compote de fruits.

Pour obtenir des miettes plus fines pour la pâte à tarte ou les desserts, brisez les biscuits Graham ou ordinaires en morceaux d'environ 3,75 cm (1 1/2") diamètre et placez-les dans le récipient. Mettez dans le récipient. Couvrez et mélangez à MEDIUM (MOYENNE), jusqu'à obtention de la consistance désirée, pendant 20 à 30 secondes.

**Émietter les craquelins :** Suivez la méthode d'émiettement des biscuits. Mélangez à LOW (BASSE). Utilisez comme garniture ou comme ingrédient dans les ragoûts et les plats de légumes.

FRANÇAIS

# Conseils sur le mélangeur

**Faire de la chapelure :** Rompez le pain en morceaux d'environ 3,75 cm (1 1/2") de diamètre. Utilisez la même méthode que pour l'émiettement des biscuits. Mélangez à LOW (BASSE). À utiliser comme garniture ou comme ingrédient dans les ragoûts et les plats de légumes.

**Hacher fruits et légumes :** Mettez 475 ml (2 tasses) de morceaux de fruits ou de légumes dans le récipient. Couvrez et mélangez en utilisant 3 ou 4 impulsions rapides, d'environ 1 seconde chaque fois, jusqu'à obtention de la consistance désirée.

**Écraser les fruits en purée :** Mettez 475 ml (2 tasses) de fruits cuits ou en boîte dans le récipient. Ajoutez 30 à 60 ml (2 à 4 cuillerées à soupe) de jus de fruits ou d'eau par 235 ml (1 tasse) de fruits. Couvrez et mélangez à MEDIUM (MOYENNE) de 5 à 10 secondes.

**Écraser les légumes en purée :** Mettez 475 ml (2 tasses) de légumes en boîte ou cuits dans le récipient. Ajoutez 30 à 60 ml (2 à 4 cuillerées à soupe) de bouillon, d'eau ou de lait par 235 ml (1 tasse) de légumes. Couvrez et mélangez à MEDIUM (MOYENNE) de 10 à 20 secondes.

**Écraser la viande en purée :** Mettez la viande tendre cuite ou en cubes dans le récipient. Ajoutez 45 à 60 ml (3 à 4 cuillerées à soupe) de bouillon, d'eau ou de lait par 235 ml (1 tasse) de viande. Couvrez et mélangez à LOW (BASSE) pendant 10 secondes. Arrêtez le mélangeur et passez une spatule sur les parois du récipient. Couvrez et mélangez à MEDIUM (MOYENNE) pendant 10 à 20 secondes de plus.

**Écraser le fromage cottage ou ricotta en purée :** Mettez le fromage cottage ou ricotta dans le récipient. Couvrez et mélangez parfaitement à MEDIUM (MOYENNE) pendant 25 à 35 secondes pour obtenir une consistance onctueuse. Arrêtez le mélangeur et raclez les parois du récipient au besoin. Au besoin, ajoutez 15 ml (1 cuillerée à soupe) de lait écrémé par 235 ml (1 tasse) de fromage cottage. Idéal comme base pour les trempettes ou les tartinades allégées.

**Combiner les ingrédients liquides pour les aliments cuits au four :** Versez les ingrédients liquides dans le récipient. Couvrez et mélangez bien à HIGH (ÉLEVÉE) pendant 10 à 15 secondes. Versez le mélange liquide sur les ingrédients secs et mélangez bien.

**Éliminer les grumeaux des sauces :** Si la sauce comporte des grumeaux, placez-la dans le récipient. Couvrez et mélangez à MEDIUM (MOYENNE) pendant 5 à 10 secondes.

**Combiner la farine et le liquide pour épaissir :** Mettez la farine et le liquide dans le récipient. Couvrez et mélangez à LOW (BASSE) pendant 5 à 10 secondes.

**Préparer la sauce béchamel :** Mettez le lait, la farine et le sel, si désiré, dans le récipient. Couvrez et mélangez à LOW (BASSE) pendant 5 à 10 secondes. Versez dans la casserole et cuisez comme d'habitude.

**Préparer la pâte à crêpes ou à gaufres à partir d'un mélange :** Mettez le mélange et les autres ingrédients dans le récipient. Couvrez et remuez bien à LOW (BASSE), pendant 10 à 20 secondes. Arrêtez le mélangeur et raclez les parois du récipient au besoin.

**Râper le fromage :** Coupez du fromage très froid en cubes de 1,25 à 2,5 cm (1/2" à 1"). Mettez jusqu'à 120 ml (1/2 tasse) de fromage dans le récipient. Couvrez et mélangez à HIGH (ÉLEVÉE) pendant 5 à 10 secondes. Pour les fromages durs, comme le parmesan, amenez-le à température de la pièce, puis mélangez à HIGH (ÉLEVÉE) pendant 10 à 15 secondes.

**Préparer le porridge pour bébés :** Placez les flocons d'avoine non cuits dans le récipient. Couvrez et mélangez à LOW (BASSE) pendant 5 à 10 secondes jusqu'à obtention de la consistance désirée. Cuisez comme d'habitude.

## Conseils sur le mélangeur

---

**Préparer des aliments pour bébé à partir d'aliments pour adultes :** Mettez les aliments pour adultes préparés dans le récipient. Couvrez et mélangez à LOW (BASSE) pendant 10 secondes. Remuez ensuite à MEDIUM (MOYENNE) de 10 à 30 secondes.

**Nettoyez votre récipient de mélangeur :** Remplissez le récipient à la moitié d'eau tiède. Ajoutez quelques gouttes de détergent liquide. Couvrez et mélangez à LOW (BASSE) jusqu'à ce que les parois soient propres, entre 5 et 10 secondes. Rincez et séchez. Pour nettoyer complètement, lavez le récipient et le couvercle dans un lave-vaisselle.

FRANÇAIS

# 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 le Canada :</b> Garantie de satisfaction totale et de remplacement de votre mélangeur. Consultez la page suivante pour obtenir des détails sur la procédure à suivre pour obtenir un remplacement. OU <b>À Puerto Rico :</b> Les coûts des pièces de rechange et de la 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 des pages suivantes.</p>	<p>A. Les réparations découlant de l'utilisation du mélangeur dans un contexte autre qu'un foyer unifamilial normal. B. Les dommages attribuables aux causes suivantes : un accident, une modification, la mauvaise utilisation, un emploi abusif ou une utilisation non approuvée par KitchenAid. 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>

FRANÇAIS

**DÉSARBEU 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 originel. L'appareil de rechange sera aussi couvert par notre garantie limitée d'un an. Veuillez suivre ces instructions pour recevoir ce service de qualité.

Si le mélangeur KitchenAid® cesse de fonctionner durant la première année, il suffit d'appeler le numéro sans frais

1-800-541-6390 du Centre de satisfaction de la clientèle du lundi au vendredi de 8 h à 20 h (heure de l'Est) ou le samedi de 10 h à 17 h. Fournissez votre adresse de livraison complète au représentant. (Pas de boîte postale).

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

FRANÇAIS

## Garantie de satisfaction totale et de remplacement - Canada

Nous sommes tellement certains que la qualité de nos produits satisfait aux normes exigeantes de KitchenAid® que, si le mélangeur cesse de fonctionner au cours de la première année, KitchenAid Canada le remplacera par un appareil identique ou comparable. L'appareil de rechange sera aussi couvert par notre garantie limitée d'un an. Veuillez suivre ces instructions pour recevoir ce service de qualité.

Si le mélangeur KitchenAid® cesse de fonctionner au cours de la première année, apportez-le ou retournez-le port dû à un Centre de réparation KitchenAid Canada

autorisé. Écrivez vos nom et adresse complète sur une feuille de papier et mettez-la dans le carton avec une copie de la preuve d'achat (reçu de caisse, facture de règlement par carte de crédit, etc.) Le mélangeur de rechange sera expédié port prépayé et assuré. Si le service ne s'avère pas satisfaisant, appelez le numéro sans frais du Centre pour l'eXpérience de la clientèle: 1-800-807-6777. Ou écrivez à :

Centre pour l'eXpérience de 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 vices de matériaux et de fabrication. Le service après-vente doit être assuré par un Centre de réparation autorisé KitchenAid.

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

# Comment obtenir une réparation hors garantie – tous les territoires

---

Avant d'appeler pour faire réparer l'appareil. Voir la section "Dépannage".

**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 pour l'eXpérience de 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 pour l'eXpérience de la clientèle  
KitchenAid Canada  
1901 Minnesota Court  
Mississauga, ON L5N 3A7

**Pour commander des accessoires ou des pièces de rechange pour le mélangeur au Mexique,** appelez le

numéro sans frais  
01-800-024-17-17  
(JV Distribuciones)

ou

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

# Índice

## INTRODUCCIÓN

Comprobante de compra y tarjeta de registro del producto.....En el interior de la portada	
Seguridad de la licuadora .....	32
Medidas de seguridad importantes.....	32
Requisitos eléctricos.....	33

## CARACTERÍSTICAS Y FUNCIONAMIENTO

Características de la licuadora .....	34
Preparación de la licuadora para su uso.....	36
Antes de utilizarla por primera vez .....	36
Ensamblado de la licuadora.....	36
Cómo utilizar la licuadora .....	37
Antes de utilizarla.....	37
Funcionamiento de la licuadora.....	37
Función Pulse (Pulsar) .....	38
Tapa para el agregado de ingredientes .....	38
Guía para el control de la velocidad.....	38

## CUIDADO Y LIMPIEZA

Limpieza de la licuadora .....	39
Solución de problemas .....	40

## CONSEJOS PARA LA LICUADORA

Consejos rápidos.....	41
Consejos prácticos .....	41

## INFORMACIÓN SOBRE LA GARANTÍA Y EL SERVICIO TÉCNICO

Garantía de la licuadora KitchenAid®.....	44
Garantía de reemplazo sin dificultades en los 50 estados de los Estados Unidos y en el Distrito de Columbia.....	45
Garantía de reemplazo sin dificultades en Canadá .....	45
Cómo obtener el servicio de garantía en Puerto Rico .....	45
Cómo obtener el servicio de garantía una vez que ésta haya expirado – Todos los lugares.....	46
Cómo obtener el servicio técnico en otros lugares .....	46
Como realizar un pedido de accesorios y repuestos .....	46

**NOTA:** Debido a que el diseño del recipiente y de la cuchilla es exclusivo, lea estas instrucciones antes de utilizar su nueva licuadora KitchenAid® para obtener los máximos resultados de funcionamiento.

# Seguridad de la licuadora

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

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



Este es el símbolo de advertencia de seguridad.

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

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

**PELIGRO**

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

**ADVERTENCIA**

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

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

## MEDIDAS DE SEGURIDAD IMPORTANTES

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

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

# MEDIDAS DE SEGURIDAD IMPORTANTES

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

## GUARDE ESTAS INSTRUCCIONES


### Requisitos eléctricos

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

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

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

### **⚠ ADVERTENCIA**



**Peligro de Choque Eléctrico**

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

**No quite la terminal de conexión a tierra.**

**No use un adaptador.**

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

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

ESPAÑOL

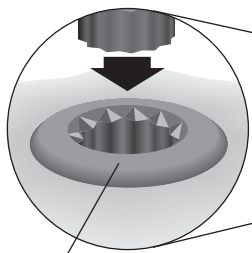
# Características de la licuadora

Tapa fija con tapa transparente para el agregado de ingredientes de 60 mL (2 oz)

Jarra de policarbonato de 1,75 L (56 oz)

Fácil de limpiar, diseño de jarra de una pieza

Cuchilla patentada de acero inoxidable



Acopladores durables y reforzados de acero

Botones selectores de velocidad

Base de control Clean Touch™

Base de metal fundido



ESPAÑOL

# Características de la licuadora

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

## Motor potente

El potente motor de 0,9 caballos de fuerza suministra la potencia para un funcionamiento espléndido con todas las tareas que puede realizar una licuadora – desde hacer puré las salsas hasta elaborar salsas con trozos, triturar uniformemente los hielos de una jarra o la fruta congelada en segundos para lograr suaves batidos.

## Diseño de jarra de una sola pieza fácil de limpiar

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

## Jarra de policarbonato



Jarra de policarbonato transparente de una pieza de 1,75 L (56 oz), resistente a los golpes, las rayaduras y las manchas. El mango de la jarra presenta un agarre interno blando y antideslizante para un control firme y confortable.

## Cuchilla patentada de acero inoxidable

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

## Botones selectores de velocidad

Prepare bebidas congeladas y salsas de puré o sopas en segundos. Procese con confianza, control y consistencia en todas las velocidades: LOW (Baja), MEDIUM (Media) y HIGH (Alta). El botón PULSE (Pulsar) le da mayor control para tareas que requieren disparos cortos, rápidos o disparos más prolongados.

## Base de control Clean Touch™

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

## Acopladores durables y reforzados de acero

Los acopladores de calidad comercial con 12 dientes entrelazados proporcionan una transferencia directa desde el motor a la cuchilla. El acoplador de la jarra está revestido para un funcionamiento silencioso.

## Tapa fija con tapa transparente para el agregado de ingredientes de 60 mL (2 oz)

Proporciona un cierre hermético. La tapa flexible mantendrá su cierre hermético durante toda la vida útil de la licuadora. La tapa incluye una tapa desmontable de 60 mL (2 oz) para mayor comodidad al medir o agregar ingredientes.

## Base de metal fundido

La pesada base de metal fundido asegura la estabilidad y el funcionamiento silencioso de la licuadora cuando se mezcla una jarra llena de ingredientes. Los cuatro pies de goma en la base amplia y sólida aseguran que ésta no se deslice y se dañe. Lisa y redondeada, la base es fácil de limpiar y presenta un conveniente compartimiento para guardar el cordón en la parte inferior.

ESPAÑOL

# Preparación de la licuadora para su uso

## Antes de utilizarla por primera vez

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

## Ensamblado de la licuadora

1. Ajuste el largo del cable según sea necesario.

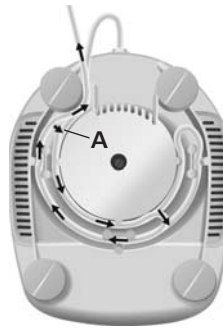
A. Si va a utilizar la licuadora a 2 ft (61 cm) de distancia de un enchufe eléctrico, puede reducir la longitud del cable enrollándolo en el área para guardarlo en la parte inferior de la base, de acuerdo con el patrón que se muestra a la derecha (indicado con flechas):



B. Si va a utilizar la licuadora a 16" (41 cm) de distancia de un enchufe eléctrico, puede reducir la longitud del cable enrollándolo en el área para guardarlo en la parte inferior de la base, de acuerdo con este patrón:



C. Para almacenar la mayor parte del cable debajo de la base de su licuadora, siga el patrón "B" que se muestra abajo a la izquierda para enrollar el cable. Después, comenzando en el punto "A" que se muestra en el dibujo a la derecha, enrolle un segundo tramo de cable en la base de acuerdo con el patrón indicado por las flechas:



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



3. Antes de enchufar la licuadora, asegúrese de presionar OFF (Apagado) para asegurarse de que la licuadora esté apagada.



# Preparación de la licuadora para su uso

## ⚠️ ADVERTENCIA



### Peligro de Choque Eléctrico

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

No quite la terminal de conexión a tierra.

No use un adaptador.

No use un cable eléctrico de extensión.

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

4. Enchufe en un tomacorriente para 3 clavijas con conexión a tierra. Ahora la licuadora está lista para ser utilizada.
5. Antes de retirar la jarra de la base luego de haber sido utilizada, siempre presione OFF (Apagado) y desenchufe el cable. Levante la jarra en línea recta para sacarla de la base de la licuadora.

ESPAÑOL

## Cómo utilizar la licuadora

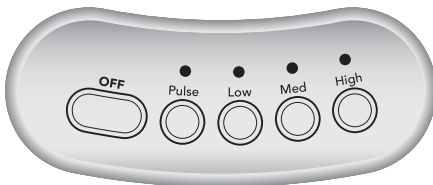
### Antes de utilizarla

**NOTA :** Mientras la licuadora está encendida:

- No interfiera con el movimiento de la cuchilla.
- No retire la tapa de la jarra.

### Funcionamiento de la licuadora

La licuadora KitchenAid® tiene tres velocidades: LOW (Baja), MEDIUM (Media) y HIGH (Alta). También tiene un botón PULSE (Pulsar).



1. Con un conveniente funcionamiento en un solo paso, esta unidad funcionará sólo si se presiona un botón de selección de velocidad.

2. Antes de poner en funcionamiento la licuadora, asegúrese de que la jarra esté colocada correctamente en la base de la licuadora. Coloque los ingredientes en la jarra y asegure la tapa.



3. Presione el botón para seleccionar la velocidad deseada para un manejo continuo a esa velocidad. El indicador rojo arriba de la velocidad elegida se encenderá. Puede cambiar las velocidades sin apagar la unidad presionando otro botón de velocidad.

**IMPORTANTE:** Si va a procesar alimentos o líquidos calientes, retire la tapa central para el agregado de ingredientes. Haga funcionar sólo en velocidad LOW (Baja).

# Cómo utilizar la licuadora

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

## Función Pulse (Pulsar)

Su licuadora KitchenAid® cuenta con la función Pulse (Pulsar).

- Antes de poner en funcionamiento la licuadora, asegúrese de que la jarra esté colocada correctamente en la base de la licuadora.
- Coloque los ingredientes en la jarra y asegure la tapa.
- Presione PULSE (Pulsar) y mantenga presionado durante el tiempo deseado. El indicador rojo se encenderá. La función Pulse (Pulsar) le permite al usuario tener un fácil control de disparos cortos, rápidos o prolongados.

- Para apagar la función Pulse (Pulsar), simplemente suelte el botón Pulse. Ahora la licuadora está lista para ser utilizada de forma continua.
- Antes de retirar la jarra, presione OFF (Apagado) para apagar la licuadora y desenchufe el cable.

## Tapa para el agregado de ingredientes

La tapa para el agregado de ingredientes de 60 mL (2 oz) puede ser utilizada para medir o agregar ingredientes. Retire la tapa y agregue los ingredientes a velocidad LOW (Baja). Cuando opere a velocidades más altas, con una jarra llena o con contenidos calientes, detenga la licuadora y luego, agregue los ingredientes.



## Guía para el control de la velocidad

Producto	Velocidad	Producto	Velocidad
Pastel de queso . . . . .	High (Alta)	Jugo de frutas de concentrados congelados . . . . .	Low (Baja)
Fruta picada . . . . .	Pulse (Pulsar)	Queso duro rallado . . . . .	High (Alta)
Hielo picado . . . . .	Pulse (Pulsar)	Salsa de carne (gravy) . . . . .	Medium (Media)
Verduras picadas . . . . .	Pulse (Pulsar)	Bebida a base de helados . . . . .	High (Alta)
Hielo triturado . . . . .	Medium (Media), High (Alta) o Pulse (Pulsar)	Mousse . . . . .	High (Alta)
Bebida congelada a base de yogur . . . . .	High (Alta)	Mezcla para panqueques . . . . .	Low (Baja)
Bebida a base de frutas . . . . .	High (Alta)	Bebida a base de sorbetes . . . . .	High (Alta)

# Guía para el control de la velocidad

Producto	Velocidad	Producto	Velocidad
Ricota suave o queso cottage . . . . .	Medium (Media)	Cobertura crujiente dulce . . . . .	Low (Baja)
Cobertura Streusel . . . . .	Low (Baja)	Mezcla para waffles . . . . .	Low (Baja)
		Salsa blanca . . . . .	Low (Baja)

**CONSEJO:** Procese hasta una cubetera estándar de hielo de 12 a 14 cubos de hielo por vez. No se necesita agregar líquido al procesar; remover ocasionalmente con una espátula será útil, pero sólo deberá hacerlo cuando la licuadora esté APAGADA.

## Cuidado y limpieza

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

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

1. Para limpiar la cuchilla, coloque la jarra en la base de la licuadora, llene la mitad con agua tibia (no caliente) y agregue 1 ó 2 gotas de detergente. Coloque la tapa en la jarra, presione la velocidad LOW (Baja) y haga funcionar la licuadora de 5 a 10 segundos. Retire la jarra y vacíe el contenido. Enjuague la jarra con agua tibia hasta que quede limpia. La jarra también se puede lavar en el estante más bajo del lavavajillas.

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

ESPAÑOL

## Solución de problemas

- **Si la licuadora no funciona cuando se selecciona una velocidad:**

- Verifique si la licuadora está enchufada en un tomacorriente para 3 clavijas con conexión a tierra. Si lo está, presione OFF (Apagado), luego desenchufe la licuadora.

### **⚠ 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.**

Vuélvala a enchufar en el mismo tomacorriente. Si la licuadora aún no funciona, verifique si el fusible o el interruptor del circuito eléctrico de la licuadora está conectado y asegúrese de que el circuito está cerrado.

- **Si la licuadora reduce la velocidad excesivamente cuando procesa ingredientes pesados:**

- La licuadora puede estar sobrecargada. Presione OFF (Apagado) para detener la licuadora. Retire la jarra de la base y separe el contenido de la jarra en cantidades más pequeñas. El agregar líquido a la jarra también puede reducir la carga de la licuadora.

- **Si la cuchilla deja de girar:**

- Los ingredientes de la licuadora o un objeto extraño pueden haber atorado la licuadora. Presione OFF (Apagado) para detener la licuadora. Retire la jarra de la base y libere la cuchilla del contenido al desintegrarlo o al retirar los ingredientes del fondo de la jarra.

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

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

**Canadá:** 1-800-807-6777,

**México:** 01-800-024-17-17

(JV Distribuciones)

o

01-800-902-31-00

(Industrias Birtman)

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

# Consejos para la licuadora

## Consejos rápidos

- Procese en HIGH (Alta) si está preparando una gran cantidad de bebida con mucho hielo. Para cantidades más pequeñas, utilice MEDIUM (Media).
- Los cubos de hielo más pequeños se pueden picar o triturar más rápido que los cubos grandes.
- Agregue alimentos a esta jarra de la licuadora en cantidades más grandes de las que pondría en otras licuadoras – puede agregar de 2 a 3 tazas (475 a 710 mL) a la vez en lugar de 1 taza (235 mL).
- Para mezclas con muchos ingredientes, comience el proceso de procesamiento en LOW (Baja) para combinar los ingredientes completamente. Luego, aumente la velocidad si es necesario.
- Asegúrese de tapar la jarra mientras mezcla.
- Si lo desea, retire la tapa central de la jarra para agregar líquidos o cubos de hielo mientras la licuadora está funcionando a velocidad LOW (Baja).
- Cuando la haga funcionar a velocidades más altas, con una jarra llena o con contenidos calientes, detenga la licuadora y luego agregue los ingredientes.
- Detenga la licuadora antes de introducir utensilios en la jarra. Utilice una espátula de goma para mezclar los ingredientes sólo cuando la licuadora está en OFF (Apagado). No utilice utensilios como por ejemplo espátulas en la jarra mientras el motor está encendido.
- Si es posible, enfríe los alimentos calientes antes de mezclarlos. Comience a procesar los alimentos tibios en LOW (Baja). Aumente la velocidad si es necesario.
- Retire la tapa central para el agregado de ingredientes cuando mezcla líquidos calientes y hágala funcionar sólo en LOW (Baja). No introduzca la mano sin protección sobre la tapa de la jarra cuando procesa líquidos calientes.
- Detenga la licuadora y verifique la consistencia de los alimentos luego de unos segundos para evitar que se procesen de manera excesiva.

## Consejos prácticos

**Reconstituir jugos congelados:** Para una lata de 175 mL (6 oz) de jugo de naranja concentrado, combine el jugo y la cantidad correcta de agua en la jarra. Tape y procese en LOW (Baja) hasta que se mezcle bien durante 10 a 15 segundos aproximadamente.

Para una lata de 355 mL (12 oz), combine el jugo y 1 lata de agua en la jarra. Tape y procese en LOW (Baja) hasta que se mezcle bien de 20 a 30 segundos aproximadamente. Revuelva las 2 latas de agua restantes.

**Disolver gelatina saborizada:** Vierta agua caliente en la jarra; agregue la gelatina. Retire la tapa central para el agregado de ingredientes y procese en LOW (Baja) hasta que la gelatina esté disuelta, de 10 a 30 segundos aproximadamente. Agregue otros ingredientes.

**Preparar migas de galletas dulces y galletas graham:** Troce las galletas más grandes en pedacitos de 3,75 cm (1 1/2") de diámetro aproximadamente. Utilice galletas más pequeñas tal como están. Colóquelas en la jarra. Tape y procese en LOW (Baja) hasta alcanzar la consistencia deseada. Utilice las migas para realizar coberturas rápidas para yogur congelado, budines o compota de frutas.

Para realizar una cobertura más fina para una tarta o postres, troce galletas graham o galletas dulces en pedacitos de 3,75 cm (1 1/2") de diámetro aproximadamente y colóquelas en la jarra. Tape y procese en MEDIUM (Media) hasta lograr la consistencia deseada, de 20 a 30 segundos aproximadamente.

**Preparar migas de galletas:** Siga el procedimiento para las galletas dulces, procese en LOW (Baja). Utilice como cobertura o como un ingrediente en cazuelas de platos principales o para platos de verduras.

ESPAÑOL

# Consejos para la licuadora

**Preparar migas de pan:** Troce el pan en pedacitos de 3,75 cm (1 1/2") de diámetro aproximadamente. Siga el procedimiento para las galletas dulces, procese en LOW (Baja). Utilice como cobertura o como un ingrediente en cazuelas de platos principales o para platos de verduras.

**Picar frutas y verduras:** Coloque 2 tazas (475 mL) de trozos de frutas o verduras en la jarra. Tape y pulse de manera rápida de 3 a 4 veces, alrededor de un segundo cada vez, hasta alcanzar la consistencia deseada.

**Preparar puré de frutas:** Coloque 2 tazas (475 mL) de frutas enlatadas o cocidas en la jarra. Agregue de 2 a 4 cucharadas (30 a 60 mL) de jugo de frutas o de agua por cada taza (235 mL) de fruta. Tape y procese en MEDIUM (Media) durante 5 a 10 segundos aproximadamente.

**Preparar puré de verduras:** Coloque 2 tazas (475 mL) de verduras enlatadas o cocidas en la jarra. Agregue de 2 a 4 cucharadas (30 a 60 mL) de agua, agua o leche por cada taza (235 mL) de verduras. Tape y procese en MEDIUM (Media) durante 10 a 20 segundos aproximadamente.

**Preparar puré de carne:** Coloque carne tierna, cocida y cortada en cubos en la licuadora. Agregue de 3 a 4 cucharadas (45 a 60 mL) de caldo, agua o leche por cada taza (235 mL) de carne. Tape y procese en LOW (Baja) durante 10 segundos. Detenga la licuadora y pase la espátula retirando el contenido de los lados del interior de la jarra. Tape y procese en MEDIUM (Media) de 10 a 20 segundos más. Detenga la licuadora y pase la espátula retirando el contenido de los lados según sea necesario.

**Preparar puré de queso cottage o de ricota:** Coloque el queso cottage o la ricota en la jarra. Tape y procese durante 25 a 35 segundos aproximadamente en MEDIUM (Media) hasta que quede una pasta suave. Detenga la licuadora y pase la espátula retirando el contenido de los lados según sea necesario. Si es necesario, agregue 1 cucharada (15 mL) de leche descremada por cada taza (235 mL) de queso cottage. Utilice como base para salsas de bajo contenido en grasas y como queso para untar.

**Combinar ingredientes líquidos para productos horneados:** Vierta ingredientes líquidos en la jarra. Tape y procese en HIGH (Alta) hasta que se mezcle bien, de 10 a 15 segundos aproximadamente. Vierta la mezcla líquida sobre los ingredientes secos y revuelva bien.

**Eliminar los grumos de la salsa de carne (gravy):** Si la salsa o la salsa de carne se torna grumosa, colóquela en la jarra. Tape y procese durante 5 a 10 segundos aproximadamente en MEDIUM (Media) hasta que quede una pasta suave.

**Combinar harina y líquidos para espesar:** Coloque harina y líquido en la jarra. Tape y procese durante 5 a 10 segundos aproximadamente en LOW (Baja) hasta que quede una pasta suave.

**Preparar salsa blanca:** Coloque leche, harina y sal, si lo desea, en la jarra. Tape y procese en LOW (Baja) hasta que esté bien mezclado, de 5 a 10 segundos aproximadamente. Vierta en una cacerola y cocine como lo hace habitualmente.

**Preparar mezcla para panqueques o waffles:** Coloque la mezcla y demás ingredientes en la jarra. Tape y procese en LOW (Baja) hasta que se mezcle bien, de 10 a 20 segundos aproximadamente. Detenga la licuadora y pase la espátula retirando el contenido de los lados de la jarra según sea necesario.

## Consejos para la licuadora

---

**Rallar queso:** Corte queso bien frío en cubos de 1,25 a 1,5 cm (de 1/2" a 1"). Coloque hasta 1/2 taza (120 mL) de queso en la jarra. Tape y procese en HIGH (Alta) durante 5 a 10 segundos aproximadamente. Para quesos duros, como por ejemplo el parmesano, espere a que alcancen temperatura ambiente, luego procese en HIGH (Alta) durante 10 a 15 segundos.

**Preparar harina de avena para un bebé:** Coloque la harina de avena sin cocinar en la jarra. Tape y procese en LOW (Baja) durante 5 a 10 segundos aproximadamente hasta alcanzar la consistencia deseada. Cocine como lo hace habitualmente.

**Preparar comida para bebé de la comida de los adultos:** Coloque la comida para adultos ya preparada en la jarra. Tape y procese en LOW (Baja) durante 10 segundos aproximadamente. Luego procese en MEDIUM (Media) durante 10 a 30 segundos aproximadamente.

**Limpie la jarra de su licuadora:** Llene la mitad de la jarra con agua tibia. Agregue unas gotas de detergente. Tape y procese en LOW (Baja) durante 5 a 10 segundos aproximadamente hasta que los lados queden limpios. Enjuague y seque. Para una limpieza completa, la jarra y la tapa también se pueden lavar en un lavavajillas automático.

ESPAÑOL

# 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 dificultades. 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 servicio técnico, consulte las páginas siguientes.</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>

**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 CANADA NO ASUMEN NINGUNA RESPONSABILIDAD POR DAÑOS INCIDENTALES O CONSECUENTES. Esta garantía le otorga derechos legales específicos y es posible que usted goce de otros derechos que varían de estado en estado o de provincia en provincia.



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

Confiamos tanto en que la calidad de nuestros productos cumple con las exigentes normas de KitchenAid, que si la 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. La unidad de reemplazo también estará cubierta por nuestra garantía limitada de un año. Siga estas instrucciones para recibir este servicio de calidad.

Si su licuadora KitchenAid® presentara alguna falla durante el primer año, simplemente llame gratis a nuestro Centro de satisfacción

al cliente al 1-800-541-6390, de lunes a viernes de 8 a.m. a 8 p.m. (Hora del Este), o los sábados, de 10 a.m. a 5 p.m. Proporcione al asesor su dirección completa para el envío. (No se aceptan números de casillas postales).

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

## Garantía de reemplazo sin dificultades en Canadá

Confiamos tanto en que la calidad de nuestros productos cumple con las exigentes normas de la marca KitchenAid® que, si su licuadora presentara alguna falla durante el primer año, KitchenAid Canada la reemplazará por una idéntica o comparable. La unidad de reemplazo también estará cubierta por nuestra garantía limitada de un año. Siga estas instrucciones para recibir este servicio de calidad.

Si su licuadora KitchenAid® presentara alguna falla durante el primer año, lleve la licuadora o mándela con envío por cobrar a un Centro de servicio técnico

KitchenAid Canada autorizado. En la caja, escriba su nombre y dirección postal en un papel junto con la copia el comprobante de compra (recibo de compra, ticket de la tarjeta de crédito, etc.). La licuadora de reemplazo se le entregará de forma prepaga y asegurada. Si usted no queda satisfecho con el servicio llame sin cargo al Centro para la eXperiencia del cliente al 1-800-807-6777.

O escríbanos a:

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

ESPAÑOL

## Cómo obtener el servicio de garantía en Puerto Rico

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

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

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

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

**Para obtener información sobre el servicio técnico en los 50 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 comuníquese con un Centro de servicio técnico autorizado cercano a su domicilio.

**Para obtener información sobre el servicio técnico en Canadá,**

llame de manera gratuita al 1-800-807-6777.

O escriba a:

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

## Cómo obtener el servicio técnico en otros lugares

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

**Para obtener información sobre el servicio técnico en México,**

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

o

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

## Cómo solicitar accesorios y repuestos

**Para solicitar accesorios o repuestos para su licuadora en los 50 estados de los Estados Unidos, Distrito de Columbia y Puerto Rico,**

llame de manera gratuita al 1-800-541-6390, de lunes a viernes, de 8 a.m. a 8 p.m. (Hora del Este) o los sábados, de 10 a. m. a 5 p. m.

O escriba a:

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

**Para solicitar accesorios o repuestos para su licuadora en Canadá,**

llame de manera gratuita al 1-800-807-6777.

O escriba a:

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

**Para solicitar accesorios o repuestos para su licuadora en México,**

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

o

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





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

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

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

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

9709948A



3/09

BIEN PENSÉ. BIEN FABRIQUÉ.®