

KitchenAid®

STAND BLENDERS

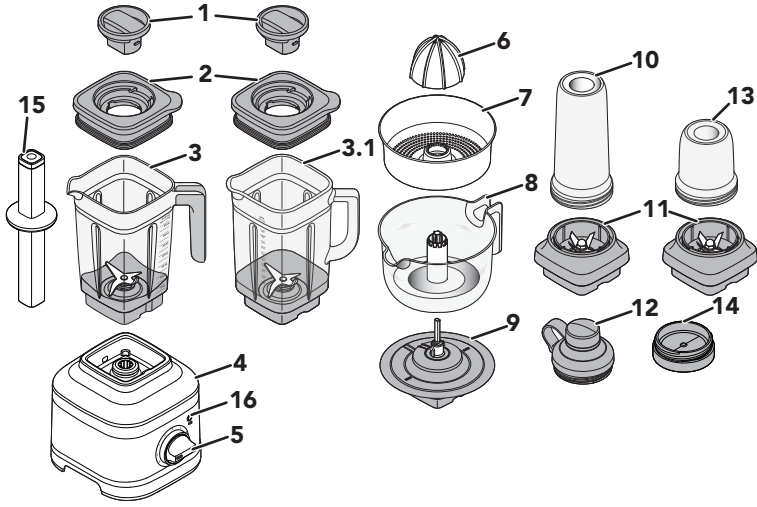
KSB4026, KSB4027, KSB4028, KSB4031, KSB4043

PRODUCT GUIDE



W11669030A

PARTS AND FEATURES



1. Lid Center Cap
2. Lid with Vent Well
3. Jar (56 oz/1.6 L capacity)
- 3.1 Glass Jar* (48 oz/1.4 L capacity)
4. Base
5. Control Dial
6. Reamer*
7. Pulp Strainer/Basket*
8. Juice Container* (32 oz / 1 L capacity)
9. Gear Assembly*
10. Personal Jar* (16 oz / 500 ml capacity)
11. Blade Assembly* (for Personal Jar and Small Batch Jar)
12. Personal Jar Easy-Drink Lid*
13. Small Batch Jar* (6 oz / 200 ml capacity)
14. Small Batch Jar Lid*
15. Tamper*
16. START/STOP button (▶⊗) with LED ring

Contents may vary.

*Accessories only included with certain models.

PRODUCT SAFETY

Your safety and the safety of others are very important.

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



This is the safety alert symbol.

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

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

 **DANGER**

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

 **WARNING**

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

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

IMPORTANT SAFEGUARDS

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

1. Read all instructions. Misuse of appliance may result in personal injury.
2. To protect against risk of electrical shock do not put Stand Blender base in water or other liquid.
3. This appliance is not intended for use by children or by persons with reduced physical, sensory, or mental capabilities, or lack of experience and knowledge. Close supervision is necessary when any appliance is used near children. Children should be supervised to ensure that they do not play with the appliance.
4. Turn the appliance OFF, then unplug from the outlet when not in use, before assembling or disassembling parts and before cleaning. To unplug, grasp the plug and pull from the outlet. Never pull from the power cord.
5. Avoid contacting moving parts.

6. Do not operate any appliance with a damaged cord or plug, or after the appliance malfunctions, or is dropped or damaged in any manner. Return appliance to the nearest Authorized Service Facility for examination, repair, or electrical or mechanical adjustment.
7. Do not use the appliance outdoors.
8. Do not let cord hang over edge of table or counter.
9. Keep hands and utensils, other than the Tamper provided, out of the container while blending to reduce the risk of severe injury to persons or damage to the Blender. The cover must remain in place when using the Tamper through the cover opening. A scraper may be used but must be used only when the Blender is not running.
10. Blades are sharp. Handle carefully.
11. Always operate Blender with cover in place.
12. Do not blend hot liquids and ingredients in the Personal Jar or Small Batch Jar.
13. To reduce the risk of injury, never place Blade Assembly on base without Personal Jar or Small Batch Jar properly attached.
14. The use of accessories/attachments not recommended or sold by KitchenAid may cause fire, electrical shock, or injury to persons.
15. Do not use appliance for other than intended use.
16. When blending hot liquids or ingredients, Lid Center Cap should remain in place over the lid opening. Always start on lowest speed and slowly ramp to desired speed when blending hot liquids or ingredients.
17. Allow the appliance to cool completely before putting on or taking off parts, and before cleaning the appliance.
18. Depending on the model, do not blend hot liquids and ingredients in the Personal Jar or Small Batch Jar.
19. Depending on the model, to reduce the risk of injury, never place cutter-assembly blades on base without Personal Jar or Small Batch Jar properly attached.

SAVE THESE INSTRUCTIONS

This product is designed for household use only.

ELECTRICAL REQUIREMENTS

WARNING

Electrical Shock Hazard



Plug into a grounded 3 prong outlet.

Do not remove ground prong.

Do not use an adapter.

Do not use an extension cord.

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

Voltage: 120 V~

Frequency: 60 Hz

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





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

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





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

GETTING STARTED

BLENDER FUNCTION GUIDE

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

SETTING	DESCRIPTION	BLENDING TIME (MINUTES: SECOND)	SUGGESTED ITEMS TO BLEND
Pulse P	Allows precise control of the duration and frequency of blending.	Manual	Salsa, crumb topping, chopped nuts, fruits or vegetables & more.
Variable speeds 1 - 5	Manual speeds offer ultimate control of the Blender.	3:00	Fruits, soups, sauces, doughs, vegetables, butters, nuts, dips, frozen desserts, purees.

SETTING	DESCRIPTION	BLENDING TIME (MINUTES: SECOND)	SUGGESTED ITEMS TO BLEND
Ice Crush 	The Blender runs at optimal speed to crush ice.	00:30	To crush and chop ice without adding any liquid ingredients.
Icy Drink 	Gradually ramp up to full power to blend hard foods.	00:30	Ice, whole fruits or vegetables, or frozen fruits. Use for drinks as margaritas, daiquiris, and blended ice coffee drinks.
Smoothie 	The Blender will operate at the high speed to make puree of items or ingredients.	00:45	Fruits, vegetables, ice cream and yogurt into thick smoothie, blended drinks and milkshakes, etc.
Clean 	Quick pulses of power and high speeds work to clean the Blender Jar.	00:13	Half of the Jar filled with warm water and 1-2 drops of dish soap.

BLENDER ACCESSORY GUIDE

ACCESSORIES	CAPACITY	SPEED	SUGGESTED ITEMS TO BLEND CHART
Blender Jar	56 oz / 1.6 L	All Speeds, Pulse, and Preset recipes.	Full recipe smoothie, icy drinks, shakes / malts, dips, spreads and more.
Glass Blender Jar	48 oz / 1.4 L		
Personal Jar	16 oz / 500 ml	All Speeds, Pulse, and Preset recipes.	Individual smoothies, icy drinks, shakes / malts and lower volume recipes.
Small Batch Jar	6 oz / 200 ml		Small volume recipes - purees, sauces, baby food, dressings, marinades, pesto and more.
Citrus Press	32 oz / 1 L	Speed 1	Citrus juice, Grapefruit juice and more.

PRODUCT USAGE

USING THE BLENDER

First, clean all parts and accessories (see “Care and Cleaning” section). Be sure the countertop beneath the Blender and surrounding areas are dry and clean.

IMPORTANT: When moving your Blender, always support/lift from the Blender Base. Base will become disengaged from Jar if carried by Blender jar or Blender Jar handle only.

⚠ WARNING

Electrical Shock Hazard



Plug into a grounded 3 prong outlet.

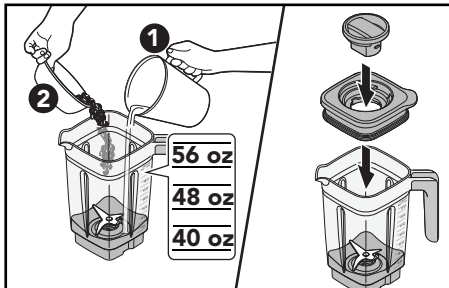
Do not remove ground prong.

Do not use an adapter.

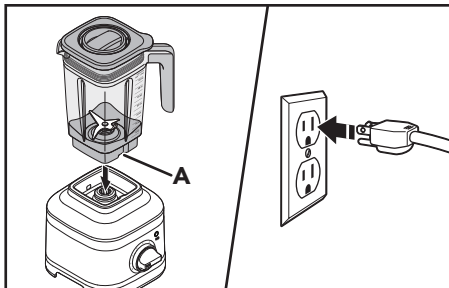
Do not use an extension cord.

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

1. Add ingredients into Jar (maximum 56 oz / 1.6 L or maximum 48 oz / 1.4 L for Glass Jar). Secure the Lid and Lid Center Cap.

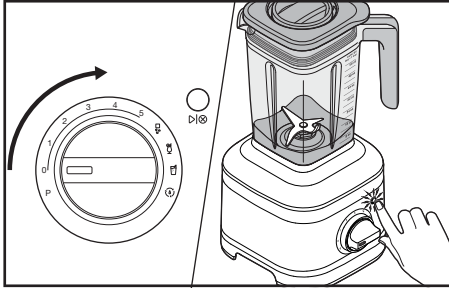


2. Place and align the Jar with the Slot to fit inside the jar pad, facing Jar handle towards Control Dial. Plug the Blender into a grounded 3 prong outlet.

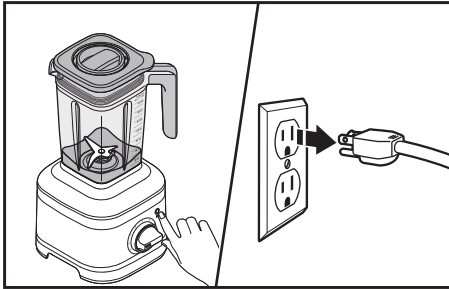


A. Slot

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

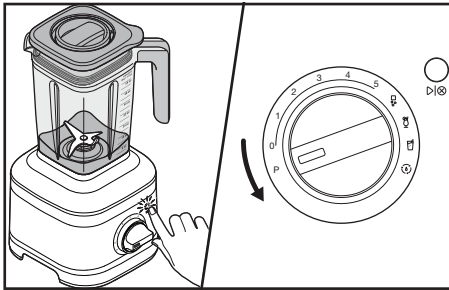


4. When finished, press (▶|⊗) button to stop. Unplug before removing the Blender Jar.

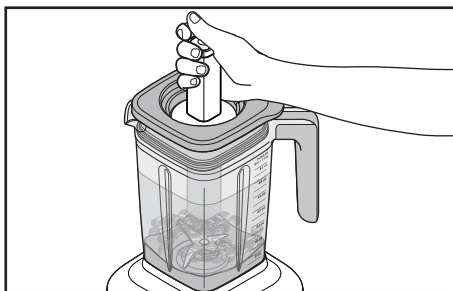


NOTE: For variable speeds (from 1 to 5), the Blender will stop automatically after 3 minutes of run time. For preset recipe programs, the Blender will automatically stop blending once the cycle is complete.

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



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

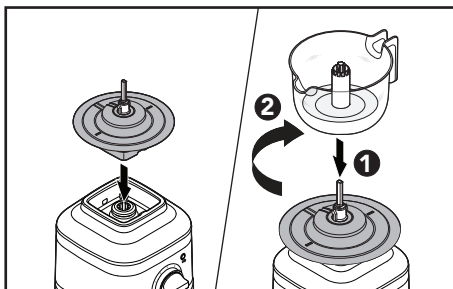


NOTE: If blending hot liquids and ingredients, start on a low speed and then ramp up to the desired speed. Use variable speed and run for 1-2 minutes.

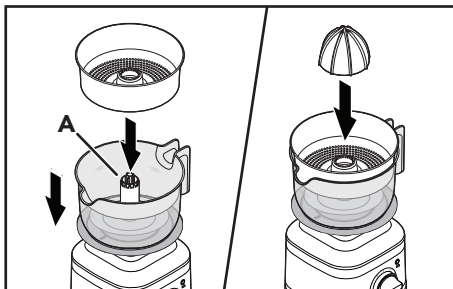
IMPORTANT: Allow the Blender to fully stop before removing the Lid, Jar, or pouring out blended ingredients.

USING THE CITRUS PRESS

- 1.** Place the Gear Assembly on Base. Place the Juice Container on Gear Assembly and twist clockwise to lock in place.

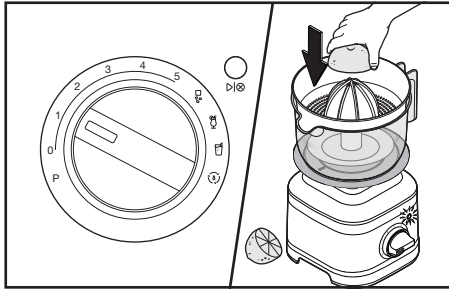


- 2.** Place the Pulp Basket and then the Reamer into the Juice Container by aligning them with the Drive Shaft.

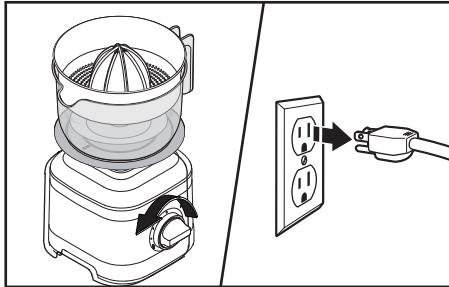


A. Drive Shaft

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

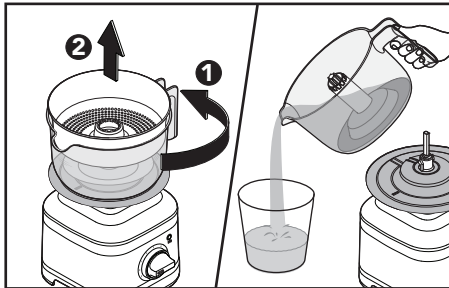


4. Press (▶|⊗) button to stop the Blender. Turn the Control Dial to (O). Unplug the Blender.



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

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

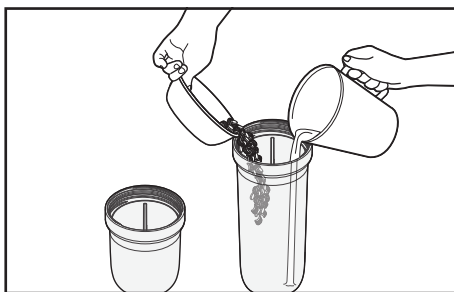


USING THE PERSONAL JAR/SMALL BATCH JAR

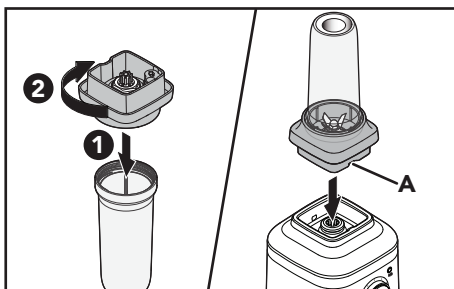
The Personal Jar is perfect in size for single servings or smaller recipes and handy to carry with you on the go. And the Small Batch Jar is perfect for smaller recipes like sauces, dressings, marinades and more.

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

- Personal Jar:** Add ingredients (maximum 16 oz / 500 ml). Add ice or frozen items, then leafy greens, then soft foods and liquids at last.
Small Batch Jar: Add ingredients (maximum 6 oz / 200 ml).

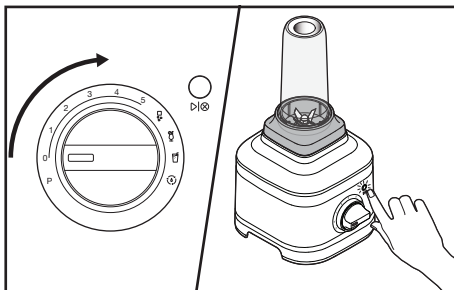


- Secure the Blade Assembly on the Jar and rotate it clockwise until it is tight. Place it on the Base.

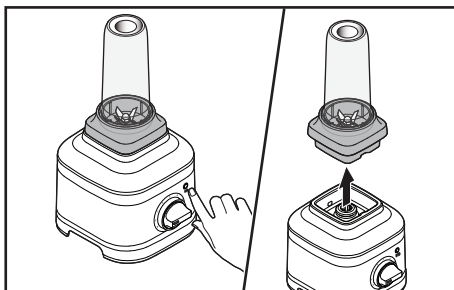


A. Slot

- Turn from (O) to desired speed or preset recipe program. Press (▶⊗) button to start. See “Blender Function Guide” section for more details.



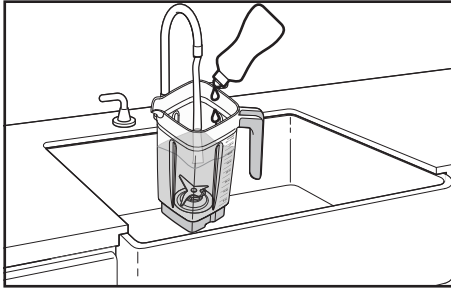
- Press (▶⊗) button to stop. Always remove the Personal Jar or Small Batch Jar with Blade Assembly from the Base.



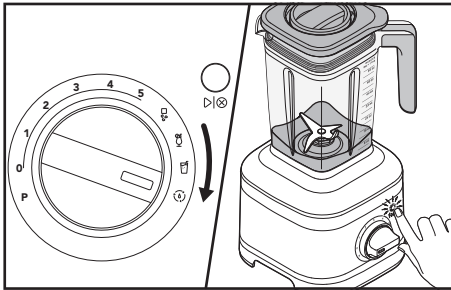
CARE AND CLEANING

IMPORTANT: Allow the appliance to cool completely before putting on or taking off parts, and before cleaning the appliance.

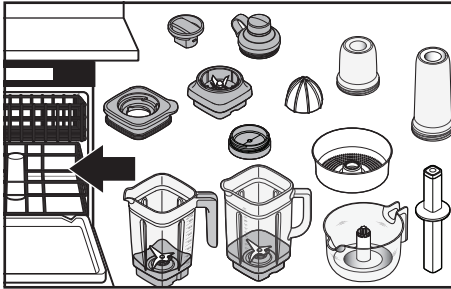
1. Fill half of the Jar with warm water and add 1 or 2 drops of dish-washing liquid. Place the Jar on the Base. Secure the Lid and Lid Center Cap.



2. Turn from (O) to (⏻). Press (▶|⊗) button to start. Remove and empty contents and rinse with warm water and dry thoroughly.
3. Unplug before cleaning. Wipe the Base, Power Cord and the Gear Assembly of the Citrus Press with a warm, damp cloth and dry with a soft cloth.



4. **Dishwasher-safe, top rack only:** Personal Jar, Small Batch Jar, Lids, Blade Assembly, Reamer, Juice Container, Pulp Basket, Tamper, and Lid Center Cap. Blender Jar, and Glass Jar can also be washed in the bottom rack.



FOR DETAILED INFORMATION:

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

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

If the problem is not due to one of the above items, see the "Limited Warranty And Service" section. Do not return the Blender to the retailer. Retailers do not provide service.

LIMITED WARRANTY AND SERVICE

KITCHENAID® PRODUCT WARRANTY FOR THE 50 UNITED STATES, THE DISTRICT OF COLUMBIA, PUERTO RICO, AND CANADA

This limited warranty extends to the original purchaser and any succeeding owner for the product operated in the 50 United States, the District of Columbia, Puerto Rico, and Canada.

Length of Warranty: Five Years Limited Warranty from date of delivery.

1. KitchenAid Will Pay for Your Choice of:



Hassle-Free Replacement of your product. See the "Arranging for Service" section in this warranty for details on how to arrange for service, or call the Customer eXperience Center toll-free at **1-800-541-6390**.

OR

The replacement parts and repair labor costs to correct defects in materials and workmanship that existed at the time this product was purchased. Service will be provided by an Authorized KitchenAid Service Center.

2. KitchenAid Will Not Pay for (What is Not Covered By This Limited Warranty):

- a) Commercial, non-residential, or multiple family use or use inconsistent with product instructions and manuals.
- b) Defects or damage resulting from accident, alteration, misuse, abuse, fire flood, or acts of God.
- c) Any shipping or handling costs to deliver your product to an Authorized Service Center.
- d) Replacement parts or repair labor costs for the product operated outside the 50 United States, District of Columbia, Puerto Rico, and Canada.
- e) Damages, defects, or repairs caused by unauthorized servicers or use of non-genuine or third-party parts; however, use of unauthorized service providers or non-genuine or third-party parts will not void this warranty.
- f) Cosmetic damage (e.g., scratches, dents, chips, and other damage to finishes), unless damage results from defects in materials and workmanship and is reported to KitchenAid within 30 days from date of delivery.
- g) Discoloration, rust or oxidation of surfaces resulting from caustic or corrosive environments (e.g., high salt concentrations, high moisture or humidity or exposure to chemicals).
- h) Products with original, factory-installed model/serial numbers removed, altered or not easily determined.
- i) Incidental or consequential damages resulting from product failure.
- j) Consumable parts or accessories.

3. DISCLAIMER OF IMPLIED WARRANTIES

Implied warranties, including any implied warranty of merchantability or implied warranty of fitness for a particular purpose, are limited to ten years or the shortest period allowed by law. Some states and provinces do not allow limitations on the duration of implied warranties of merchantability or fitness, so this limitation may not apply to you.

4. HOW STATE LAW APPLIES

This warranty gives you specific legal rights, and you may also have other rights that vary from state to state or province to province. Some states and provinces, such as California, do not allow for limitations on the date your warranty coverage begins, so this limitation may not apply to you.

HASSLE-FREE REPLACEMENT WARRANTY – 50 UNITED STATES, DISTRICT OF COLUMBIA, AND PUERTO RICO

We're so confident the quality of our products meets the exacting standards of KitchenAid that, if your product should fail within the five years of ownership due to defects in materials or workmanship, KitchenAid will arrange to deliver an identical or comparable replacement to your door free of charge and arrange to have your original product returned to us. Your replacement unit will also be covered by our five years limited warranty.

If your product should fail within the five years of ownership, simply call our toll-free Customer eXperience Center at **1-800-541-6390** Monday through Friday. Please have your original sales receipt available when you call. Proof of purchase will be required to initiate the claim. Give the consultant your complete shipping address (no P.O. Box numbers, please).

When you receive your replacement product, use the carton, packing materials, and prepaid shipping label to pack up your original product and send it back to KitchenAid.

HASSLE-FREE REPLACEMENT WARRANTY – CANADA

We're so confident the quality of our products meets the exacting standards of the KitchenAid brand that, if your product should fail within the five years of ownership due to defects in materials or workmanship, we will replace your product with an identical or comparable replacement. Your replacement unit will also be covered by our five years limited warranty.

If your product should fail within the five years of ownership, simply call our toll-free Customer eXperience Center at **1-800-807-6777** Monday through Friday. Please have your original sales receipt available when you call. Proof of purchase will be required to initiate the claim. Give the consultant your complete shipping address.

When you receive your replacement product, use the carton, packing materials, and prepaid shipping label to pack up your original product and send it back to KitchenAid.

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

In the United States and Puerto Rico:

For service information, or to order accessories or replacement parts, call toll-free at **1-800-541-6390** or write to:

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

Outside the United States and Puerto Rico:

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

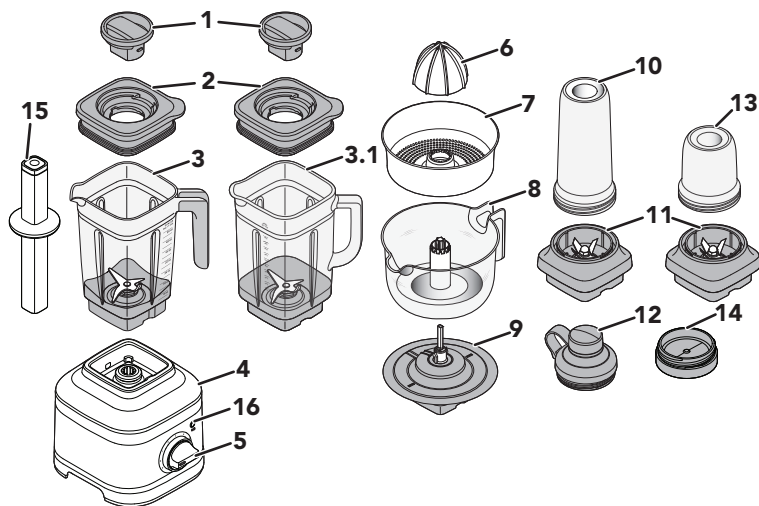
For service information in Canada:

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

For service information in Mexico:

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

PIÈCES ET CARACTÉRISTIQUES



1. Bouchon central de couvercle
2. Couvercle avec évent
3. Contenant (capacité de 56 oz/1,6 L)
- 3.1 Contenant en verre* (Capacité de 48 oz/1,4 L)
4. Socle
5. Bouton de commande
6. Partie rotative *
7. Tamis à pulpe/panier*
8. Contenant à jus* (Capacité de 32 oz/1 L)
9. Entraînement*

10. Contenant à portion individuelle* (Capacité de 16 oz/500 mL)
11. Lame* (pour le contenant à portion individuelle et le contenant à petite portion)
12. Couvercle Easy-Drink pour contenant à portion individuelle*
13. Contenant pour petite portion* (Capacité de 6 oz/200 mL)
14. Couvercle pour contenant à petite portion*
15. Poussoir*
16. Bouton (marche/arrêt) (▷|⊙) avec anneau à DEL

Le contenu peut varier.

*Accessoires inclus avec certains modèles seulement.

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.

IMPORTANTES MESURES DE PROTECTION

Lors de l'utilisation d'appareils électriques, certaines précautions élémentaires de sécurité doivent toujours être observées, notamment les suivantes :

1. Lire toutes les instructions. Une mauvaise utilisation de l'appareil peut causer des blessures.
2. Pour éviter tout risque de décharge électrique, ne pas immerger le socle du mélangeur sur socle dans de l'eau ou tout autre liquide.

3. L'appareil n'est pas conçu pour être utilisé par des enfants ou des personnes aux capacités physiques, sensorielles ou mentales réduites, ou ne possédant pas suffisamment d'expérience. Une surveillance attentive s'impose lorsqu'on utilise un appareil ménager à proximité d'enfants. Les enfants doivent être surveillés afin de s'assurer qu'ils ne jouent pas avec l'appareil.
4. S'assurer que l'appareil est éteint et débranché de la prise murale lorsqu'il n'est pas utilisé, avant d'y ajouter des pièces ou d'en enlever et avant de la nettoyer. Pour débrancher, saisir la fiche et la retirer de la prise. Ne pas tirer sur le cordon d'alimentation.
5. Éviter tout contact avec les pièces mobiles.
6. Ne pas faire fonctionner un appareil si le cordon ou la prise est endommagé, si l'appareil ne fonctionne pas correctement, s'il tombe ou s'il est endommagé d'une quelconque façon. Retourner l'appareil au centre de service agréé le plus proche pour examen, réparation ou réglage électrique ou mécanique.
7. Ne pas utiliser l'appareil à l'extérieur.
8. Ne pas laisser le cordon pendre par-dessus le bord d'une table ou d'un comptoir.
9. Garder les mains et les ustensiles, autres que le pilon fourni, à l'écart du contenant lors du mélange pour éviter toute blessure corporelle grave ou tout dommage au mélangeur. Le couvercle doit rester en place lorsque le pilon est utilisé à travers l'ouverture du couvercle. On peut utiliser un grattoir, mais il doit être employé uniquement lorsque le mélangeur ne fonctionne pas.
10. Les lames sont tranchantes. Manipuler avec précaution.
11. Toujours utiliser le mélangeur avec le couvercle en place.
12. Ne pas mélanger de liquides ou d'ingrédients chauds dans le contenant à portion individuelle ou le contenant à petite portion.
13. Pour réduire les risques de blessure, ne jamais placer les lames sur le socle sans qu'un contenant à portion individuelle ou contenant à petite portion n'y soit bien placé.
14. L'utilisation d'accessoires non recommandés ou non vendus par KitchenAid peut causer un incendie, une décharge électrique ou des blessures.

15. Ne pas utiliser l'appareil pour un autre usage que celui pour lequel il est conçu.
16. Le bouchon central de couvercle devrait toujours rester en place lorsqu'on mélange des liquides ou des ingrédients chauds. Lors du mélange de liquides ou d'ingrédients chauds, toujours commencer à faible vitesse et augmenter doucement jusqu'à atteindre la vitesse désirée.
17. Attendre que l'appareil ait refroidi complètement avant d'installer ou de retirer des pièces, et avant de nettoyer l'appareil.
18. Selon le modèle, ne pas mélanger de liquides ou d'ingrédients chauds dans le contenant à portion individuelle ou le contenant à petite portion.
19. Selon le modèle, pour réduire les risques de blessure, ne jamais placer les lames sur le socle sans qu'un contenant à portion individuelle ou contenant à petite portion n'y soit bien placé.

CONSERVER CES INSTRUCTIONS

Ce produit est conçu pour un usage domestique seulement.

SPÉCIFICATIONS ÉLECTRIQUES

⚠ AVERTISSEMENT

Risque de choc électrique

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

Ne pas enlever la broche de liaison à la terre.

Ne pas utiliser un adaptateur.

Ne pas utiliser un câble de rallonge.

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



Tension : 120 V~

Fréquence : 60 Hz

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

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






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

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

MISE EN PLACE

GUIDE DES FONCTIONS DU MÉLANGEUR

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

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

GUIDES DES ACCESSOIRES DU MÉLANGEUR

ACCESSOIRES	CAPACITÉ	VITESSE	TABLEAU DES ALIMENTS SUGGÉRÉS À MÉLANGER
Contenant du mélangeur	56 oz/1,6 L	Toutes les vitesses, mode Impulsion et recettes prédéfinies.	Recettes complètes de boissons fouettées, glacées, frappées/à base de malt, trempettes, tartinades et plus.
contenant du mélangeur en verre	48 oz/1,4 L		
Contenant à portion individuelle	16 oz/500 mL	Toutes les vitesses, mode Impulsion et recettes prédéfinies.	Boissons fouettées, glacées et frappées/à base de malt individuelles, ainsi que petites recettes.
Contenant à petite portion	6 oz/200 mL		Petites recettes – purées, sauces, nourriture pour bébé, vinaigrettes, marinades, pesto et plus.
Presse-agrumes	32 oz/1 L	Vitesse 1	Jus d'agrumes, jus de pamplemousse et plus.

UTILISATION DU PRODUIT

UTILISATION DU MÉLANGEUR

Tout d'abord, nettoyer les pièces et accessoires (voir la section « Entretien et nettoyage »). S'assurer que le comptoir situé sous et près du mélangeur est sec et propre.

IMPORTANT : Lors du déplacement du mélangeur, toujours soutenir/soulever le mélangeur de son socle. Le socle peut se détacher du contenant si l'on soulève le contenant du mélangeur uniquement par la poignée.

⚠ AVERTISSEMENT

Risque de choc électrique

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

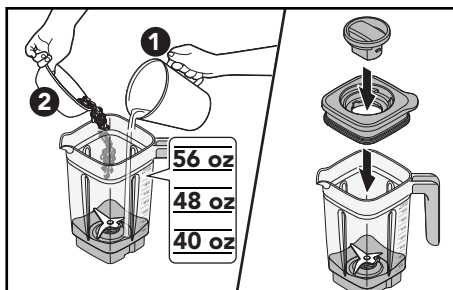
Ne pas enlever la broche de liaison à la terre.

Ne pas utiliser un adaptateur.

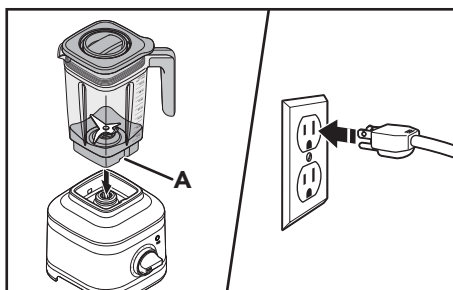
Ne pas utiliser un câble de rallonge.

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

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

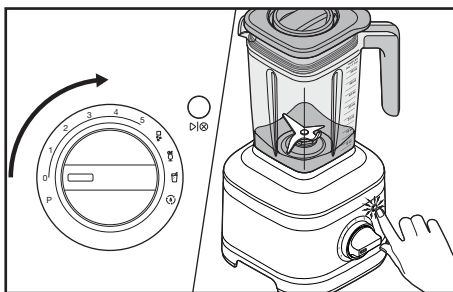


2. Placer et aligner le contenant sur la fente pour introduire à l'intérieur le capuchon inférieur, en orientant la poignée du contenant vers le bouton de commande. Brancher le mélangeur sur une prise de courant à 3 alvéoles, reliée à la terre.

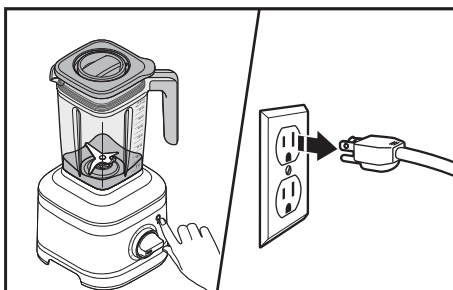


A. Fente

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

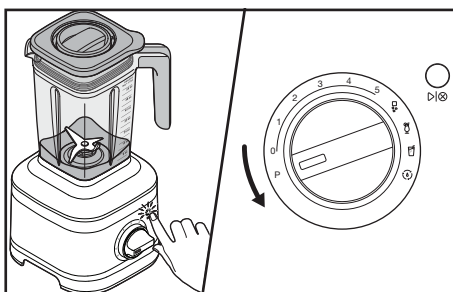


4. Après avoir terminé, appuyer sur le bouton (▷|⊗) pour arrêter. Débrancher avant d'enlever le contenant du mélangeur.

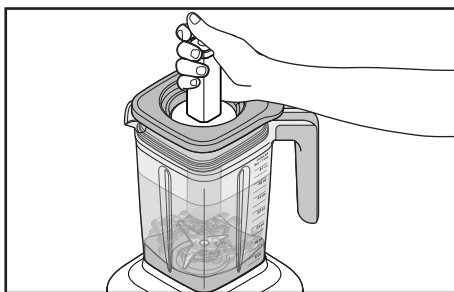


REMARQUE : Pour le réglage Vitesses variables (de 1 à 5), le mélangeur s'arrête automatiquement après une durée de fonctionnement de 3 minutes. Pour les recettes prédéfinies, le mélangeur s'arrête automatiquement de mélanger une fois le programme terminé.

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



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

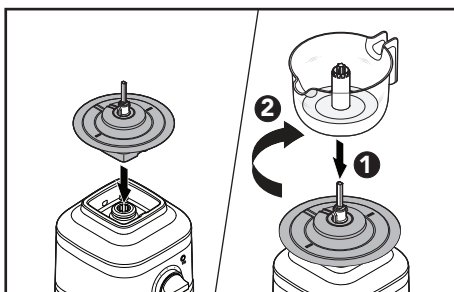


REMARQUE : Pour mélanger des liquides et ingrédients chauds, commencer à basse vitesse et l'augmenter à la vitesse souhaitée. Utiliser une vitesse variable et faire fonctionner pendant 1 à 2 minutes.

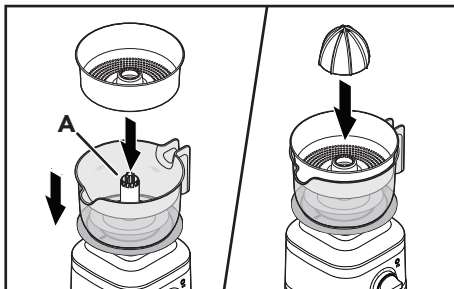
IMPORTANT : Laisser le mélangeur s'arrêter entièrement avant d'enlever le couvercle et le contenant, ou de retirer les ingrédients du mélangeur.

UTILISATION DU PRESSE-AGRUMES

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

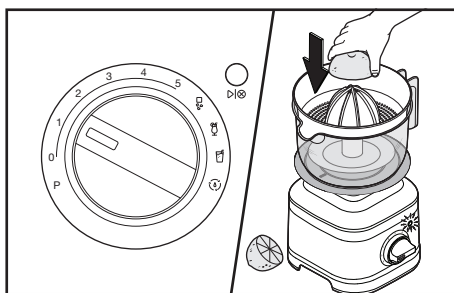


2. Placer le panier à pulpe, puis le presse-agrumes sur le contenant à jus en les alignant avec l'arbre d'entraînement.

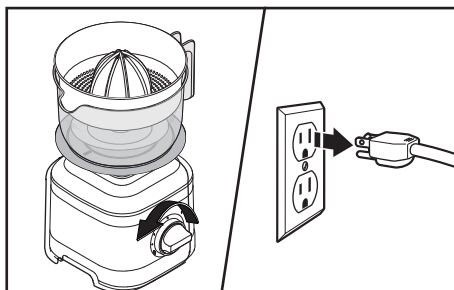


A. Arbre d'entraînement

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

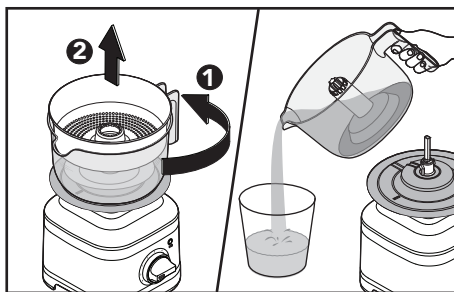


4. Appuyez sur le bouton (▷⊗) pour arrêter le mélangeur. Tourner le bouton de commande à (O). Débrancher le mélangeur.



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

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



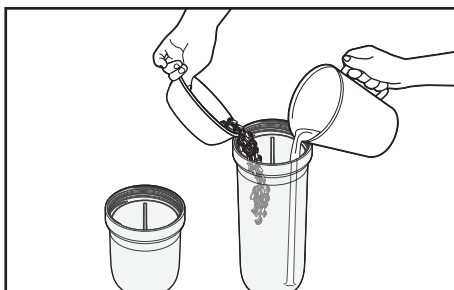
UTILISATION DU CONTENANT À PORTION INDIVIDUELLE/ CONTENANT À PETITE PORTION

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

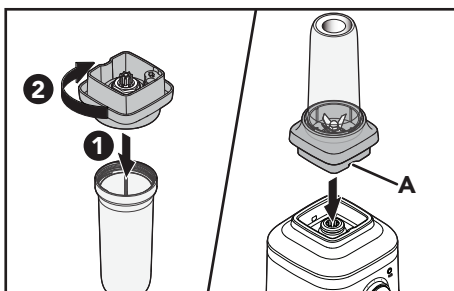
REMARQUE : Ne pas mélanger de liquides ou d'ingrédients chauds dans le contenant à portion individuelle ou le contenant à petite portion.

- 1. Contenant à portion individuelle :** Ajouter les ingrédients (maximum 16 oz/500 mL). Ajouter la glace ou les aliments congelés, puis les légumes-feuilles, ensuite les aliments tendres et finalement les liquides.

Contenant à petite portion : Ajouter les ingrédients (maximum 6 oz/200 mL).

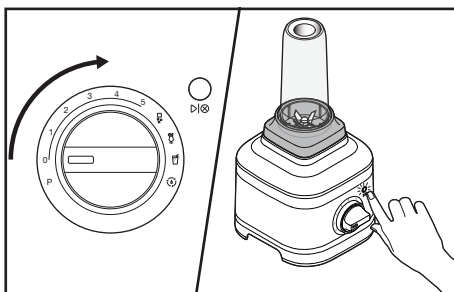


- 2.** Bien placer la lame sur le contenant et faire tourner dans le sens horaire jusqu'à ce qu'elle soit bien serrée. Placer l'ensemble sur le socle.

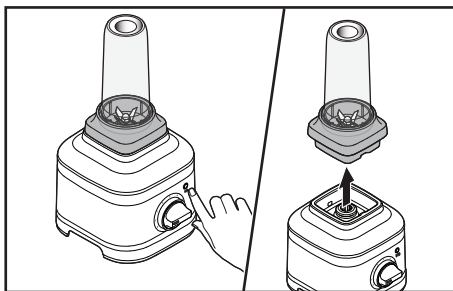


A. Fente

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



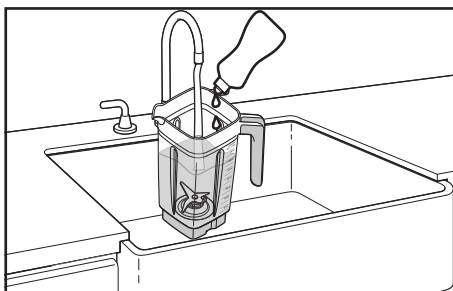
- Appuyer sur le bouton (▷⊗) pour arrêter. Toujours retirer du socle le contenant à portion individuelle ou le contenant à petite portion avec la lame.



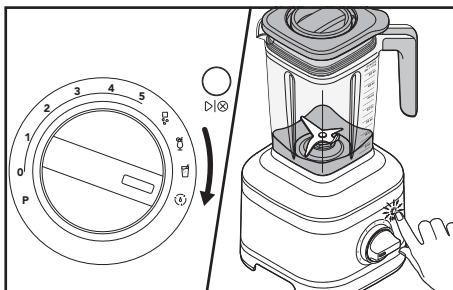
ENTRETIEN ET NETTOYAGE

IMPORTANT : Attendre que l'appareil ait refroidi complètement avant d'installer ou de retirer des pièces, et avant de nettoyer l'appareil.

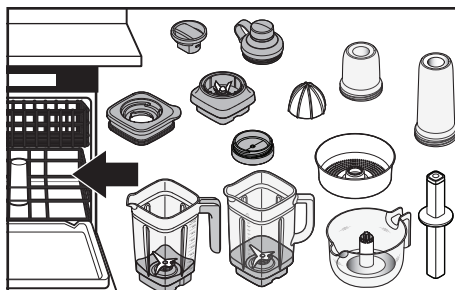
- Remplir d'eau chaude la moitié du contenant et ajouter une ou deux gouttes de liquide vaisselle. Placer le contenant sur le socle. Fixer le couvercle et le bouchon central de couvercle.



- Tourner de (O) à (⊗). Appuyer sur le bouton (▷⊗) pour démarrer. Retirer et vider le contenu et rincer à l'eau tiède, puis sécher soigneusement.
- Débrancher avant de nettoyer. Essuyer le socle, le cordon d'alimentation et l'entraînement du presse-agrumes avec un chiffon imbibé d'eau tiède, puis sécher avec un chiffon doux.



4. **Lavable au lave-vaisselle, dans le panier supérieur uniquement :** Contenant à portion individuelle, contenant à petite portion, couvercles, lame, presse-agrumes, contenant à jus, panier à pulpe, pousoir et bouchon central de couvercle. Le contenant du mélangeur et le contenant en verre peuvent également être lavés dans le panier inférieur.



POUR OBTENIR PLUS DE DÉTAILS :

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

DÉPANNAGE

⚠ AVERTISSEMENT



Risque de choc électrique

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

Ne pas enlever la broche de liaison à la terre.

Ne pas utiliser un adaptateur.

Ne pas utiliser un câble de rallonge.

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

PROBLÈME	SOLUTION
Si le mélangeur ne démarre pas	Vérifier si le mélangeur est branché sur une prise de courant à 3 alvéoles reliée à la terre.
	S'il s'agit d'un circuit avec disjoncteur, s'assurer qu'il est fermé.
Si le mélangeur s'arrête après 3 minutes	Cela fait partie du fonctionnement du mélangeur pour garantir une durabilité accrue. Tourner le bouton de commande sur (O) et répéter le processus jusqu'à l'obtention de la consistance souhaitée.
Si le mélangeur s'arrête au milieu d'une opération de mélange	S'il est surchargé ou s'il se bloque, il s'arrête automatiquement pour éviter d'endommager le moteur. Débrancher le mélangeur. Retirer le contenant et utiliser une spatule pour repositionner les ingrédients.

PROBLÈME	SOLUTION
Si le mélangeur s'arrête au milieu d'une opération de mélange	Ou, diviser le contenu en plus petites portions. Pour certaines recettes, ajouter du liquide dans le contenant peut aussi alléger la charge.
Si les ingrédients sont coincés ou ne se mélangent pas	Débrancher le mélangeur. Retirer le contenant et utiliser une spatule pour repositionner les ingrédients dans le contenant.
Si le mélangeur s'arrête au milieu d'une opération de mélange avec un contenant à portion individuelle ou un contenant à petite portion	Débrancher le mélangeur. Retirer du socle le contenant à portion individuelle ou le contenant à petite portion avec la lame. Le secouer légèrement. Le replacer sur le socle, brancher le mélangeur et le remettre en marche pour continuer à l'utiliser.
Si le mélangeur s'arrête au milieu d'une opération de mélange et que l'anneau à DEL blanche clignote rapidement	Une erreur a été détectée dans le mélangeur. Communiquer avec le centre de service autorisé pour obtenir de l'aide. Voir les sections « Garantie limitée et Dépannage ».
Si l'anneau à DEL blanche est éteint	10 minutes d'inactivité font passer le mélangeur en mode veille. Pour relancer le mélangeur, appuyer sur le bouton (▶ ⊙).

Si le problème n'est pas attribuable à l'une des raisons indiquées ci-dessus, voir la section « Garantie limitée et dépannage ». Ne pas rapporter le mélangeur au vendeur. Les revendeurs n'assurent aucun service après-vente.

GARANTIE LIMITÉE ET SERVICE

GARANTIE DU PRODUIT KITCHENAID® POUR LES 50 ÉTATS DES ÉTATS-UNIS, LE DISTRICT FÉDÉRAL DE COLOMBIAN, PORTO RICO ET LE CANADA

La présente garantie limitée couvre l'acheteur d'origine et les propriétaires suivants du produit lorsqu'il est utilisé dans les 50 États des États-Unis, le district fédéral de Columbia, à Porto Rico et au Canada.

Durée de la garantie : Garantie limitée de cinq ans à partir de la date de livraison.

1. KitchenAid prendra en charge les éléments suivants à votre choix :



Remplacement sans difficulté du produit. Voir la section « Obtenir un service de dépannage » de la garantie pour plus de détails concernant la procédure à suivre pour un dépannage, ou appeler le Centre eXpérience clientèle au **1 800 541-6390**.

OU

Les frais de pièces de rechange et de main-d'œuvre pour corriger les vices de matériaux et de fabrication qui existaient au moment où ce produit a été acheté. L'intervention de dépannage sera effectuée par un centre de dépannage KitchenAid agréé.

2. KitchenAid ne paiera pas pour (ce qui n'est pas couvert par cette garantie limitée) :

- Usage commercial, non résidentiel ou par plusieurs familles, ou non-respect des instructions et manuels qui accompagnent le produit.
- Les défaillances ou dommages résultant d'un accident, d'une modification, d'une mauvaise utilisation, d'un abus, d'un incendie, d'une inondation ou d'un cas de force majeure.
- Tous frais d'expédition ou de manutention pour livrer le produit à un centre de dépannage agréé.

- d) Les frais des pièces de rechange ou de main-d'œuvre pour le produit lorsqu'il est utilisé à l'extérieur des 50 États des États-Unis, du district fédéral de Columbia, de Porto Rico et du Canada.
- e) Dommages, défauts ou réparations causés par une personne d'entretien non autorisée ou l'utilisation de pièces qui ne sont pas d'origine ou d'un tiers; cependant, l'utilisation de fournisseurs de services non autorisés ou de pièces qui ne sont pas d'origine ou de tiers n'annulera pas la garantie.
- f) Défauts d'apparence (p. ex., les éraflures, traces de choc, fissures ou tout autre dommage) subis par le fini, à moins que ces dommages ne résultent de vices de matériaux ou de fabrication et ne soient signalés à KitchenAid dans les 30 jours suivant la date de livraison.
- g) Décoloration, rouille ou oxydation des surfaces résultant d'environnements caustiques ou corrosifs (p. ex., des concentrations élevées de sel, un haut degré d'humidité ou une exposition à des produits chimiques).
- h) Produits dont les numéros de série et de modèle originaux ont été enlevés, modifiés ou ne peuvent pas être facilement identifiés.
- i) Dommages fortuits ou indirects causés par la défaillance du produit.
- j) Pièces et accessoires consommables.

3. CLAUSE D'EXONÉRATION DE RESPONSABILITÉ AU TITRE DES GARANTIES IMPLICITES

Les garanties implicites, y compris les garanties implicites de qualité marchande ou d'aptitude à un usage particulier, sont limitées à dix ans ou à la plus courte période autorisée par la loi. Certains États et certaines provinces ne permettent pas de limitation sur la durée des garanties implicites de qualité marchande ou d'aptitude à un usage particulier, de sorte que la limitation ci-dessus peut ne pas être applicable dans votre cas.

4. FAÇON DONT LES LOIS DES ÉTATS S'APPLIQUENT

Cette garantie vous confère des droits juridiques spécifiques et vous pouvez également jouir d'autres droits qui peuvent varier d'un État à l'autre ou d'une province à l'autre. Certaines provinces et certains États, comme la Californie, ne permettent pas de limitation sur la date de début de la couverture de la garantie, de sorte que cette limitation peut ne pas être applicable dans votre cas.

GARANTIE DE REMPLACEMENT SANS DIFFICULTÉ POUR LES 50 ÉTATS DES ÉTATS-UNIS, LE DISTRICT DE COLUMBIA ET PORTO RICO

Nous sommes tellement certains que la qualité de nos produits satisfait aux normes exigeantes de KitchenAid que si le produit cesse de fonctionner au cours des cinq années suivant son acquisition en raison de vices de matériaux et de fabrication, KitchenAid livrera gratuitement à votre porte un appareil de remplacement identique ou comparable et prendra les dispositions nécessaires pour que le produit d'origine nous soit retourné. Votre accessoire de remplacement sera également couvert par notre garantie limitée de cinq ans.

Si votre produit cesse de fonctionner durant les cinq années suivant son acquisition, il vous suffit d'appeler notre Customer eXperience Center sans frais au **1 800 541-6390**, du lundi au vendredi. Veuillez avoir l'original de votre reçu de vente à portée de main au moment de votre appel. Une preuve d'achat est indispensable pour que votre réclamation puisse être traitée. Fournissez votre adresse de livraison complète au représentant (aucune boîte postale).

Après avoir reçu le produit de rechange, utiliser le carton, les matériaux d'emballage et l'étiquette d'expédition prépayée pour emballer le produit d'origine et la renvoyer à KitchenAid.

GARANTIE DE REMPLACEMENT SANS DIFFICULTÉ POUR LE CANADA

Nous sommes tellement certains que la qualité de nos produits satisfait aux normes exigeantes de la marque KitchenAid que si le produit cesse de fonctionner au cours des cinq années suivant son acquisition en raison de vices de matériaux et de fabrication, nous remplacerons le produit par un appareil de remplacement identique ou comparable. Votre accessoire de remplacement sera également couvert par notre garantie limitée de cinq ans.

Si votre produit cesse de fonctionner durant les cinq années suivant son acquisition, il vous suffit d'appeler notre Customer eXperience Center sans frais au **1 800 807-6777**, du lundi au vendredi. Veuillez avoir l'original de votre reçu de vente à portée de main au moment de votre appel. Une preuve d'achat est indispensable pour que votre réclamation puisse être traitée. Il vous faudra fournir votre adresse de livraison complète au représentant.

Après avoir reçu le produit de rechange, utiliser le carton, les matériaux d'emballage et l'étiquette d'expédition prépayée pour emballer le produit d'origine et la renvoyer à KitchenAid.

OBTENIR UN DÉPANNAGE UNE FOIS LA GARANTIE EXPIRÉE OU COMMANDER DES ACCESSOIRES ET DES PIÈCES DE RECHANGE

Aux États-Unis et à Porto Rico :

Pour des informations sur le service de dépannage ou pour commander des accessoires ou des pièces de rechange, composer le numéro sans frais **1 800 541-6390** Ou écrire à l'adresse suivante :

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

En dehors des États-Unis et de Porto Rico :

Consulter le revendeur KitchenAid local ou le détaillant auprès duquel le produit a été acheté pour savoir comment obtenir un dépannage.

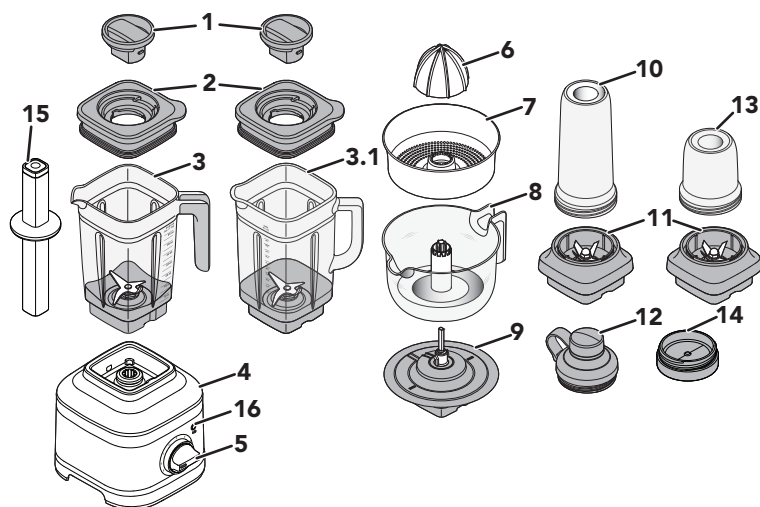
Pour des informations concernant toute intervention de dépannage au Canada :

composer le numéro sans frais **1 800 807-6777**.

Pour des informations concernant toute intervention de dépannage au Mexique :

composer le numéro sans frais **01 800 0022-767**.

PIEZAS Y CARACTERÍSTICAS



1. Tapón del centro de la tapa
2. Tapa con hueco de ventilación
3. Vaso (capacidad de 56 oz/1.6 L)
- 3.1 Vaso de vidrio* (capacidad de 48 oz/1.4 L)
4. Base
5. Cuadrante de control
6. Exprimidor*
7. Canasta/colador para pulpa*
8. Contenedor de vidrio* (capacidad de 32 oz/1 L)
9. Conjunto de engranajes*
10. Vaso personal* (capacidad de 16 oz/500 ml)
11. Conjunto cuchillas* (Para vaso personal y para lote pequeño)
12. Tapa fácil del vaso individual*.
13. Vaso para lotes pequeños* (capacidad de 6 oz/200 ml)
14. Tapa del vaso para lotes pequeños*
15. Apisonador*
16. Botón (Iniciar/parar) (>|⊙) con aro LED

Los contenidos pueden variar.

*Accesorios solo incluidos con ciertos modelos.

SEGURIDAD DEL PRODUCTO

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

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



Este es el símbolo de alerta de seguridad.

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

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

⚠ PELIGRO

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

⚠ ADVERTENCIA

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

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

MEDIDAS DE SEGURIDAD IMPORTANTES

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

1. Lea todas las instrucciones. El uso indebido de un electrodoméstico puede ocasionar lesiones personales.
2. Para protegerse contra el riesgo de choque eléctrico no ponga la base de la licuadora de pie en agua ni en ningún otro líquido.


3. Este electrodoméstico no está diseñado para ser usado por niños o personas con disminuciones en su capacidad física, sensorial o mental o que tengan falta de experiencia o conocimiento. Se debe supervisar atentamente cuando se utilice cualquier electrodoméstico cerca de niños. Los niños deben estar bajo supervisión para garantizar que no jueguen con el electrodoméstico.
4. Apague el electrodoméstico, luego desenchúfelo del tomacorriente cuando no esté en uso, antes de armar o desarmar las piezas, y antes de limpiarlo. Para desenchufarlo, tome el enchufe y retírelo del tomacorriente. Nunca tire del cable eléctrico.
5. Evite tocar las piezas que estén en movimiento.
6. No utilice ningún electrodoméstico cuyo cable o enchufe esté dañado, si el electrodoméstico no ha funcionado correctamente o si se ha caído o dañado de alguna forma. Devuelva el electrodoméstico al lugar de Servicio técnico autorizado más cercano para la inspección, la reparación o el ajuste eléctrico o mecánico.
7. No utilice el electrodoméstico en exteriores.
8. No deje que el cable cuelgue del borde de la mesa o del mostrador.
9. Mantenga las manos y los utensilios fuera del recipiente mientras licua, con excepción del apisonador proporcionado, para reducir el riesgo de sufrir lesiones graves o de dañar a la licuadora. La tapa debe dejarse colocada cuando se usa el apisonador por la abertura. Puede usarse un raspador, pero se debe utilizar solamente cuando la Licuadora no está funcionando.
10. Las cuchillas están afiladas. Maneje con cuidado.
11. Siempre use la licuadora con la tapa puesta.
12. No licue líquidos e ingredientes calientes en el vaso individual o el de para lotes pequeños.
13. Para reducir el riesgo de lesión, nunca coloque el conjunto de la cuchilla sobre la base si el vaso individual o el vaso para lotes pequeños no están correctamente colocados.
14. El uso de accesorios o aditamentos que KitchenAid no vende ni recomienda puede provocar un incendio, choque eléctrico o lesión a una persona.

15. No dé al electrodoméstico un uso diferente de aquel para el cual fue diseñado.
16. Cuando se licuan líquidos o ingredientes calientes, la tapa central debe permanecer en su lugar sobre la abertura de la tapa. Cuando licue ingredientes o líquidos calientes, siempre comience con la velocidad más baja y aumente lentamente hasta la velocidad deseada.
17. Deje que el electrodoméstico se enfríe completamente antes de colocar o quitar piezas y antes de limpiarlo.
18. Según sea su modelo, no licue líquidos e ingredientes calientes en el vaso individual o el vaso para lotes pequeños.
19. Según sea su modelo, para reducir el riesgo de lesión, nunca coloque el conjunto de la cuchilla sobre la base si el vaso individual o el vaso para lotes pequeños no están correctamente colocados.

CONSERVE ESTAS INSTRUCCIONES

Este producto fue diseñado únicamente para uso doméstico.

REQUISITOS ELÉCTRICOS

	⚠ ADVERTENCIA
	Peligro de choque Eléctrico

Conecte a un contacto de pared de conexión a tierra de 3 terminales.
No quite la terminal de conexión a tierra.
No use un adaptador.
No use un cable eléctrico de extensión.
No seguir estas instrucciones puede ocasionar la muerte, incendio o un choque eléctrico.

Tensión: 120 V~

Frecuencia: 60 Hz

NOTA: Si el enchufe no encaja en el tomacorriente, comuníquese con un electricista calificado. No modifique el enchufe de ninguna manera. No use un adaptador.





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





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

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

INTRODUCCIÓN

GUÍA DE FUNCIONES DE LA LICUADORA

Presenta velocidades variables (del **1** al **5**) y pulso (**P**) para personalizar el licuado. Además, cuenta con funciones preprogramadas de recetas como hielo picado () , bebida helada () y licuado () , que están diseñadas para dar los mejores resultados. Use el ciclo de autolimpieza () para limpiar fácilmente luego de licuar. Le recomendamos que experimente para encontrar la velocidad óptima para sus recetas favoritas.

AJUSTE	DESCRIPCIÓN	TIEMPO DE LICUADO (MINUTOS: SEGUNDOS)	ELEMENTOS SUGERIDOS PARA MEZCLAR
Pulso P	Permite tener un control preciso de la duración y la frecuencia del licuado.	Manual	Salsa, cobertura de migas, nueces, frutas o verduras picadas y más.
Velocidades variables 1- 5	Las velocidades manuales ofrecen un control óptimo de la licuadora.	3:00	Frutas, sopas, salsas, masas, verduras, mantecas, nueces, aderezos, postres helados, purés.
Hielo picado 	La licuadora funciona en una velocidad óptima para picar hielo.	00:30	Para picar y romper hielo sin agregar ningún ingrediente líquido.
Bebida helada 	Suba la velocidad de a poco hasta llegar al máximo para licuar alimentos duros.	00:30	Hielo, frutas o verduras enteras, o frutas congeladas. Use para hacer bebidas como margaritas, daiquiris y café helado.
Licuado 	La licuadora funcionará a la velocidad más rápida para hacer purés.	00:45	Licuaos espesos, bebidas licuadas y batidos a partir de frutas, verduras, helado y yogur.
Limpieza 	Los pulsos rápidos y de gran potencia a alta velocidad funcionan para limpiar el vaso de la licuadora.	00:13	Llene la mitad del vaso con agua tibia y 1 o 2 gotas de jabón para vajilla.

GUÍA DE ACCESORIOS DE LA LICUADORA

ACCESORIOS	CAPACIDAD	VELOCIDAD	TABLA DE ELEMENTOS SUGERIDOS PARA LICUAR
Vaso de la licuadora	56 oz / 1.6 L	Todas las velocidades, pulso y programas de recetas preestablecidos.	Recetas completas para hacer licuados, bebidas heladas, batidos, malteadas, aderezos, salsas y más.
Vaso de vidrio de la licuadora	48 oz / 1.4 L		
Vaso individual	16 oz / 500 ml	Todas las velocidades, pulso y programas de recetas preestablecidos.	Licuados, bebidas heladas, batidos, malteadas individuales y recetas de poco volumen.
Vaso para lotes pequeños	6 oz / 200 ml		Recetas de poco volumen: purés, salsas, comida para bebé, aderezos, marinadas, pesto y más.
Exprimidor de cítricos	32 oz / 1 L	Velocidad 1	Jugos de cítricos, toronjas y más.

USO DEL PRODUCTO

USO DE LA LICUADORA

Primero, limpie todas las piezas y accesorios (consulte la sección “Cuidado y limpieza”). Asegúrese de que el mostrador debajo del aparato y las áreas circundantes estén secos y limpios.

IMPORTANTE: Cuando mueva la Licuadora, agárrela o levántela siempre de la base. La base se desconectará del vaso si la licuadora se agarra de ahí o de su asa.

⚠️ ADVERTENCIA

Peligro de choque Eléctrico

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

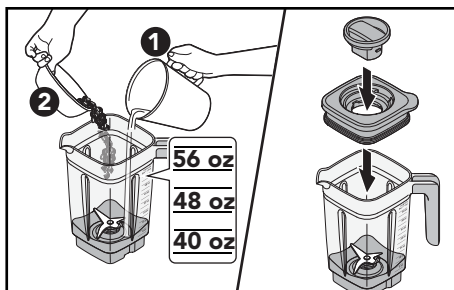
No quite la terminal de conexión a tierra.

No use un adaptador.

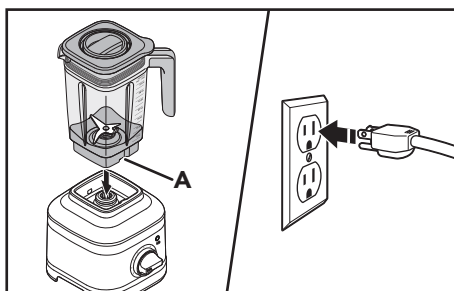
No use un cable eléctrico de extensión.

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

1. Agregue ingredientes al vaso (máximo 56 oz / 1.6 L o máximo 48 oz / 1.4 L para el vaso de vidrio). Asegure la tapa y el tapón del centro.

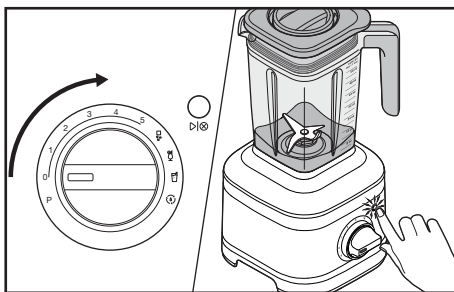


2. Coloque y alinee el vaso con la ranura para que quede dentro de su base; el asa del vaso debe quedar mirando hacia el cuadrante de control. Enchufe la licuadora en un tomacorriente de 3 terminales con descarga a tierra.

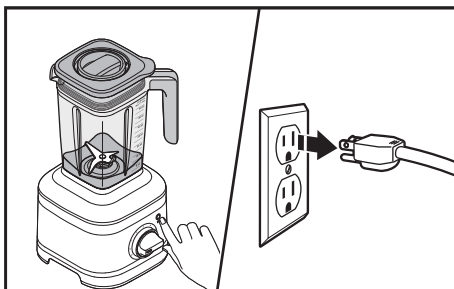


A. Ranura

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

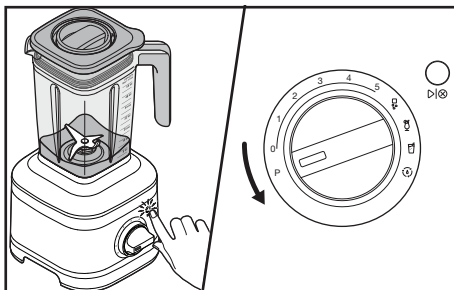


4. Cuando termine, presione (▷|⊗) para detenerla. Desenchufe la licuadora antes de quitar el vaso.

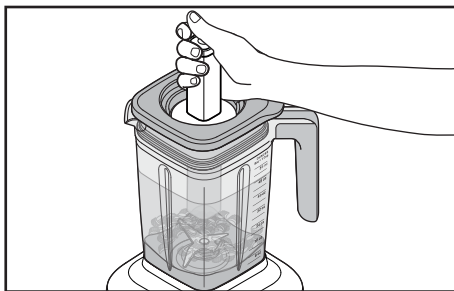


NOTA: En los casos de las velocidades variables (del 1 al 5), la licuadora se detendrá automáticamente después de funcionar por 3 minutos. En los casos de los programas preestablecidos, la licuadora se detendrá una vez que se complete el ciclo.

5. **Modo de pulso:** Presione el botón (▷|⊗). Gire y sostenga el cuadrante de control de (O) a (P) según el intervalo deseado. Cuando termine, suelte el cuadrante de control para detener la licuadora.



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

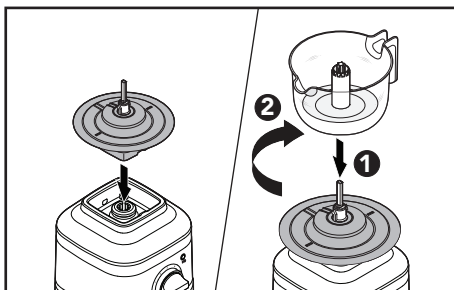


NOTA: Si va a licuar ingredientes y líquidos calientes, comience a una velocidad baja y luego vaya subiendo hasta llegar a la velocidad deseada. Use las velocidades variables y deje que funcione por 1 a 2 minutos.

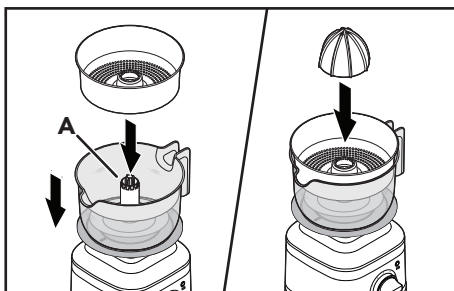
IMPORTANTE: Espere a que la licuadora se detenga por completo antes de sacar la tapa o el vaso de la licuadora, o antes de servir los ingredientes licuados.

USO DEL EXPRIMIDOR DE CÍTRICOS

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

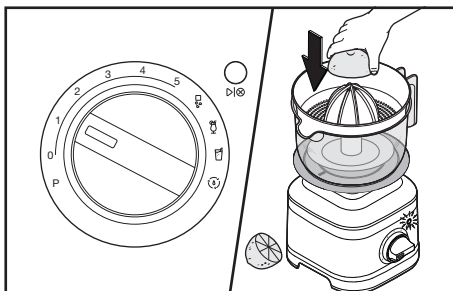


- 2.** Coloque la canasta para pulpa y luego el exprimidor en el recipiente para jugo, colóquelos alineados con el eje motriz.

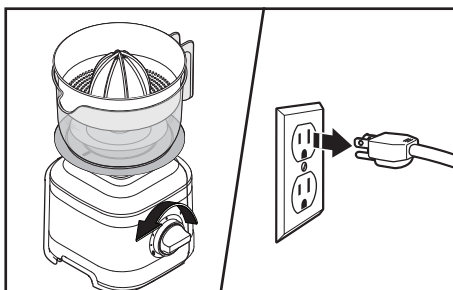


A. Eje motriz

3. Gire de (O) hasta la velocidad (1 o 2) Presione la mitad del cítrico sobre el exprimidor. Presione el botón (▶⊗) para comenzar.

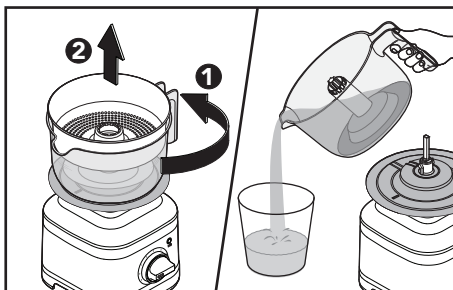


4. Presione el botón (▶⊗) para detener la licuadora. Gire el cuadrante de control a (O). Desenchufe la licuadora.



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

5. Gire el recipiente para jugo en sentido antihorario y levántelo desde el asa. ¡Vierta y disfrute!



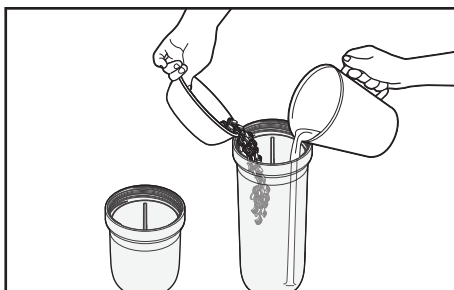
USO DEL VASO INDIVIDUAL/PARA LOTES PEQUEÑOS

El vaso personal tiene el tamaño perfecto para porciones individuales o recetas más pequeñas y es práctico para llevarlo consigo mientras viaja. Además, el vaso para lotes pequeños es ideal para recetas más pequeñas como salsas, aderezos, marinadas y más.

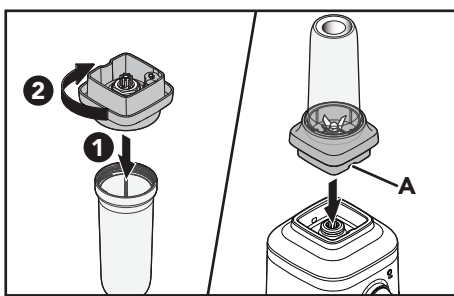
NOTA: No licue líquidos e ingredientes calientes en el vaso individual o el de para lotes pequeños.

- Vaso individual:** Agregue los ingredientes (máximo 16 oz/500 ml). Agregue hielo o alimentos congelados, luego las verduras de hoja verde y, por último, los alimentos blandos y los líquidos.

Vaso para lotes pequeños: Agregue los ingredientes (máximo 6 oz/200 ml).

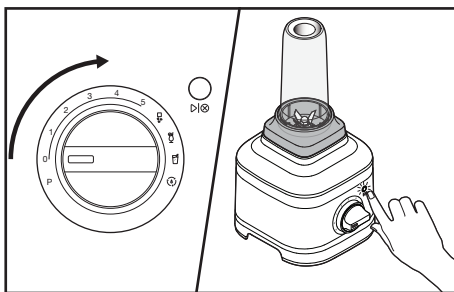


- Asegure el conjunto de cuchillas en el vaso y gire en sentido horario hasta que quede ajustado. Coloque el vaso sobre la base.

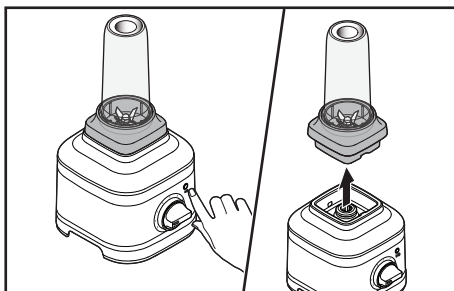


A. Ranura

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



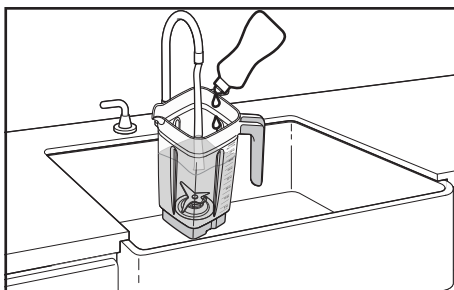
4. Presione el botón (▷⊗) para detener. Siempre quite de la base del vaso individual o de lotes pequeños junto con el conjunto de cuchillas.



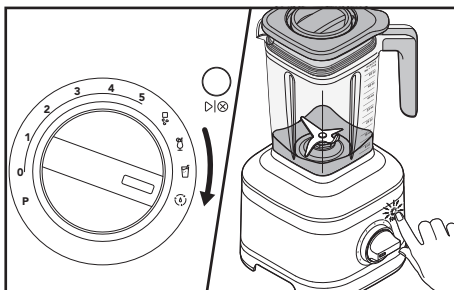
CUIDADO Y LIMPIEZA

IMPORTANTE: Deje que el electrodoméstico se enfríe completamente antes de colocar o quitar piezas y antes de limpiarlo.

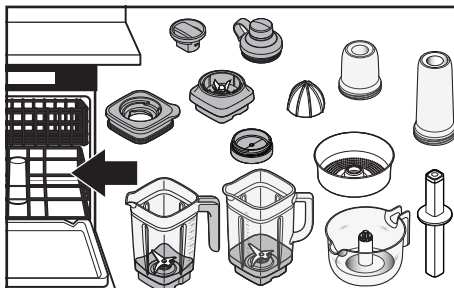
1. Llene la mitad del vaso con agua tibia y agregue 1 o 2 gotas de jabón para vajilla. Coloque el vaso sobre la base. Asegure la tapa y el tapón del centro.



2. Gire de (O) a (⊗). Presione el botón (▷⊗) para comenzar. Quite y vacíe el recipiente, y enjuague con agua tibia; luego seque minuciosamente.
3. Desenchufe antes de limpiar. Limpie la base, el cable de alimentación y el conjunto de engranajes del exprimidor de cítricos con un paño húmedo y tibio, y séquelos con un paño suave.



4. **Piezas aptas para lavavajillas, solo en la canasta superior:** Vaso individual, vaso para lotes pequeños, tapas, conjunto de cuchillas, exprimidor, recipiente para jugo, canasta para pulpa, apisonador y tapón del centro de la tapa. Los vasos también se pueden lavar en la canasta inferior.



PARA INFORMACIÓN DETALLADA:

Visite www.kitchenaid.com/quickstart para ver instrucciones adicionales con videos, recetas inspiradoras, información de garantía y consejos sobre cómo limpiar la licuadora de inmersión.

SOLUCIÓN DE PROBLEMAS

⚠️ ADVERTENCIA

Peligro de choque Eléctrico



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

No quite la terminal de conexión a tierra.

No use un adaptador.

No use un cable eléctrico de extensión.

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

PROBLEMA	SOLUCIÓN
Si la licuadora no arranca	<p>Verifique que la licuadora esté enchufada correctamente en un tomacorriente de 3 terminales con conexión a tierra.</p> <p>Si tiene una caja de disyuntores, asegúrese de que el circuito esté cerrado.</p>
Si la licuadora se detiene luego de 3 minutos	<p>Es parte del funcionamiento de la licuadora para asegurar una buena durabilidad. Gire el cuadrante de control hasta (O) y repita el proceso hasta obtener la consistencia deseada.</p>

PROBLEMA	SOLUCIÓN
Si la licuadora se detiene durante el funcionamiento	Si está sobrecargada o atascada, se apagará automáticamente para evitar daños en el motor. Desenchufe la licuadora. Quite el vaso y use una espátula para acomodar los ingredientes.
	O divida el contenido en lotes más pequeños. En ciertas recetas, agregar líquido en el vaso también puede reducir la carga.
Si los ingredientes están atascados o no se licuan	Desenchufe la licuadora. Quite el vaso y use una espátula para acomodar los ingredientes en él.
Si la licuadora se detiene durante el funcionamiento con el vaso individual o el de lotes pequeños	Desenchufe la licuadora. Retire el vaso personal o el de para lotes pequeños con el conjunto de cuchillas de la base. Sacuda un poco. Vuelva a colocarlo sobre la base, enchufe la licuadora y vuelva a encenderla para continuar con el uso habitual.
Si la licuadora se detiene durante el funcionamiento y el aro de luz LED comienza a destellar rápidamente	Se detectó un problema en la licuadora. Comuníquese con centro de servicio autorizado para pedir asistencia. Consulte las secciones “Garantía limitada y servicio”.
Si la luz LED está apagada	La licuadora entrará en modo descanso luego de 10 minutos de inactividad. Para activarla, presione el botón (> ⊗).

Si el problema no se debe a uno de los puntos anteriores, consulte “Garantía limitada y servicio”. No devuelva la licuadora a la tienda minorista. Las tiendas no proveen servicio técnico.

GARANTÍA LIMITADA Y SERVICIO

GARANTÍA DE PRODUCTO DE KITCHENAID® EN LOS 50 ESTADOS DE ESTADOS UNIDOS, DISTRITO DE COLUMBIA, PUERTO RICO Y CANADÁ

Esta garantía limitada se extiende al comprador original y a cualquier propietario subsiguiente para el producto operado en los 50 estados de Estados Unidos, el Distrito de Columbia, Puerto Rico y Canadá.

Duración de la garantía: Cinco años de garantía limitada desde la fecha de compra.

1. KitchenAid pagará por lo siguiente, a su elección:



Reemplazo sin complicaciones de su producto. Consulte la sección “Cómo obtener servicio técnico” en esta garantía para obtener detalles acerca de la obtención de servicio técnico o llame sin cargo a nuestro Customer eXperience Center al **1-800-541-6390**.

O BIEN

Las piezas de repuesto y los costos de mano de obra de reparación para corregir los defectos de materiales y mano de obra existentes en el momento de la compra de este producto. El servicio será proporcionado por un Centro de servicio autorizado por KitchenAid.

2. KitchenAid no pagará (lo que no está cubierto por esta garantía limitada):

- Uso comercial, no residencial o familiar múltiple o uso diferente del indicado en las instrucciones y manuales del producto.
- Defectos o daños causados por accidente, uso indebido, abuso, alteración incendio, inundación, actos fortuitos.
- Cualquier gasto de envío o manejo para llevar el producto a un Centro de servicio autorizado.
- Piezas de repuesto o costos de mano de obra de reparación para el producto operado fuera de los 50 estados de Estados Unidos, el Distrito de Columbia, Puerto Rico y Canadá.
- Daños, defectos o reparaciones causados por servicios no autorizados o uso de piezas no originales o de terceros; sin embargo, el uso de proveedores de servicios no autorizados o piezas no originales o de terceros no anulará esta garantía.
- Daños estéticos, (es decir, rayaduras, abolladuras, desportilladuras u otro daño al acabado), a menos que estos se deban a defectos en los materiales o la mano de obra, y se le informe a KitchenAid en un lapso de 30 días a partir de la fecha de compra.
- Cambio de color, herrumbre u óxido de superficies causados por ambientes cáusticos o corrosivos, (por ejemplo, altas concentraciones de sal, alta humedad o condensación o exposición a sustancias químicas).
- Productos con números de modelo/serie originales instalados de fábrica que se hayan removido, alterado o que no se puedan identificar con facilidad.
- Daños incidentales o consecuentes derivados de la falla del producto.
- Piezas consumibles o accesorios.

3. EXCLUSIÓN DE GARANTÍAS IMPLÍCITAS

Las garantías implícitas, incluso cualquier garantía implícita de comerciabilidad o garantía implícita de adecuación para un propósito particular, están limitadas a diez años o al período más corto permitido por ley. Algunos estados y provincias no permiten la limitación de la duración de las garantías implícitas de comerciabilidad o capacidad, de modo que la limitación antes indicada quizá no le corresponda.

4. CÓMO SE APLICA LA LEY ESTATAL

Esta garantía le otorga derechos legales específicos y es posible que también tenga otros derechos que varíen de un estado a otro o de una provincia a otra. Algunos estados y provincias, como California, no permiten limitaciones en la fecha de inicio de la cobertura de la garantía, por lo que es posible que esta limitación no se aplique en su caso.

GARANTÍA DE REEMPLAZO SIN DIFICULTADES: EN LOS 50 ESTADOS DE ESTADOS UNIDOS, EL DISTRITO DE COLUMBIA Y PUERTO RICO

Confiamos tanto en que la calidad de nuestros productos cumple con las exigentes normas de KitchenAid que, si el producto presentara alguna falla durante los cinco diez años de propiedad, KitchenAid tomará medidas para entregar un reemplazo idéntico o comparable a su domicilio sin cargo y gestionará la devolución de su producto original a nosotros. La unidad de reemplazo estará también cubierta por nuestra garantía limitada de cinco años.

Si su producto fallara en el plazo de cinco años después de la compra, simplemente llame a nuestro Customer eXperience Center sin cargo al **1-800-541-6390**, de lunes a viernes. Tenga a la mano el recibo de compra original cuando llame. Se requerirá el comprobante de compra para iniciar un reclamo. Proporcione al consultor su dirección de envío completa (no números de apartado postal).

Cuando reciba su producto de reemplazo, use la caja, el material de embalaje y la etiqueta de envío prepagada para empacar su producto original y devolverlo a KitchenAid.

GARANTÍA DE REEMPLAZO SIN DIFICULTADES: CANADÁ

Estamos tan seguros de que la calidad de nuestros productos cumple con los exigentes estándares de la marca KitchenAid que, si su producto fallara durante los primeros cinco años de propiedad debido a defectos en materiales o mano de obra, lo sustituiremos por un producto idéntico o comparable. La unidad de reemplazo estará también cubierta por nuestra garantía limitada de cinco años.

Si su producto fallara en el plazo de cinco años después de la compra, simplemente llame a nuestro Customer eXperience Center sin cargo al **1-800-807-6777**, de lunes a viernes. Tenga a la mano el recibo de compra original cuando llame. Se requerirá el comprobante de compra para iniciar un reclamo. Proporcione al asesor su dirección de envío completa.

Cuando reciba su producto de reemplazo, use la caja, el material de embalaje y la etiqueta de envío prepagada para empacar su producto original y devolverlo a KitchenAid.

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

En Estados Unidos y Puerto Rico:

Para obtener información sobre el servicio o solicitar accesorios o piezas de recambio, llame al número gratuito **1-800-541-6390** o escriba a:

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

Fuera de Estados Unidos y Puerto Rico:

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

Para obtener información acerca del servicio en Canadá:

Llame gratis al **1-800-807-6777**.

Para obtener información acerca del servicio en México:

Llame gratis al **01-800-0022-767**.

GARANTÍA Y SERVICIO

CERTIFICADO DE GARANTÍA DE PEQUEÑOS ELECTRODOMÉSTICOS DE LA MARCA KITCHENAID GARANTÍA VÁLIDA SÓLO EN EL PAÍS DE ADQUISICIÓN DEL PRODUCTO GARANTIZADO

IMPORTANTE: Este Certificado o Tarjeta de Garantía debería presentarse junto a la factura o boleta de compra o recepción original del producto garantizado. Para Colombia: la factura será exigible sólo en los casos en que la normativa local así lo permita.

Comercializador/Importadores/Garantes de los productos garantizados:

En Colombia: Whirlpool Colombia S.A.S.

En Ecuador: Whirlpool Ecuador S.A.

En El Salvador: Whirlpool El Salvador S.A. de C.V.

En Guatemala: Whirlpool Guatemala S.A.

En México: Whirlpool México, S. de R.L. de C.V.

En Puerto Rico: Whirlpool Corporation.

En Panamá, Costa Rica, Honduras, Nicaragua, esta Garantía no es válida sin la firma y el sello del Distribuidor correspondiente, quien será responsable directo frente al consumidor final y por lo tanto revestirá el carácter de Garante.

Término de la garantía:

Un (1) año en todos sus componentes y mano de obra a partir de la fecha en que el consumidor reciba a conformidad el producto.



KitchenAid cubrirá

La mano de obra calificada y piezas de repuestos necesarias para la reparación y el buen funcionamiento del producto garantizado, siempre que éste deba ser intervenido debido a inconvenientes o fallas de funcionamiento del mismo o de sus componentes y cuando la falla se presente en condiciones normales de uso.

Esta Garantía no comprende:

1. Daños ocasionados por la instalación incorrecta, inapropiada o ilegal del producto o por la instalación y/o corrección de una instalación deficiente efectuada por terceros no autorizados por el Garante.
2. Daños ocasionados al producto y/o a cualquier otra parte y/o repuesto del producto por voltaje inadecuado, instalaciones eléctricas defectuosas y/o fluctuaciones de corriente eléctrica.
3. Daños ocasionados por elementos extraños al producto (Ej: utensilios de cocina).
4. Daños por el uso indebido de limpiadores químicos o abrasivos, no destinados o recomendados para la limpieza de electrodomésticos.
5. Daños en partes de vidrio, porcelana, partes plásticas, de hule o de goma, pintura y en general los daños de las partes estéticas del producto, causadas por el deterioro normal del producto o su mal uso.
6. Daños causados u ocasionados por: el deterioro normal del producto o uso incorrecto o mal uso; accidente o cualquier hecho de la naturaleza o humano que pueda ser considerado como caso fortuito o fuerza mayor; golpes, caídas y/o rayaduras; transporte y/o a la manipulación de un tercero no autorizado; roedores, insectos o cualquier otro animal.
7. Fallas en los bombillos o lámparas en aquellos productos que tengan iluminación interna.
8. Reparaciones del producto por alguna persona NO autorizada por el Garante y/o uso de piezas NO originales.
9. Los gastos de fletes / transporte y/o entrega del producto a los efectos de la reparación del producto cuando los mismos no hayan sido autorizados por el Garante.
10. La reposición de accesorios que acompañen al producto.

Las especificaciones técnicas, condiciones de instalación, uso y mantenimiento del producto, así como las de su reparación y el modo de hacer efectiva la Garantía otorgada en el presente Certificado de Garantía - incluyendo los contactos para la adquisición o compra de repuestos legítimos – se encuentran detalladas en este Manual de Uso. La solicitud de cumplimiento de ésta Garantía se podrá efectuar de forma personal y/o telefónica y/o por correo electrónico al Centro de Atención al Cliente del Garante.

Para México la garantía no es efectiva únicamente en los siguientes casos:

1. Cuando el producto ha sido utilizado en condiciones distintas a las normales.
2. Cuando el producto no ha sido operado de acuerdo con su correspondiente Manual de Uso y Cuidado.
3. Cuando el producto ha sido alterado o reparado por personas o establecimientos no autorizados por Whirlpool.

CERTIFICADO DE GARANTÍA DE PEQUEÑOS ELECTRODOMÉSTICOS DE LA MARCA KITCHENAID

Derechos del Beneficiario / Titular:

- El Garante se compromete a reparar el producto garantizado en un plazo de treinta (30) días hábiles contados a partir de la fecha de la solicitud de reparación, salvo eventuales demoras en el embarque de repuestos, cuando los mismos provengan del extranjero o en la falta de provisión y/o existencia de los mismos por razones externas al Garante. En todo caso, se informará al Beneficiario / Titular oportunamente sobre las eventuales demoras que pudieran afectar el plazo de reparación del producto garantizado.
- El Beneficiario / Titular de la Garantía contenida en el presente Certificado podrá ceder la misma junto al producto garantizado durante el término de su vigencia; en este caso, el Garante sólo reconocerá al nuevo Beneficiario de ella, el tiempo de vigencia pendiente, siempre y cuando el usuario muestre el comprobante de compra para validar la vigencia de la garantía.

Las condiciones de validez de la garantía están sujetas a que el producto garantizado:

- Sea utilizado en condiciones normales en un todo de acuerdo con las especificaciones, términos y condiciones indicadas en el Manual de Uso del que este Certificado de Garantía es parte integrante.
- Sea instalado y usado conforme a las instrucciones y recomendaciones establecidas en el Manual de Uso.
- Sea mantenido protegido de los efectos del clima (Ej: calor, humedad, frío, lluvia).

Nota importante:

El Garante no se hace responsable por ningún daño y/o perjuicio material y/o personal, directo y/o indirecto que pudiesen sufrir el adquirente, consumidor y/o terceros en relación al producto garantizado, originados en el no seguimiento de las indicaciones establecidas en el Manual de Uso del producto garantizado por la presente y del cual este Certificado de Garantía forma parte integrante, y en especial originadas en el no cumplimiento de las normas y reglamentaciones de control vigentes en relación a las instalaciones domiciliarias.

La presente Garantía no constituye y en ningún caso podrá ser interpretada como una prórroga o plazo adicional en los términos y condiciones de la garantía legal del producto establecida por la ley local. La presente Garantía no extiende ni otorga al Beneficiario/ Titular de ésta, más derechos que aquellos expresamente señalados en este documento. Ello sin perjuicio de la Garantía Legal que cada país reconozca, la que será efectiva según los términos y plazos de la ley local aplicable en caso de divergencias.

La Garantía otorgada a través del presente Certificado de Garantía reviste el carácter de legal únicamente por el plazo estipulado localmente por ley como tal. En tal sentido, reviste el carácter de convencional respecto del plazo otorgado más allá del término mínimo exigido por la normativa aplicable en cada país.

IDENTIFICACION E INDIVIDUALIZACION DEL PRODUCTO	
Nombre del comprador/beneficiario de la garantía:	
Documento de identidad:	
Dirección/ Teléfono:	
Nombre del distribuidor/ Almacén:	Producto:
Dirección/ Teléfono:	Modelo:
Ciudad y País de compra:	Serie No:
Fecha de compra:	Factura No:
Fecha de entrega:	Marca:
Tamaño o capacidad (si aplica):	Material y color predeterminado

CERTIFICADO DE GARANTÍA DE PEQUEÑOS ELECTRODOMÉSTICOS DE LA MARCA KITCHENAID**Para hacer efectiva esta garantía:**

- Este documento deberá ser presentado para cualquier trámite relacionado con la garantía de productos adquiridos dentro de los países que se mencionan a continuación. Si usted compró su producto en otro país, acuda a la casa comercial/distribuidor donde fue adquirido.
- El consumidor deberá mantener este documento en su poder y en un lugar seguro. En caso de extravío de la póliza, el consumidor deberá presentar su comprobante de compra para hacer válida la garantía.
- El consumidor podrá solicitar que se haga efectiva la garantía que ampara este certificado al distribuidor donde adquirió el producto, presentando su producto con esta póliza llenada con los datos solicitados en la sección "Individualización del producto garantizado" y debidamente sellada por el distribuidor que la vendió.
- El consumidor podrá solicitar que se haga efectiva la garantía que ampara esta póliza al fabricante del producto en los domicilios y/o teléfonos siguientes:

<p>México Lugar donde también podrá obtener las partes, componentes, consumibles y accesorios originales. Dirección: Antigua Carretera a Roma Km 9, Col. El Milagro, Apodaca, N.L. México 66634 Línea telefónica gratuita nacional: 01800-0022-767 Horarios de Atención: Lunes a Viernes de 8:00 h a 19:00 h, Sábado de 8:00 h a 17:00 h, Domingo de 10:00 h a 17:00 h www.kitchenaid.com.mx Para México: los gastos de transportación dentro de nuestra red de servicio derivados del cumplimiento de la garantía son sin costo alguno.</p>	<p>El Salvador, Costa Rica, Panamá, Honduras y Nicaragua Lo invitamos a revisar los datos del Garante en el sello colocado por el Distribuidor. Si tiene alguna consulta respecto de los Distribuidores oficiales o sus datos, contáctenos a través de los medios señalados a continuación: En El Salvador: Línea telefónica +503 22119002. Dirección: Calle Alegría y Boulevard Santa Elena - Edificio Interaila - Nivel 2 -Antiguo Cuscatlán, San Salvador, El Salvador. En Costa Rica: Línea gratuita nacional 08-000-571-029 En Panamá: Línea gratuita nacional : 008-000-570-081 Horarios de atención: Lunes a viernes de 8:00 a.m. a 6:00 p.m. y sábados de 8:00 a.m. a 2:00 p.m. E-mail: kitchenaid_cam@whirlpool.com Sitio Web: www.kitchenaid-ca.com</p>
--	---

<p>Guatemala Dirección: 18 Calle 24 – 69 Zona 10 Empresarial Zona Pradera Torre 3 Nivel 14 - Ciudad de Guatemala, Guatemala Línea única nacional: (502) 24700858 Horarios de atención: Lunes a Viernes de 8:00 a.m. a 6:00 p.m. Sábados de 8:00 a.m. a 2:00 p.m. E-mail: kitchenaid_cam@whirlpool.com www.kitchenaid-ca.com</p>	<p>Colombia Dirección: Calle 99 No. 10 - 19 Piso 6, Bogotá D.C. En Bogotá: 4049191 Línea telefónica gratuita nacional: 01-8000 115243 Horarios de atención: Lunes a Viernes de 8:00 a.m. a 6:00 p.m. y sábados de 8:00 a.m. a 2:00 p.m. E-mail: contactocolombia@whirlpool.com Sitio Web: www.kitchenaid.com.co</p>
<p>Venezuela Por favor, lo invitamos a chequear los datos del Garante en el sello colocado por el Distribuidor. Si tiene alguna consulta respecto de los Distribuidores oficiales o sus datos, contáctenos a través de los medios señalados a continuación. Línea telefónica gratuita nacional : 800 9447 565 Horario de atención: lunes a viernes de 8:00 am a 5:00 pm E-mail: contactovenezuela@whirlpool.com</p>	<p>Ecuador Dirección: Av. De las Américas s/n Eugenio Almazan, Edificio Las Américas, Guayaquil, Ecuador. Línea telefónica gratuita nacional 1800 344782 Horarios de atención: Lunes a viernes de 8:00 a.m. a 6:00 p.m. y sábados de 8:00 a.m. a 2:00 p.m. E-mail: contactoecuador@whirlpool.com Sitio Web: www.kitchenaid.com.ec</p>
<p>Puerto Rico Dirección: Corporate Office Park #42 Road #20 Suite 203 - Guaynabo - San Juan 00966 En la Ciudad de San Juan: 1-787-999-7400 Horario de atención: Lunes a viernes de 8:00 am a 5:00 pm E-mail: contactopuertorico@whirlpool.com Sitio Web: www.kitchenaid.com</p>	<p>República Dominicana Lo invitamos a revisar los datos del Garante en el sello colocado por el Distribuidor. Si tiene alguna consulta respecto de los Distribuidores oficiales o sus datos, contáctenos a través de los medios señalados a continuación. Línea de atención: 1-809-200-9990 Horario de atención: lunes a viernes de 8:00 am a 5:00 pm E-mail: contactorepublicadominicana@whirlpool.com Consulte también nuestros sitios web: www.kitchenaid.com.do</p>

NOTES

NOTES

NOTES

NOTES

NOTES

NOTES

NOTES

DISCOVER MORE. DÉCOUVREZ PLUS. DESCUBRA MÁS.
[KITCHENAID.COM/QUICKSTART](https://kitchenaid.com/quickstart)



PRODUCT QUESTIONS OR RETURNS

QUESTIONS SUR LE PRODUIT OU LES RETOURS

PREGUNTAS SOBRE EL PRODUCTO O DEVOLUCIONES

USA: 1.800.541.6390 | [KitchenAid.com](https://kitchenaid.com)

CANADA: 1.800.807.6777 | [KitchenAid.ca](https://kitchenaid.ca)

MEXICO: [KitchenAid.com.mx](https://kitchenaid.com.mx)

LATIN AMERICA: [KitchenAid-Latam.com](https://kitchenaid-latam.com)

KitchenAid®

* /™ ©2024 KitchenAid. All rights reserved. Used under license in Canada.