

KitchenAid®

STAND BLENDER

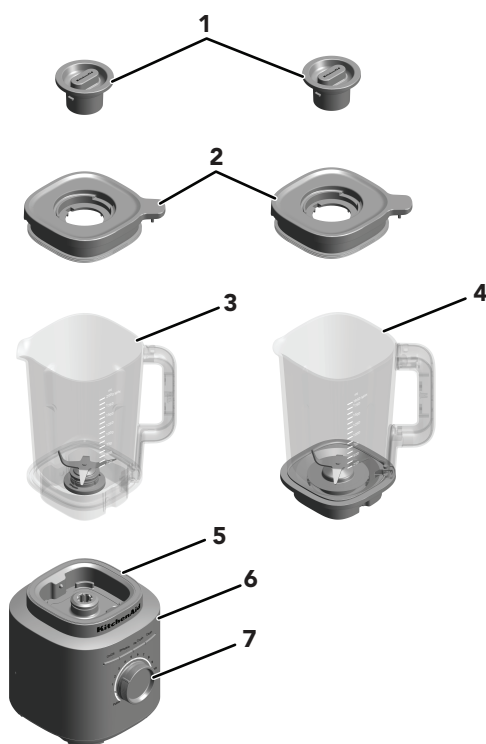
KSB20**

PRODUCT GUIDE



W11754713A

PARTS AND FEATURES



- | | |
|---------------------------------------|--|
| 1. Lid Center Cap | 5. Base |
| 2. Lid | 6. Function Buttons On/Off, Smoothie, Ice Crush, Clean |
| 3. Jar (68 oz/2 L capacity) | 7. Precision Control Knob |
| 4. Glass Jar* (62 oz/1.85 L capacity) | |

*Only included with Blender with Glass Jar model KSB2076.

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 (On/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. See the Warranty and Service Information for further details provide in this guide.
7. Do not use the appliance 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 Lid in place.
12. Never leave the appliance unattended while it is in operation.
13. When blending hot liquids or ingredients, Lid Center Cap shall remain in place over the lid opening. Always start on lowest speed and slowly ramp to desired speed when blending hot liquids or ingredients.
14. The use of attachments or accessories, including canning jars, not recommended or sold by KitchenAid may cause fire, electrical shock or injury to persons.
15. Allow the appliance to cool completely before putting on or taking off parts, and before cleaning the appliance.

SAVE THESE INSTRUCTIONS

This product is designed for household use only.

1700 PEAK POWER

DISCLAIMER: Laboratory measurement of peak input wattage, not the operational power at the blade; UL rated at 1200 watts.

ELECTRICAL REQUIREMENTS

Voltage: 120 V~

Frequency: 60 Hz

NOTE: This Blender is equipped with a polarized plug (one blade is wider than the other). To reduce the risk of electrical shock, this plug will fit in a polarized outlet only one way.

If the plug does not fit fully in the outlet, reverse the plug. If it still does not fit, contact a qualified electrician. Do not modify the plug in any way.

GETTING STARTED

BLENDER FUNCTION GUIDE

This Blender offers precise control with 10 variable speeds and a Pulse function, allowing you to customize your blending for any recipe. Convenient pre-programmed settings include Smoothie, Ice Crush, and Clean. The Precision Control Knob also houses the Pulse function, giving you even more flexibility. Since different recipes may require specific speeds for optimal results, we encourage you to experiment and discover the perfect setting for your favorite blends.

SETTING	DESCRIPTION	BLENDING TIME (MINUTES: SECONDS)	SUGGESTED ITEMS TO BLEND
Pulse	Allows precise control of the duration and frequency of blending.	Manual	Salsa, crumb topping, chopped nuts, fruits or vegetables & more.
Variable Speed (1–10)	Manual speeds offer ultimate control of the Blender.	3:00	Fruits, soups, sauces, doughs, vegetables, butters, nuts, dips, frozen desserts, purées.
Ice Crush	The Blender runs at optimal speed to crush ice.	00:30	To crush and chop ice without adding any liquid ingredients.
Smoothie	The Blender will operate at the high speed to make purées 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.	00:15	Half of the Jar filled with warm water and 1-2 drops of dish soap.

PRODUCT USAGE

PREPARING THE BLENDER FOR USE

Before using your Blender for the first time, wipe clean Blender Base with a warm damp cloth. Dry with a soft cloth. Wash Blender Jar, Lid, and Lid Center Cap in warm, sudsy water (see “Care and Cleaning” section). Rinse parts and wipe dry. 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. The Base will become disengaged from Jar if carried by Blender Jar or Blender Jar handle only.

USING THE BLENDER

1. Place the Blender Jar by always using the front right side of the handle towards the Precision Control Knob. Make sure that it is fully seated in the Base.

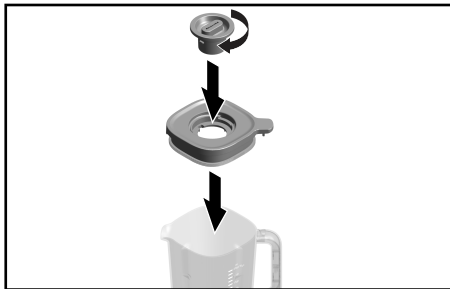


2. Place the ingredients into Jar. Add liquids first, then soft foods, then leafy greens, and ice or frozen items last.



NOTE: Do not fill Blender Jar past the top-most measurement mark. Only place 40 oz maximum of hot liquid in Jar.

3. Firmly secure Lid and twist the Lid Center Cap onto the lid to lock it in place before blending.
Before operating the Blender, make sure the Jar is properly positioned on the Blender Base. Then, plug the Blender into a grounded outlet.



4. Press the On/Off button and from there either select one of the preset functions or rotate the Precision Control Knob clockwise for variable speed. To use the Pulse function simply turn the dial counterclockwise.



5. When blending hot liquids or ingredients, place the Lid securely on the the Jar and lock the Center Cap in place. It is recommended to operate only on speed 1 while blending hot liquid or food.



6. When finished, turn the Blender off by pressing the On/Off button. Unplug the Blender before removing the Blender Jar.

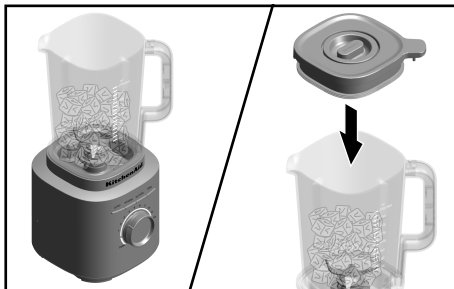


IMPORTANT: Allow the Blender to fully stop before removing the Lid, Blender Jar, or pouring out your blended ingredients.

USING PULSE

The Blender offers a Pulse function. When turning the Precision Control Knob to Pulse, it allows you to manually control short bursts of high speed blending.

1. Place ingredients or ice cubes into the Blender Jar. Firmly secure Lid with Lid Center Cap on Blender Jar.



2. Turn and hold the Precision Control Knob from (•) to Pulse function. Use the Pulse function for ice crushing. This provides maximum blending power. Control the blending duration by holding the Precision Control Knob in the Pulse position. Release the Precision Control Knob to (•) to stop the Blender. See the "Blender Function Guide" section for further details.



NOTE: For variable speeds (from 1 to 10), 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.

NOTE: The Precision Control Knob should be turned to (•) position when use preset function. During the preset function operation, turning the Precision Control Knob can change the preset function to manual control.

TIP : Use half of standard ice cube tray or 7-8 standard ice cubes at a time for blending. The Ice Crush function has been optimized to crush and chop ice without adding any liquid ingredients.

CARE AND CLEANING

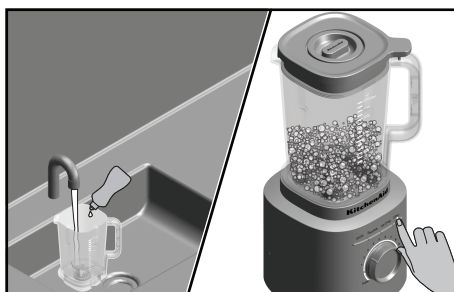
IMPORTANT: Allow the appliance to cool completely before putting on or taking off parts, and before cleaning the appliance.

CLEANING THE BLENDER AND ACCESSORIES

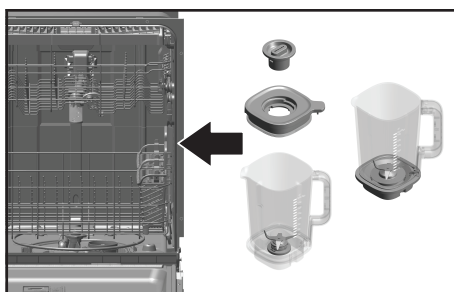
Clean the Blender and accessories thoroughly after every use.

NOTE: To avoid damaging the Blender, do not immerse the Blender Base or cord in water. To avoid scratching the Blender, do not use abrasive cleansers or scouring pads.

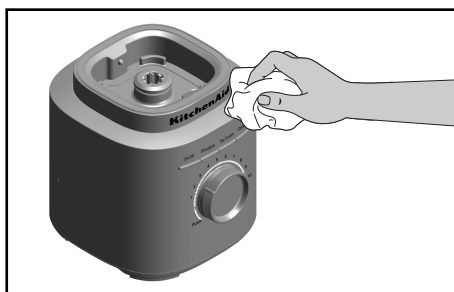
1. Remove any remaining contents from the Jar. Fill half of the Jar with warm water, and add 1 or 2 drops of dish-washing liquid. Place the Blender Jar on the base. Make sure the Blender Jar is fully seated in the base. Secure the Lid on the Jar, press the Clean function, and run the Blender for 15 seconds cleaning. Remove the Blender Jar, empty contents and rinse with warm water.



2. The Lid, Jar Assembly and Lid Centre Cap can be cleaned in the top rack of a dishwasher. **NOTE:** For best results, store the jar without the lid to air out any odors.



3. To clean the Blender Base and cord: Unplug the Blender before cleaning. Wipe clean the base and the cord with a warm, damp cloth and dry with a soft cloth.



FOR DETAILED INFORMATION ON OPERATING AND CLEANING THE BLENDER

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

*Only included with Blender with Glass Jar model KSB2076.

TROUBLESHOOTING

If your Blender malfunctions or fails to operate

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.
Blender shuts off during operation after running continuously for 3 minutes.	If the Blender has shut off automatically after running for 3 minutes, reset the knob to (•) to continue with normal operation. The Blender has an auto-shutoff feature as a safety precaution.
Blender shuts off during operation before the automatic 3 minutes shutoff.	If the Blender has been operating in back-to-back cycles under a heavy load, turn off and unplug the machine and allow it to cool completely. If the Blender still does not work after cooling down, please call the service 800 number.
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 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 (On/Off) button.

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: One Year 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 one year 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 first year 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 one year limited warranty.

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

When you receive your replacement 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 first year 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 one year limited warranty.

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

When you receive your replacement 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.

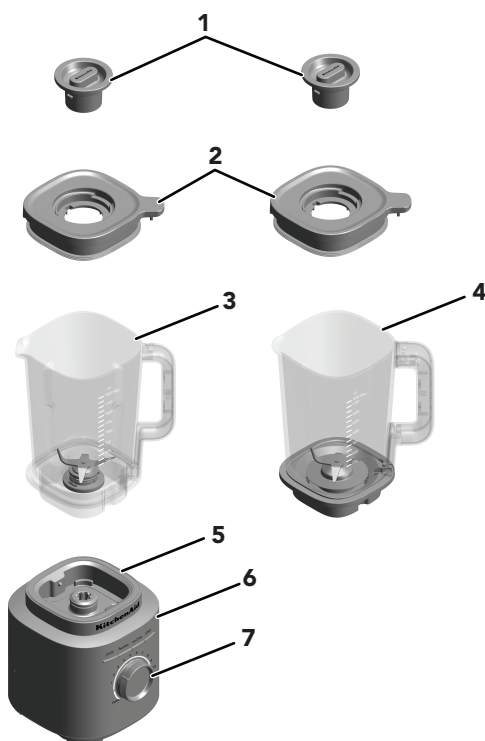
For service information in Canada:

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
- 3. Pot (capacité de 68 oz/2 L)
- 4. Pot en verre* (Capacité de 62 oz/1,85 L)
- 5. Socle
- 6. Boutons de fonctions marche/arrêt (On/Off), boisson fouettée (Smoothie), broyage de glace (Ice Crush), nettoyage (Clean)
- 7. Bouton de commande de précision

* Inclus seulement avec le modèle de mélangeur avec pot en verre KSB2076.

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 (On/Off) 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. Voir les informations sur la garantie et le service de ce guide pour obtenir plus de détails.
- 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 à l'écart du pot lors du mélange pour éviter toute blessure corporelle grave ou tout dommage au mélangeur. 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 jamais laisser l'appareil sans surveillance pendant son utilisation.
- 13.** Le bouchon central du 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.
- 14.** L'utilisation d'outils ou d'accessoires, y compris de bocaux de mise en conserve, non recommandés ou vendus par KitchenAid peut causer un incendie, une décharge électrique ou des blessures.

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

CONSERVER CES INSTRUCTIONS

Ce produit est conçu pour un usage domestique seulement.

1700 CH DE PUISSANCE DE POINTE

AVIS DE NON-RESPONSABILITÉ : Mesure en laboratoire de la puissance de crête maximale, et non de la puissance opérationnelle au niveau de la lame; évaluée à 1 200 W par UL.

SPÉCIFICATIONS ÉLECTRIQUES

Tension : 120 V~

Fréquence : 60 Hz

REMARQUE : Ce mélangeur comporte une fiche polarisée (avec une lame plus large que l'autre). Pour réduire le risque de décharge électrique, cette fiche ne peut être insérée dans une prise que dans un seul sens.

Si la fiche ne s'enfonce pas complètement dans la prise, inverser la fiche. Si la fiche ne s'introduit toujours pas, appeler un électricien qualifié. Ne pas modifier la fiche de quelque manière que ce soit.

MISE EN PLACE

GUIDE DES FONCTIONS DU MÉLANGEUR

Ce mélangeur offre une maîtrise précise avec 10 vitesses variables et une fonction d'impulsion (Pulse) qui permettent de personnaliser n'importe quelle recette. Les réglages préprogrammés pratiques comprennent boisson fouettée (Smoothie), broyage de glace (Ice Crush) et nettoyage (Clean). Le bouton de commande de précision permet aussi d'utiliser la fonction d'impulsion (Pulse), ce qui donne encore plus de flexibilité. Comme différentes recettes peuvent nécessiter des vitesses spécifiques pour des résultats optimaux, nous vous encourageons à expérimenter et à découvrir le réglage parfait pour vos recettes préférées.

RÉGLAGE	DESCRIPTION	DURÉE (MINUTES: SECONDES)	ALIMENTS SUGGÉRÉS À MÉLANGER
Impulsion (Pulse)	Permet de gérer 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 (1-10)	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 (Ice Crush)	Le mélangeur fonctionne à la vitesse optimale pour broyer la glace.	0:30	Pour pouvoir broyer et concasser la glace sans qu'il soit nécessaire d'ajouter des ingrédients liquides.
Boissons fouettées (Smoothie)	Le mélangeur fonctionnera à vitesse élevée pour réduire en purée les aliments ou ingrédients.	0:45	Fruits, légumes, crème glacée et yaourt pour obtenir des boissons fouettées, laits frappés, etc.
Nettoyage (Clean)	Impulsions rapides de puissance et de vitesse qui permettent de nettoyer le pot du mélangeur.	0:15	Remplir d'eau chaude la moitié du pot et ajouter 1 ou 2 gouttes de savon à vaisselle.

UTILISATION DU PRODUIT

PRÉPARATION DU MÉLANGEUR POUR UTILISATION

Avant d'utiliser le mélangeur pour la première fois, essuyer le socle avec un chiffon humide tiède. Sécher avec un chiffon doux. Laver le pot du mélangeur, le couvercle et le bouchon central du couvercle dans une eau chaude et savonneuse (voir la section « Entretien et nettoyage »). Rincer et sécher les pièces. 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 se détachera du pot si l'on transporte le mélangeur en le soulevant par la poignée du pot uniquement.

UTILISATION DU MÉLANGEUR

1. Placer le pot du mélangeur en utilisant toujours le côté avant droit de la poignée vers le bouton de commande de précision. S'assurer qu'il est bien placé sur le socle.



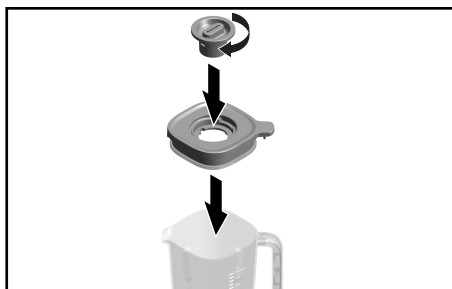
2. Ajouter les ingrédients dans le pot. Commencer par ajouter les ingrédients liquides, puis les aliments tendres, puis les légumes-feuilles et finalement les glaçons ou les aliments congelés.



REMARQUE : Ne pas remplir le pot du mélangeur au-delà du repère de remplissage maximum. Placer seulement un maximum de 40 oz de liquide chaud dans le pot.

3. Fixer fermement le couvercle et tourner le capuchon central du couvercle sur le couvercle pour le verrouiller en place avant de mélanger.

Avant d'utiliser le mélangeur, s'assurer que le pot est correctement positionné sur le socle du mélangeur. Brancher ensuite le mélangeur sur une prise avec mise à la terre.



4. Appuyer sur le bouton marche/arrêt (On/Off), puis sélectionner l'une des fonctions préréglées ou tourner le bouton de commande de précision dans le sens des aiguilles d'une montre pour obtenir une vitesse variable. Pour utiliser la fonction d'impulsion (Pulse), il suffit de tourner le cadran dans le sens inverse des aiguilles d'une montre.



5. Pour mélanger des liquides ou ingrédients chauds, placer fermement le couvercle sur le pot et verrouiller le bouchon central en place. Nous recommandons de n'utiliser que la vitesse 1 pour mélanger des liquides et aliments chauds.



- Une fois terminé, éteindre le mélangeur en appuyant sur le bouton marche/arrêt (On/Off). Débrancher le mélangeur avant d'enlever le pot du mélangeur.

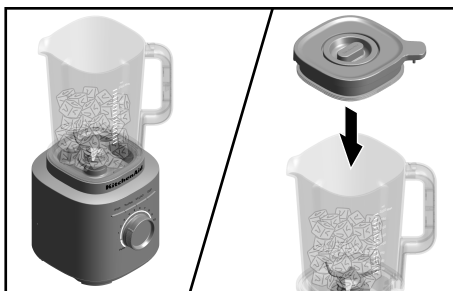


IMPORTANT : Laisser le mélangeur s'arrêter entièrement avant d'enlever le couvercle et le pot du mélangeur ou de retirer les ingrédients du mélangeur.

UTILISATION DE L'IMPULSION

Le mélangeur possède une fonction d'impulsion (Pulse). Lorsque le bouton de commande de précision est tourné sur impulsion (Pulse), il permet de mélanger manuellement pendant de courtes périodes à grande vitesse.

- Placer les ingrédients ou les glaçons dans le pot du mélangeur. Bien placer le couvercle avec le bouchon central de couvercle sur le pot du mélangeur.



- Faire tourner le bouton de commande de précision de (•) vers la fonction d'impulsion (Pulse). Utiliser la fonction d'impulsion pour broyer de la glace. Cela permet d'obtenir une puissance de mélange maximale. Gérer la durée d'utilisation du mélange en maintenant le bouton de commande de précision à la position d'impulsion (Pulse). Remettre le bouton de commande de précision sur (•) pour arrêter le mélangeur. Consulter la section « Guide des fonctions du mélangeur » pour obtenir plus de détails.



REMARQUE : pour le réglage de vitesses variables (1 à 10), 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.

REMARQUE : Le bouton de commande de précision doit être tourné à la position (*) pour utiliser une fonction préréglée. Pendant le fonctionnement de la fonction préréglée, tourner le bouton de commande de précision permet de passer de la fonction préréglée à la commande manuelle.

INFO-BULLE : Utiliser seulement la moitié d'un bac à glaçons ou 7 à 8 glaçons de taille standard à la fois. La fonction de broyage de glaçons a été optimisée pour pouvoir broyer et concasser la glace sans qu'il soit nécessaire d'ajouter des ingrédients liquides.

ENTRETIEN ET NETTOYAGE

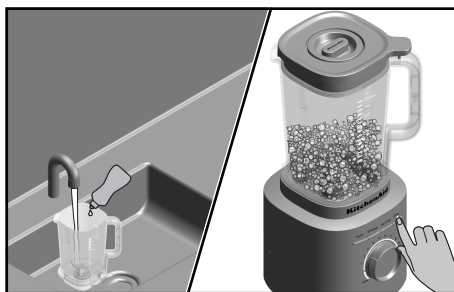
IMPORTANT : Attendre que l'appareil ait refroidi complètement avant d'installer ou de retirer des pièces, et avant de nettoyer l'appareil.

NETTOYAGE DU MÉLANGEUR ET DES ACCESSOIRES

Nettoyer soigneusement le mélangeur et les accessoires après chaque utilisation.

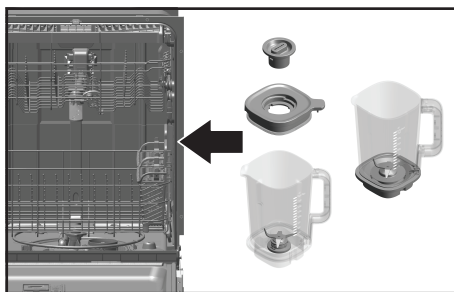
REMARQUE : Afin d'éviter d'endommager le mélangeur, ne pas immerger le socle du mélangeur ou le cordon d'alimentation dans l'eau. Afin d'éviter d'érafler le mélangeur, ne pas utiliser de nettoyeurs abrasifs ou de tampons à récurer.

1. Retirer tout le contenu restant dans le pot. Remplir le pot à moitié d'eau tiède et ajouter 1 à 2 gouttes de savon à vaisselle liquide. Placer le pot sur le socle. S'assurer que le pot est bien placé sur le socle. Fixer le couvercle sur le pot, appuyer sur la fonction nettoyage (Clean) et faire fonctionner le mélangeur pendant 15 secondes. Retirer le pot du mélangeur, vider le contenu et rincer à l'eau tiède.



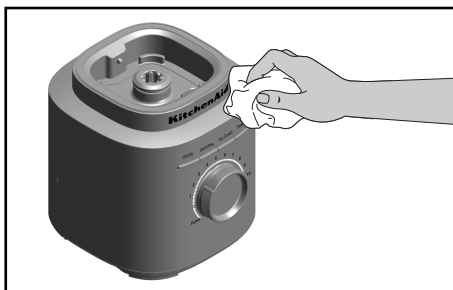
2. Le couvercle, l'ensemble du pot et le capuchon central du couvercle peuvent être nettoyés dans le panier supérieur d'un lave-vaisselle.

REMARQUE : Pour obtenir les meilleurs résultats, ranger le pot sans le couvercle afin d'aérer les odeurs.



*Inclus seulement avec le modèle de mélangeur avec pot en verre KSB2076.

3. Nettoyage du socle du mélangeur et du cordon d'alimentation : Débrancher le mélangeur avant le nettoyage. Essuyer le socle et le cordon avec un chiffon mouillé d'eau tiède, puis les sécher avec un chiffon doux.



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

Visiter le www.kitchenaid.com/quickstart pour obtenir des instructions supplémentaires avec des vidéos, des recettes inspirantes et des conseils sur la façon de nettoyer votre mélangeur. Pour des instructions supplémentaires, consulter le guide du produit en ligne, des vidéos, des recettes inspirantes, des informations au sujet de la garantie et des conseils sur la façon de nettoyer et d'utiliser votre mélangeur.

DÉPANNAGE

Si le mélangeur fonctionne mal ou ne fonctionne pas

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.
Le mélangeur s'arrête en cours de fonctionnement après avoir fonctionné en continu pendant 3 minutes.	Si le mélangeur s'est éteint automatiquement après 3 minutes de fonctionnement, remettez le bouton sur (•) pour continuer à fonctionner normalement. Le mélangeur est doté d'une fonction d'arrêt automatique par mesure de sécurité.
Le mélangeur s'éteint en cours de fonctionnement avant l'arrêt automatique de 3 minutes.	Si le mélangeur a fonctionné en périodes successives sous une charge importante, éteindre et débrancher l'appareil pour le laisser refroidir complètement. Si le mélangeur ne fonctionne toujours pas après avoir été refroidi, composer le numéro de service 800.

PROBLÈME	SOLUTION
Si les ingrédients sont coincés ou ne se mélangent pas	Débrancher le mélangeur. Retirer le pot et utiliser une spatule pour repositionner les ingrédients dans le pot.
Si le mélangeur s'arrête au milieu d'une opération de mélange 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 marche/arrêt (On/Off).

GARANTIE LIMITÉE ET SERVICE

GARANTIE DU PRODUIT KITCHENAID® POUR LES 50 ÉTATS DES ÉTATS-UNIS, LE DISTRICT FÉDÉRAL DE COLUMBIA, 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 d'un an à compter 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 numéro sans frais **1 800 541-6390** du Customer eXperience Center.

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.
- 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.
- 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.
- 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.
- 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).
- Produits dont les numéros de série et de modèle originaux ont été enlevés, modifiés ou ne peuvent pas être facilement identifiés.
- Dommages fortuits ou indirects causés par la défaillance du produit.
- 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, ont limitées à d'un an 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 FÉDÉRAL DE COLUMBIA ET PORTO RICO

Nous sommes tellement certains que la qualité de nos produits satisfait aux normes exigeantes de KitchenAid que si le produit cesse de fonctionner au cours de la première année 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. Le produit de remplacement sera également couvert par notre garantie limitée d'un an.

Si votre produit cesse de fonctionner durant la première année suivant son acquisition, il vous suffit d'appeler notre Centre eXpérience clientèle 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 de la première année suivant son acquisition en raison de vices de matériaux et de fabrication, nous remplacerons le produit par un appareil de remplacement identique ou comparable. Le produit de remplacement sera également couvert par notre garantie limitée d'un an.

Si votre produit cesse de fonctionner durant la première année suivant son acquisition, il vous suffit d'appeler notre Centre eXpérience clientèle 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.

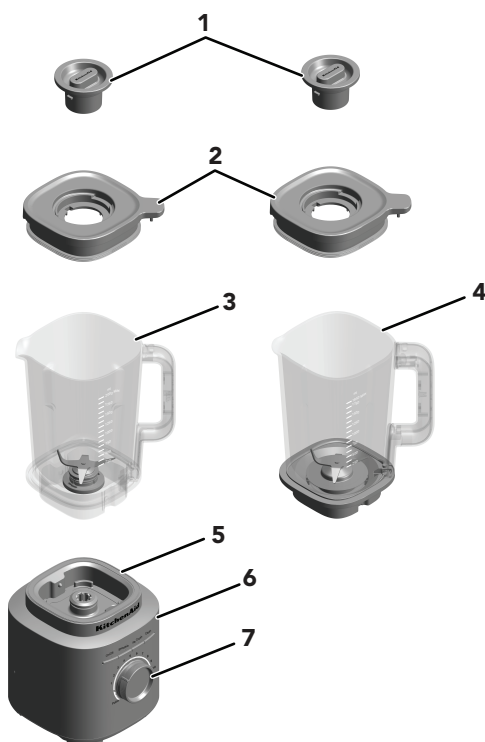
Pour des informations concernant toute intervention de dépannage au Canada :

Composer sans frais le **1 800 807-6777**.

Pour des informations concernant toute intervention de dépannage au Mexique :

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

PIEZAS Y CARACTERÍSTICAS



- | | |
|--|--|
| 1. Tapón central | 5. Base |
| 2. Tapa | 6. Botones de función encendido/apagado (On/Off), licuado (Smoothie), picar hielo (Ice Crush), limpiar (Clean) |
| 3. Vaso (capacidad de 68 oz/2 L) | 7. Perilla de control de precisión |
| 4. Vaso de vidrio* (capacidad de 62 oz/1,85 L) | |

*Solo incluido con licuadora con vaso de vidrio modelo KSB2076.

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.

SALVAGUARDIAS IMPORTANTES

Para la utilización de electrodomésticos eléctricos es importante seguir en todo momento y observar las precauciones e instrucciones de seguridad que siguen:

1. Lea todas las instrucciones. El uso indebido de un electrodoméstico puede dar como resultado 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 capacidad física, sensorial o mental disminuida 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 (On/Off) antes de limpiarlo o de montar o desmontar las piezas, luego desconéctelo del tomacorriente si no se encuentra en uso. 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. Consulte la información de garantía y servicio para obtener más detalles en esta guía.
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 mezcla, para así evitar el riesgo de lesiones graves a personas o daños a la licuadora. Puede usarse un raspador, pero se debe utilizar solamente cuando la licuadora no está funcionando.
10. Las cuchillas son filosas. Manipúlelas con cuidado.
11. Siempre use la licuadora con la tapa puesta.
12. Nunca deje el electrodoméstico sin supervisión mientras está en funcionamiento.
13. Cuando mezcle líquidos o ingredientes calientes, el tapón central deberá permanecer en su sitio sobre la abertura. Cuando licue ingredientes o líquidos calientes, siempre comience con la velocidad más baja y aumente lentamente hasta la velocidad deseada.
14. El uso de aditamentos o accesorios, incluidos los tarros para conservas, no recomendados ni vendidos por KitchenAid puede provocar un incendio, choque eléctrico o lesión a las personas.
15. Deje que el electrodoméstico se enfríe completamente antes de colocar o quitar piezas y antes de limpiarlo.

CONSERVE ESTAS INSTRUCCIONES

Este producto está diseñado únicamente para uso dentro del hogar.

POTENCIA MÁXIMA 1700

EXCLUSIÓN DE RESPONSABILIDAD: Medición en laboratorio de la potencia pico de entrada, no de la potencia operativa en la cuchilla; clasificación UL de 1200 W.

REQUISITOS ELÉCTRICOS

Tensión: 120 V~

Frecuencia: 60Hz

NOTA: Esta licuadora tiene un enchufe polarizado (una clavija es más ancha que la otra). Para reducir el riesgo de descarga eléctrica, este enchufe encajará en un tomacorriente polarizado solamente de una manera.

Si el enchufe no encaja por completo en el tomacorriente, dé vuelta el enchufe. Si aun así no encaja, póngase en contacto con un electricista competente. No modifique el enchufe de ninguna manera.

INTRODUCCIÓN

GUÍA DE FUNCIONES DE LA LICUADORA

Esta licuadora ofrece un control preciso con 10 velocidades variables y una función pulsar (Pulse), lo que le permite personalizar su licuado para cualquier receta. Los ajustes convenientes preprogramados incluyen licuado (Smoothie), picar hielo (Ice Crush) y limpiar (Clean). La perilla de control de precisión también alberga la función pulsar (Pulse), lo que le brinda aún más flexibilidad. Dado que las diferentes recetas pueden requerir velocidades específicas para obtener resultados óptimos, le recomendamos que experimente y descubra el ajuste perfecto para sus mezclas favoritas.

AJUSTE	DESCRIPCIÓN	TIEMPO DE LICUADO (MINUTOS: SEGUNDOS)	ELEMENTOS SUGERIDOS PARA MEZCLAR
Pulsar (Pulse)	Permite un control preciso de la duración y la frecuencia de la mezcla.	Manual	Salsa, cobertura de migas, frutos secos picados, frutas o verduras y más.
Velocidad variable (1–10)	Las velocidades manuales ofrecen un control óptimo de la licuadora.	3:00	Frutas, sopas, salsas, masas, vegetales, manteca, nueces, aderezos, postres helados, purés.
Picar hiel (Ice Crush)	La licuadora funciona a una velocidad óptima para picar hielo.	00:30	Picar y triturar hielo sin agregar ningún ingrediente líquido.
Licuado (Smoothie)	La licuadora funcionará a alta velocidad para hacer purés de ingredientes.	00:45	Frutas, vegetales, helado y yogur en licuados espesos, bebidas mezcladas y licuados con leche, etc.
Limpiar (Clean)	Los pulsos rápidos de potencia y las altas velocidades funcionan para limpiar el vaso de la licuadora.	00:15	La mitad del vaso se llena con agua tibia y 1 o 2 gotas de jabón lavavajillas.

USO DEL PRODUCTO

PREPARACIÓN DE LA LICUADORA PARA SU USO

Antes de usar la licuadora por primera vez, limpie la base de esta con un paño húmedo y tibio. Seque los elementos con un paño suave. Lave el vaso de la licuadora, la tapa y el tapón central en agua jabonosa tibia (véase la sección "Cuidado y limpieza"). Enjuague las partes y séquelas. Asegúrese de que el mostrador debajo de la licuadora 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 únicamente del vaso o de la manija del vaso.

USO DE LA LICUADORA

1. Coloque el vaso de la licuadora utilizando siempre la parte delantera derecha de la manija hacia la perilla de control de precisión. Asegúrese de que encaje bien en la base.

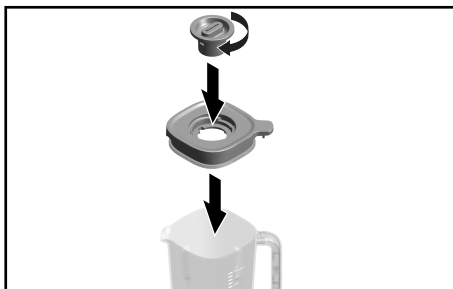


2. Coloque los ingredientes en el vaso. Agregue primero los líquidos, después los alimentos blandos, a continuación las hojas verdes y finalmente el hielo o los elementos congelados.



NOTA: No llene el vaso de la licuadora por encima de la marca de la medida más alta. Solo coloque 40 oz como máximo de líquido caliente en el vaso.

- 3.** Asegure firmemente la tapa y gire el tapón central sobre la tapa para fijarla en su sitio antes de licuar.
Antes de poner en funcionamiento la licuadora, asegúrese de que el vaso esté colocado correctamente en la base de la licuadora. Después, enchufe la licuadora en un tomacorriente con descarga a tierra.



- 4.** Presione el botón de encendido/apagado (On/Off) y, a partir de ahí, seleccione una de las funciones preestablecidas o gire la perilla de control de precisión en sentido horario. Para usar la función pulsar (Pulse), simplemente gire el dial en sentido antihorario.



- 5.** Cuando mezcle líquidos o ingredientes calientes, coloque la tapa de manera segura en el vaso y trabe el tapón central en su lugar. Al licuar líquidos o alimentos calientes, se recomienda usar únicamente la velocidad 1.



6. Cuando termine, apague la licuadora presionando el botón de encendido/apagado (On/Off). Desenchufe la licuadora antes de quitar el vaso.

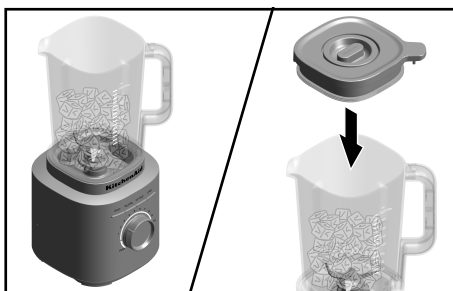


IMPORTANTE: Espere a que la licuadora se detenga por completo antes de sacar la tapa, el vaso de la licuadora o verter los ingredientes licuados.

USO DE PULSAR (PULSE)

La licuadora dispone de una función pulsar (Pulse). Al girar la perilla de control de precisión a pulsar (Pulse), le permite controlar manualmente breves ráfagas de licuar a alta velocidad.

1. Coloque los ingredientes o cubitos de hielo en el vaso de la licuadora. Fije la tapa y el tapón central firmemente en el vaso.



2. Gire y mantenga presionada la perilla de control de precisión de (•) a la función pulsar (Pulse). Utilice la función pulsar (Pulse) para triturar hielo. Esto proporciona la máxima potencia de mezcla. Controle la duración de la mezcla manteniendo la perilla de control de precisión en la posición de pulsar. Suelte la perilla de control de precisión a (•) para detener la licuadora. Consulte la sección "Guía de funciones de la licuadora" para obtener más detalles.



NOTA: En los casos de las velocidades variables (del 1 al 10), la licuadora se detendrá automáticamente después de funcionar por 3 minutos. En los casos de los programas predefinidos, la licuadora se detendrá una vez que se complete el ciclo.

NOTA: La perilla de control de precisión debe girarse a la posición (•) cuando se utilice la función predefinida. Durante el funcionamiento con la función predefinida, girar la perilla de control de precisión puede cambiar la función predefinida a control manual.

SUGERENCIA: Use la mitad de una bandeja para cubos de hielo estándar o de 7 a 8 cubos de hielo normal para licuar. La función picar hielo (Ice Crush) ha sido optimizada para triturar hielo sin agregar ningún ingrediente líquido.

CUIDADO Y LIMPIEZA

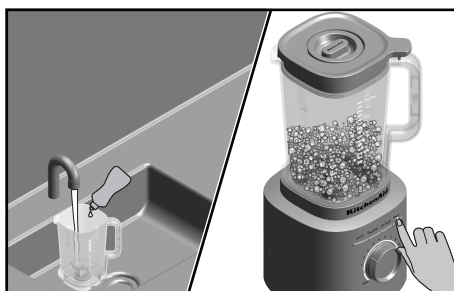
IMPORTANTE: Deje que el electrodoméstico se enfríe completamente antes de colocar o quitar piezas y antes de limpiarlo.

LIMPIEZA DE LA LICUADORA Y LOS ACCESORIOS

Limpie la licuadora y los accesorios minuciosamente después de cada uso.

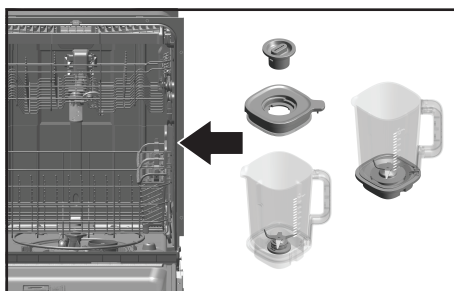
NOTA: Para evitar dañar la licuadora, no sumerja la base ni el cable en agua. Para evitar rayas en la licuadora, no use productos de limpieza abrasivos ni estropajos.

1. Retire todo contenido restante del vaso. Llene la mitad del vaso con agua tibia y agregue 1 o 2 gotas de líquido lavavajillas. Coloque el vaso de la licuadora sobre la base. Asegúrese de que el vaso de la licuadora esté totalmente en su lugar sobre la base. Fije la tapa en el vaso, presione la función limpiar (Clean) y haga funcionar la licuadora durante 15 segundos para limpiarla. Quite el vaso de la licuadora, vacíe el contenido y enjuague con agua tibia.



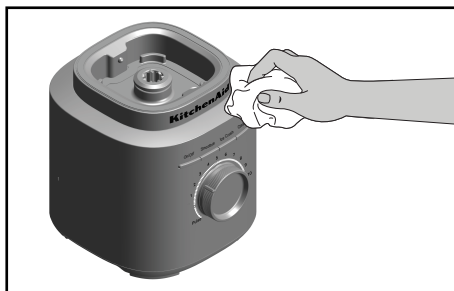
2. La tapa, el conjunto del recipiente y la tapa central de la tapa se pueden limpiar en el estante superior del lavavajillas.

NOTA: Para obtener los mejores resultados, guarde el vaso sin la tapa para ventilar los olores.



*Solo incluido con licuadora con vaso de vidrio modelo KSB2076.

3. Para limpiar la base y el cable de la licuadora: Desenchufe la licuadora antes de limpiarla. Limpie la base y el cable con un paño tibio húmedo y seque con un paño suave.



FOR DETAILED INFORMATION ON OPERATING AND CLEANING THE BLENDER

Visit www.kitchenaid.com/quickstart for additional instructions with videos, inspiring recipes, and tips on how to clean your Blender. For additional instructions refer online Product Guide, videos, inspiring recipes, warranty information and tips on how to clean and operate your Blender.

SOLUCIÓN DE PROBLEMAS

Si la licuadora no funciona bien o no funciona

PROBLEMA	SOLUCIÓN
Si la licuadora no se enciende	Verifique que la licuadora esté bien enchufada en un tomacorriente de 3 terminales con conexión a tierra.
	Si tiene una caja de disyuntores, asegúrese de que el circuito esté cerrado.
La licuadora se apaga durante el uso después de funcionar continuamente durante 3 minutos.	Si la licuadora se ha apagado automáticamente después de 3 minutos de uso, reinicie la perilla a (*) para continuar con el funcionamiento normal. La licuadora tiene una función de apagado automático como medida de seguridad.
La licuadora se apaga durante el uso antes del apagado automático de 3 minutos.	Si la licuadora ha estado funcionando en ciclos consecutivos bajo una carga pesada, apague y desenchufe la máquina y deje que se enfríe por completo. Si la licuadora sigue sin funcionar tras enfriarse, llame al número de servicio 800.
Si los ingredientes están pegados o no se mezclan	Desenchufe la licuadora. Retire el vaso y use una espátula para reorganizar los ingredientes.
Si la licuadora se detiene durante la mezcla y el anillo LED blanco parpadea rápidamente	Se detecta un error en la licuadora. Contacte a un centro de servicio autorizado para pedir asistencia. Consulte la sección "Garantía limitada y servicio".
Si el anillo LED blanco está apagado	10 minutos de inactividad harán que la licuadora entre en modo de reposo. Para activar la licuadora, presione el botón de encendido/apagado (On/Off).

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: Garantía limitada de un año a partir de la fecha de entrega.

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 un año 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 LOS 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 el primer año de compra, 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 también estará cubierta por nuestra garantía limitada de un año.

Si su producto fallara después de la compra, simplemente llame a nuestro Centro para la eXperiencia del cliente sin cargo al **1-800-541-6390**, de lunes a viernes. Tenga a mano el recibo de compra original cuando llame. Se requerirá el comprobante de compra para iniciar un 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 el primer año de propiedad debido a defectos en materiales o mano de obra, lo sustituiremos por un producto idéntico o comparable. La unidad de reemplazo también estará cubierta por nuestra garantía limitada de un año.

Si su producto fallara después de la compra, simplemente llame a nuestro Centro para la eXperiencia del cliente sin cargo al **1-800-807-6777**, de lunes a viernes. Tenga a mano el recibo de compra original cuando llame. Se requerirá el comprobante de compra para iniciar un 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 los Estados Unidos y Puerto Rico:

Para obtener información acerca del servicio técnico o para pedir accesorios o piezas de repuesto, llame sin costo al **1-800-541-6390** o escriba a:

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

Fuera de 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 sin costo al **1-800-807-6777**.

Para obtener información acerca del servicio en México:

Llame sin costo al **01-800-0022-767**.

DISCOVER MORE. DÉCOUVREZ PLUS. DESCUBRA MÁS.
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

CANADA: 1.800.807.6777 | KitchenAid.ca

MEXICO: 800 0022 767 | KitchenAid.com.mx

LATIN AMERICA: KitchenAid-Latam.com

KitchenAid®

^{®/™} ©2025 KitchenAid. All rights reserved. Used under license in Canada.