

KitchenAid®

STAND BLENDER

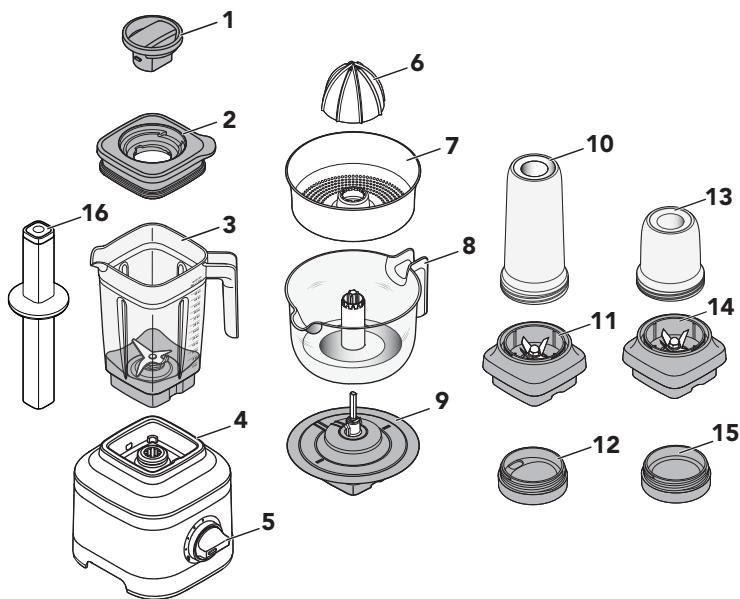
KSB1332, KSB1325

PRODUCT GUIDE



W11710581A

PARTS AND FEATURES



1. Lid Center Cap
2. Lid with Vent Well
3. Jar (48 oz/1.4 L capacity)
Glass Jar**** (48 oz/1.4 L capacity)
4. Base
5. Control Dial
6. Reamer*
7. Pulp Stainer/Basket*
8. Juice Container* (32 oz/1 L capacity)
9. Gear Assembly*
10. Personal Jar** (16 oz/0.5 L capacity)
11. Blade Assembly of Personal Jar**
12. Personal Jar Easy-Drink Lid**
13. Small Batch Jar*** (6 oz/0.2 L capacity)
14. Blade Assembly of Small Batch Jar***
15. Small Batch Jar Lid***
16. Tamper

****Accessories only included with Blender with Glass Container model.

*Accessories only included with Citrus Press model.

**Accessories only included with Personal Jar model.

***Accessories only included with Small Batch Jar model.

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 (O), 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 out of container while blending to reduce the risk of severe injury to persons or damage to the blender. A scraper may be used but must be used only when the blender is not running.
10. Blades are sharp. Handle carefully.
11. Always operate blender with cover in place.
12. 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. Do not blend hot liquids and ingredients in the Personal Jar or Small Batch Jar.
15. To reduce the risk of injury, never place cutter-assembly blades on Base without Personal Jar or Small Batch Jar properly attached.
16. The use of accessories/attachments not recommended or sold by KitchenAid may cause fire, electrical shock, or injury to persons.
17. 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.

ELECTRICAL REQUIREMENTS

Voltage: 120 VAC

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

The Blender features 3 speeds and Ice Crush/Pulse function, allowing you to customize your blend. Recipes can differ significantly and might work best on speed that are not obvious. We encourage you to find the best speed match for your favorite recipes.

ACCESSORIES	SIZE	SPEED	SUGGESTED ITEMS TO BLEND
Blender Jar	48 oz (1.4 L)	Speed 1, 2, 3, and Pulse/Ice crush	Smoothies, Icy drinks, Shakes/Malts, Dips, Spreads, and more.
Personal Jar	16 oz (0.5 L)	Speed 1, 2, 3, and Pulse/Ice crush	Individual Smoothie, Icy drinks, Shakes/Malts, and lower volume recipes.
Small Batch Jar	6 oz (0.2 L)	Speed 1, 2, 3, and Pulse/Ice crush	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

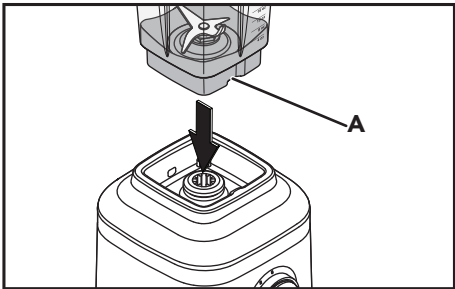
PREPARING THE BLENDER FOR USE

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

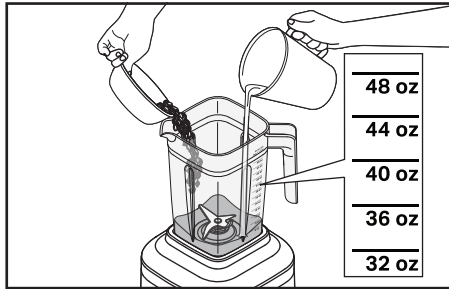
1. Place the Blender Jar by using provided slot (A), so that the handle of the Jar will be towards the Control Dial. Make sure that it is fully seated in the Base.



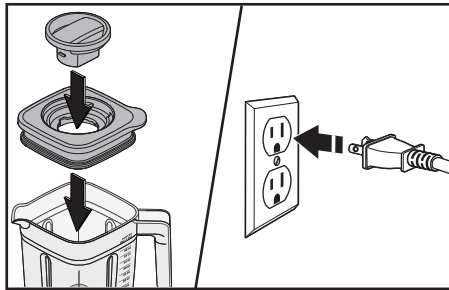
A. Slot

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

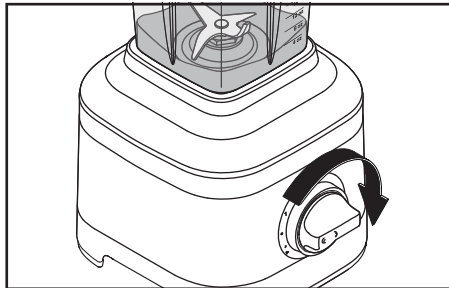
NOTE: Do not fill Blender Jar past the top-most measurement mark.



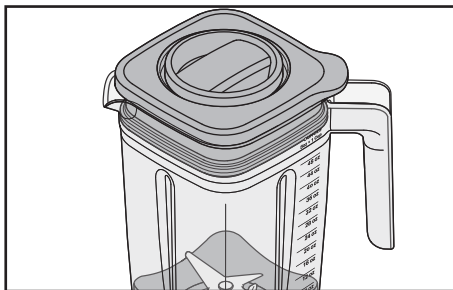
3. Firmly, secure Lid and Lid Center Cap in the Jar. Before operating the Blender, make sure the Jar is properly positioned on the Blender Base. Then, plug the Blender into a grounded outlet.



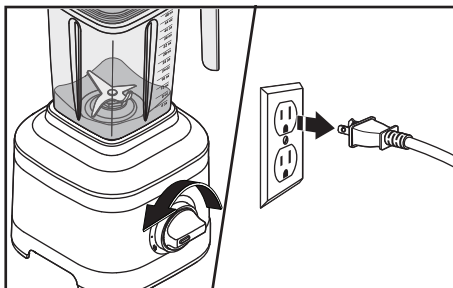
4. Turn the Control Dial from (O) to desired speed for continuous operation. You may change desired speed by turning the Control Dial at any time. See the “Blender Function Guide” section for more information.



5. If blending hot liquids or ingredients, only use the full size blender jar (48 oz/1.4 L). Place the Lid securely on the Jar and the Center Cap locked 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 returning Control Dial to (O). 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.

7. **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.

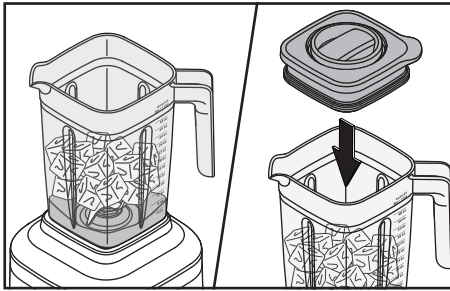


USING PULSE MODE/ICE CRUSH MODE

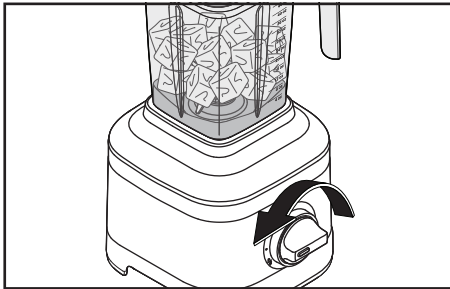
Your Blender offers a Pulse/Ice Crush function with a soft start to avoid ingredient splatter.

When turning the Control Dial to the Pulse/Ice Crush ($\frac{P}{8}$) function, the Blender will operate at optimal speed to crush ice. This function will continue until you release the Control Dial, returning to (O).

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 Control Dial from (O) to Pulse/Ice Crush (P) function. The Blender will run at optimal ice crush speed. When finished, release the Control Dial to stop the Blender. You may hold Control Dial on Pulse/Ice Crush (P) function as per desired interval of time. See "Blender Function Guide" section for more information.



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

PREPARING THE PERSONAL JAR FOR USE

The Personal Jar is the perfect size and handy to carry with you on the go.

Before using your Personal Jar for the first time, wash Jar, Lids, and Blade Assembly 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.

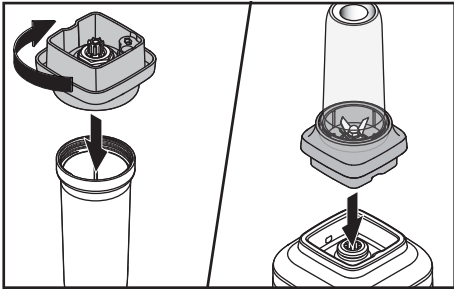
IMPORTANT: Do not blend hot liquids and ingredients in the Personal Jar.

USING THE PERSONAL JAR

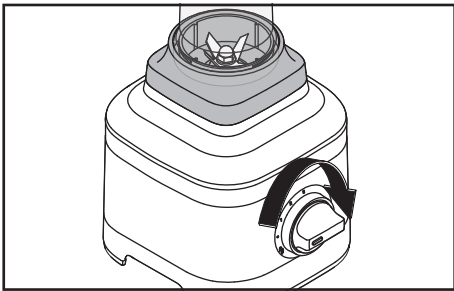
1. Place the ingredients into Jar. Add ice or frozen items, then leafy green, then soft foods and liquids last.
NOTE: Do not fill the Personal Jar past the MAX. line (16 oz/0.5 L).



2. Secure the Blade Assembly on Personal Jar and rotate it clockwise until it is tight. Place it on the Blender Base, making sure that it is fully seated in the Base.

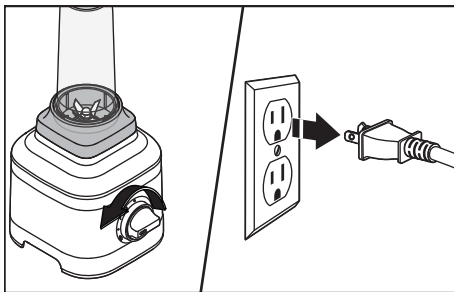


3. Turn the Control Dial from (O) to desired speed for continuous operation. You may changes desired speed by turning the Control Dial at any time. See “Blender Function Guide” section for more information.



4. When finished, turn the Blender off by returning the Control Dial to (O). Unplug the Blender from electrical outlet.

NOTE: Always hold and raise the Personal Jar with Blade Assembly from the Blender Base.



PREPARING THE SMALL BATCH JAR FOR USE

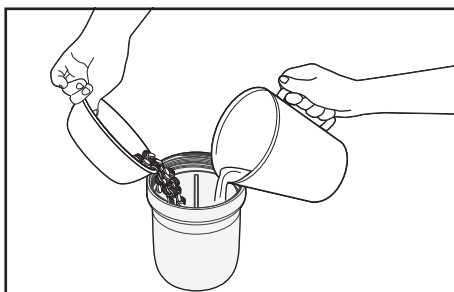
The Small Batch Jar is perfect for smaller recipes like sauces, dressings, marinades and more. Before using your Small Batch Jar for the first time, wash Bowl, Lid, and Blade Assembly in warm, sudsy water (see “Care and Cleaning” section). Rinse parts and wipe dry. Be sure the countertop beneath the Blender and surrounding areas are dry and clean.

IMPORTANT: Do not blend hot liquids and ingredients in the Small Batch Jar.

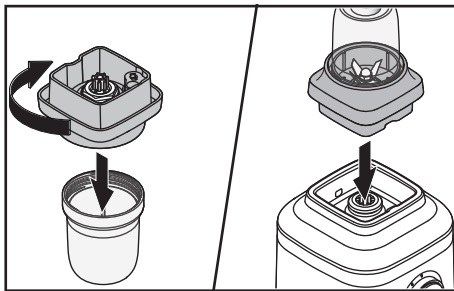
USING THE SMALL BATCH JAR

1. Place the ingredients into the Small Batch Jar.

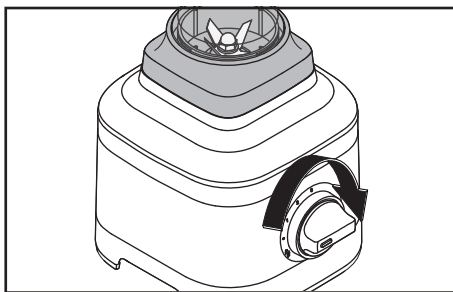
NOTE: Do not fill Small Batch Jar past MAX. line (6 oz/0.2 L).



2. Secure the Blade Assembly on Small Batch Jar and rotate it clockwise until it is tight. Place it on the Blender Base, make sure that it is fully seated in the Base.

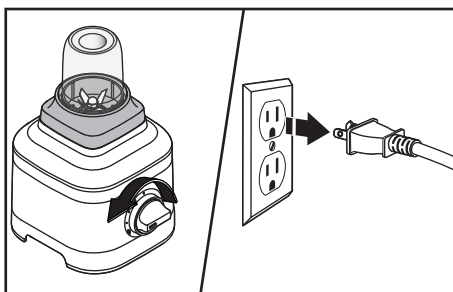


3. Turn the Control Dial from (O) to desired speed for continuous operation. You may change desired speed by turning the Control Dial at any time. See the “Blender Function Guide” section for more information.



4. When finished, turn the Blender off by returning Control Dial to (O). Unplug Blender from electrical outlet.

NOTE: Always hold and raise the Small Batch Jar with Blade Assembly from the Blender Base.

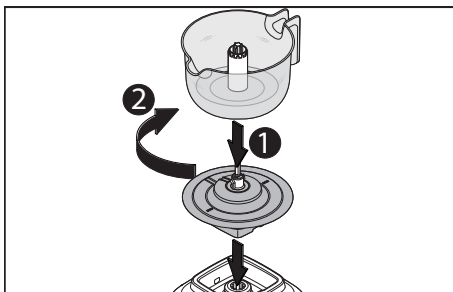


PREPARING THE CITRUS PRESS FOR USE

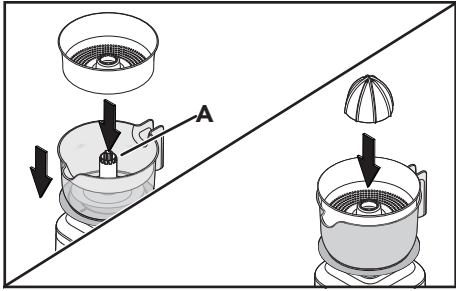
Before using your Citrus Press for the first time, wash Reamer, Pulp Basket and Juice Container in warm, sudsy water. Rinse parts and wipe dry. Wipe clean the Gear Assembly with a warm, damp cloth and dry with a soft cloth (see “Care and Cleaning” section). Be sure the countertop beneath the Blender and surrounding areas are dry and clean.

USING THE CITRUS PRESS

1. Place the Gear Assembly on the Blender Base, make sure that it is fully seated in the Base. Place the Juice Container on the Gear Assembly and twist clockwise to lock in place.

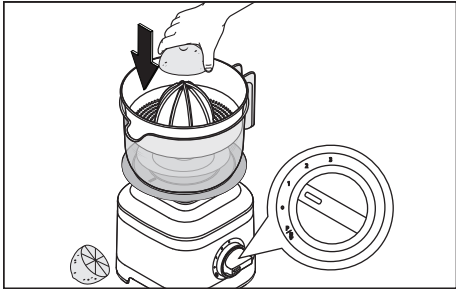


2. Place the Pulp Basket and then the Reamer into the Juice Container. Align them with the Drive Shaft (A).

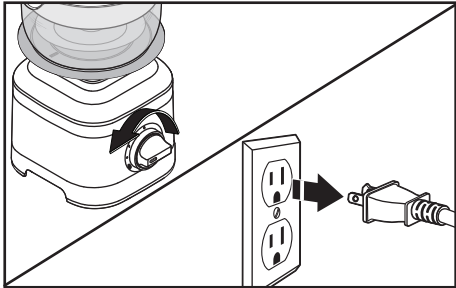


A. Drive Shaft

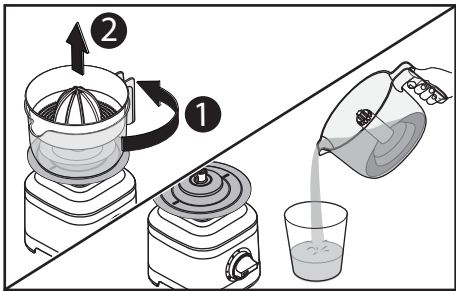
3. Turn the Control Dial from (O) to speed (1). Hold down the halved citrus fruit on the Reamer.



4. When finished juicing, turn the Blender off by returning Control Dial to (O). Unplug the Blender.



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



CARE AND CLEANING

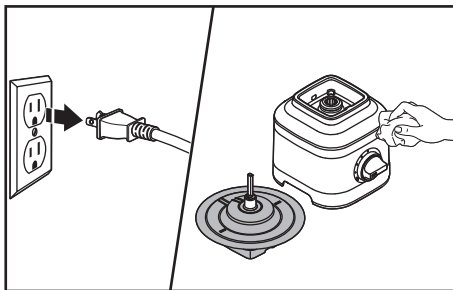
IMPORTANT: Allow the appliance to cool completely before putting on or taking off parts, and before cleaning the appliance.

CLEANING THE BLENDER AND ACCESSORIES

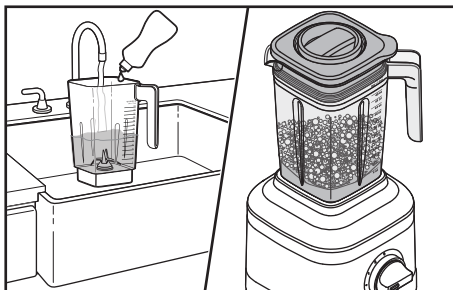
Clean the Blender and accessories thoroughly after every use.

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.

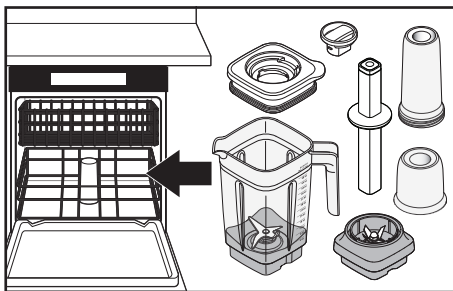
1. To clean the Blender Base and cord: Unplug the Blender before cleaning. Wipe clean the Base and the cord with a warm, damp cloth and dry with a soft cloth. Wipe clean the Citrus Press Gear Assembly with a warm, damp cloth and dry with a soft cloth.



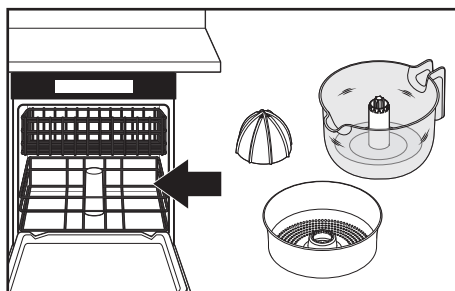
2. Remove any remaining contents from the Jar. Fill half of the Jar with warm water, and add 1 or 2 drops of dish-washing liquid. Place the Blender Jar on the Base. Make sure the Blender Jar is fully seated in the Base. Secure the Lid on the Jar, turn the Control Dial to speed (3), and run the Blender for 15-20 seconds. Remove the Blender Jar, empty contents, and rinse with warm water.



3. The Personal Jar, Small Batch Jar, Lids, Blade Assembly, Tamper, and Lid Center Cap can be cleaned in the top rack of a dishwasher. The Blender Jar can be cleaned in the bottom rack of a dishwasher.



4. The Reamer, Juice Container and Pulp Basket can be cleaned in the bottom rack of a dishwasher.



FOR DETAILED INFORMATION ON CLEANING THE BLENDER

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

TROUBLESHOOTING

IF YOUR BLENDER MALFUNCTIONS OR FAILS TO OPERATE

PROBLEM	SOLUTION
Is the Blender plugged into a grounded electrical outlet?	Plug the Blender into a grounded electrical outlet.
Is the fuse in the circuit to the Blender in working order?	If you have a circuit breaker box, make sure the circuit is closed. Try unplugging the Blender, then plug it back into a grounded electrical outlet.
If Blender stops while blending	The Blender becomes overloaded or jammed when blending heavy ingredients.
	It will automatically shut off to prevent damage to the motor. Unplug the power cord. Remove the Blender Jar from the Base and use a spatula to rearrange ingredients in the Blender Jar.
	If it's overloaded, divide contents into smaller batches. For certain recipes, adding liquid to the Blender Jar may also reduce the load on the Blender.
If the ingredients of a recipe aren't blending	There may be times when an air pocket is created around the blade, causing the ingredients to miss the blending blade.
	Unplug the power cord. Remove the Blender Jar from the Base, and use a spatula to rearrange ingredients in the Blender Jar.
If Blender stops while blending with Personal Jar or Small Batch Jar	If Blender stops, unplug the power cord. Remove the Personal Jar or Small Batch Jar from the Base, and shake it a little bit.
	Place it back on the Base, and then turn the Blender back on to continue regular use.

PROBLEM	SOLUTION
If the problem cannot be corrected	See the "Warranty and Service" sections. Contact an authorized service center for assistance.
If the problem cannot be corrected	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: 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):

- Commercial, non-residential, or multiple family use or use inconsistent with product instructions and manuals.
- Defects or damage resulting from accident, alteration, misuse, abuse, fire flood, or acts of God.
- Any shipping or handling costs to deliver your product to an Authorized Service Center.
- Replacement parts or repair labor costs for the product operated outside the 50 United States, District of Columbia, Puerto Rico, and Canada.
- 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.
- 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.
- 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).
- Products with original, factory-installed model/serial numbers removed, altered or not easily determined.
- Incidental or consequential damages resulting from product failure.
- 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 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.

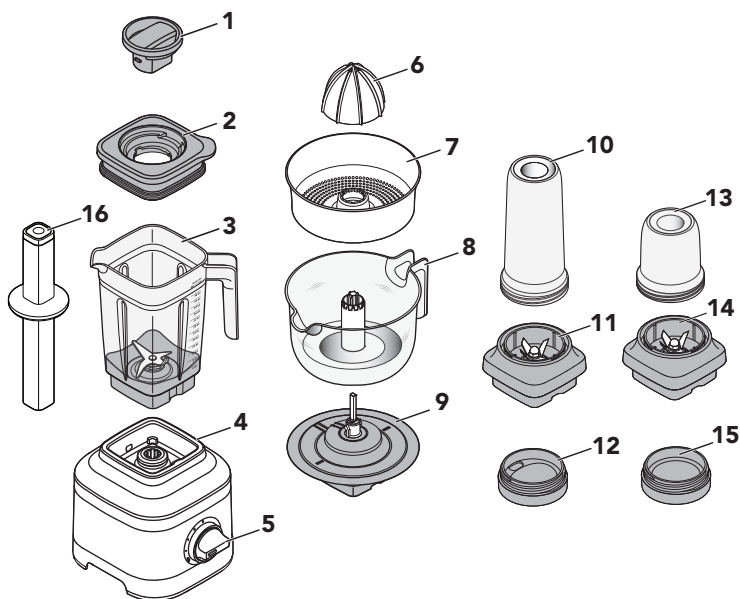
For service information in Canada:

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 avec évent
3. Pot (capacité de 48 oz/1,4 L)
Pot en verre****
(Capacité de 48 oz/1,4 L)
4. Base
5. Bouton de commande
6. Presse-agrumes*
7. Tamis à pulpe/panier*
8. Récipient à jus* (Capacité de 32 oz/1 L)

9. Entraînement*
10. Pot à portion individuelle** (Capacité de 16 oz/0,5 L)
11. Lame du pot à portion individuelle**
12. Couvercle Easy-Drink pour pot à portion individuelle**
13. Pot à petite portion*** (Capacité de 6 oz/0,2 L)
14. Lame du pot à petite portion***
15. Couvercle pour pot à petite portion***
16. Tasseur

****Accessoires inclus dans le modèle de mélangeur avec contenant en verre seulement.

*Accessoires inclus dans le modèle avec presse-agrumes seulement.

**Accessoires inclus dans le modèle avec pot à portion individuelle seulement.

***Accessoires inclus dans le modèle avec pot à petite portion seulement.

SÉCURITÉ DU PRODUIT

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, incluant 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 (O) 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 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. Ne pas mélanger de liquides ou d'ingrédients chauds dans le pot à portion individuelle ou le pot à petite portion.
15. Pour réduire les risques de blessure, ne jamais placer les lames sur le socle sans qu'un pot à portion individuelle ou pot à petite portion n'y soit bien placé.

16. L'utilisation d'accessoires non recommandés ou non vendus par KitchenAid peut causer un incendie, une décharge électrique ou des blessures.
17. 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 uniquement pour un usage domestique.

SPÉCIFICATIONS ÉLECTRIQUES

Tension : 120 V CA

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

Le mélangeur possède 3 vitesses et une fonction de broyage de glaçons/pulsation qui vous permet de personnaliser votre mélangeur. Les recettes peuvent être très différentes et utiliser des vitesses qui ne semblent pas naturelles au premier abord. Nous vous recommandons de trouver la vitesse qui convient le mieux à vos recettes préférées.

ACCESSOIRES	TAILLE	VITESSE	ALIMENTS SUGGÉRÉS À MÉLANGER
Contenant du mélangeur	48 oz (1,4 L)	Vitesses 1, 2, 3 et pulsation/broyage de glace	Boissons fouettées, glacées, frappées/à base de malt, trempettes, tartinades et plus.
Pot à portion individuelle	16 oz (0,5 L)	Vitesses 1, 2, 3 et pulsation/broyage de glace	Boissons fouettées, glacées et frappées/à base de malt individuelles, ainsi que petites recettes.
Pichet à petite portion	6 oz (0,2 L)	Vitesses 1, 2, 3 et pulsation/broyage de glace	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 MÉLANGEUR

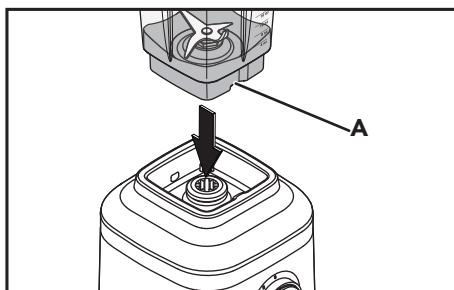
PRÉPARATION DU MÉLANGEUR POUR UTILISATION

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

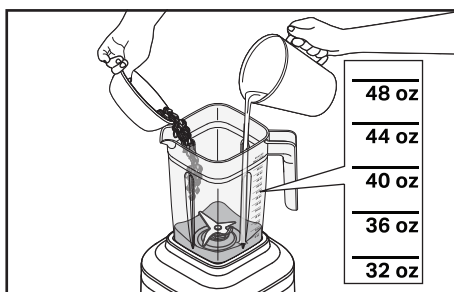
1. Placer le pot du mélangeur sur la fente (A) pour que la poignée du pot soit positionnée vers le bouton de commande. S'assurer qu'il est bien placé sur le socle.



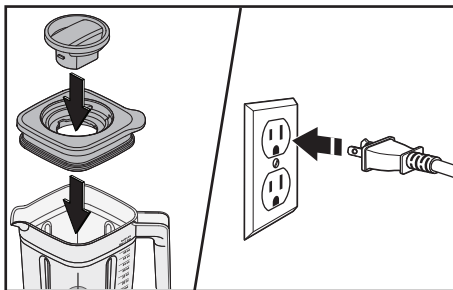
A. Fente

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

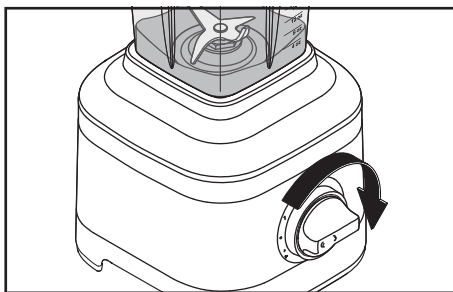
REMARQUE : Ne pas remplir le pot du mélangeur au-delà du repère de remplissage maximum.



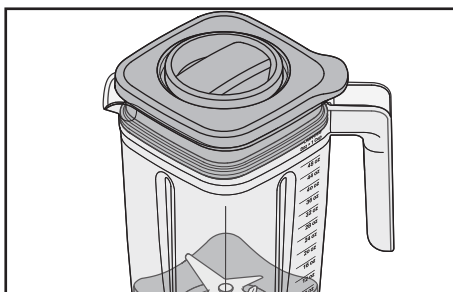
- 3.** Bien placer le couvercle et le bouchon central de couvercle sur le pot. Avant d'utiliser le mélangeur, s'assurer que le pot est correctement positionné sur le socle du mélangeur. Brancher ensuite le mélangeur sur une prise avec mise à la terre.



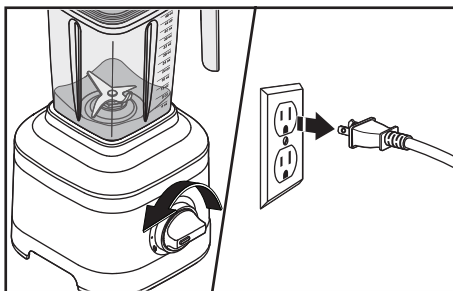
- 4.** Tourner le bouton de commande de (O) à la vitesse souhaitée pour une utilisation en continu. Il est possible de changer la vitesse en tournant le bouton de commande à tout moment. Consulter la section « Guide des fonctions du mélangeur » pour plus d'informations.



- 5.** N'utiliser que le grand pot (48 oz/1,4 L) du mélangeur pour mélanger des liquides et ingrédients chauds. Bien placer le couvercle et le bouchon central de couvercle sur le pot. Nous recommandons de n'utiliser que la vitesse (1) pour mélanger des liquides et aliments chauds.



- Une fois terminé, éteindre le mélangeur en tournant le bouton de commande sur (O). 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.

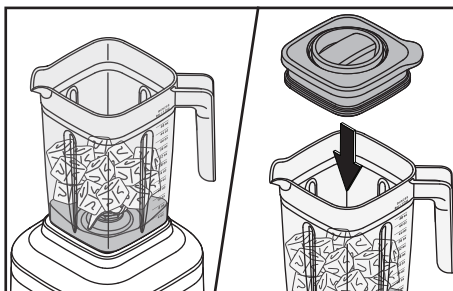
- Pilon :** Retirer le bouchon central de couvercle seulement. Remuer le contenu ou appuyer dessus pour le diriger vers la lame. Puis, remettre en place le bouchon central de couvercle avant de recommencer à mélanger.



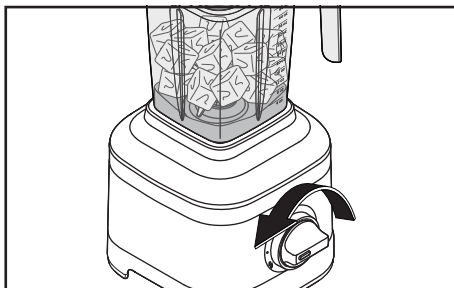
UTILISATION DU MODE PULSATION/BROYAGE DE GLAÇONS

Votre mélangeur possède un mode de pulsation/broyage de glaçons avec démarrage progressif qui évite les éclaboussures. Lorsque la commande est placée sur la fonction de pulsation/broyage de glaçons (P), le mélangeur fonctionne à la vitesse optimale pour broyer des glaçons. Cette fonction reste active jusqu'à ce que le bouton soit replacé sur (O).

- 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.



2. Faire tourner le bouton de commande de (O) et le maintenir sur la fonction de pulsation/ broyage de glaçons ($\frac{P}{8}$). Le mélangeur fonctionne à la vitesse optimale pour broyer des glaçons. Une fois terminé, relâcher le bouton de commande pour arrêter le mélangeur. Il est possible de maintenir le bouton de commande sur impulsion/broyage de glaçons ($\frac{P}{8}$) par intervalle de temps. Consulter la section « Guide des fonctions du mélangeur » pour plus d'informations.



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.

PRÉPARATION DU POT À PORTION INDIVIDUELLE POUR UTILISATION

Le pot à portion individuelle est d'une taille parfaite et facile à transporter pendant les déplacements.

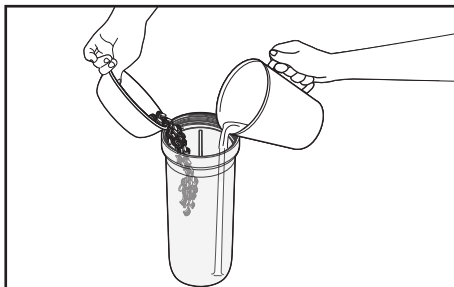
Avant d'utiliser le pot à portion individuelle pour la première fois, bien nettoyer le pot, les couvercles et la lame dans de l'eau tiède et savonneuse (consulter la section « Entretien et nettoyage »). Rincer et sécher les pièces. S'assurer que le comptoir situé sous et près du mélangeur est sec et propre.

IMPORTANT : Ne pas mélanger de liquides ou d'ingrédients chauds dans le pot à portion individuelle.

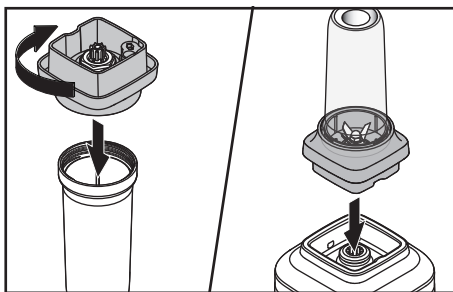
UTILISATION DU POT À PORTION INDIVIDUELLE

1. Ajouter les ingrédients dans le pot. Ajouter les glaçons ou aliments congelés, puis les légumes-feuilles, ensuite les aliments tendres et finalement les liquides.

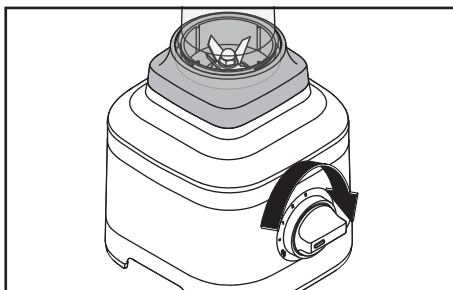
REMARQUE : Ne pas remplir le pot à portion individuelle au-delà de la ligne MAX (16 oz/0,5 L).



2. Bien placer la lame sur le pot à portion individuelle et faire tourner dans le sens horaire jusqu'à ce qu'elle soit bien serrée. Placer l'ensemble sur le socle du mélangeur en s'assurant qu'il est bien placé sur le socle.

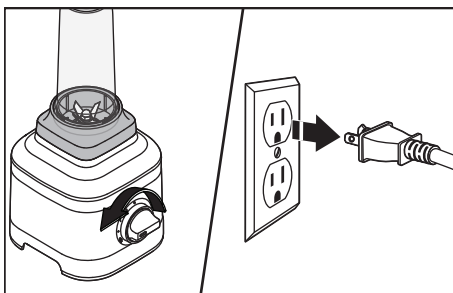


3. Tourner le bouton de commande de (O) à la vitesse souhaitée pour une utilisation en continu. Il est possible de changer la vitesse en tournant le bouton de commande à tout moment. Consulter la section « Guide des fonctions du mélangeur » pour plus d'informations.



4. Une fois terminé, éteindre le mélangeur en tournant le bouton de commande sur (O). Débrancher le mélangeur de la prise électrique.

REMARQUE : Toujours tenir et soulever le pot à portion individuelle avec la lame du socle du mélangeur.



PRÉPARATION DU POT À PETITE PORTION POUR UTILISATION

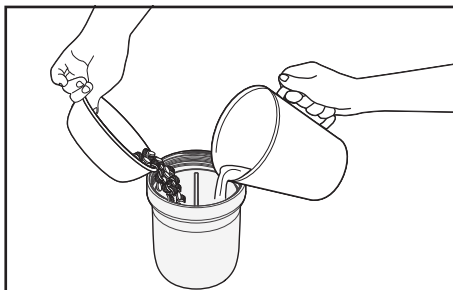
Le pot à petite portion est parfait pour les petites recettes comme les sauces, vinaigrettes, marinades et plus. Avant d'utiliser le pot à petite portion pour la première fois, bien nettoyer le pot, le couvercle et la lame dans de l'eau tiède et savonneuse (consulter la section « Entretien et nettoyage »). Rincer et sécher les pièces. S'assurer que le comptoir situé sous et près du mélangeur est sec et propre.

IMPORTANT : Ne pas mélanger de liquides ou d'ingrédients chauds dans le pot à petite portion.

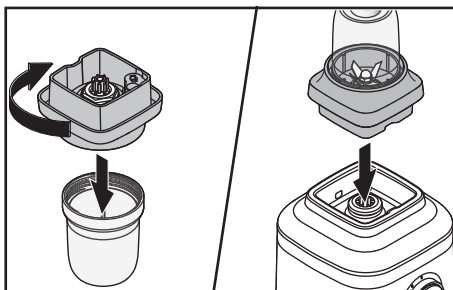
UTILISATION DU POT À PETITE PORTION

1. Placer les ingrédients dans le pot à petite portion.

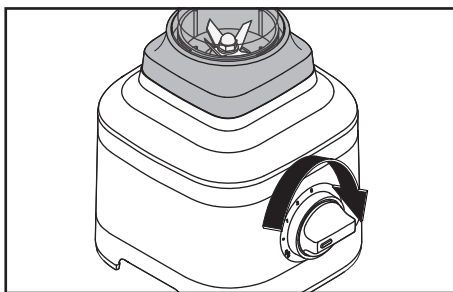
REMARQUE : Ne pas remplir le pot à petite portion au-delà de la ligne MAX (6 oz/0,2 L).



2. Bien placer la lame sur le pot à petite portion et faire tourner dans le sens horaire jusqu'à ce qu'elle soit bien serrée. Placer l'ensemble sur le socle du mélangeur en s'assurant qu'il est bien placé sur le socle.

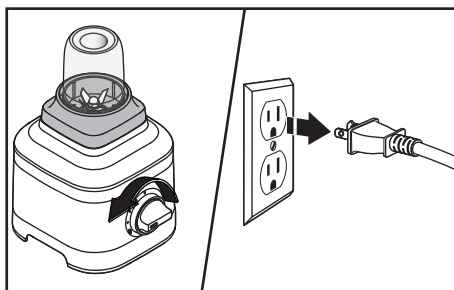


3. Tourner le bouton de commande de (O) à la vitesse souhaitée pour une utilisation en continu. Il est possible de changer la vitesse en tournant le bouton de commande à tout moment. Consulter la section « Guide des fonctions du mélangeur » pour plus d'informations.



- Une fois terminé, éteindre le mélangeur en tournant le bouton de commande sur (O). Débrancher le mélangeur de la prise électrique.

REMARQUE : Toujours tenir et soulever le pot à petite portion avec la lame du socle du mélangeur.

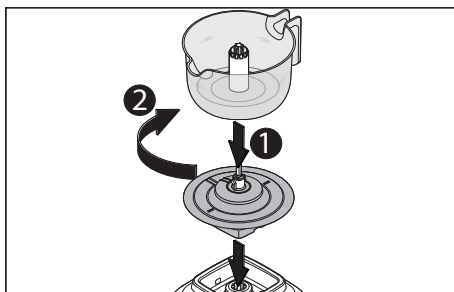


PRÉPARATION DU PRESSE-AGRUMES POUR UTILISATION

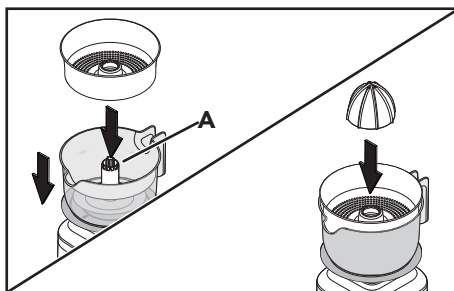
Avant d'utiliser le presse-agrumes pour la première fois, bien nettoyer le presse-agrumes, le panier à pulpe et le récipient à jus dans de l'eau tiède et savonneuse. Rincer et sécher les pièces. Essuyer l'entraînement avec un chiffon mouillé à l'eau tiède, puis sécher avec un chiffon doux (voir la section « Entretien et nettoyage »). S'assurer que le comptoir situé sous et près du mélangeur est sec et propre.

UTILISATION DU PRESSE-AGRUMES

- Placer l'entraînement sur le socle du mélangeur en s'assurant qu'il est bien placé sur le socle. Placer le récipient à jus sur l'entraînement et faire tourner dans le sens horaire pour le verrouiller en place.

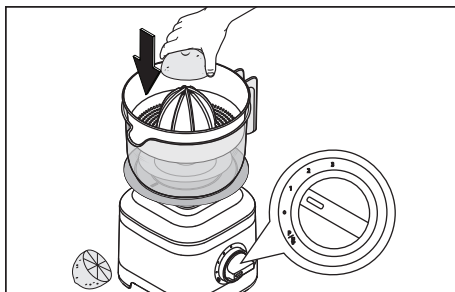


- Placer le panier à pulpe, puis le presse-agrumes sur le récipient à jus. Les aligner avec l'arbre d'entraînement (A).

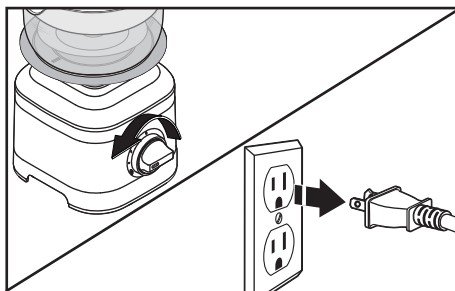


A. Arbre d'entraînement

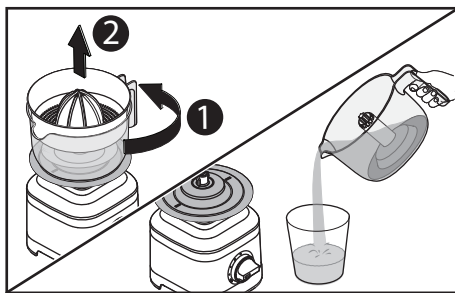
3. Tourner le bouton de commande de (O) à la vitesse (1). Maintenir une moitié d'agrumes sur le presse-agrumes.



4. Une fois le jus extrait, éteindre le mélangeur en tournant le bouton de commande sur (O). Débrancher le mélangeur.



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



ENTRETIEN ET NETTOYAGE

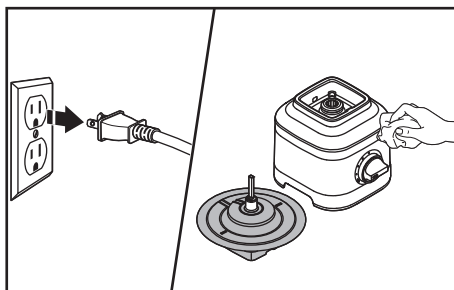
IMPORTANT : Attendre que l'appareil ait refroidi complètement avant d'installer ou de retirer des pièces, et avant de nettoyer l'appareil.

NETTOYAGE DU MÉLANGEUR ET DES ACCESSOIRES

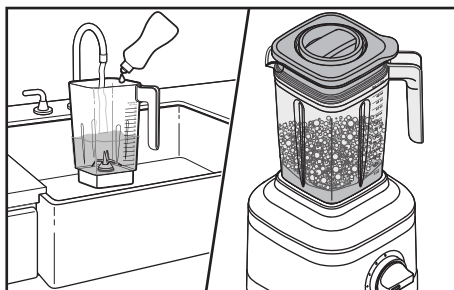
Nettoyer soigneusement le mélangeur et les accessoires après chaque utilisation.

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.

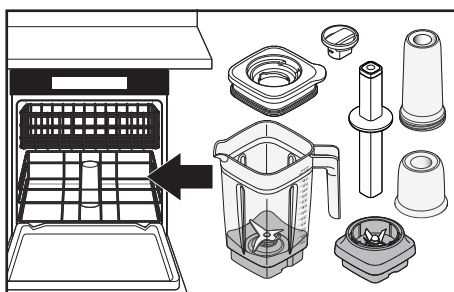
1. Nettoyage du socle du mélangeur et du cordon d'alimentation : Débrancher le mélangeur avant le nettoyage. Essuyer le socle et le cordon avec un chiffon mouillé d'eau tiède, puis les sécher avec un chiffon doux. Essuyer l'entraînement du presse-agrumes avec un chiffon mouillé à l'eau tiède, puis sécher avec un chiffon doux.



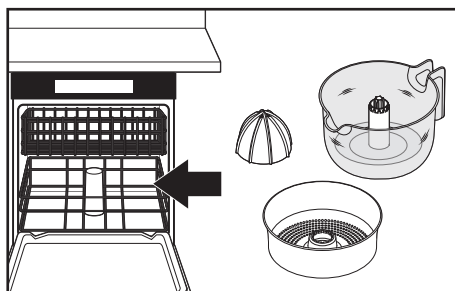
2. Retirer tout le contenu restant dans le pot. Remplir le pot à moitié d'eau tiède et ajouter 1 à 2 gouttes de savon à vaisselle liquide. Placer le pot sur le socle. S'assurer que le pot est bien placé sur le socle. Bien placer le couvercle sur le pot, tourner le bouton de commande sur la vitesse (3) et faire fonctionner le mélangeur pendant 15 à 20 secondes. Retirer le pot du mélangeur, vider le contenu et rincer à l'eau tiède.



3. Le pot à portion individuelle, le pot à petite portion, les couvercles, la lame, le tasseur et le bouchon central de couvercle peuvent être lavés dans le panier supérieur du lave-vaisselle. Le contenant du mélangeur peut être lavé dans le panier inférieur du lave-vaisselle.



4. Le presse-agrumes, récipient à jus et panier à pulpe peuvent être lavés dans le panier inférieur du lave-vaisselle.



POUR OBTENIR DES RENSEIGNEMENTS DÉTAILLÉS SUR LE NETTOYAGE DU MÉLANGEUR

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

DÉPANNAGE

SI LE MÉLANGEUR FONCTIONNE MAL OU NE FONCTIONNE PAS

PROBLÈME	SOLUTION
Le mélangeur est-il branché dans une prise avec mise à la terre?	Brancher le mélangeur sur une prise avec mise à la terre.
Le fusible du circuit alimentant le mélangeur est-il en bon état?	S'il s'agit d'un circuit avec disjoncteur, s'assurer qu'il est fermé. Essayer de débrancher le mélangeur et de le rebrancher dans une prise avec mise à la terre.
Si le mélangeur s'arrête au milieu d'une opération de mélange	Le mélangeur est surchargé ou se bloque lorsqu'il mélange des ingrédients lourds.
	Il s'arrête automatiquement pour prévenir les dommages au moteur. Débrancher le cordon d'alimentation. Retirer le pot du socle du mélangeur et utiliser une spatule pour repositionner les ingrédients dans le pot.
	S'il y a trop d'ingrédients, diviser le contenu en plus petites portions. Pour certaines recettes, ajouter du liquide dans le pot du mélangeur peut aussi alléger la charge.
Si les ingrédients d'une recette ne se mélangent pas	Il arrive qu'une poche d'air se crée autour de la lame, ce qui empêche les ingrédients de toucher la lame.
	Débrancher le cordon d'alimentation. Retirer le pot du socle du mélangeur et utiliser une spatule pour repositionner les ingrédients dans le pot.
Si le mélangeur s'arrête au milieu d'une opération de mélange avec un pot à portion individuelle ou un pot à petite portion	Si le mélangeur s'arrête, débrancher le cordon d'alimentation. Retirer le pot à portion individuelle ou le pot à petite portion du socle et le secouer légèrement.
	Le replacer sur le socle, puis remettre en marche le mélangeur pour continuer à l'utiliser.

PROBLÈME	SOLUTION
Si le problème ne peut être résolu	Voir les sections « Garantie et service ». Communiquer avec le centre de service autorisé pour obtenir de l'aide.
Si le problème ne peut être résolu	Ne pas rapporter le mélangeur au vendeur – les détaillants 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 COLOMBIA, 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, 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 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 :

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.

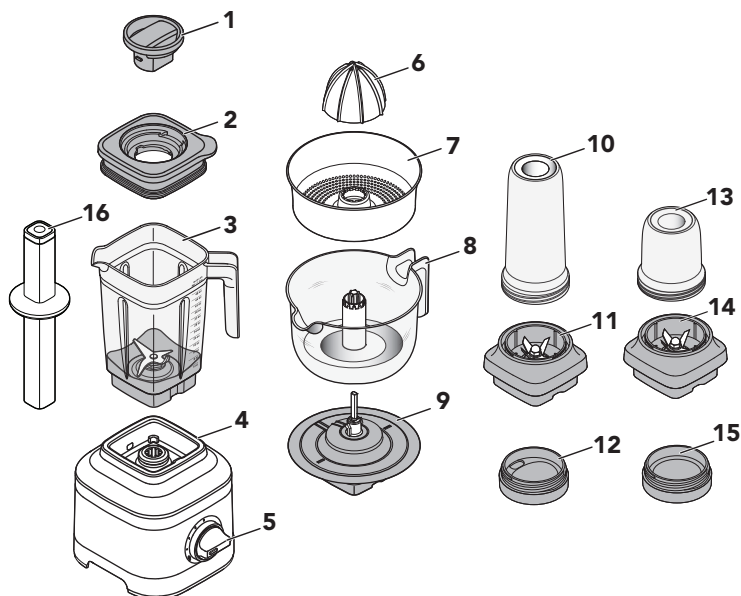
Pour des informations concernant toute intervention de dépannage au Canada :

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 del Centro de la Tapa
2. Tapa con Hueco de Ventilación
3. Frasco (capacidad de 48 oz/1,4 l)
Frasco de Vidrio****
(capacidad de 48 oz/1,4 l)
4. Base
5. Cuadrante de Control
6. Exprimidor*
7. Canasta/Colador para Pulpa*
8. Recipiente para Jugo* (capacidad de 32 oz/1 l)

9. Conjunto de Engranajes*
10. Frasco Individual**
(capacidad de 16 oz/0,5 l)
11. Conjunto de Cuchilla del Frasco Personal**
12. Tapa fácil del Frasco Individual.**
13. Frasco para Lotes Pequeños***
(capacidad de 6 oz/0,2 l)
14. Conjunto de Cuchilla del Frasco para Lotes Pequeños***
15. Tapa del Frasco para Lotes Pequeños***
16. Apisonador

****Accesorios incluidos solo con el modelo de Licuadora con Recipiente de Cristal.

*Accesorios incluidos solo con el modelo con Citrus Press.

**Accesorios incluidos solo con el modelo con Frasco Individual.

***Accesorios incluidos solo con el modelo con Frasco para Lotes Pequeños.

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.

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 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. 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 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, la Tapa 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. No licue líquidos e ingredientes calientes en el Frasco Individual o el Frasco para Lotes Pequeños.
15. Para reducir el riesgo de lesión, nunca coloque el ensamblaje de la cuchilla sobre la Base si el Frasco Individual o el Frasco para Lotes Pequeños no están correctamente colocados.
16. El uso de accesorios no recomendados o vendidos por KitchenAid puede causar incendios, descargas eléctricas o lesiones a las personas.
17. 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.

REQUISITOS ELÉCTRICOS

Tensión: 120 VCA

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

La Licuadora tiene 3 velocidades y una función Vibrar/Picar Hielo que le permite personalizar el licuado. Las recetas pueden variar significativamente y podría lograr mejores resultados a velocidades que quizá no sean obvias. Le recomendamos que busque la velocidad óptima para sus recetas favoritas.

ACCESORIOS	TAMAÑO	VELOCIDAD	ELEMENTOS SUGERIDOS PARA MEZCLAR
Frasco de la Licuadora	48 oz (1,4 L)	Velocidad 1, 2, 3 y Vibrar/Picar Hielo	Licuados, Bebidas Heladas, Batidos/ Malteadas, Salsas, Pastas para untar y más.
Frasco Individual	16 oz (0,5 L)	Velocidad 1, 2, 3 y Vibrar/Picar Hielo	Licuado Individual, Bebidas Heladas, Batidos/ Malteadas y recetas de poco volumen.
Frasco para Lotes Pequeños	6 oz (0,2 L)	Velocidad 1, 2, 3 y Vibrar/Picar Hielo	Recetas de pequeño volumen: Purés, Salsas, Alimentos Infantiles, Aliños, Adobos, Pesto y mucho más.
Citrus Press	32 oz (1 L)	Velocidad 1	Jugo de Cítricos, Jugo de Pomelo y mucho más.

USO DEL PRODUCTO

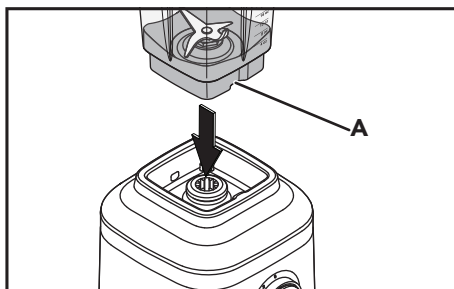
PREPARACIÓN DE LA LICUADORA PARA SU USO

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 Frasco de la Licuadora, la Tapa y la Tapa Central en agua jabonosa tibia (vea 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 Frasco si la Licuadora se agarra únicamente del Frasco o de la manija del Frasco.

USO DE LA LICUADORA

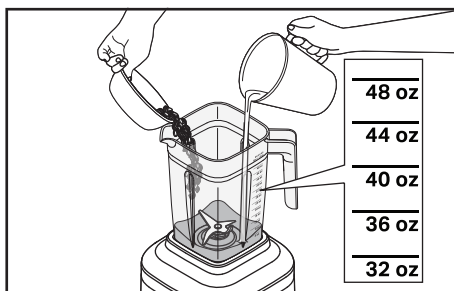
1. Ubique el frasco de la Licuadora teniendo en cuenta la ranura (A) para que la manija siempre quede hacia el Cuadrante de Control. Asegúrese de que encaje bien en la Base.



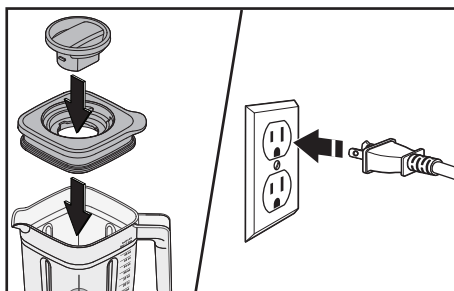
A. Ranura

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

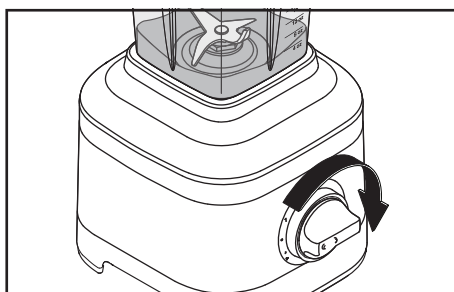
NOTA: No llene el Frasco de la Licuadora por encima de la marca de la medida más alta.



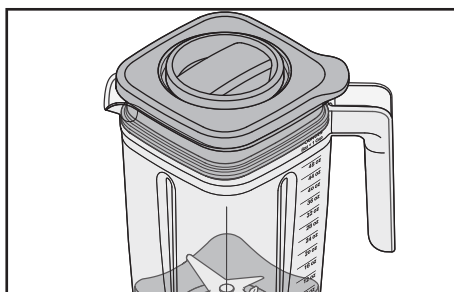
3. Fije la Tapa y la Tapa Central firmemente en el Frasco. Antes de usar la Licuadora, asegúrese de que el Frasco esté colocado apropiadamente sobre la Base de la Licuadora. Después, enchufe la Licuadora en un tomacorriente con descarga a tierra.



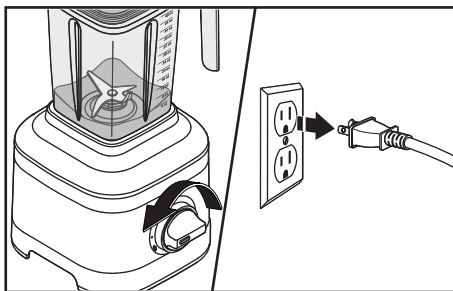
4. Gire el Cuadrante de Control de (O) a la velocidad deseada para que el funcionamiento sea continuo. Puede girar el Cuadrante de Control en cualquier momento para cambiar la velocidad. Para obtener más información, vea la sección “Guía de Funciones de la Licuadora”.



5. Si va a licuar líquidos o ingredientes calientes, utilice solo el frasco de tamaño completo (48 oz/1,4 l). Coloque la Tapa de manera segura en el Frasco y trabe la Tapa Central en su lugar. Al licuar líquidos o alimentos calientes, se recomienda usar únicamente la velocidad (1).



6. Cuando termine, gire el Cuadrante de Control a (O) para apagar la Licuadora. Desenchufe la Licuadora antes de quitar el Frasco.



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

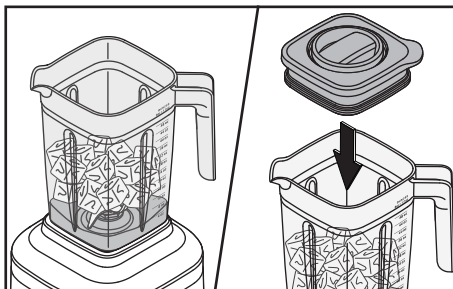
7. **Accesorio de apisonador:** Quite solo el Tapón del Centro de la Tapa Revuelva o presione el contenido hacia la cuchilla. Luego, coloque nuevamente el Tapón del Centro de la Tapa antes de iniciar el licuado.



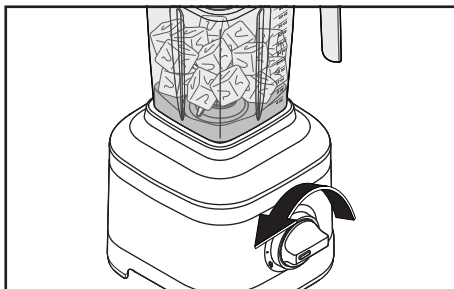
CÓMO USAR EL MODO PULSE/ICE CRUSH (VIBRAR/PICAR HIELO)

La Licuadora ofrece una función Vibrar/Picar Hielo con un inicio suave para evitar el derrame de ingredientes. Al girar el Cuadrante de Control a la función Vibrar/Picar Hielo (), la Licuadora funcionará a una velocidad óptima para picar hielo. Esta función continuará hasta que suelte el Cuadrante de Control, volviendo a (O).

1. Coloque los ingredientes o cubos de hielo en el Frasco de la Licuadora. Fije la Tapa y la Tapa Central firmemente en el Frasco.



2. Gire y mantenga sostenido el Cuadrante de Control de (O) a la función Vibrar/Picar Hielo ($\frac{P}{H}$). La Licuadora funcionará a una velocidad óptima para picar hielo. Cuando termine, suelte el Cuadrante de Control para detener la Licuadora. Puede sostener el Cuadrante de Control en la función Vibrar/Picar Hielo ($\frac{P}{H}$) el tiempo que considere necesario. Para obtener más información, vea la sección “Guía de Funciones de la Licuadora”.



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 ha sido optimizada para picar hielo sin agregar ningún ingrediente líquido.

CÓMO PREPARAR EL FRASCO INDIVIDUAL PARA SU USO

El Frasco Individual tiene el tamaño ideal y es práctico para llevar a todas partes.

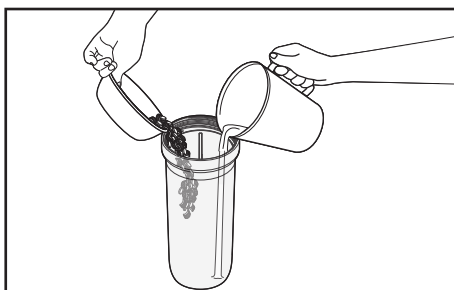
Antes de usar el Frasco Individual por primera vez, lave el Frasco, las Tapas y el Ensamblaje de la Cuchilla con agua tibia jabonosa (consulte la sección de “Cuidado y limpieza”). Enjuague las partes y séquelas. Asegúrese de que el mostrador debajo de la Licuadora y las áreas circundantes estén secos y limpios.

IMPORTANTE: No licue líquidos e ingredientes calientes en el Frasco Individual.

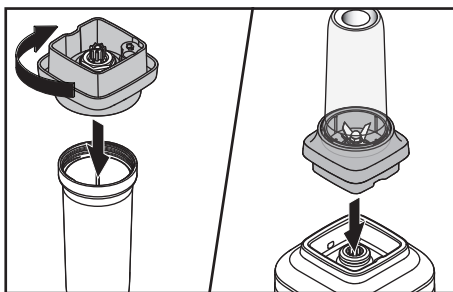
USO DEL FRASCO INDIVIDUAL

1. Coloque los ingredientes en el Frasco. Agregue hielo o productos congelados, luego las hojas verdes, los alimentos blandos y los líquidos en último lugar.

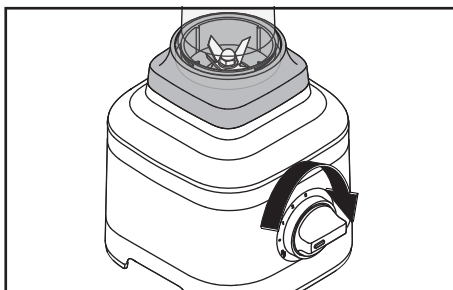
NOTA: No llene el Frasco Personal más allá de la línea MAX (máximo) (16 oz/0,5 l).



2. Asegure el Ensamblaje de la Cuchilla en el Frasco Individual y gírelo en sentido horario hasta que quede apretado. Colóquelo en la Base de la Licuadora y asegúrese de que encaje bien.

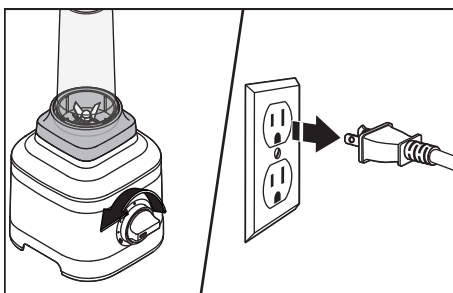


3. Gire el Cuadrante de Control de (O) a la velocidad deseada para que el funcionamiento sea continuo. Puede girar el Cuadrante de Control en cualquier momento para cambiar la velocidad. Para obtener más información, vea la sección “Guía de Funciones de la Licuadora”.



4. Cuando termine, gire el Cuadrante de Control a (O) para apagar la Licuadora. Desenchufe la Licuadora del tomacorriente.

NOTA: Sostenga y levante siempre el Frasco Individual con el Ensamblaje de la Cuchilla desde la Base de la Licuadora.



CÓMO PREPARAR EL FRASCO PARA LOTES PEQUEÑOS PARA SU USO

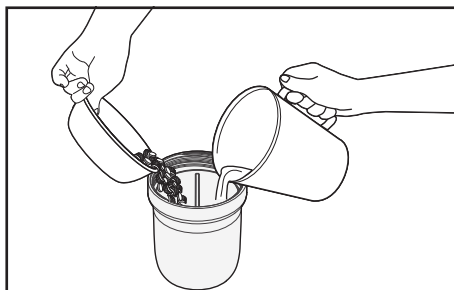
El Frasco para Lotes Pequeños es ideal para recetas con cantidades más pequeñas como salsas, aderezos, marinadas y más. Antes de usar el Frasco para Lotes Pequeños por primera vez, lave el Tazón, la Tapa y el Ensamblaje de la Cuchilla con agua tibia jabonosa (consulte la sección de “Cuidado y limpieza”). Enjuague las partes y séquelas. Asegúrese de que el mostrador debajo de la Licuadora y las áreas circundantes estén secos y limpios.

IMPORTANTE: No licue líquidos e ingredientes calientes en el Frasco para Lotes Pequeños.

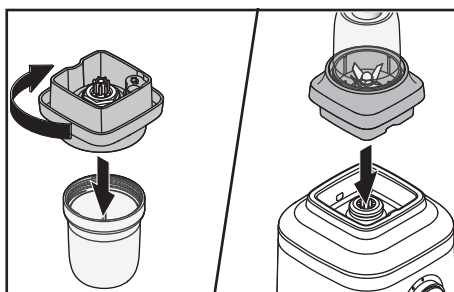
USO DEL FRASCO PARA LOTES PEQUEÑOS

1. Coloque los ingredientes en el Frasco para Lotes Pequeños.

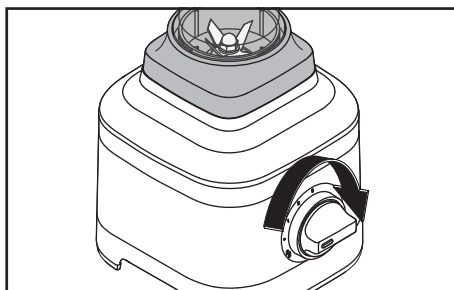
NOTA: No llene el Frasco para Lotes Pequeños más allá de la línea MAX (máximo) (6 oz/ 0,2 l).



2. Asegure el Ensamblaje de la Cuchilla en el Frasco para Lotes Pequeños y gire en sentido horario hasta que quede ajustado. Colóquelo en la base de la Licuadora y asegúrese de que encaje bien.

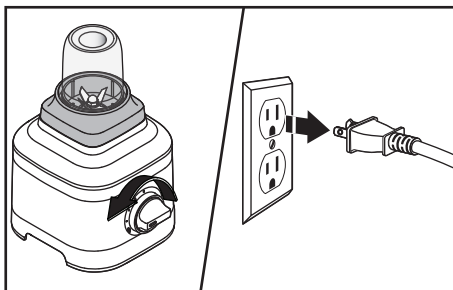


3. Gire el Cuadrante de Control de (O) a la velocidad deseada para que el funcionamiento sea continuo. Puede girar el Cuadrante de Control en cualquier momento para cambiar la velocidad. Para obtener más información, vea la sección "Guía de Funciones de la Licuadora".



4. Cuando termine, gire el Cuadrante de Control a (O) para apagar la Licuadora. Desenchufe la Licuadora del tomacorriente.

NOTA: Sostenga y levante siempre el Frasco para Lotes Pequeños con el Ensamblaje de la Cuchilla de la Base de la Licuadora.

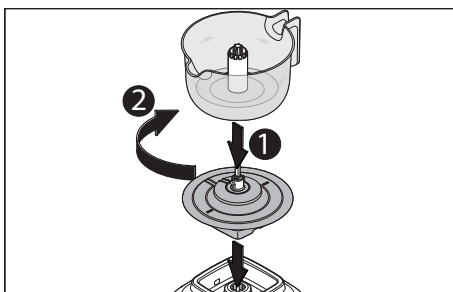


CÓMO PREPARAR CITRUS PRESS PARA SU USO

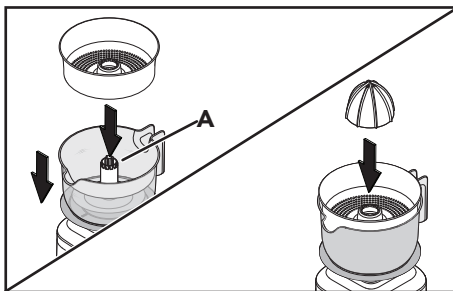
Antes de usar Citrus Press por primera vez, lave el Exprimidor, la Canasta para Pulpa y el Recipiente para Jugo con agua tibia jabonosa. Enjuague las partes y séquelas. Limpie el Conjunto de Engranajes con un paño húmedo y tibio y séquelo con un paño suave (consulte la sección de "Cuidado y limpieza"). Asegúrese de que el mostrador debajo de la Licuadora y las áreas circundantes estén secos y limpios.

USO DE CITRUS PRESS

1. Coloque el Conjunto de Engranajes en la Base de la Licuadora y asegúrese de que encaje bien. Coloque el Recipiente para Jugo en el Conjunto de Engranajes y gírelo en sentido horario para que encaje en su lugar.

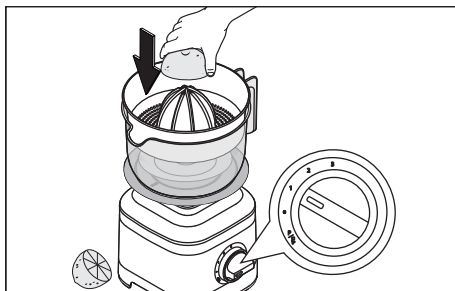


2. Coloque la Canasta para Pulpa y luego el Exprimidor en el Recipiente para Jugo. Alinéelos con el Eje Motriz (A).

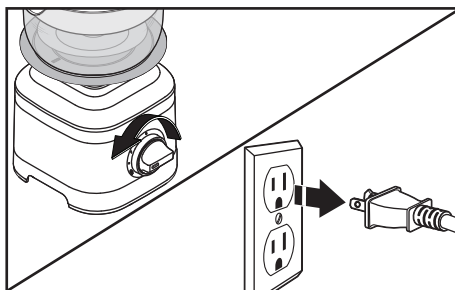


A. Eje Motriz

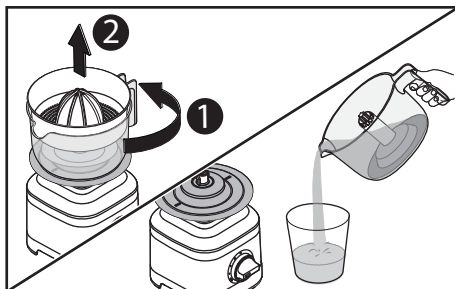
3. Gire el Cuadrante de Control de (O) a la velocidad (1). Presione la media fruta cítrica sobre el Exprimidor.



4. Cuando termine de exprimir, gire el Cuadrante de Control a (O) para apagar la Licuadora. Desenchufe la Licuadora.



5. Gire el Recipiente para Jugo en sentido antihorario y levántelo desde la manija. ¡Vierta y disfrute!



CUIDADO Y LIMPIEZA

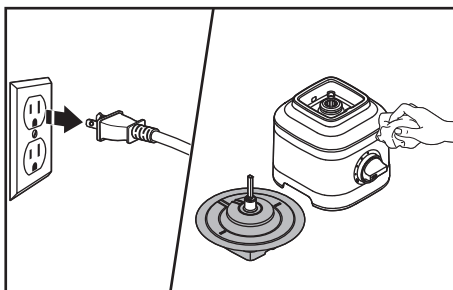
IMPORTANTE: Deje que el electrodoméstico se enfríe completamente antes de colocar o quitar piezas y antes de limpiarlo.

LIMPIEZA DE LA LICUADORA Y LOS ACCESORIOS

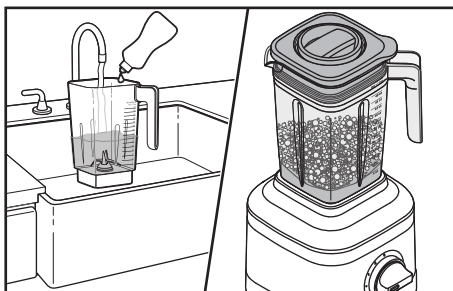
Limpie la Licuadora y los accesorios minuciosamente después de cada uso.

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.

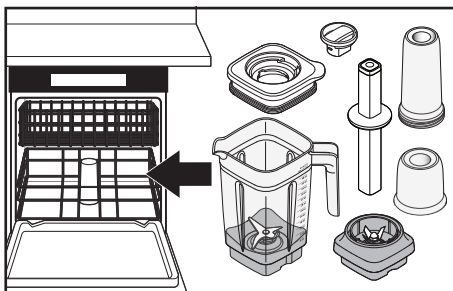
1. Para limpiar la Base y el cable de la licuadora: Desenchufe la Licuadora antes de limpiarla. Limpie la Base y el cable con un paño tibio húmedo y seque con un paño suave. Limpie el Conjunto de Engranajes de Citrus Press con un paño húmedo limpio y seque con un paño suave.



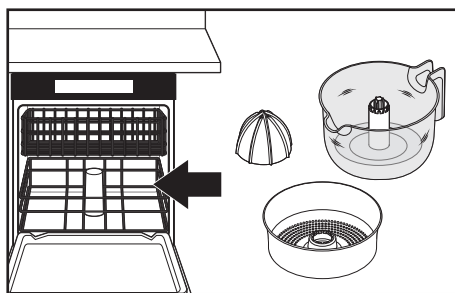
2. Retire todo contenido restante del Frasco. Llene la mitad del Frasco con agua tibia y agregue 1 o 2 gotas de líquido lavavajillas. Coloque el Frasco de la Licuadora sobre la Base. Asegúrese de que el Frasco de la Licuadora esté totalmente en su lugar sobre la Base. Fije la Tapa en el Frasco, gire el Cuadrante de Control a la velocidad (3) y deje funcionar la Licuadora por 15 a 20 segundos. Quite el Frasco de la Licuadora, vacíe el contenido y enjuague con agua tibia.



3. El Frasco Individual, el Frasco para Lotes Pequeños, las Tapas, el Ensamblaje de la Cuchilla, el Apisonador y la Tapa Central pueden lavarse en el estante superior de un lavavajillas. El Frasco de la Licuadora puede lavarse en el estante inferior de un lavavajillas.



4. El Exprimidor, el Recipiente para Jugo y la Canasta para Pulpa pueden limpiarse en el estante inferior de un lavavajillas.



PARA OBTENER INFORMACIÓN DETALLADA SOBRE LA LIMPIEZA DE LA LICUADORA

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

SOLUCIÓN DE PROBLEMAS

SI LA LICUADORA NO FUNCIONA BIEN O NO FUNCIONA

PROBLEMA	SOLUCIÓN
¿Está la Licuadora enchufada en un tomacorriente con conexión a tierra?	Enchufe la Licuadora en un tomacorriente con conexión a tierra.
¿Está funcionando adecuadamente el fusible en el circuito que va a la Licuadora?	Si tiene una caja de disyuntores, asegúrese de que el circuito esté cerrado. Intente desenchufar la Licuadora y luego volver a enchufarla en un tomacorriente con conexión a tierra.
Si la Licuadora se detiene durante el funcionamiento	La Licuadora se sobrecarga o se atasca al licuar ingredientes pesados.
	Se apagará de inmediato para evitar daños en el motor. Desenchufe el cable eléctrico. Retire el Frasco de la Base y use una espátula para reorganizar los ingredientes dentro del Frasco.
Si los ingredientes de una receta no se procesan	Si se sobrecarga, divida el contenido en lotes más pequeños. Para determinadas recetas, también se puede reducir la carga en la Licuadora agregando líquido.
	Es posible que a veces se produzca un hueco de aire alrededor de la cuchilla que haga que los ingredientes no lleguen a la cuchilla.
	Desenchufe el cable eléctrico. Retire el Frasco de la Base y use una espátula para reorganizar los ingredientes dentro del frasco.

PROBLEMA	SOLUCIÓN
Si la Licuadora se detiene durante el funcionamiento con el Frasco Individual o el Frasco para Lotes Pequeños	Si la Licuadora se detiene, desenchufe el cable eléctrico. Retire el Frasco Individual o para Lotes Pequeños de la Base y agítelo un poco.
	Colóquelo nuevamente sobre la Base y, después, vuelva a encender la Licuadora para continuar con el uso normal.
Si el problema no se puede corregir	Consulte la sección "Garantía y Servicio". Contacte a un centro de servicio autorizado para pedir asistencia.
Si el problema no se puede corregir	No devuelva la Licuadora a la tienda; las tiendas minoristas no proveen servicio técnico.

GARANTÍA LIMITADA Y SERVICIO

GARANTÍA DE PRODUCTO DE KITCHENAID® EN LOS 50 ESTADOS DE ESTADOS UNIDOS, EL 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 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 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 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 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.

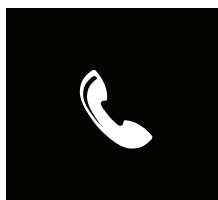
Para obtener información acerca del servicio en Canadá:

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](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.

Tous droits réservés. Utilisé sous licence au Canada.

Todos los derechos reservados. Usado bajo licencia en Canadá.