



# KitchenAid<sup>®</sup>

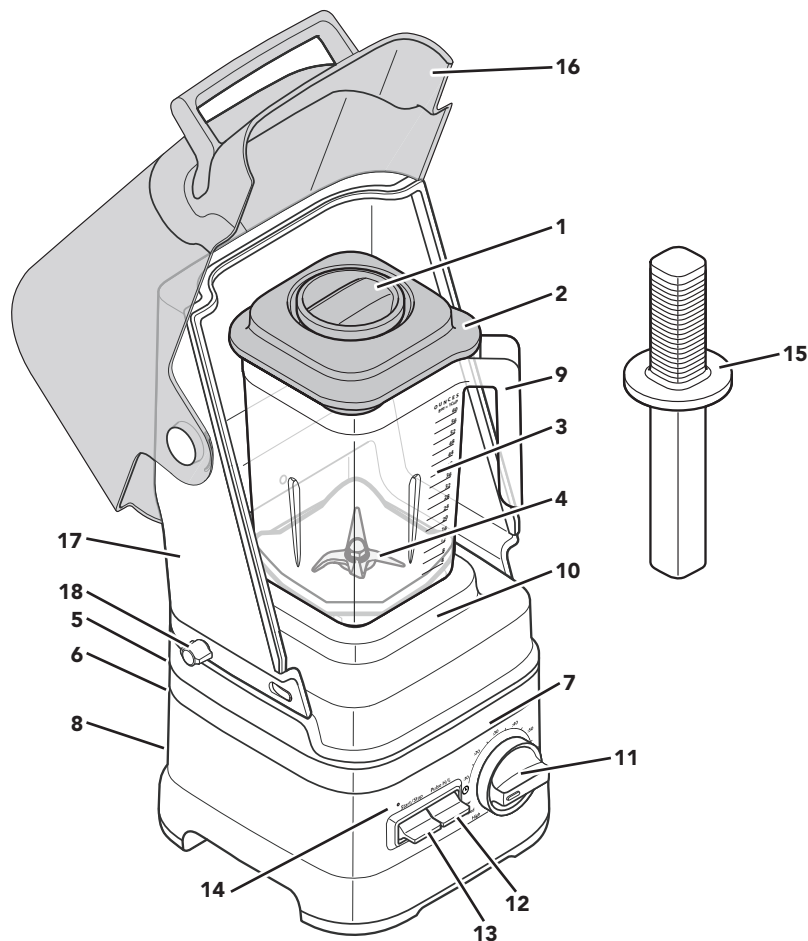
COMMERCIAL

KSBC1B2





## PARTS AND FEATURES



- |   |  |    |                                   |
|---|--|----|-----------------------------------|
| 1 | Ingredient cap with measuring cup                      | 9  | Open handle for easy stackability |
| 2 | Lid  | 10 | Removable blender jar pad         |
| 3 | Blender jar  | 11 | Control dial                      |
| 4 | Talon™ blade   | 12 | Pulse toggle switch               |
| 5 | Power cord socket and removable power cord (not shown) | 13 | Start/Stop toggle switch          |
| 6 | Cord cleat (not shown):<br>To store the cord.          | 14 | Status indicator light            |
| 7 | Base   | 15 | Tamper                            |
| 8 | On/off switch (not shown)                              | 16 | Front cover with Handle           |
|   |  | 17 | Back cover                        |
|   |  | 18 | Thumb Screw                       |





## COMMERCIAL BLENDER SAFETY

### Your safety and the safety of others are very important.

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



This is the safety alert symbol.

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

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

 **DANGER**

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

 **WARNING**

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

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

## IMPORTANT SAFEGUARDS

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

1. Read all instructions.
2. To protect against risk of electrical shock, do not put Blender in water or other liquid.
3. This appliance is not intended for use by persons (including children) with reduced physical, sensory, or mental capabilities, or lack of experience and knowledge, unless they are closely supervised and instructed concerning use of the appliance by a person responsible for their safety. Close supervision is necessary when any appliance is used by or near children. Children should be supervised to ensure that they do not play with the appliance.
4. Turn the appliance OFF, then unplug from the outlet when not in use, before assembling or disassembling parts and before cleaning. To unplug, grasp the plug and pull from the outlet. Never pull from the power cord.
5. Avoid contact with 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. Contact the manufacturer at their customer service telephone number for information on examination, repair or adjustment.
7. Do not use outdoors.
8. Do not let cord hang over edge of table or counter.
9. Keep hands and utensils, other than the tamper provided, out of the container while blending to reduce the risk of severe injury to persons or damage to the blender. The cover must remain in place when using the tamper through the cover opening. A scraper may be used but must be used only when the blender is not running.
10. Blades are sharp. Handle carefully.
11. Always operate Blender with cover in place.



## COMMERCIAL BLENDER SAFETY


12. The use of attachments, including canning blender jars, not recommended by KitchenAid may cause a risk of injury to persons.
13. Do not use appliance for other than intended use.
14. When blending hot liquids or ingredients, Ingredient Cap should remain in place over the lid opening. Always start on lowest speed and slowly ramp to desired speed when blending hot liquids or ingredients.

## SAVE THESE INSTRUCTIONS

**This product is designed for commercial use.**

### ELECTRICAL REQUIREMENTS

**⚠ WARNING**



**Electrical Shock Hazard**

**Plug into a grounded 3 prong outlet.**

**Do not remove ground prong.**

**Do not use an adapter.**

**Do not use an extension cord.**

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

**Voltage:** 120 V

**Frequency:** 60 HZ

**Amps:** 15.0 A

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

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

### MOTOR HORSEPOWER

Motor horsepower for the blender motor was measured using a dynamometer, a machine that laboratories routinely use to measure the mechanical power of motors. Our 3.0 peak horsepower (HP) motor reference reflects the horsepower output of the motor itself and not the Blender's horsepower output in the blender jar. As with any blender, the power output in the jar is not the same as the horsepower of the motor itself.





# GETTING STARTED

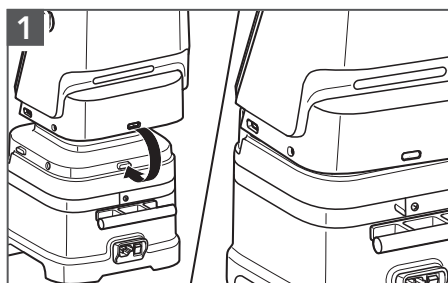
First, clean all parts and accessories (see "Care and Cleaning" section). Place the blender in a dry and clean area.

## BLENDER FUNCTION GUIDE

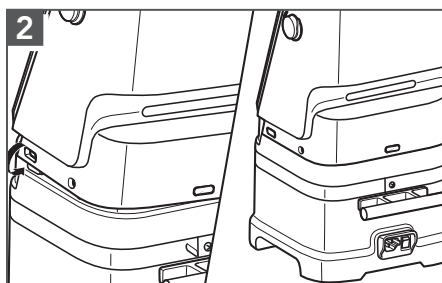
The Blender has a preset recipe program: Icy Drinks, Variable speeds, and Pulse functions.

Setting	Description	Blending Time (in min:sec)	Suggested Items to Blend
Icy Drinks	Incorporates icy drink ingredients at low speed, then ramps up to high speed for a complete blend.	0:22	Ice, whole fruits or vegetables, or frozen fruits. Drinks such as Margaritas, Daiquiris, and blended ice coffee drinks.
Low	The Blender will run on low speed until the Start/stop is pressed, or will stop after 6 minutes.	N/A	
Med	The Blender will run on medium speed until the Start/stop is pressed, or will stop after 6 minutes.	N/A	
High	The Blender will run on high speed until the Start/stop is pressed, or will stop after 6 minutes.	N/A	
Pulse H/L	Use Pulse during manual operation to add a boost of power.	N/A	
Variable Times	Starts at a slow speed and ramps up to a high speed for optimal blending results.	0:05-0:60	

## PRODUCT ASSEMBLY



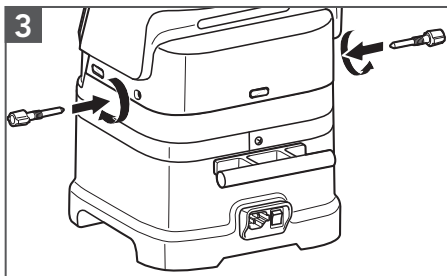
1) Install the back cover by aligning the tab on the rear side of the base with the slot on the back cover.



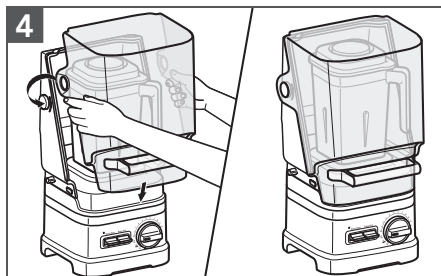
2) Secure both sides over the tabs on the either side of the blender base.



## GETTING STARTED



Install and secure the thumb screws on both sides by hand.



Secure the front cover to the back cover.

### **⚠ WARNING**

#### Electrical Shock Hazard



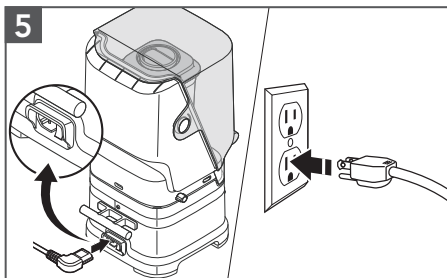
**Plug into a grounded 3 prong outlet.**

**Do not remove ground prong.**

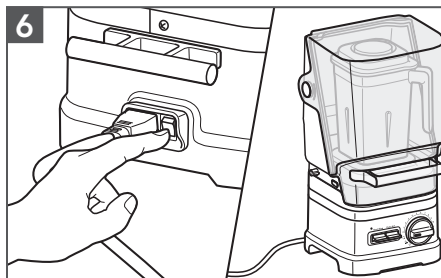
**Do not use an adapter.**

**Do not use an extension cord.**

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



Make sure the power switch is OFF. Securely attach the removable power cord into the back of blender. Plug the Blender into a grounded 3 prong outlet.

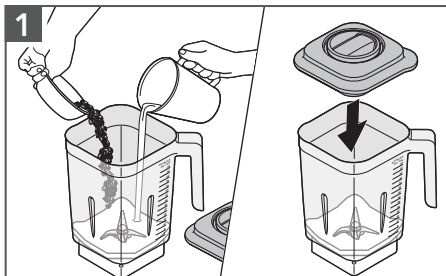


Flip the power switch to ON (I). The status indicator light will flash, indicating that the Blender is in Standby mode and ready to operate.

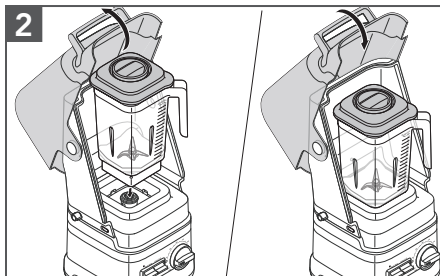


## USING THE COMMERCIAL BLENDER

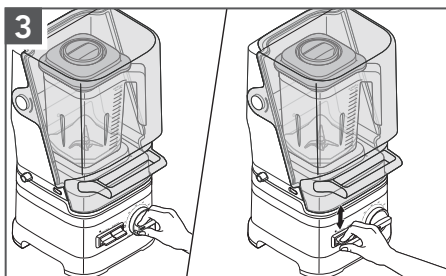
**IMPORTANT :** When moving your Blender, always close the Front cover and support/lift from the Blender base. Base will become disengaged from jar if carried by Blender jar or Blender jar handle only. Do not lift by the cover or cover handle.



1 Add items (max. 60oz). Add liquids first, then soft foods, then leafy greens, and ice or frozen items last. Secure the lid.

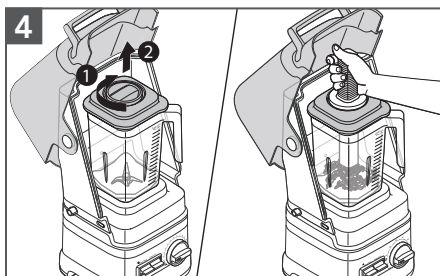


2 Open the front cover. Place the blender jar on the base, aligning with the jar pad. Close the Front cover.

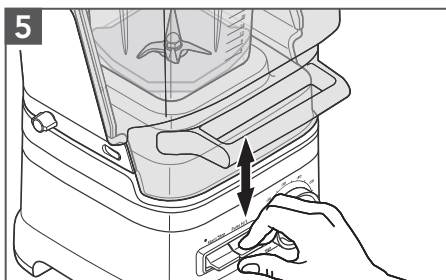


3 Turn the control dial to your desired speed, time, or program.

Flip the START/STOP toggle switch up or down to start. See the "Blender function guide" for more details.

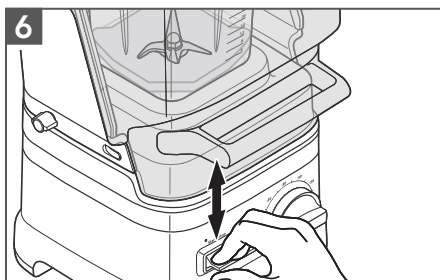


4 Using the Tamper (optional): Open front cover. Remove the Ingredient cap only. Stir or press contents down towards the blade. When finished, replace the Ingredient cap before resuming blending.



5 Using the Pulse mode (optional): Press and hold the PULSE toggle switch up for a faster pulse, or down for a slower pulse.

**NOTE:** The Pulse function may also be used on its own as a separate blending function while the Blender is in Standby mode.



6 When finished, flip the START/STOP toggle switch up or down to stop.

Allow the Blender to completely stop before removing the lid or pouring out the blended ingredients.

**NOTE:** Icy Drink cycle and variable timer cycles will stop automatically at the completion of the cycle.



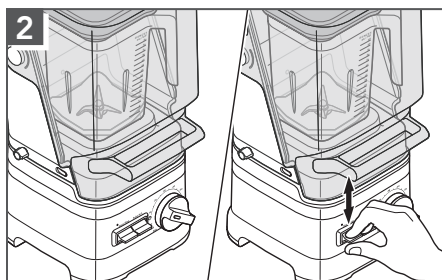


## CARE AND CLEANING

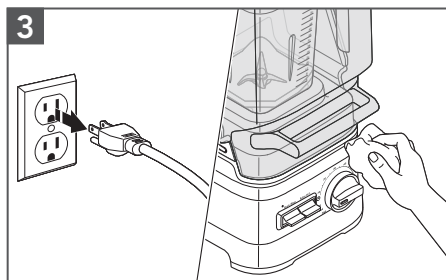
**NOTE:** Do not immerse the Blender base or cord in water. Do not use abrasive cleansers or scouring pads to avoid scratching.



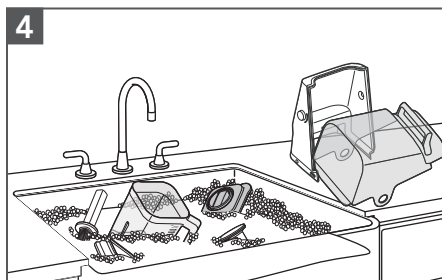
1 Fill half of the jar with warm water and add 1 or 2 drops of dish-washing liquid. Secure the Lid and Ingredient Cap. Place the jar on the base. Close the front cover.



2 Rotate the control dial to 50 seconds. Flip the START/STOP toggle switch up or down. When the timer finishes, remove and empty contents and rinse with warm water and dry thoroughly.



3 Unplug before cleaning. Wipe the base and the cord with a warm, damp cloth and dry with a soft cloth.



4 Wash the blender jar, jar pad, lid, front cover, back cover, handle, and ingredient cap by hand with a damp cloth and warm soapy water; rinse with warm water, and dry with a soft cloth.

**NOTE:** Handle must be removed from the front cover prior to cleaning by removing the two screws inside the front cover.

### SANITIZING THE BLENDER JAR


1. Remove all contents from the blender jar.
2. Fill  $\frac{3}{4}$  of the jar with a sanitizing solution mix of 1.5 tsp. (7.4 mL) institutional or household bleach in 60 oz (1.75 L) water. Place the lid, and securely place the blender jar onto the blender base.
3. Run the blender on the High Speed setting for 35 seconds.
4. Turn off to let the sanitizing mix sit in the blender jar for an additional 2 minutes.
5. Pour out the solution. Do not rinse the blender jar.
6. Place the lid on the blender jar. Make sure the empty blender jar is fully in place on the blender base. Run the empty Blender for an additional 10 seconds. Do not rinse the jar after sanitizing.
7. Allow the blender jar to air dry.







# TROUBLESHOOTING GUIDE



## ⚠ WARNING

### Electrical Shock Hazard

**Plug into a grounded 3 prong outlet.**

**Do not remove ground prong.**

**Do not use an adapter.**

**Do not use an extension cord.**

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


Problem	Solution
Status indicator light is off while unit is plugged in and On/Off switch is in On position:	After 10 minutes of no activity, the blender will go into Sleep mode. Flip START/STOP toggle switch up or down to bring the blender back into Standby mode.
Status indicator light is flashing orange color:	Indicates error mode. This can be caused by: using a spatula or any other utensil that could obstruct the blade to freely spin, or having an ice cube or hard food in a location that locks up the blade.  Unplug the blender and remove the jar from the base, and clear the items. Place the jar back on the base, and then turn on the blender to continue regular use.
Blender stops after continuously running for 6 minutes:	This is normal operation for variable speed functions. Refer to "Blender function guide" for details.
Blender stops while blending:	If blender stops prior to the completion of the selected function, contact an authorized service center for assistance.
If the ingredients of a recipe aren't blending:	An air pocket can be created around the blade causing the ingredients to miss the blade. Use the tamper to push ingredients down into the blade. Refer to "Using the commercial blender" section. For certain recipes, adding more liquid may also assist in incorporating the ingredients.
Blender jar overflows:	Unplug and remove the jar pad from the housing to make sure the base is fully dry. The control dial can be detached by pulling it off with force. Wipe dry, and then replace it back.
Troubleshooting does not solve the problem:	See the "Warranty and service" section. Contact an Authorized Service Center for assistance.  Do not return the Blender to the retailer – retailers do not provide service.



# WARRANTY AND SERVICE

## KITCHENAID® COMMERCIAL BLENDER WARRANTY FOR THE 50 UNITED STATES, THE DISTRICT OF COLUMBIA, AND CANADA

This warranty extends to the purchaser and any succeeding owner for Commercial Blenders operated in the 50 United States, the District of Columbia, and Canada.

<p><b>Length of Warranty:</b></p>	<p>Two Year Full Warranty for Blender Base, Front cover, and Back cover and One Year Full Warranty for Blender Jar from date of purchase.</p>
<p><b>KitchenAid Will Pay for Your Choice of:</b></p> 	<p>Hassle-Free Replacement of your Commercial Blender. See the next page for details on how to arrange for service, or call the Customer eXperience Center toll-free at <b>1-855-845-9684</b>.</p> <p>OR</p> <p>The replacement parts and repair labor costs to correct defects in materials and workmanship. Service must be provided by an Authorized KitchenAid Service Center. See the KitchenAid® Commercial Blender Warranty for Puerto Rico for details on how to arrange for service.</p>
<p><b>KitchenAid Will Not Pay for:</b></p>	<ul style="list-style-type: none"> <li><b>A.</b> Damage resulting from accident, alteration, misuse or abuse.</li> <li><b>B.</b> Replacement parts or repair labor costs for Blender operated outside the 50 United States and District of Columbia.</li> <li><b>C.</b> Replacement of the jar or base unit due to cosmetic issues.</li> </ul>
<p><b>DISCLAIMER OF IMPLIED WARRANTIES; LIMITATION OF REMEDIES</b></p> <p>IMPLIED WARRANTIES, INCLUDING TO THE EXTENT APPLICABLE WARRANTIES OF MERCHANTABILITY OR FITNESS FOR A PARTICULAR PURPOSE, ARE EXCLUDED TO THE EXTENT LEGALLY PERMISSIBLE. ANY IMPLIED WARRANTIES THAT MAY BE IMPOSED BY LAW ARE LIMITED TO ONE YEAR, OR THE SHORTEST PERIOD ALLOWED BY LAW. SOME STATES AND PROVINCES DO NOT ALLOW LIMITATIONS OR EXCLUSIONS ON HOW LONG AN IMPLIED WARRANTY OF MERCHANTABILITY OR FITNESS LASTS, SO THE ABOVE LIMITATIONS OR EXCLUSIONS MAY NOT APPLY TO YOU.</p> <p>IF THIS PRODUCT FAILS TO WORK AS WARRANTED, CUSTOMER'S SOLE AND EXCLUSIVE REMEDY SHALL BE REPAIR OR REPLACEMENT ACCORDING TO THE TERMS OF THIS LIMITED WARRANTY. KITCHENAID AND KITCHENAID CANADA DO NOT ASSUME ANY RESPONSIBILITY FOR INCIDENTAL OR CONSEQUENTIAL DAMAGES. This warranty gives you specific legal rights and you may also have other rights which vary from state to state or province to province.</p>	





# WARRANTY AND SERVICE

## KITCHENAID® COMMERCIAL BLENDER BASE WARRANTY FOR PUERTO RICO

A limited two year warranty extends to the purchaser and any succeeding owner for Commercial Blender Bases operated in Puerto Rico. During the warranty period, all service must be handled by an Authorized KitchenAid Service Center. Please bring the Commercial Blender Base, or ship

it prepaid and insured, to the nearest Authorized Service Center. Call toll-free **1-855-845-9684** to learn the location of a Service Center near you. Your repaired Commercial Blender Base will be returned to you prepaid and insured.

## HASSLE-FREE REPLACEMENT WARRANTY — 50 UNITED STATES AND DISTRICT OF COLUMBIA

We're so confident the quality of our products meets the exacting standards of KitchenAid that, if your Commercial Blender Base should fail within the first two years of ownership, KitchenAid will arrange to deliver an identical or comparable replacement to your door free of charge and arrange to have your original Commercial Blender Base returned to us. Your replacement unit will also be covered by our two year limited warranty. Please follow these instructions to receive this quality service.

If your Commercial Blender Base should fail within the first two years of ownership, simply call our toll-free Customer eXperience Center at **1-855-845-9684** Monday through Friday, 8 a.m. to 8 p.m. (Eastern Time). Give the consultant your complete shipping address. (No P.O. Box numbers, please.)

When you receive your replacement Commercial Blender Base, use the carton and packing materials to pack up your original Commercial Blender Base.

## 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 Commercial Blender Base should fail within the first two years of ownership, KitchenAid Canada will replace your Commercial Blender Base with an identical or comparable replacement. Your replacement unit will also be covered by our two year limited warranty. Please follow these instructions to receive this quality service. If your Commercial Blender Base should fail within the first two years of ownership, take the Commercial Blender Base or ship collect to an Authorized KitchenAid

Service Centre. In the carton include your name and complete shipping address along with a copy of the proof of purchase (register receipt, credit card slip, etc.). Your replacement Commercial Blender Base will be returned prepaid and insured. If you are unable to obtain satisfactory service in this manner call our toll-free Customer eXperience Centre at **1-800-807-6777**.

Or write to us at:  
Customer eXperience Centre  
KitchenAid Canada  
200 - 6750 Century Ave.  
Mississauga, ON L5N 0B7



# WARRANTY AND SERVICE

## KITCHENAID® COMMERCIAL BLENDER JAR WARRANTY FOR PUERTO RICO

---

A limited one year warranty extends to the purchaser and any succeeding owner for Commercial Blender Jars operated in Puerto Rico. During the warranty period, all service must be handled by an Authorized KitchenAid Service Center. Please bring the Commercial Blender

Jar, or ship it prepaid and insured, to the nearest Authorized Service Center. Call toll-free **1-855-845-9684** to learn the location of a Service Center near you. Your repaired Commercial Blender Jar will be returned to you prepaid and insured.

## HASSLE-FREE REPLACEMENT WARRANTY — 50 UNITED STATES AND DISTRICT OF COLUMBIA

---

We're so confident the quality of our products meets the exacting standards of KitchenAid that, if your Commercial Blender Jar should fail within the first one year of ownership, KitchenAid will arrange to deliver an identical or comparable replacement to your door free of charge and arrange to have your original Commercial Blender Jar returned to us. Your replacement unit will also be covered by our one year limited warranty. Please follow these instructions to receive this quality service.

If your Commercial Blender Jar should fail within the first one year of ownership, simply call our toll-free Customer eXperience Center at **1-855-845-9684** Monday through Friday, 8 a.m. to 8 p.m. (Eastern Time). Give the consultant your complete shipping address. (No P.O. Box numbers, please.)

When you receive your replacement Commercial Blender Jar, use the carton and packing materials to pack up your original Commercial Blender Jar.

## 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 Commercial Blender Jar should fail within the first one year of ownership, KitchenAid Canada will replace your Commercial Blender Jar with an identical or comparable replacement. Your replacement unit will also be covered by our one year limited warranty. Please follow these instructions to receive this quality service.

If your Commercial Blender Jar should fail within the first one year of ownership, take the Commercial Blender Jar or ship

collect to an Authorized KitchenAid Service Centre. In the carton include your name and complete shipping address along with a copy of the proof of purchase (register receipt, credit card slip, etc.). Your replacement Commercial Blender Jar will be returned prepaid and insured. If you are unable to obtain satisfactory service in this manner call our toll-free Customer eXperience Centre at **1-800-807-6777**.

Or write to us at:  
Customer eXperience Centre  
KitchenAid Canada  
200 - 6750 Century Ave.  
Mississauga, ON L5N 0B7





## WARRANTY AND SERVICE

### 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 **1-855-845-9684** 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 Commercial Blender for information on how to obtain service.

#### **For service information in Canada:**

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

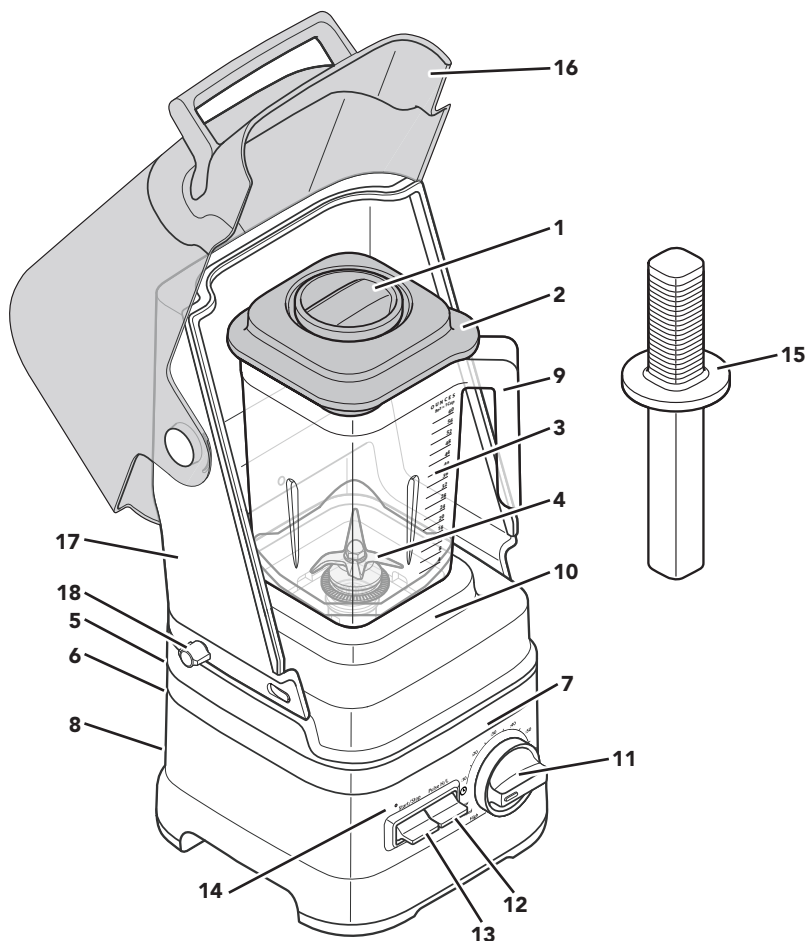
Or write to:

Customer eXperience Centre  
KitchenAid Canada  
200 - 6750 Century Ave.  
Mississauga, ON L5N 0B7





## PIÈCES ET CARACTÉRISTIQUES



- |   |   |    |   |
|---|---|----|---|
| 1 | Bouchon de couvercle avec tasse à mesurer                                       | 9  | Poignée ouverte pour un empilement facile |
| 2 | Couvercle   | 10 | Capuchon inférieur de récipient amovible  |
| 3 | Récipient du mélangeur  | 11 | Bouton de commande                        |
| 4 | Lame Talon™   | 12 | Interrupteur d'impulsion à bascule        |
| 5 | Prise du cordon d'alimentation et cordon d'alimentation amovible (non illustré) | 13 | Interrupteur marche/arrêt à bascule       |
| 6 | Support de cordon (non illustré) : Pour ranger le cordon.                       | 14 | Témoin d'alimentation                     |
| 7 | Base  | 15 | Poussoir                                  |
| 8 | Commutateur marche/arrêt (non illustré)   | 16 | Couvercle avant avec poignée              |
|   |   | 17 | Couverture arrière                        |
|   |   | 18 | Vis de serrage                            |



# SÉCURITÉ DU MÉLANGEUR COMMERCIAL

## **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.

FRANÇAIS

## **CONSIGNES DE SÉCURITÉ IMPORTANTES**

**Lors de l'utilisation d'appareils électriques, il faut toujours observer certaines précautions élémentaires de sécurité, y compris les suivantes :**

1. Lire toutes les instructions.
2. Pour éviter tout risque de décharge électrique, ne pas immerger le mélangeur dans de l'eau ou tout autre liquide.
3. Cet appareil ne convient pas à une utilisation par des personnes (y compris des enfants) à capacités physiques, sensorielles ou mentales réduites, ou possédant un manque d'expérience et de connaissances, à moins qu'elles ne soient placées sous supervision ou qu'elles aient reçu des instructions concernant l'utilisation de l'appareil par une personne responsable de leur sécurité. Une surveillance attentive s'impose lorsqu'un appareil ménager est utilisé par ou à proximité d'enfants. Les enfants doivent être surveillés afin de s'assurer qu'ils ne jouent pas avec l'appareil.
4. S'assurer que l'appareil est éteint et débranché de la prise murale lorsqu'il n'est pas utilisé, avant d'y ajouter des pièces ou d'en enlever et avant de la nettoyer. Pour débrancher, saisir la fiche et la retirer de la prise. Ne pas tirer sur le cordon d'alimentation.
5. Éviter tout contact avec les pièces en mouvement.
6. Ne pas faire fonctionner un appareil si la prise ou le cordon est endommagé, si l'appareil ne fonctionne pas correctement, s'il tombe ou s'il est endommagé d'une quelconque façon. Communiquer par téléphone avec le service à la clientèle du fabricant pour obtenir des renseignements sur la vérification, la réparation et le réglage de l'appareil.
7. Ne pas utiliser à l'extérieur.
8. Ne pas laisser le cordon pendre par-dessus le bord d'une table ou d'un plan de travail.



## SÉCURITÉ DU MÉLANGEUR COMMERCIAL


9. Garder les mains et les ustensiles, autres que le pilon fourni, à l'écart du récipient lors du mélange pour éviter toute blessure corporelle grave ou tout dommage au mélangeur. Le couvercle doit rester en place lorsque le pilon est utilisé à travers l'ouverture du couvercle. On peut utiliser un grattoir, mais il doit être employé uniquement lorsque le mélangeur ne fonctionne pas.
10. Les lames sont tranchantes. Manipuler avec précaution.
11. Toujours utiliser le mélangeur avec le couvercle en place.
12. L'utilisation d'accessoires (y compris de bocaux de mise en conserve pour mélangeur) non recommandés par KitchenAid peut causer des blessures corporelles.
13. Ne pas utiliser l'appareil pour un autre usage que celui pour lequel il est conçu.
14. Le bouchon de couvercle devrait toujours rester en place lorsqu'on mélange des liquides ou des ingrédients chauds. Lors du mélange de liquides ou d'ingrédients chauds, toujours commencer à faible vitesse et augmenter doucement jusqu'à atteindre la vitesse désirée.

## CONSERVER CES INSTRUCTIONS

**Ce produit est conçu pour un usage commercial.**

### SPÉCIFICATIONS ÉLECTRIQUES

**⚠ AVERTISSEMENT**



**Risque de choc électrique**

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

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

**Ne pas utiliser un adaptateur.**

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

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

**Tension :** 120 V

**Fréquence :** 60 Hz

**Courant :** 15,0 A

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

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

### PUISSANCE DU MOTEUR

La puissance du moteur du mélangeur a été évaluée à l'aide d'un dynamomètre, un appareil de laboratoire couramment utilisé pour mesurer la puissance des moteurs. Notre moteur de 3,0 hp indique la puissance du moteur lui-même et non la puissance appliquée au récipient par le mélangeur. Comme pour tout mélangeur, la puissance appliquée dans le récipient ne correspond pas exactement à la puissance du moteur lui-même.







# MISE EN PLACE

Tout d'abord, nettoyer les pièces et accessoires (voir la section « Entretien et nettoyage »). Placer le mélangeur dans un endroit sec et propre.

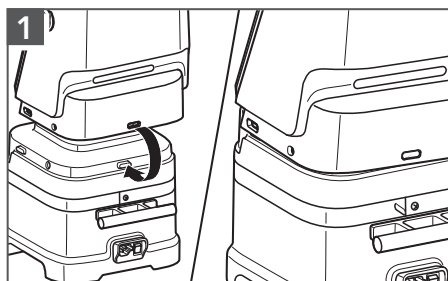
## GUIDE DES FONCTIONS DU MÉLANGEUR

Le mélangeur possède un programme de recettes prérégulé : Fonctions pour boissons glacées, vitesses variables et impulsions.

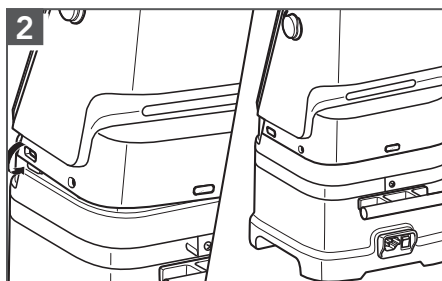
FRANÇAIS

Réglage	Description	Durée de mélange (en min:sec)	Aliments suggérés à mélanger
Boissons glacées	Ajouter les ingrédients pour la boisson glacée à basse vitesse, puis augmenter à pleine vitesse pour bien les mélanger.	0:22	Glace, fruits ou légumes entiers et fruits surgelés. Pour les boissons comme les margaritas, daiquiris et cafés glacés.
Bas	Le mélangeur fonctionne à basse vitesse jusqu'à ce qu'on appuie sur le bouton marche/arrêt ou arrêtera après 6 minutes.	S.O.	
Moyen	Le mélangeur fonctionne à vitesse moyenne jusqu'à ce qu'on appuie sur le bouton marche/arrêt ou arrêtera après 6 minutes.	S.O.	
Élevé	Le mélangeur fonctionne à vitesse élevée jusqu'à ce qu'on appuie sur le bouton marche/arrêt ou arrêtera après 6 minutes.	S.O.	
Impulsion É/B	Utiliser des impulsions pendant le fonctionnement manuel pour augmenter la puissance.	S.O.	
Minuterie variable	Commence à basse vitesse et augmente progressivement pour atteindre la vitesse élevée et procurer un résultat optimal.	0:05-0:60	

## ASSEMBLAGE DU PRODUIT



1) Installer le couvercle arrière en alignant l'onglet sur le côté arrière de la base avec la fente du couvercle arrière.

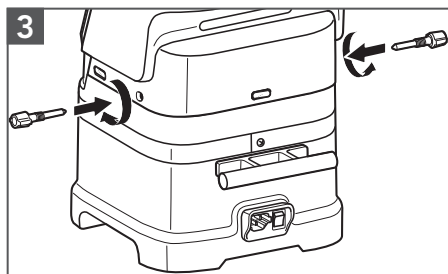


2) Fixer les deux côtés sur les onglets des deux côtés de la base du mélangeur.

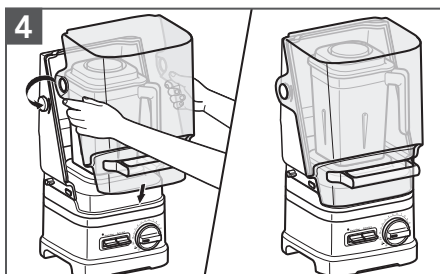




## MISE EN PLACE



Installer et serrer à la main les vis de serrage des deux côtés.



Fixer le couvercle avant au couvercle arrière.

## ⚠ AVERTISSEMENT

### Risque de choc électrique



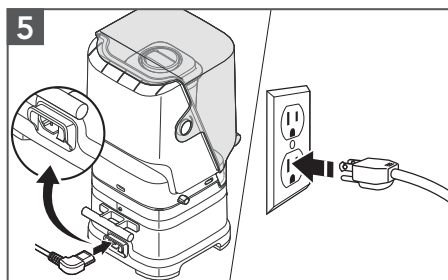
Brancher sur une prise à 3 alvéoles reliée à la terre.

Ne pas enlever la broche de liaison à la terre.

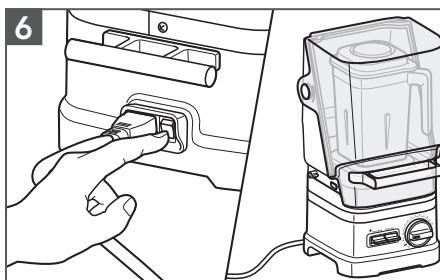
Ne pas utiliser un adaptateur.

Ne pas utiliser un câble de rallonge.

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



Veiller à ce que l'interrupteur d'alimentation électrique soit à la position d'ARRÊT. Fixer de façon sécuritaire le cordon d'alimentation amovible au dos du mélangeur. Brancher le mélangeur sur une prise de courant à 3 alvéoles, reliée à la terre.



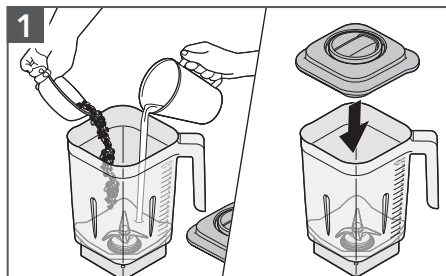
Placer l'interrupteur d'alimentation à la position de MARCHÉ (I). Le témoin lumineux d'état clignotera, ce qui indique que le mélangeur est en mode attente et prêt à être utilisé.



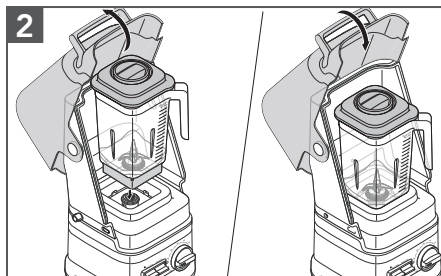


## UTILISATION DU MÉLANGEUR COMMERCIAL

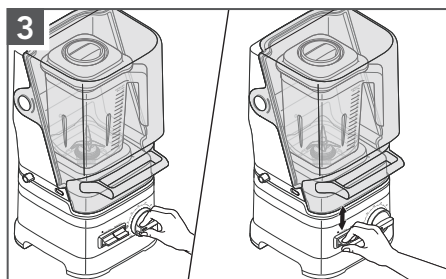
**IMPORTANT :** Lors du déplacement du mélangeur, toujours fermer le couvercle avant et soutenir/soulever le mélangeur de sa base. La base peut se détacher du récipient si l'on soulève le récipient du mélangeur uniquement par la poignée. Ne pas soulever par le couvercle ou la poignée du couvercle.



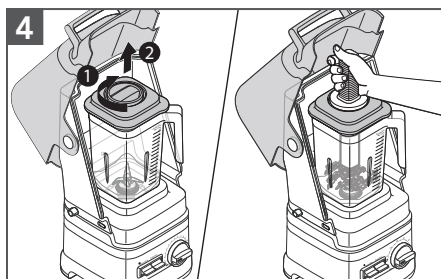
**1**  
Ajouter les ingrédients (max. 60 oz). Commencer par ajouter les ingrédients liquides, puis les aliments tendres, ensuite les légumes-feuilles et finalement les glaçons ou les aliments congelés. Placer le couvercle.



**2**  
Ouvrir le couvercle avant. Placer le récipient du mélangeur sur la base, aligné avec le capuchon. Fermer le couvercle avant.



**3**  
Faire tourner le bouton de commande pour obtenir la vitesse, la durée ou le programme désiré.  
Faire basculer l'interrupteur MARCHÉ/ARRÊT vers le haut ou le bas pour commencer. Consulter le « Guide de contrôle de la vitesse » pour plus de détails.



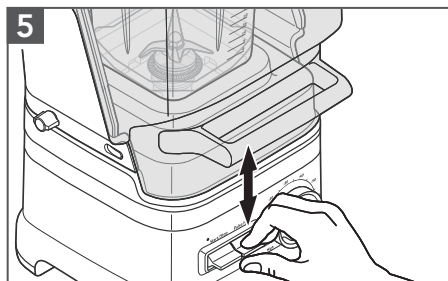
**4**  
Utiliser le poussoir (facultatif) : Ouvrir le couvercle avant. Ne retirer que le bouchon de couvercle. Remuer le contenu ou appuyer dessus pour le diriger vers la lame. Une fois terminé, replacer le bouchon de couvercle avant de poursuivre.

FRANÇAIS



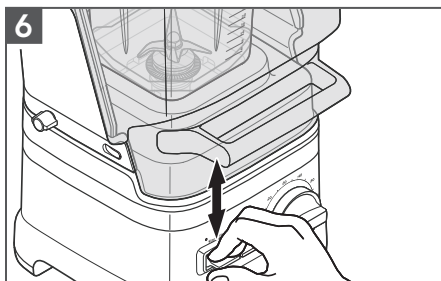


## UTILISATION DU MÉLANGEUR COMMERCIAL



Utiliser le mode impulsions (facultatif) : Maintenir vers le haut l'interrupteur d'IMPULSION à bascule pour une pulsation plus rapide ou vers le bas pour une pulsation plus lente.

**REMARQUE :** La fonction Impulsion peut aussi être utilisée seule lorsque le mélangeur est en mode attente.



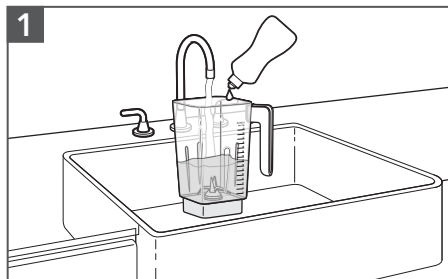
Après avoir mélangé, faire basculer l'interrupteur MARCHE/ARRÊT vers le haut ou le bas pour arrêter.

Laisser le mélangeur s'arrêter complètement avant d'enlever le couvercle ou de retirer les ingrédients du mélangeur.

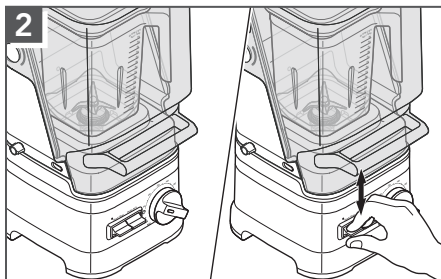
**REMARQUE :** Les programmes de boisson glacée et de minuterics variables arrêtent automatiquement une fois le programme terminé.

## ENTRETIEN ET NETTOYAGE

**REMARQUE :** ne pas immerger la base ou le cordon du mélangeur dans l'eau. Ne pas utiliser de nettoyeurs abrasifs ou de tampons à récurer pour éviter de rayer la surface.



Remplir le récipient à moitié d'eau tiède et ajouter 1 à 2 gouttes de savon à vaisselle liquide. Fixer le couvercle et le bouchon de couvercle. Placer le récipient sur la base. Fermer le couvercle avant.

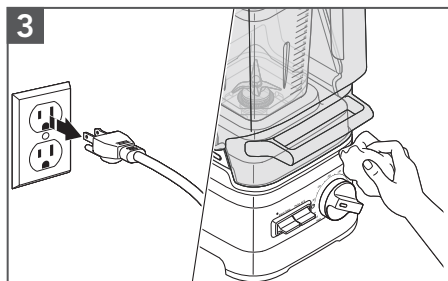


Faire tourner le bouton de commande sur 50 secondes. Faire basculer l'interrupteur MARCHE/ARRÊT vers le haut ou le bas. Une fois le temps terminé, retirer et vider le contenu et rincer à l'eau tiède, puis sécher soigneusement.

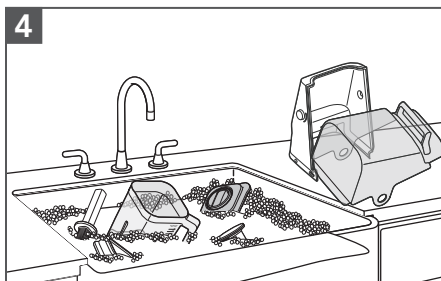




## ENTRETIEN ET NETTOYAGE



Débrancher avant de nettoyer. Essuyer la base et le cordon avec un chiffon mouillé d'eau tiède, puis les sécher avec un chiffon doux.



Laver le récipient du mélangeur, le capuchon, le couvercle, le couvercle avant, le couvercle arrière, la poignée et le bouchon de couvercle avec tasse à mesurer à la main avec de l'eau tiède et savonneuse et un linge; rincer à l'eau tiède, sécher à l'aide d'un linge sec et doux.

FRANÇAIS

**REMARQUE :** Avant d'effectuer le nettoyage, la poignée doit être enlevée du couvercle avant en retirant les deux vis situées à l'intérieur du couvercle avant.

### ASSAINISSEMENT DU RÉCIPIENT DU MÉLANGEUR

1. Retirer tout le contenu restant dans le récipient.
2. Remplir le récipient au  $\frac{3}{4}$  d'une solution d'assainissement contenant 1,5 C. à table (7,4 mL) d'eau de Javel commerciale ou domestique pour 60 oz (1,75 L) d'eau. Placer le couvercle, puis le récipient de façon sécuritaire sur la base du mélangeur.
3. Mettre en marche le mélangeur à vitesse élevée pendant 35 secondes.
4. Éteindre le mélangeur et laisser la solution d'assainissement dans le récipient pendant 2 autres minutes.
5. Vider la solution. Ne pas rincer le récipient du mélangeur.
6. Placer le couvercle sur le récipient du mélangeur. S'assurer que le récipient vide du mélangeur est bien placé sur la base. Faire fonctionner le mélangeur vide pendant 10 secondes. Ne pas rincer le récipient après l'assainissement.
7. Permettre au récipient du mélangeur de sécher à l'air.



## GUIDE DE DÉPANNAGE

**AVERTISSEMENT**

**Risque de choc électrique**

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

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

**Ne pas utiliser un adaptateur.**

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

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

Problème	Solution
Le témoin lumineux d'état est éteint lorsque l'appareil est branché et que le bouton marche/arrêt est à la position marche :	Après 10 minutes d'inactivité, le mélangeur passe en mode de veille. Faire basculer l'interrupteur MARCHÉ/ARRÊT vers le haut ou le bas pour remettre le mélangeur en mode attente.
Le témoin lumineux d'état clignote orange :	Indique un mode d'erreur. Cela peut se produire : Si une spatule ou un autre ustensile empêche la lame de tourner librement ou si un cube de glace ou un aliment dur est positionné de telle sorte qu'il empêche la lame de tourner.  Débrancher le mélangeur, retirer le récipient de la base, puis enlever l'élément problématique. Replacer le récipient sur la base, puis remettre en marche le mélangeur pour continuer l'utilisation.
Le mélangeur arrête après une utilisation continue de 6 minutes :	Cette situation est normale pour les fonctions à vitesse variable. Consulter la section « Guide des fonctions du mélangeur » pour obtenir des détails.
Le mélangeur s'arrête au milieu d'une opération de mélange :	Si le mélangeur arrête avant d'avoir terminé la fonction sélectionnée, communiquer avec un centre d'entretien autorisé pour obtenir de l'aide.
Si les ingrédients d'une recette ne se mélangent pas :	Une poche d'air peut se former autour de la lame, ce qui empêche les aliments de toucher la lame. Utiliser le poussoir pour pousser les ingrédients vers la lame. Consulter la section « Utilisation du mélangeur commercial ». Pour certaines recettes, ajouter plus de liquide peut aussi aider à bien mélanger les ingrédients.
Débordement du récipient du mélangeur :	Débrancher l'appareil et retirer le capuchon inférieur de la base pour s'assurer que cette dernière est entièrement sèche. Le bouton de commande peut être enlevé en le tirant avec force. Le sécher, puis le remettre en place.
Le dépannage n'a pas résolu le problème :	Consulter la section « Garantie et service ». Communiquer un le centre d'entretien autorisé pour obtenir de l'aide.  Ne pas rapporter le mélangeur au vendeur – les détaillants n'assurent aucun service après-vente.





## GARANTIE ET DÉPANNAGE

GARANTIE DU MÉLANGEUR COMMERCIAL KITCHENAID®  
POUR LES 50 ÉTATS DES ÉTATS-UNIS, LE DISTRICT FÉDÉRAL  
DE COLUMBIA ET LE CANADA

La présente garantie couvre l'acheteur et les propriétaires suivants du mélange commercial lorsqu'il est utilisé dans les 50 États des États-Unis, le district fédéral de Columbia et le Canada.

### Durée de la garantie :

Garantie complète de deux ans sur la base du mélangeur, le couvercle avant et le couvercle arrière et garantie complète de un an du récipient, à partir de la date d'achat.

### KitchenAid prendra en charge les éléments suivants à votre choix :



Remplacement satisfaction totale du mélangeur commercial. Voir la page suivante pour plus de détails concernant la procédure à suivre pour un dépannage, ou appeler le numéro sans frais **1 855 845-9684** du Centre d'eXpérience pour la clientèle.

OU

Les frais de pièces de rechange et de main-d'œuvre pour corriger les vices de matériaux et de fabrication. L'intervention de dépannage doit être effectuée par un centre de dépannage KitchenAid agréé. Voir la garantie du mélangeur commercial KitchenAid® pour Porto Rico pour plus de détails concernant la procédure à suivre pour un dépannage.

### KitchenAid ne paiera pas pour :

- A. Les dommages causés par : accident, altération, mauvaise utilisation ou abus.
- B. Les frais des pièces de rechange ou de main-d'œuvre pour le mélangeur commercial lorsqu'il est utilisé à l'extérieur des 50 États des États-Unis et du district fédéral de Columbia.
- C. Le remplacement de la base ou du récipient pour des raisons cosmétiques.

**CLAUSE D'EXONÉRATION DE RESPONSABILITÉ AU TITRE DES GARANTIES IMPLICITES LIMITATION DES RECOURS.** LES GARANTIES IMPLICITES, Y COMPRIS LES GARANTIES PROLONGÉES APPLICABLES DE QUALITÉ MARCHANDE OU D'APTITUDE À UN USAGE PARTICULIER, SONT EXCLUES DE LA PRÉSENTE GARANTIE, ET CE, DANS LES LIMITES AUTORISÉES PAR LA LOI. TOUTE GARANTIE IMPLICITE POUVANT ÊTRE IMPOSÉE PAR LA LOI EST LIMITÉE À UN AN OU À LA PLUS COURTE PÉRIODE AUTORISÉE PAR LA LOI. CERTAINES JURIDICTIONS NE PERMETTENT PAS LA LIMITATION DE LA DURÉE DE VALIDITÉ DES GARANTIES IMPLICITES DE QUALITÉ MARCHANDE OU D'APTITUDE À UN USAGE PARTICULIER; PAR CONSÉQUENT, LES LIMITATIONS OU EXCLUSIONS STIPULÉES DANS LES PRÉSENTES PEUVENT NE PAS ÊTRE APPLICABLES.

SI CE PRODUIT NE FONCTIONNE PAS TEL QUE GARANTI, LE SEUL ET UNIQUE RECOURS DU CLIENT CONSISTE À EN OBTENIR LA RÉPARATION OU LE REMPLACEMENT CONFORMÉMENT AUX TERMES DE LA PRÉSENTE GARANTIE LIMITÉE. KITCHENAID ET KITCHENAID CANADA DÉCLINENT TOUTE RESPONSABILITÉ AU TITRE DES DOMMAGES FORTUITS OU INDIRECTS.

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.





# GARANTIE ET DÉPANNAGE

## GARANTIE DE LA BASE DU MÉLANGEUR COMMERCIAL KITCHENAID® POUR PORTO RICO

Garantie limitée de deux ans qui couvre l'acheteur et les propriétaires suivants de la base du mélangeur commercial lorsqu'il est utilisé à Porto Rico. Durant la période de garantie, toutes les interventions de service doivent être effectuées par un centre KitchenAid agréé. Apporter la base du mélangeur commercial ou la retourner,

port payé et assurée, au centre de réparation agréé le plus proche. Appeler le numéro sans frais **1 855 845-9684** pour obtenir l'adresse d'un centre de réparation près de chez vous. La base du mélangeur commercial réparée vous sera retournée port payé et assurée.

## GARANTIE DE REMPLACEMENT SANS DIFFICULTÉ – POUR LES 50 ÉTATS DES ÉTATS-UNIS ET LE DISTRICT FÉDÉRAL DE COLUMBIA

Nous sommes tellement certains que la qualité de nos produits satisfait aux normes exigeantes de KitchenAid que, si la base du mélangeur commercial cesse de fonctionner au cours des deux premières années suivant son achat, KitchenAid livrera gratuitement à votre porte un appareil de remplacement identique ou comparable et prendra les dispositions nécessaires pour que la base du mélangeur commercial d'origine nous soit retournée. L'appareil de remplacement sera également couvert par notre garantie limitée de deux ans. Veuillez suivre ces instructions pour bénéficier de ce service de qualité.

Si votre mélangeur commercial cesse de fonctionner durant les deux premières années suivant son acquisition, il vous suffit d'appeler notre Centre de satisfaction de la clientèle sans frais au **1 855 845-9684**, du lundi au vendredi, entre 8 h et 20 h (heure de l'Est). Il vous faudra fournir votre adresse de livraison complète au représentant. (ne pas utiliser de numéro de C.P.)

À la réception de la base de rechange du mélangeur commercial, utiliser le carton et les matériaux d'emballage pour emballer la pièce d'origine.

## 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 la base du mélangeur commercial cesse de fonctionner au cours des deux premières années suivant son acquisition, KitchenAid Canada remplacera la base du mélangeur commerciale par une base de remplacement identique ou comparable. L'appareil de remplacement sera également couvert par notre garantie limitée de deux ans. Veuillez suivre ces instructions pour bénéficier de ce service de qualité.

Si la base de votre mélangeur commercial cesse de fonctionner durant les deux premières années suivant son acquisition, apporter ou réexpédier la base du mélangeur commercial port dû vers

un Centre de réparation KitchenAid agréé. Veuillez indiquer vos nom et adresse d'expédition complets dans le carton et joignez une copie de votre preuve d'achat (reçu de caisse, facture de règlement par carte de crédit, etc.). Votre base de rechange de mélangeur commercial sera retournée port payé et assurée. Si le service que vous obtenez de cette manière n'est pas satisfaisant, appelez sans frais notre centre eXpérience clientèle au **1 800 807-6777**.

Ou écrivez-nous à :  
Customer eXperience Centre  
KitchenAid Canada  
200 – 6750 Century Ave.  
Mississauga, ON L5N 0B7







# GARANTIE ET DÉPANNAGE

## GARANTIE DU RÉCIPIENT DU MÉLANGEUR COMMERCIAL KITCHENAID® POUR PORTO RICO

Garantie limitée de un an qui couvre l'acheteur et les propriétaires suivants du récipient du mélangeur commercial lorsqu'il est utilisé à Porto Rico. Durant la période de garantie, toutes les interventions de service doivent être effectuées par un centre KitchenAid agréé. Apporter le récipient du mélangeur

commercial ou le retourner, port payé et assuré, au centre de réparation agréé le plus proche. Appeler le numéro sans frais **1 855 845-9684** pour obtenir l'adresse d'un centre de réparation près de chez vous. Le récipient du mélangeur commercial réparé vous sera retourné port payé et assuré.

## GARANTIE DE REMPLACEMENT SANS DIFFICULTÉ – POUR LES 50 ÉTATS DES ÉTATS-UNIS ET LE DISTRICT FÉDÉRAL DE COLUMBIA

Nous sommes tellement certains que la qualité de nos produits satisfait aux normes exigeantes de KitchenAid que, si le récipient du mélangeur commercial cesse de fonctionner au cours de la première année suivant son achat, KitchenAid livrera gratuitement à votre porte un récipient de remplacement identique ou comparable et prendra les dispositions nécessaires pour que le récipient du mélangeur commercial d'origine nous soit retourné. Les accessoires électriques de remplacement seront également couverts par notre garantie limitée d'un an. Veuillez suivre ces instructions pour bénéficier de ce service de qualité.

Si le récipient de votre mélangeur commercial cesse de fonctionner durant la première année suivant son acquisition, il vous suffit d'appeler notre Centre de satisfaction de la clientèle sans frais au **1 855 845-9684**, du lundi au vendredi, entre 8 h et 20 h (heure de l'Est). Il vous faudra fournir votre adresse de livraison complète au représentant. (ne pas utiliser de numéro de C.P.)

À la réception du récipient de rechange du mélangeur commercial, utiliser le carton et les matériaux d'emballage pour emballer la pièce d'origine.

## 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 récipient du mélangeur commercial cesse de fonctionner au cours de la première année suivant son acquisition, KitchenAid Canada remplacera le récipient du mélangeur commercial par un récipient de remplacement identique ou comparable. Les accessoires électriques de remplacement seront également couverts par notre garantie limitée d'un an. Veuillez suivre ces instructions pour bénéficier de ce service de qualité.

Si le récipient de votre mélangeur commercial cesse de fonctionner durant la première année suivant son acquisition, apporter ou réexpédier le récipient du

mélangeur commercial port dû vers un Centre de réparation KitchenAid agréé. Veuillez indiquer vos nom et adresse d'expédition complets dans le carton et joindre une copie de votre preuve d'achat (reçu de caisse, facture de règlement par carte de crédit, etc.). Votre récipient de rechange de mélangeur commercial sera retourné port payé et assuré. Si le service que vous obtenez de cette manière n'est pas satisfaisant, appelez sans frais notre centre eXpérience clientèle au **1 800 807-6777**.

Ou écrivez-nous à :  
Customer eXperience Centre  
KitchenAid Canada  
200 – 6750 Century Ave.  
Mississauga, ON L5N 0B7





## GARANTIE ET DÉPANNAGE

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 **1 855 845-9684** 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 mélangeur commercial a été acheté pour savoir comment obtenir un dépannage.

### Pour des informations concernant toute intervention de dépannage au Canada :

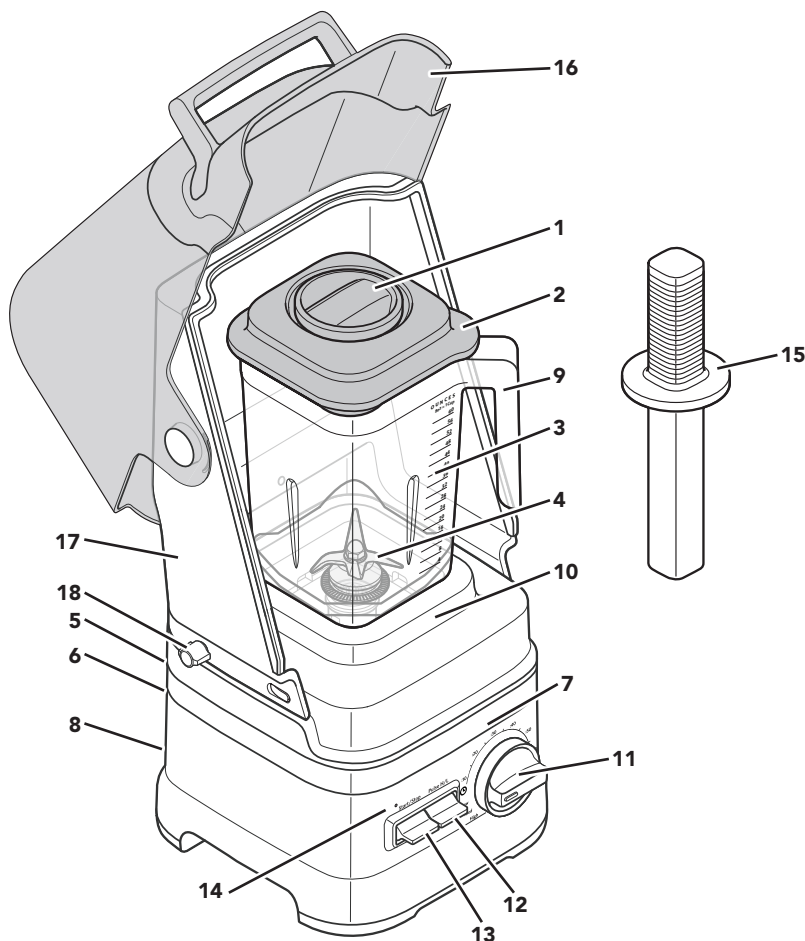
Composer sans frais le **1 800 807-6777**.

Ou écrire à l'adresse suivante :  
Customer eXperience Centre  
KitchenAid Canada  
200 – 6750 Century Ave.  
Mississauga, ON L5N 0B7





## PIEZAS Y CARACTERÍSTICAS



ESPAÑOL

- |   |   |    |   |
|---|---|----|---|
| 1 | Tapa para ingredientes con taza medidora                                    | 9  | Manija abierta para facilitar el encastre           |
| 2 | Tapa  | 10 | Base desmontable de la jarra de la licuadora        |
| 3 | Jarra de la licuadora   | 11 | Cuadrante de control                                |
| 4 | Cuchilla Talon™   | 12 | Interruptor pulsador                                |
| 5 | Contacto para cable eléctrico y cable eléctrico desmontable (no se muestra) | 13 | Interruptor alternador Start/Stop (Arranque/Parada) |
| 6 | Brida para cable (no se muestra): para almacenar el cable.                  | 14 | Luz indicadora de estado                            |
| 7 | Base  | 15 | Apisonador  |
| 8 | Interruptor On/Off (Encendido/ Apagado) (no se muestra)                     | 16 | Cubierta frontal con manija                         |
|   |   | 17 | Contraportada                                       |
|   |   | 18 | Tornillo de mariposa                                |



# SEGURIDAD DE LA LICUADORA COMERCIAL

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

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



Este es el símbolo de alerta de seguridad.

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

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

Estas palabras significan:

**! PELIGRO**

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

**! ADVERTENCIA**

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

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

## MEDIDAS DE PRECAUCIÓN IMPORTANTES

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

1. Lea todas las instrucciones.
2. Para protegerse contra el riesgo de choque eléctrico, no ponga la licuadora en agua ni en ningún otro líquido.
3. Este electrodoméstico no ha sido diseñado para ser usado por personas (incluidos niños) con capacidad física, sensorial, o mental reducida, o con falta de experiencia y conocimiento, a menos que lo hagan bajo supervisión o siguiendo las instrucciones relativas al uso del aparato, a cargo de una persona responsable por su seguridad. Se debe supervisar atentamente cuando cualquier electrodoméstico se utilice por niños o cerca de ellos. Los niños deben estar bajo supervisión para garantizar que no jueguen con el aparato.
4. Apague el electrodoméstico, luego desenchúfelo del tomacorriente cuando no esté en uso, antes de armar o desarmar las piezas, y antes de limpiarlo. Para desenchufarlo, tome el enchufe y retírelo del tomacorriente. Nunca tire del cable eléctrico.
5. Evite tocar las piezas que estén en movimiento.
6. No utilice ningún electrodoméstico cuyo cable o enchufe esté dañado, si el aparato no ha funcionado correctamente, si se ha caído o dañado de alguna forma. Llame a la atención al cliente del fabricante para solicitar información sobre la revisión, la reparación o el ajuste.
7. No lo use al aire libre.
8. No deje que el cable cuelgue del borde de la mesa o del mostrador.



## SEGURIDAD DE LA LICUADORA COMERCIAL

9. Mantenga las manos y los utensilios fuera del recipiente mientras licua, con excepción del apisonador proporcionado, para reducir el riesgo de sufrir lesiones graves o de dañar a la licuadora. La tapa debe dejarse colocada cuando se usa el apisonador por la abertura. Puede usarse un raspador, pero se debe utilizar solamente cuando la licuadora no esté funcionando.
10. Las cuchillas son filosas. Manipúlelas con cuidado.
11. Siempre use la licuadora con la tapa puesta.
12. KitchenAid recomienda no usar accesorios, incluidos los frascos de licuadora para conservas, ya que pueden crear un riesgo de lesiones personales.
13. No dé al aparato un uso diferente de aquél para el cual fue diseñado.
14. Cuando se licúan líquidos o ingredientes calientes, la tapa para ingredientes debe permanecer en su lugar sobre la abertura de la tapa. Cuando licue ingredientes o líquidos calientes, siempre comience con la velocidad más baja y aumente lentamente hasta la velocidad deseada.

## GUARDE ESTAS INSTRUCCIONES

**Este producto está diseñado para uso comercial.**

### REQUISITOS ELÉCTRICOS

#### **⚠ ADVERTENCIA**



#### **Peligro de Choque Eléctrico**

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

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

**No use un adaptador.**

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

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

**Tensión:** 120 V

**Frecuencia:** 60 HZ

**Amperios:** 15,0 A

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

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

### POTENCIA DEL MOTOR

La potencia del motor de la licuadora se midió con un dinamómetro, una máquina que los laboratorios utilizan habitualmente para medir la potencia mecánica de los motores. La referencia a nuestro motor de 3,0 caballos de fuerza (HP) máximos refleja la salida de potencia del motor en sí y no la salida de potencia de la licuadora en la jarra de la licuadora. Como con cualquier licuadora, la salida de potencia en la jarra de la licuadora no es igual a la potencia del motor en sí.





## PARA COMENZAR

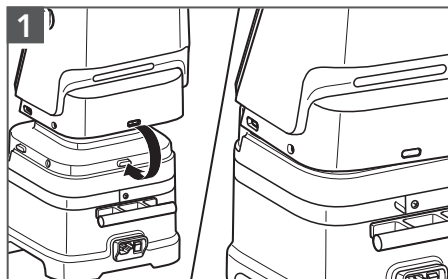
Primero, limpie todas las piezas y accesorios (consulte la sección "Cuidado y limpieza"). Coloque la licuadora en un área limpia y seca.

### GUÍA DE FUNCIONES DE LA LICUADORA

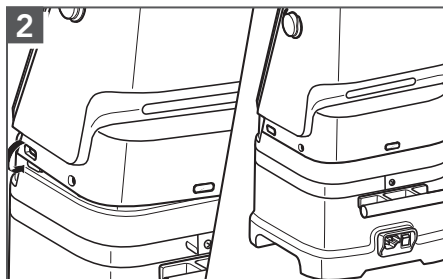
La licuadora tiene un programa de recetas prefijado: Bebidas heladas, velocidades variables y funciones del pulsador.

Ajuste	Descripción	Tiempo de licuado (en min:s)	Ingredientes sugeridos para licuar
Bebidas heladas	Integra los ingredientes de una bebida helada a baja velocidad y luego asciende hasta la máxima velocidad para licuar por completo.	0:22	Hielo, frutas o verduras enteras, o frutas congeladas. Bebidas como margaritas, daiquiris y bebidas con café helado.
Bajo	La licuadora funcionará a velocidad baja hasta que se presione el botón Start/Stop (Arranque/Parada), o se detendrá pasados 6 minutos.	N/A	
Medio	La licuadora funcionará a velocidad media hasta que se presione el botón Start/Stop (Arranque/Parada), o se detendrá pasados 6 minutos.	N/A	
Alto	La licuadora funcionará a velocidad alta hasta que se presione el botón Start/Stop (Arranque/Parada), o se detendrá pasados 6 minutos.	N/A	
Pulsador alto/bajo	Use el pulsador durante el funcionamiento manual para agregar un refuerzo de potencia.	N/A	
Tiempos variables	Arranca a velocidad baja y asciende hasta una velocidad alta para resultados óptimos del licuado.	0:05-0:60	

### MONTAJE DEL PRODUCTO



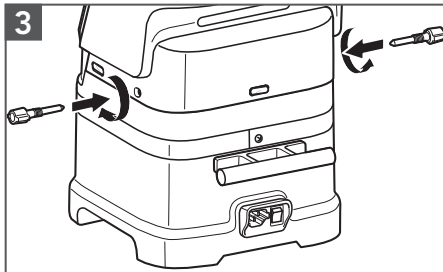
1) Instale la contraportada alineando la lengüeta en la parte posterior de la base con la ranura en la contraportada.



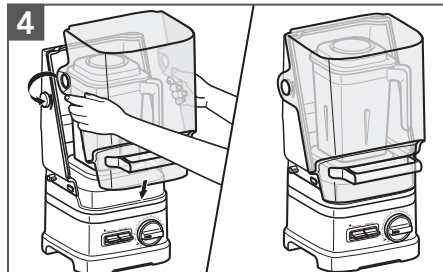
2) Fije ambos lados sobre las lengüetas que están a ambos lados de la base de la licuadora.



## PARA COMENZAR



Instale y fije a mano los tornillos de mariposa en ambos lados.



Fije la cubierta frontal a la contraportada.

## ⚠ ADVERTENCIA

### Peligro de Choque Eléctrico



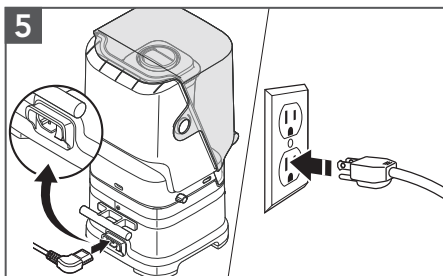
Conecte a un contacto de pared de conexión a tierra de 3 terminales.

No quite la terminal de conexión a tierra.

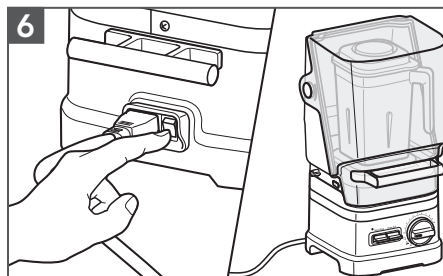
No use un adaptador.

No use un cable eléctrico de extensión.

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



Asegúrese de que el interruptor de encendido esté en posición OFF (Apagado). Coloque de manera segura el cable eléctrico desmontable en la parte de atrás de la licuadora. Enchufe la licuadora en un tomacorriente de 3 terminales con descarga a tierra.



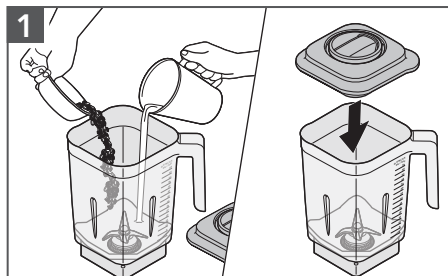
Mueva el interruptor de encendido hacia la posición ON (Activado) (I). La luz indicadora de estado se encenderá de manera intermitente, lo que indica que la licuadora está en modo de espera y lista para funcionar.

ESPAÑOL

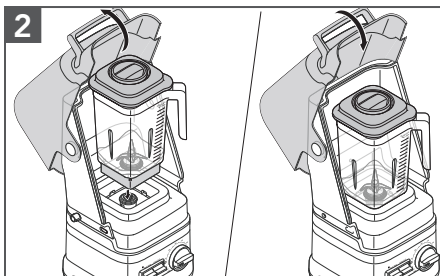


## USO DE LA LICUADORA COMERCIAL

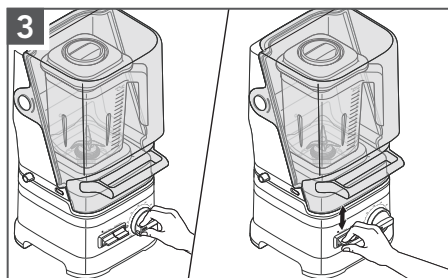
**IMPORTANTE:** Cuando mueva la licuadora, siempre cierre la cubierta frontal y agárrela o levántela de la base. La base se desconectará de la jarra si la licuadora se agarra de la jarra o de la manija de la jarra. No la levante de la cubierta o de la manija de la cubierta.



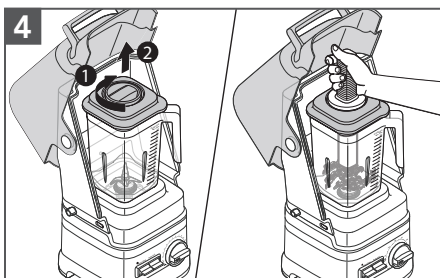
**1** Agregue los ingredientes (máx. 60 onzas). Agregue primero los líquidos, después los alimentos blandos, a continuación las hojas verdes y finalmente el hielo o los elementos congelados. Coloque la tapa.



**2** Abra la cubierta frontal. Coloque la jarra de la licuadora en la base, alineada con la base de la jarra. Cierre la cubierta frontal.



**3** Gire el cuadrante de control hasta la velocidad, el tiempo o el programa que desee.  
Mueva el interruptor alternador START/STOP (Arranque/Parada) hacia arriba o hacia abajo para comenzar. Para obtener más información, vea la "Guía de funciones de la licuadora".



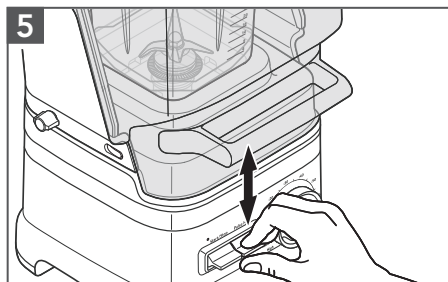
**4** Uso del apisonador (opcional): Abra la cubierta frontal. Solamente quite la tapa para ingredientes. Revuelva o presione el contenido hacia la cuchilla. Cuando finalice, vuelva a colocar la tapa para ingredientes antes de continuar con el licuado.





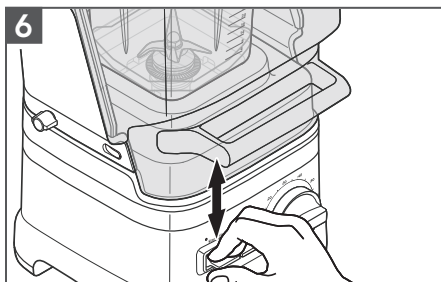


## USO DE LA LICUADORA COMERCIAL



Uso del modo pulsador (opcional): Mantenga presionado el interruptor alternador PULSE (Pulsador) hacia arriba para pulsar más rápido o hacia abajo para pulsar más despacio.

**NOTA:** La función PULSE (Pulsador) también se puede usar por sí sola como función de licuado independiente mientras la licuadora está en modo de espera.



Después de licuar, mueva el interruptor alternador START/STOP (Arranque/Parada) hacia arriba o hacia abajo para detener.

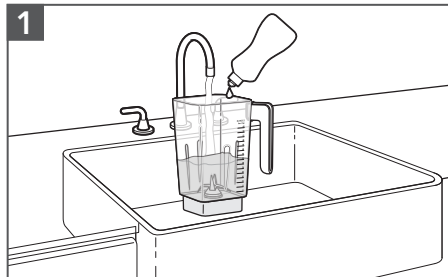
Espere a que la licuadora se detenga por completo antes de sacar la tapa o vaciar los ingredientes licuados.

**NOTA:** El ciclo de bebidas heladas o de tiempos variables se detendrán automáticamente al finalizar el ciclo.

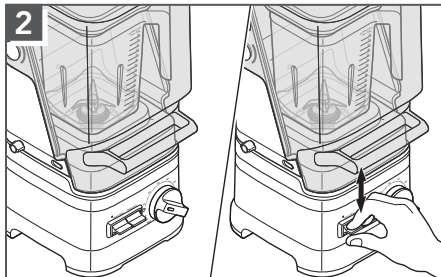
ESPAÑOL

## CUIDADO Y LIMPIEZA

**NOTA:** No sumerja la base de la licuadora ni el cable en agua. No use limpiadores ni esponjas abrasivos para evitar rayaduras.



Llene la mitad de la jarra con agua tibia y agregue 1 o 2 gotas de líquido lavavajillas. Coloque la tapa y la tapa para ingredientes. Coloque la jarra sobre la base. Cierre la cubierta frontal.

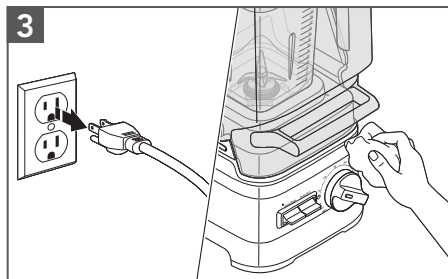


Gire el cuadrante de control hasta 50 segundos. Mueva el interruptor alternador START/STOP (Arranque/Parada) hacia arriba o hacia abajo. Una vez que el temporizador finalice, quite y vacíe el recipiente, y enjuague con agua tibia. Luego seque minuciosamente.

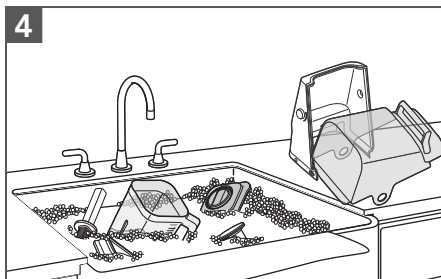




## CUIDADO Y LIMPIEZA



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



4  
Lave la jarra de la licuadora, la base de la jarra, la tapa, la cubierta frontal, la contraportada, la manija y la tapa para ingredientes a mano con un paño húmedo y agua jabonosa tibia. Enjuague con agua tibia y seque con un paño suave.

**NOTA:** Antes de limpiar, retire la manija de la cubierta frontal. Para ello, quite los dos tornillos que se encuentran dentro de dicha cubierta.

### LIMPIEZA DE LA JARRA DE LA LICUADORA

1. Retire todo el contenido de la jarra de la licuadora.
2. Llene  $\frac{3}{4}$  de la jarra con una mezcla de solución de desinfección de 1,5 cda. (7,4 mL) de cloro institucional o de uso doméstico en 60 oz (1,75 L) de agua. Coloque la tapa y coloque de manera segura la jarra de la licuadora sobre la base.
3. Haga funcionar la licuadora a velocidad alta durante 35 segundos.
4. Apague la licuadora y espere otros 2 minutos para que la mezcla de desinfección se asiente en la jarra.
5. Desheche la solución. No enjuague el frasco de la licuadora.
6. Coloque la tapa sobre la jarra. Asegúrese de que el frasco vacío esté totalmente en su lugar sobre la base de la licuadora. Haga funcionar la licuadora con el frasco vacío durante otros 10 segundos. No enjuague la jarra después de limpiarla.
7. Deje secar al aire el frasco de la licuadora.





# GUÍA DE SOLUCIÓN DE PROBLEMAS

**ADVERTENCIA**

Peligro de Choque Eléctrico

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

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

**No use un adaptador.**

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

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

ESPAÑOL


Problema	Solución
La luz indicadora de estado está apagada mientras la unidad se encuentra enchufada y el interruptor On/Off (Encendido/ Apagado) se encuentra en la posición de encendido:	Después de 10 minutos de inactividad, la licuadora entrará en modo de suspensión. Mueva el interruptor alternador START/STOP (Arranque/Parada) hacia arriba o hacia abajo para que la licuadora vuelva al modo de espera.
La luz indicadora de estado se enciende de forma intermitente de color naranja:	Indica el modo de error. Esto puede ser causado por el uso de una espátula o cualquier otro utensilio que podría obstruir el libre giro de la cuchilla, o la presencia de un cubo de hielo o de un alimento duro en un lugar que bloquea la cuchilla.  Desenchufe la licuadora, quite la jarra de la base y retire los ingredientes. Coloque la jarra nuevamente sobre la base y, después, vuelva a encender la licuadora para continuar con el uso normal.
La licuadora se detiene luego de 6 minutos de funcionamiento constante:	Este es el funcionamiento normal para las funciones de velocidad variable. Para obtener más información, consulte la "Guía de funciones de la licuadora".
La licuadora se detiene durante el funcionamiento:	Si la licuadora se detiene antes de finalizar la función seleccionada, póngase en contacto con un centro de servicio autorizado para solicitar asistencia.
Si los ingredientes de una receta no se procesan:	Es posible que se origine un hueco de aire alrededor de la cuchilla que haga que los ingredientes no lleguen a ella. Utilice el apisonador para empujar los ingredientes hacia la cuchilla. Consulte la sección "Uso de la licuadora comercial". Para ciertas recetas, agregar más líquido puede ayudarle a incorporar los ingredientes.
La jarra de la licuadora se derrama:	Desenchufe y retire la base de la jarra de la carcasa para asegurarse de que la base esté completamente seca. Se puede retirar el cuadrante de control tirando hacia afuera con fuerza. Seque y luego vuelva a colocar.
La solución de problemas no resuelve su inconveniente:	Consulte la sección "Garantía y servicio técnico". Póngase en contacto con un centro de servicio autorizado para pedir asistencia.  No devuelva la licuadora a la tienda; las tiendas minoristas no proveen servicio técnico.



# GARANTÍA Y SERVICIO TÉCNICO

## GARANTÍA DE KITCHENAID® PARA LA LICUADORA COMERCIAL EN LOS 50 ESTADOS DE LOS ESTADOS UNIDOS, EL DISTRITO DE COLUMBIA Y CANADÁ

Esta garantía se extiende al comprador y a cualquier propietario posterior de licuadoras comerciales usadas en los 50 estados de Estados Unidos, el Distrito de Columbia y Canadá.

<b>Duración de la garantía:</b>	Garantía completa por dos años para la base de la licuadora, la cubierta frontal y la contraportada; y garantía completa por un año para la jarra de la licuadora a partir de la fecha de compra.
<b>KitchenAid pagará por lo siguiente, a su elección:</b>	 <p>Reemplazo sin complicaciones de su licuadora comercial. Consulte la página siguiente para obtener información sobre cómo obtener servicio técnico o llame sin cargo al Centro para la eXperiencia del cliente al <b>1-855-845-9684</b>. O BIEN</p> <p>El costo de las piezas de repuesto y de la mano de obra de reparación para corregir los defectos de los materiales y de la mano de obra. El servicio deberá ser provisto por un centro de servicio autorizado por KitchenAid. Consulte la garantía de KitchenAid® para la licuadora comercial en Puerto Rico para ver detalles sobre cómo obtener servicio técnico.</p>
<b>KitchenAid no pagará por:</b>	<p><b>A.</b> Daños causados por accidente, alteración, uso indebido o abuso.</p> <p><b>B.</b> Piezas de repuesto o costos de mano de obra de reparación para licuadoras que se usen fuera de los 50 estados de Estados Unidos y del Distrito de Columbia.</p> <p><b>C.</b> Reemplazo de la jarra o de la base de la unidad debido a problemas estéticos.</p>
<p><b>EXCLUSIÓN DE GARANTÍAS IMPLÍCITAS; LIMITACIÓN DE RECURSOS</b></p> <p>LAS GARANTÍAS IMPLÍCITAS, INCLUIDAS EN LA MEDIDA QUE CORRESPONDA LAS GARANTÍAS DE COMERCIABILIDAD O DE IDONEIDAD PARA UN PROPÓSITO PARTICULAR, QUEDAN EXCLUIDAS EN LA MEDIDA EN QUE ESTÉ PERMITIDO POR LEY. TODA GARANTÍA IMPLÍCITA QUE SEA IMPUESTA POR LEY SERÁ LIMITADA A UN AÑO O AL PERÍODO MÁS CORTO PERMITIDO POR LEY. ALGUNOS ESTADOS Y PROVINCIAS NO PERMITEN LAS LIMITACIONES O EXCLUSIONES ACERCA DE CUÁNTO DEBE DURAR UNA GARANTÍA IMPLÍCITA DE COMERCIABILIDAD O DE IDONEIDAD, DE MODO QUE LAS LIMITACIONES O EXCLUSIONES ARRIBA MENCIONADAS PUEDEN NO APLICARSE EN SU CASO.</p> <p>SI ESTE PRODUCTO NO FUNCIONA COMO SE HA GARANTIZADO, EL ÚNICO Y EXCLUSIVO RECURSO DEL CLIENTE SERÁ EL DE REPARARLO O REEMPLAZARLO SEGÚN LOS TÉRMINOS DE ESTA GARANTÍA LIMITADA. KITCHENAID Y KITCHENAID CANADA NO SE RESPONSABILIZARÁN POR DAÑOS INCIDENTALES O CONSECUENTES. Esta garantía le otorga derechos legales específicos y es posible que usted tenga también otros derechos, los cuales varían de un estado a otro o de una provincia a otra.</p>	





# GARANTÍA Y SERVICIO TÉCNICO

## GARANTÍA KITCHENAID® PARA LA BASE DE LA LICUADORA COMERCIAL EN PUERTO RICO

Se extiende una garantía limitada por dos años al comprador y a cualquier propietario posterior de bases de licuadoras comerciales usadas en Puerto Rico. Durante el período de garantía, todo servicio técnico deberá ser provisto por un centro de servicio autorizado de KitchenAid. Lleve la base de

la licuadora comercial o envíela de manera prepaga y asegurada al centro de servicio autorizado más cercano. Llame sin cargo al **1-855-845-9684** para pedir información sobre la ubicación de un centro de servicio cercano a usted. La base reparada de su licuadora comercial se le devolverá de manera prepaga y asegurada.

## GARANTÍA DE REEMPLAZO SIN DIFICULTADES: EN LOS 50 ESTADOS DE ESTADOS UNIDOS Y EL DISTRITO DE COLUMBIA

Confiamos tanto en que la calidad de nuestros productos cumple con las exigentes normas de KitchenAid que, si la base de su licuadora comercial presentara alguna falla durante los primeros dos años después de la compra, KitchenAid se encargará de entregar un reemplazo idéntico o similar en su domicilio sin cargo y organizará la devolución de la base de licuadora comercial original a nosotros. La unidad de reemplazo estará también cubierta por nuestra garantía limitada de dos años. Siga estas instrucciones para obtener este servicio de calidad.

Si la base de su licuadora comercial fallara durante los primeros dos años después de la compra, simplemente llame a nuestro número gratuito del Centro para la eXperiencia del cliente al **1-855-845-9684**, de lunes a viernes, de 8 a. m. a 8 p. m (hora del Este). Proporcione al asesor su dirección de envío completa. (No use números de apartados postales.)

Cuando reciba la base de reemplazo de la licuadora comercial, use la caja y el material de embalaje para embalar la base de la licuadora comercial original.

## GARANTÍA DE REEMPLAZO SIN DIFICULTADES: CANADÁ

Confiamos tanto en que la calidad de nuestros productos cumple con las exigentes normas de KitchenAid que, si la base de su licuadora comercial presentara alguna falla durante los primeros dos años después de la compra, KitchenAid Canada reemplazará la base de su licuadora comercial con un reemplazo idéntico o similar. La unidad de reemplazo estará también cubierta por nuestra garantía limitada de dos años. Siga estas instrucciones para obtener este servicio de calidad.

Si la base de su licuadora comercial fallara dentro de los primeros dos años después de la compra, lleve la base de la licuadora comercial o envíela por cobrar a un centro

de servicio autorizado de KitchenAid. Incluya en la caja su nombre y la dirección de envío completa junto con una copia del comprobante de compra (recibo de registro, talón de tarjeta de crédito, etc.). La base de reemplazo de su licuadora comercial se le devolverá de manera prepaga y asegurada. Si no puede obtener servicio satisfactorio de esta manera, llame sin cargo a nuestro Centro para la eXperiencia del cliente al **1-800-807-6777**.

O bien, escribanos a:  
Customer eXperience Centre  
KitchenAid Canada  
200 - 6750 Century Ave.  
Mississauga, ON L5N 0B7

ESPAÑOL





# GARANTÍA Y SERVICIO TÉCNICO

## GARANTÍA KITCHENAID® PARA LA JARRA DE LA LICUADORA COMERCIAL EN PUERTO RICO

Se extiende una garantía limitada por un año al comprador y a cualquier propietario posterior de jarras de licuadoras comerciales usadas en Puerto Rico. Durante el período de garantía, todo servicio técnico deberá ser provisto por un centro de servicio autorizado de KitchenAid. Lleve la jarra de

la licuadora comercial o envíela de manera prepaga y asegurada al centro de servicio autorizado más cercano. Llame sin cargo al **1-855-845-9684** para pedir información sobre la ubicación de un centro de servicio cercano a usted. La jarra reparada de su licuadora comercial se le devolverá de manera prepaga y asegurada.

## GARANTÍA DE REEMPLAZO SIN DIFICULTADES: EN LOS 50 ESTADOS DE ESTADOS UNIDOS Y EL DISTRITO DE COLUMBIA

Confiamos tanto en que la calidad de nuestros productos cumple con las normas exigentes de KitchenAid que, si la jarra de su licuadora comercial presentara alguna falla durante el primer año después de la compra, KitchenAid se encargará de entregar un reemplazo idéntico o similar en su domicilio sin cargo y organizará la devolución de la jarra original de su licuadora comercial a nosotros. La unidad de reemplazo estará también cubierta por nuestra garantía limitada de un año. Siga estas instrucciones para obtener este servicio de calidad.

Si la jarra de su licuadora comercial fallara durante el primer año después de la compra, simplemente llame a nuestro número gratuito del Centro para la eXperiencia del cliente al **1-855-845-9684**, de lunes a viernes, de 8 a. m. a 8 p. m (hora del este). Proporcione al asesor su dirección de envío completa. (No use números de apartados postales.)

Cuando reciba la jarra de reemplazo de su licuadora comercial, use la caja y el material de embalaje para embalar la jarra original de la licuadora comercial.

## GARANTÍA DE REEMPLAZO SIN DIFICULTADES: CANADÁ

Confiamos tanto en que la calidad de nuestros productos cumple con las normas exigentes de KitchenAid que, si la jarra de su licuadora comercial presentara alguna falla durante el primer año después de la compra, KitchenAid Canada reemplazará la jarra su licuadora comercial con un reemplazo idéntico o similar. La unidad de reemplazo estará también cubierta por nuestra garantía limitada de un año. Siga estas instrucciones para obtener este servicio de calidad.

Si la jarra de su licuadora comercial fallara dentro del primer año después de la compra, lleve la jarra de la licuadora comercial o envíela por cobrar a un centro

de servicio autorizado de KitchenAid. Incluya en la caja su nombre y la dirección de envío completa junto con una copia del comprobante de compra (recibo de registro, talón de tarjeta de crédito, etc.). La jarra de reemplazo de su licuadora comercial se le devolverá de manera prepaga y asegurada. Si no puede obtener servicio satisfactorio de esta manera, llame sin cargo a nuestro Centro para la eXperiencia del cliente al **1-800-807-6777**.

O bien, escribanos a:  
Customer eXperience Centre  
KitchenAid Canada  
200 - 6750 Century Ave.  
Mississauga, ON L5N 0B7





# GARANTÍA Y SERVICIO TÉCNICO

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 cargo al **1-855-845-9684** o escriba a:

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

## Fuera de los Estados Unidos y Puerto Rico:

Consulte al distribuidor local de KitchenAid o a la tienda donde compró la licuadora comercial para pedir información sobre cómo obtener servicio técnico.

## Para obtener información acerca del servicio en Canadá:

Llame sin cargo al **1-800-807-6777**.

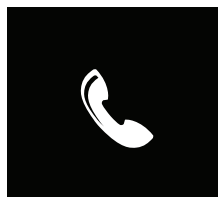
O bien, escriba a:  
Customer eXperience Centre  
KitchenAid Canada  
200 - 6750 Century Ave.  
Mississauga, ON L5N 0B7

ESPAÑOL





DISCOVER MORE. DÉCOUVREZ PLUS. DESCUBRA MÁS.  
[KITCHENAID.COM/QUICKSTART](http://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](http://KitchenAid.com)

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

MEXICO: [KitchenAid.com.mx](http://KitchenAid.com.mx)

LATIN AMERICA: [KitchenAid-Latam.com](http://KitchenAid-Latam.com)



**KitchenAid**<sup>®</sup>  
COMMERCIAL

®/™ ©2019 KitchenAid. All rights reserved. KITCHENAID and the design of the stand mixer are trademarks in the U.S. and elsewhere. Used under license in Canada.

Tous droits réservés. KITCHENAID et la forme du batteur sur socle sont des marques de commerce aux É.-U. et dans d'autres pays. Utilisé sous licence au Canada.

Todos los derechos reservados. KITCHENAID y el diseño de la batidora con base son marcas registradas en EE.UU. y en otras partes. Usada en Canadá bajo licencia.

