

## WELCOME TO THE WORLD OF KITCHENAID.

We're committed to helping you create a lifetime of delicious meals for family and friends. To help ensure the longevity and performance of your appliance, keep this guide handy. It will empower you with the best way to use and care for your product. Your satisfaction is our #1 goal. Remember to register your product online at [www.kitchenaid.com](http://www.kitchenaid.com) or by mail using the enclosed Product Registration Card.



Join us in the kitchen at [www.kitchenaid.com](http://www.kitchenaid.com).

USA: 1.800.541.6390  
Canada: 1.800.807.6777

KitchenAid.com  
KitchenAid.ca

# TABLE OF CONTENTS

<b>BLENDER SAFETY</b>	
Important safeguards.....	4
Electrical requirements.....	5
Motor horsepower.....	5
<b>PARTS AND FEATURES</b>	
Parts and accessories.....	6
<b>ASSEMBLING THE BLENDER</b>	
Preparing the Blender for use.....	7
<b>OPERATING THE BLENDER</b>	
Using the Blender.....	7
Blender function guide.....	10
<b>TIPS FOR GREAT RESULTS</b>	
Quick tips.....	11
<b>CARE AND CLEANING</b>	
Cleaning the Blender.....	12
<b>TROUBLESHOOTING</b>	
Understanding the Blender flash codes.....	13
Blender does not operate when a setting is selected.....	14
Blender stops while blending.....	14
<b>WARRANTY AND SERVICE</b> .....	15

## PROOF OF PURCHASE & PRODUCT REGISTRATION

Always keep a copy of the itemized sales receipt showing the date of purchase of your Blender. Proof of purchase will assure you of in-warranty service. Before you use your Blender, please fill out and mail your product registration card packed with the unit, or register online at [www.kitchenaid.com](http://www.kitchenaid.com). This card will enable us to contact you in the unlikely event of a product safety notification and assist us in complying with the provisions of the Consumer Product Safety Act. This card does not verify your warranty. Please complete the following for your personal records:

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

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

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

**Store Name** \_\_\_\_\_

# 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.

State of California Proposition 65 Warnings:

**WARNING:** This product contains one or more chemicals known to the State of California to cause cancer.

**WARNING:** This product contains one or more chemicals known to the State of California to cause birth defects or other reproductive harm.

## 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. Close supervision is necessary when any appliance is used by or near children.
4. Unplug from outlet when not in use, before putting on or taking off parts, and before cleaning.
5. Avoid contact with moving parts.
6. Do not operate the Blender with a damaged cord or plug or after appliance malfunctions, or is dropped or damaged in any manner. Return appliance to the nearest Authorized Service Center for examination, repair or electrical or mechanical adjustment.
7. Do not use outdoors.
8. Do not let cord hang over edge of table or counter.
9. Keep hands and utensils out of container while blending to reduce the risk of severe injury to persons or damage to the Blender. A scraper may be used but must be used only when the Blender is not running.
10. Blades are sharp. Handle carefully.




# BLENDER SAFETY

- 11. The use of attachments, including canning jars, not recommended by KitchenAid may cause a risk of injury to persons.
- 12. Flashing light indicates ready to operate - avoid any contact with blades or moveable parts.
- 13. This product is designed for household use only.
- 14. Do not use appliance for other than intended use.

## SAVE THESE INSTRUCTIONS

### 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 Volts A.C. only

Wattage: 1300 watts

Frequency: 60 Hz

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

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

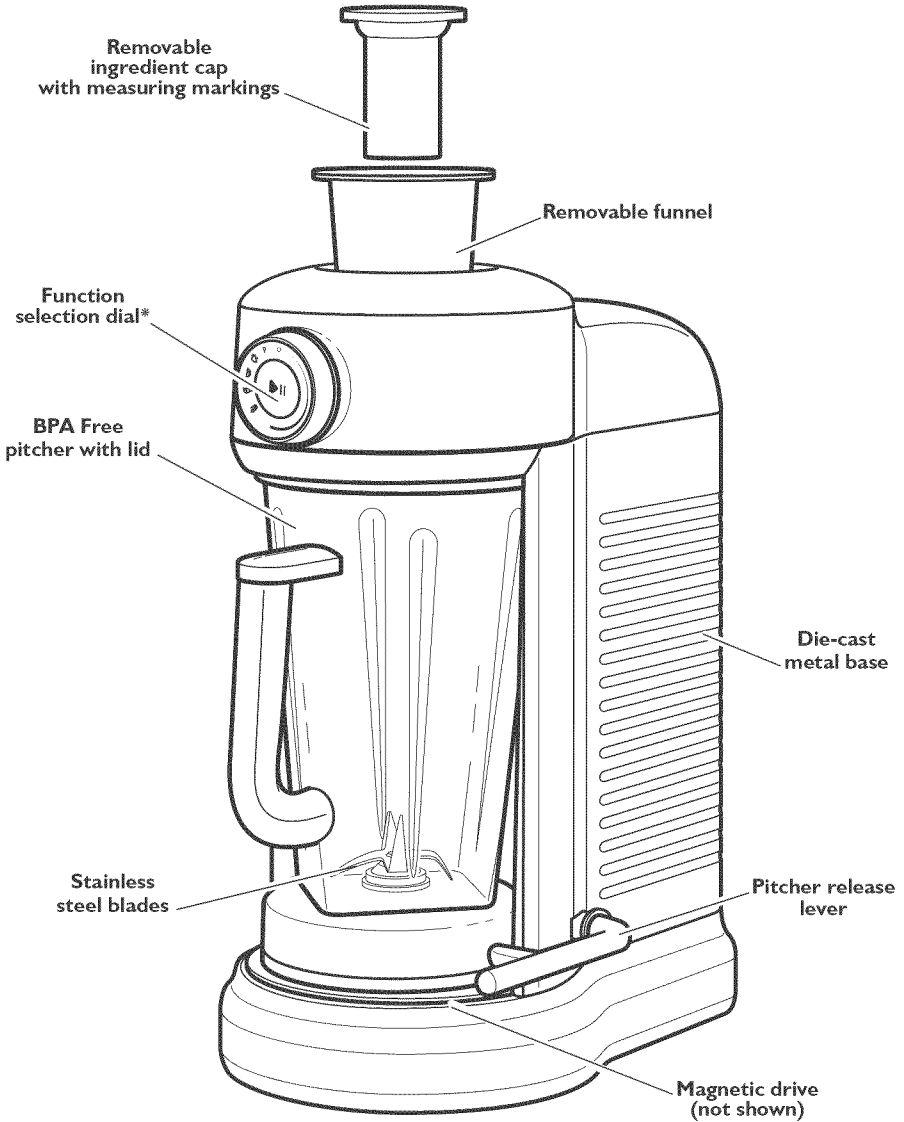
### Motor horsepower

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 1.8 peak horsepower (HP) motor reference reflects the horsepower output of the motor itself and not the Blender's horsepower output in the Blender pitcher. As with any blender, the power output in the pitcher is not the same as the horsepower of the motor itself. This motor delivers 1.4 peak HP in the pitcher enabling your Blender to deliver robust power for all your recipes.

**NOTE:** In accordance with guidelines from the American Heart Association, as with many products containing magnets, it is recommended that those with implantable pacemakers/defibrillators should use care with the Blender and keep their device 12 inches away from the Blender.

# PARTS AND FEATURES

## Parts and accessories



\* See the “Blender function guide” section.

# ASSEMBLING THE BLENDER

## Preparing the Blender for use

### **⚠ WARNING**



#### **Electrical Shock Hazard**

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

**Do not remove ground prong.**

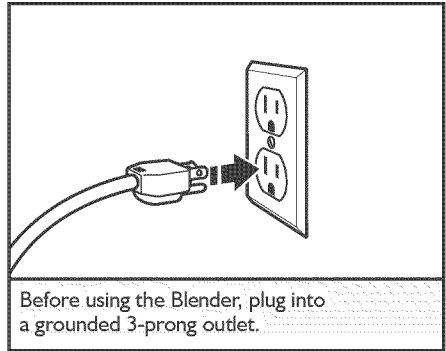
**Do not use an adapter.**

**Do not use an extension cord.**

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

### **Before first use**

Before using your Blender for the first time, wipe Blender base with a warm damp cloth, then wipe clean with a damp cloth. Dry with a soft cloth. Wash pitcher, lid, and ingredient cup in warm, sudsy water (see “Care and cleaning” section). Rinse parts and wipe dry.



Before using the Blender, plug into a grounded 3-prong outlet.

For more information about how to get the most out of your Blender, visit [www.blendwithkitchenaid.com](http://www.blendwithkitchenaid.com) for videos.

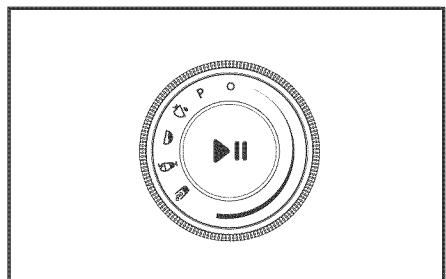
# OPERATING THE BLENDER

## Using the Blender

### **Before use**

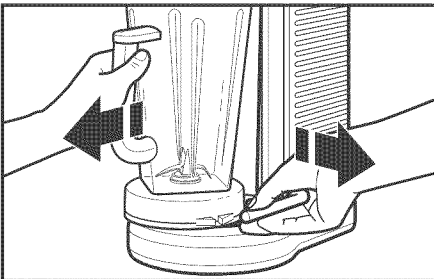
Before operating the Blender, make sure the pitcher is properly locked into the Blender base.

The Blender will not run if the pitcher and lid are not fully in place. If you pull the Blender out of the base before the Blender stops running, the blade brake will kick in to stop the blades, and the Blender will stop after a few seconds.

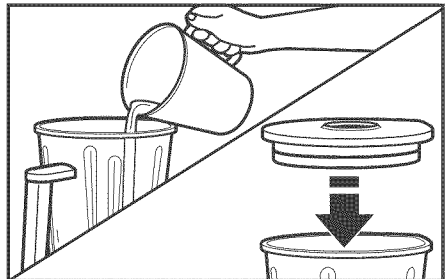


The Blender has four pre-set recipe programs: Icy Drinks/Smoothies, Milkshakes, Soups/Sauces, and Juice. It also features Variable Speed and Pulse selections that allow you to customize your blending for any recipe you make. See “Blender function guide” for more detailed information.

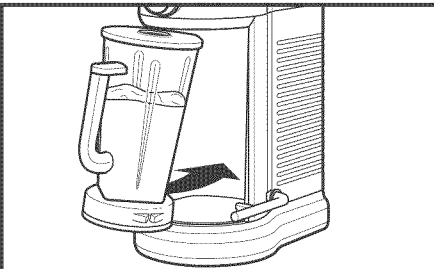
# OPERATING THE BLENDER



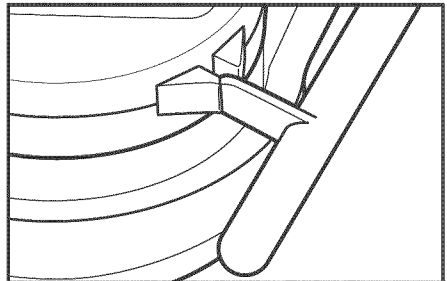
- 1 Remove the pitcher from the Blender base in order to fill it with ingredients. Pull the pitcher release lever to help remove the pitcher. Grab the handle firmly, and pull the pitcher straight towards you to remove.



- 2 Put ingredients in the pitcher. Add liquids first, then soft foods, then ice or frozen fruit last. Do not fill the pitcher beyond the max fill line - especially when using primarily liquids. Put the lid on the pitcher spout first, then push down on the side of the lid near the handle, ensuring that the lid is on straight. The Blender will not work without the lid in place.



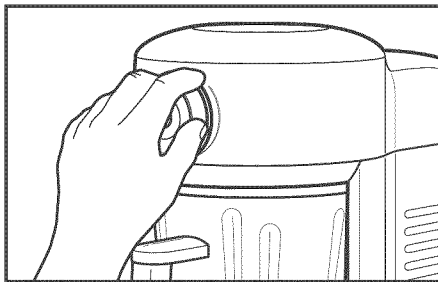
- 3 Align the top of the pitcher to slide under the top of the base, and slide pitcher forward into the housing. Ensure that the pitcher goes in straight and is secured in place.



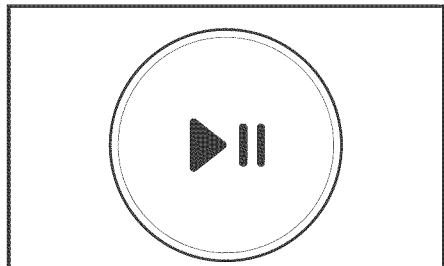
- 4 Ensure that the pitcher is fully in place by making sure that the tab on the pitcher release handle sits between the two triangular notches on the base of the pitcher. You will hear a click when the pitcher is fully in place.

**NOTE:** There should be a half inch (1,27 cm) of platform evenly visible around the pitcher when it's fully locked in place.

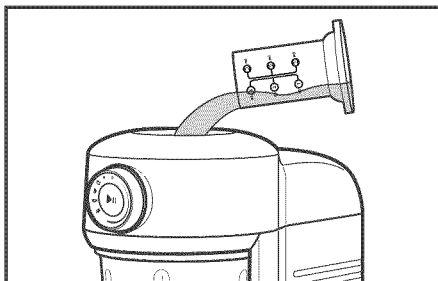
# OPERATING THE BLENDER



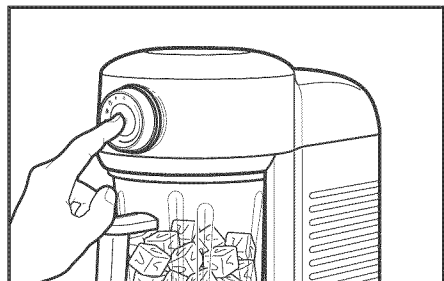
**5** Turn the selection knob to your desired pre-set program or variable speed selection (see the “Blender function guide” for more information).



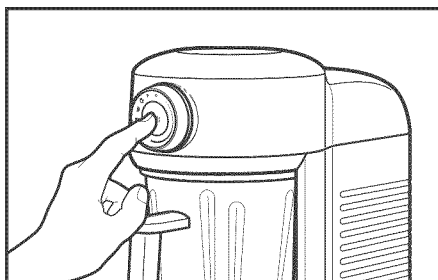
**6** Press the START/PAUSE button.



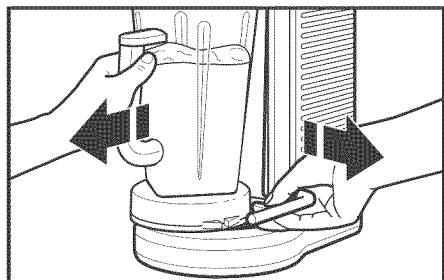
**7** You may use the removable ingredient cap and removable funnel to add more ingredients to the pitcher while blending, if needed. The cap includes convenient measuring indicators for precise measurement of added ingredients.



**8** To use the Pulse feature, turn the dial to PULSE, then PRESS AND HOLD the START/PAUSE button for the desired length of time.



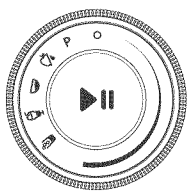
**9** The Blender will automatically stop when programs are complete. The Blender will chime to signal the cycle is complete, or Press the START/PAUSE button to stop the Blender manually.







**10** Pull the release lever to help remove the pitcher after you have finished blending. Grab the handle firmly, and pull the pitcher straight towards you to remove.

# OPERATING THE BLENDER

## Blender function guide



The four pre-set recipe programs were each developed based on typical recipes in that category. However, you'll find that not all recipes are exactly the same, and sometimes a particular recipe might blend more to your preference on a program that is not obvious. For example, some milkshakes with frozen fruit blend better on the Icy Drinks/Smoothies program. Also, when making smoothies, you might prefer the finer texture that the Juice program creates. We encourage you to experiment to find the best program for your favorite recipes.

Setting	Description	Blending time (in min:sec)	Items to blend	
 ICY DRINKS/ SMOOTHIES	Quick pulses of power to crush large amounts of hard foods, such as ice, frozen vegetables, or frozen fruits.	1:05	Blended ice drinks Crushed ice	Frozen chopped fruit (defrost slightly until it can be probed with a knife tip)
 MILKSHAKES	Long, slow speed blending to create smooth, uniform consistency when blending thick, sticky foods.	1:39	Ice cream based drinks Sherbet/Ice milk-based drinks Frozen yogurt-based drinks	Smooth ricotta or cottage cheese Pureed fruit or vegetables/Baby food Pureed meat/Baby food meat Pancake/Waffle batter
 SOUPS/ SAUCES	Gradual ramp-up of speed and power. Ideal for blending hot ingredients in particular.	1:25	Hot drinks Soup	Salad dressing Hot sauces
 JUICE	High blade speed to blend to a fine texture for recipes with foods high in fiber, or with skins, or seeds.	1:29	Fruit juice from frozen concentrate Fruit-based drinks (thin)	Cold fruit or vegetable sauce Finely chopped fresh fruits Finely chopped fresh vegetables
<b>P</b> PULSE	Allows precise control of the duration and frequency of blending. Great for recipes that require a light touch.	Short pulses of 2-3 seconds as needed	Savory crumb topping Sweet crumb topping Meat salad for sandwich filling	Chopped fruits Chopped vegetables
VARIABLE SPEEDS	Adjustable speeds for fine tuned chopping and blending needs to prepare any recipe.	Up to 2:00, as needed for desired recipe	Pesto Dips Meat salad for sandwich filling Grated hard cheese	Fluffy gelatin for pie/desserts Cheesecake Mousse

## Quick tips

### Using the Blender

- Stop the Blender before using utensils in the pitcher. Use a rubber spatula to mix ingredients only when the Blender is off. Never use any utensil, including spatulas, in the pitcher while the motor is running.
- The Blender is capable of handling hot ingredients. Cool hot foods, if possible, before blending.
- For best results, when blending hot food or liquids, do not fill the Blender pitcher to the top. Secure the lid, remove the center ingredient cap and place a towel over the top.
- The blender is not intended to be used as a heating device.

### Magnetic blending

- Be aware that the Blender jar and Blender base contain magnets that may attract other items. For example, the jar may attract adjacent metal utensils when placed on a countertop.
- Metal items may also be attracted to the Blender base if jar is not in place. However, the Blender will not run without the jar and lid in place.
- Check that jar bottom is free of small magnetic debris before each use.

### Blending on variable speed

- For mixtures blended on the Variable Speeds setting, start the blending process at a lower speed to thoroughly combine the ingredients. Then increase to a higher speed, as desired. You'll find that the pre-set recipe programs will make blending easier by varying the speed level automatically.

- Because the Blender can work without user intervention, the Variable Speed function will automatically turn off after approximately 2 minutes to ensure it does not run longer than intended and the recipe does not get overblended. If you want to blend longer, reset the Blender to the "OFF/O" position and run it again as needed.

### Using the ingredient feed

- If desired, you can remove center ingredient cap to add ingredients while the Blender is operating.
- The ingredient cap and funnel will need to be washed even if ingredients are not added through the ingredient feed.
- For thorough processing of ingredients, add them early in the cycle so that the Blender can process them fully.
- If chunks of fruit and vegetables are desired, add the ingredients towards the end of the blending cycle.
- If the ingredient cap does not fully seat, make sure the funnel is fully in the down position. If you are having trouble, rotate either the funnel or the cap until you find the correct position.
- Wipe out inner funnel liner after each use.

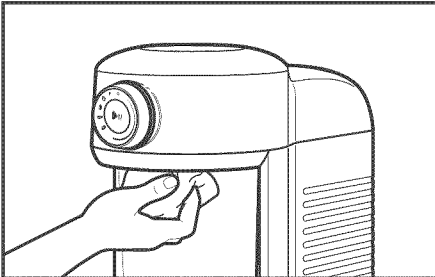
### Crushing ice

- Ice directly from the freezer will crush better than partially melted ice for snow.
- Smaller ice cubes can be chopped or crushed faster than large ones.
- For best results, crush ice by adding it through the ingredient feed as the Blender is running.

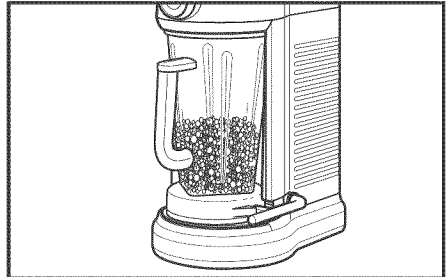
# CARE AND CLEANING

## Cleaning the Blender

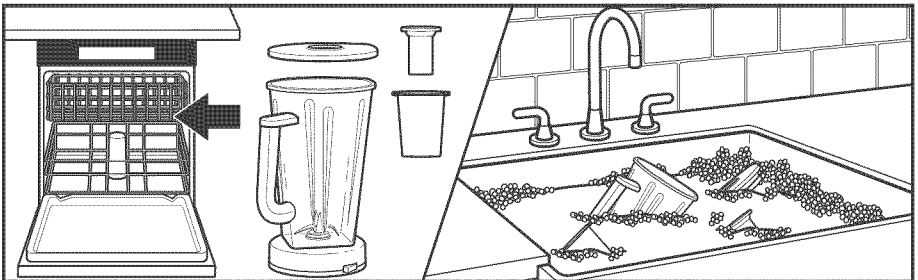
- Clean the Blender thoroughly after every use. Be sure to unplug before cleaning.
- To avoid damaging the Blender, do not immerse the Blender base or cord in water.
- To avoid scratching the Blender, do not use abrasive cleansers or scouring pads.



**1 To clean the Blender base and cord:** Unplug the Blender before cleaning. Wipe with a warm, damp cloth; wipe clean with a damp cloth, and dry with a soft cloth. Make sure to clean inside the ingredient feed each time.



**2 To quickly clean the Blender while in the base:** Add 1 drop of dish soap to half a pitcher of water, and run on the Icy Drinks/Smoothies cycle. Discard water when cycle is finished, and rinse completely.



**3 To clean pitcher, lid, ingredient cap, and funnel:** Wash all items in the dishwasher on the top or bottom rack. Or hand wash with soapy water, rinse, and wipe dry. Make sure that all Blender parts are dry before storing for longer periods of time.

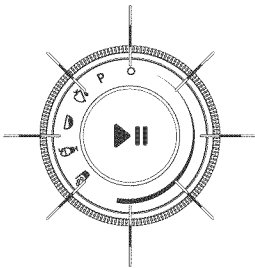
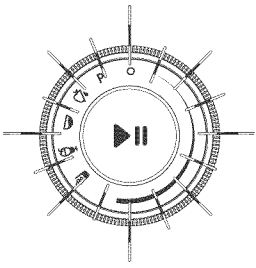
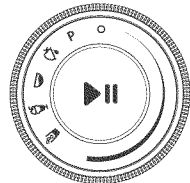
**NOTE:** For best results when cleaning the Blender, completely disassemble the lid, ingredient cap and funnel and thoroughly wash all parts after each use.



# TROUBLESHOOTING

## Understanding the Blender flash codes

**IMPORTANT:** The Blender will not operate at any speed unless the START/PAUSE button is pressed first.

LED is flashing slowly	LED is flashing rapidly	LED is not flashing
		
<p><b>Ready mode</b></p> <p>If the LED slowly glows with increasing intensity and then is off, the Blender is ready for blending. Press START/PAUSE button to start blending.</p>	<p><b>Error mode</b></p> <p>If the LED flashes on/off in rapid bursts, the Blender is not ready for blending.</p> <p>The most common reasons include :</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Pitcher is not properly in place</li> <li>- Pitcher was removed before blending was completed</li> <li>- Blender is jammed</li> </ul> <p>First, rotate the knob to "OFF/O". Next, make sure the pitcher is properly in place. Then, choose your selection and press the START/PAUSE button.</p> <p>If Blender is jammed, it will stop running to avoid damage to the motor. Press START/PAUSE, then unplug the power cord. Remove the pitcher from the base, and with a scraper, free the blades by breaking up or removing the contents at the bottom of the pitcher. To restart, rotate the knob to "OFF/O" position and then rotate to knob selection and press START/PAUSE.</p>	<p>If the LED does not flash after a setting is selected, the Blender is not ready for blending.</p> <p>The most common reasons include:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Blender is in "sleep mode"</li> <li>- Blender has been unplugged or a power outage has occurred</li> </ul> <p>The Blender may have gone into an inactive mode or "sleep mode." This feature saves power if the Blender is left unattended for a few minutes. Resetting the dial to "OFF/O" brings the Blender back into "active mode". First, rotate the knob to "OFF/O". Next, make sure the pitcher is properly in place. Then, choose your selection and press the START/PAUSE button.</p> <p>If the Blender still does not work, see below for further information on ways to correct the operation error.</p>

## TROUBLESHOOTING

### Blender does not operate when a setting is selected

#### **⚠ 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.**

- If the LED is flashing on/off in rapid bursts, the pitcher might not be fully in place or the Blender might have gone into “sleep mode” and need to be reset to “OFF/O”. Follow the “Error mode” instructions.
- Check to see if the Blender is plugged into a grounded 3-prong outlet. If it is, press START/PAUSE; then unplug the Blender. Plug it back in to the same outlet, and press START/PAUSE. If the Blender still does not work, check the fuse or circuit breaker on the electrical circuit the Blender is connected to and make sure the circuit is closed.
- The pitcher might not be fully in place. Ensure it is all the way in and the lid is aligned.
- The Blender may need to be reset. Turn it to the “OFF/O” position and back to your desired setting.

### Blender stops while blending

- Power Loss - Rotate selection dial to the “OFF/O” position and then rotate to desired selection setting and press START/PAUSE.
- The Blender automatically shuts off after approximately 2 minutes of blending on Variable Speed. To reset it, turn the selection dial to the “OFF/O” position, and then back to your desired setting, and press START/PAUSE.
- The Blender may be jammed. If it is jammed, the Blender will stop running to avoid damage to the motor. Rotate the knob to “OFF/O”, then unplug the power cord. Remove the pitcher from the base, and with a scraper, free the blades by breaking up or removing the contents at the bottom of the pitcher. To restart, rotate the knob to “OFF/O” position and then rotate to knob selection and press START/PAUSE.

If the problem cannot be fixed with the steps provided in this section, contact an authorized service center (see “Warranty and service” section).

# WARRANTY AND SERVICE

## KitchenAid® Blender Warranty for the 50 United States, the District of Columbia, Puerto Rico, and Canada

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

English

<b>Length of Warranty:</b>	Seven Year Full Warranty from date of purchase.
<b>KitchenAid Will Pay for Your Choice of:</b>	Hassle-Free Replacement of your Blender. See the next page for details on how to arrange for service, or call the Customer eXperience Center toll-free at <b>1-800-541-6390</b> . OR The replacement parts and repair labor costs to correct defects in materials and workmanship. Service must be provided by an Authorized KitchenAid Service Center.
<b>KitchenAid Will Not Pay for:</b>	<ul style="list-style-type: none"><li><b>A.</b> Repairs when Blender is used in other than normal single family home use.</li><li><b>B.</b> Damage resulting from accident, alteration, misuse or abuse.</li><li><b>C.</b> Any shipping or handling costs to deliver your Blender to an Authorized Service Center.</li><li><b>D.</b> Replacement parts or repair labor costs for Blender operated outside the 50 United States, District of Columbia, Puerto Rico, and Canada.</li></ul>
<b>DISCLAIMER OF IMPLIED WARRANTIES; LIMITATION OF REMEDIES</b> IMPLIED WARRANTIES, INCLUDING TO THE EXTENT APPLICABLE WARRANTIES OF MERCHANTABILITY OR FITNESS FOR A PARTICULAR PURPOSE, ARE EXCLUDED TO THE EXTENT LEGALLY PERMISSIBLE. ANY IMPLIED WARRANTIES THAT MAY BE IMPOSED BY LAW ARE LIMITED TO ONE YEAR, OR THE SHORTEST PERIOD ALLOWED BY LAW. SOME STATES AND PROVINCES DO NOT ALLOW LIMITATIONS OR EXCLUSIONS ON HOW LONG AN IMPLIED WARRANTY OF MERCHANTABILITY OR FITNESS LASTS, SO THE ABOVE LIMITATIONS OR EXCLUSIONS MAY NOT APPLY TO YOU.  IF THIS PRODUCT FAILS TO WORK AS WARRANTED, CUSTOMER'S SOLE AND EXCLUSIVE REMEDY SHALL BE REPAIR OR REPLACEMENT ACCORDING TO THE TERMS OF THIS LIMITED WARRANTY. KITCHENAID AND KITCHENAID CANADA DO NOT ASSUME ANY RESPONSIBILITY FOR INCIDENTAL OR CONSEQUENTIAL DAMAGES. This warranty gives you specific legal rights and you may also have other rights which vary from state to state or province to province.	



## WARRANTY AND SERVICE

### 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 Blender should fail within the first seven 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 Blender returned to us. Your replacement unit will also be covered by our seven year limited warranty.

If your Blender should fail within the first seven years of ownership, simply call our

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

When you receive your replacement Blender, use the carton, packing materials, and prepaid shipping label to pack up your original Blender 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 Blender should fail within the first seven years of ownership, we will replace your Blender with an identical or comparable replacement. Your replacement unit will also be covered by our one year limited warranty.

If your Blender should fail within the first seven years of ownership, simply call our toll-free Customer eXperience Center

at **1-800-807-6777** Monday through Friday. Please have your original sales receipt available when you call. Proof of purchase will be required to initiate the claim. Give the consultant your complete shipping address.

When you receive your replacement Blender, use the carton, packing materials, and prepaid shipping label to pack up your original Blender 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 Blender 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**.

## BIENVENUE DANS LE MONDE DE KITCHENAID.

Nous nous engageons à vous aider à créer de délicieux repas pour votre famille et vos amis, et ce durant tout le cycle de vie de l'appareil. Pour contribuer à la durabilité et à une bonne performance de votre appareil, conserver ce guide à portée de main. Il vous permettra d'utiliser et d'entretenir votre produit de la meilleure manière qui soit. Votre satisfaction est notre objectif numéro 1. Ne pas oublier d'enregistrer votre produit en ligne sur [www.kitchenaid.ca](http://www.kitchenaid.ca) ou par courrier à l'aide de la carte d'enregistrement du produit ci-jointe.



Rejoignez-nous au coin cuisine sur [www.kitchenaid.ca](http://www.kitchenaid.ca).

USA: 1.800.541.6390  
Canada: 1.800.807.6777

KitchenAid.com  
KitchenAid.ca

## TABLE DES MATIÈRES

<b>SÉCURITÉ DU MÉLANGEUR</b>	
Consignes de sécurité importantes .....	19
Spécifications électriques.....	20
Puissance chevaux du moteur .....	20
<b>PIÈCES ET CARACTÉRISTIQUES</b>	
Pièces et accessoires .....	21
<b>ASSEMBLAGE DU MÉLANGEUR</b>	
Préparation du mélangeur pour utilisation .....	22
<b>UTILISATION DU MÉLANGEUR</b>	
Utilisation du mélangeur.....	22
Guide des fonctions du mélangeur .....	25
<b>CONSEILS POUR DE BONS RÉSULTATS</b>	
Conseils rapides.....	26
<b>ENTRETIEN ET NETTOYAGE</b>	
Nettoyage du mélangeur .....	27
<b>DÉPANNAGE</b>	
Comprendre les codes de clignotement du mélangeur .....	28
Le mélangeur ne fonctionne pas lorsqu'on sélectionne un réglage .....	29
Le mélangeur s'arrête au milieu d'une opération de mélange.....	29
<b>GARANTIE ET SERVICE</b> .....	30

## PREUVE D'ACHAT ET ENREGISTREMENT DU PRODUIT

Toujours conserver une copie détaillée du ticket de caisse indiquant la date d'achat du mélangeur. La preuve d'achat vous garantit le bénéfice du service après-vente. Avant d'utiliser le mélangeur, remplir et poster la carte d'enregistrement du produit fournie avec celui-ci, ou enregistrer le produit en ligne sur [www.kitchenaid.ca](http://www.kitchenaid.ca). Grâce à cette carte, nous pourrions vous contacter dans l'éventualité improbable d'un avis de sécurité concernant le produit; ceci nous aidera aussi à nous conformer aux dispositions du Consumer Product Safety Act. Cette carte ne confirme pas votre garantie. Veuillez remplir ce qui suit pour vos dossiers personnels :

Numéro de modèle \_\_\_\_\_

Numéro de série \_\_\_\_\_

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

Nom de magasin \_\_\_\_\_

## 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.

Avertissements de la proposition 65 de l'État de Californie :

**AVERTISSEMENT** : Ce produit contient au moins un produit chimique connu par l'État de Californie pour être à l'origine de cancers.

**AVERTISSEMENT** : Ce produit contient au moins un produit chimique connu par l'État de Californie pour être à l'origine de malformations et autres déficiences de naissance.

## 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 choc électrique, ne pas immerger le mélangeur dans de l'eau ou tout autre liquide.
3. Une surveillance attentive s'impose lorsqu'un appareil ménager est utilisé par ou à proximité d'enfants.
4. Débrancher l'appareil lorsqu'il n'est pas utilisé, avant d'y ajouter des pièces ou d'en enlever et avant de le nettoyer.
5. Éviter tout contact avec les pièces en mouvement.
6. Ne pas faire fonctionner le mélangeur si le cordon ou la prise de l'appareil est endommagé(e), si l'appareil fonctionne mal ou s'il est tombé ou a été endommagé d'une quelconque façon. Renvoyer l'appareil au centre de dépannage agréé le plus proche pour examen, réparation ou réglage électrique ou mécanique.
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.
9. Garder les mains et les ustensiles à l'écart du récipient lors du mélange pour éviter toute blessure corporelle grave ou dommages au mélangeur. On peut utiliser un grattoir, mais il doit être employé uniquement lorsque le mélangeur n'est pas en marche.

# SÉCURITÉ DU MÉLANGEUR

10. Les lames sont aiguisées. Manipuler avec précaution.
11. L'utilisation d'accessoires (y compris de bocal de mise en conserve) non recommandés par KitchenAid peut causer des blessures corporelles.
12. Un témoin clignotant indique que l'appareil être prêt à l'utilisation – éviter tout contact avec les lames ou les pièces amovibles.
13. Ce produit est conçu uniquement pour un usage domestique.
14. Ne pas utiliser l'appareil pour un autre usage que celui pour lequel il est conçu.

## CONSERVER CES INSTRUCTIONS

### 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 volts C.A. uniquement

Puissance: 1300 watts

Fréquence : 60 Hz

**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 chevaux du moteur

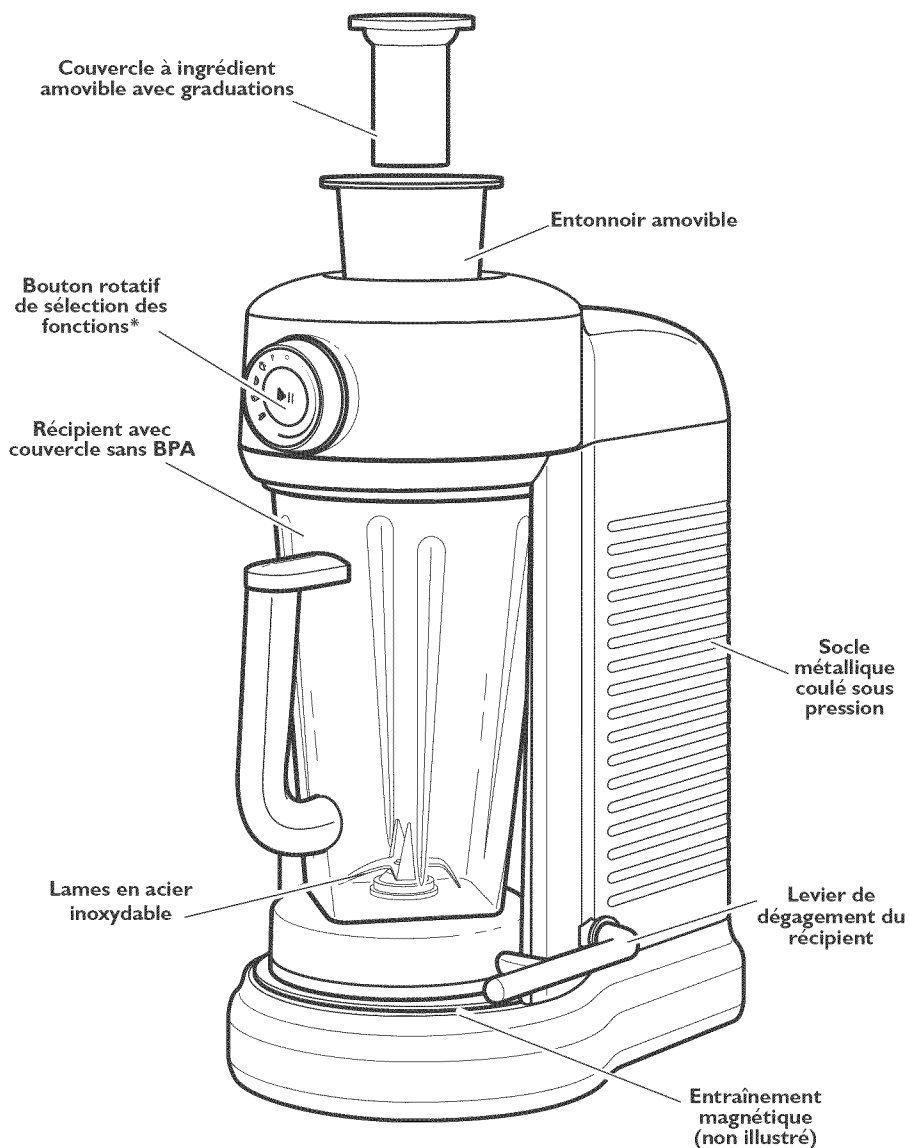
La puissance chevaux du moteur de ce mélangeur a été évaluée à l'aide d'un dynamomètre, un appareil couramment utilisé par les laboratoires pour mesurer la puissance des moteurs. Notre moteur de 1,8 horsepower (HP) indique la puissance en chevaux du moteur lui-même et non la puissance en chevaux appliquée au récipient du mélangeur par le mélangeur. Comme pour tout mélangeur, la puissance appliquée dans le récipient ne correspond pas exactement à la puissance en chevaux du moteur lui-même. Le moteur administre au récipient une puissance de 1,4 HP permettant au mélangeur de développer une grande puissance lors de la réalisation de toutes vos recettes.

**REMARQUE** : En conformité avec les recommandations de l'American Heart Association, il est conseillé aux personnes portant un stimulateur cardiaque implantable/défibrillateur de faire preuve de précautions lors de l'utilisation du mélangeur et de maintenir éloigné leur appareil à une distance de 12 pouces du mélangeur (ainsi que de nombreux produits équipés d'aimants).



# PIÈCES ET CARACTÉRISTIQUES

## Pièces et accessoires



Français

\*Voir la section "Guide des fonctions du mélangeur".

# ASSEMBLAGE DU MÉLANGEUR

## Préparation du mélangeur pour utilisation

### **AVERTISSEMENT**



#### **Risque de choc électrique**

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

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

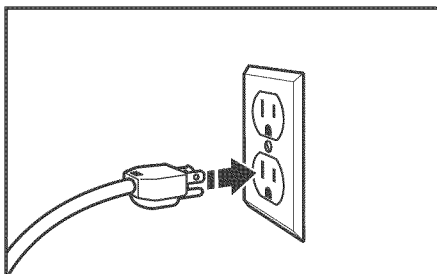
**Ne pas utiliser un adaptateur.**

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

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

### **Avant la première utilisation**

Avant d'utiliser le mélangeur pour la première fois, essuyer le socle avec un chiffon humide tiède, puis l'essuyer avec un autre chiffon humide. Sécher avec un chiffon doux. Laver le récipient, le couvercle et la tasse à ingrédients dans une eau chaude et savonneuse (voir la section "Entretien et nettoyage"). Rincer et sécher les pièces.



Avant d'utiliser le mélangeur, brancher l'appareil dans une prise à 3 alvéoles reliée à la terre.

Pour plus de renseignements sur la façon de tirer le meilleur parti de ce mélangeur, consulter [www.blendwithkitchenaid.com](http://www.blendwithkitchenaid.com) pour visionner des vidéos.

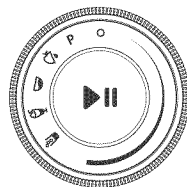
## UTILISATION DU MÉLANGEUR

### Utilisation du mélangeur

#### **Avant utilisation**

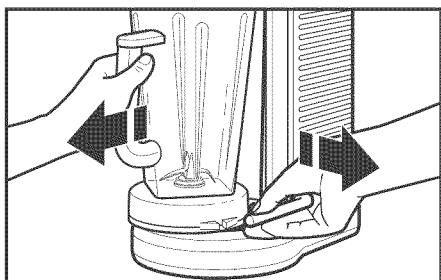
Avant de faire fonctionner le mélangeur, s'assurer que le récipient est bien verrouillé sur le socle du mélangeur.

Le mélangeur ne fonctionne pas tant que le récipient et le couvercle ne sont pas correctement en place. Si le récipient est retiré de son socle avant l'arrêt du mélangeur, le frein de la lame s'enclenche pour arrêter les lames et le mélangeur s'arrête de fonctionner après quelques secondes.

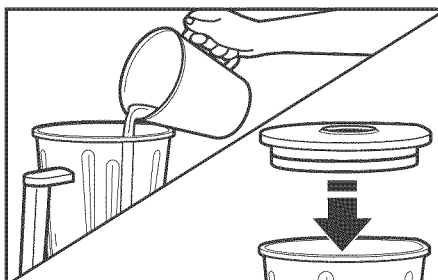


Le mélangeur possède quatre programmes de recettes préréglés : boissons glacées/ smoothies, laits frappés, soupes/sauces et jus. Ses sélections Vitesses variables et Pulse (impulsion) permettent de personnaliser le mélange pour n'importe quelle recette. Voir le "Guide des fonctions du mélangeur" pour des informations plus détaillées.

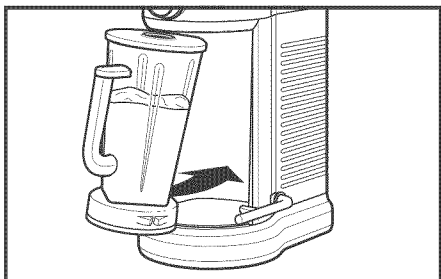
# UTILISATION DU MÉLANGEUR



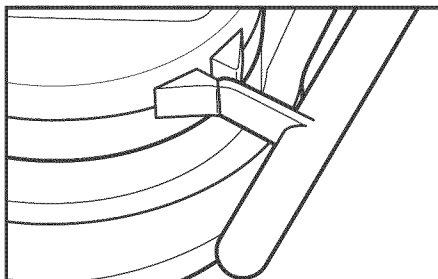
- 1 Retirer le récipient du socle du mélangeur pour le remplir avec les ingrédients. Tirer le levier de dégagement du récipient pour retirer plus facilement le récipient. Saisir fermement la poignée, et retirer le récipient en le tirant vers soi.



- 2 Placer les ingrédients dans le récipient. Commencer par ajouter les ingrédients liquides puis les aliments tendres et terminer par les glaçons ou les fruits congelés. Ne pas remplir le récipient au-delà du repère de remplissage maximum (en particulier lors de l'utilisation de liquides essentiellement). Commencer par placer le couvercle sur le bec verseur du récipient puis appuyer sur le couvercle du côté de la poignée, en veillant à ce que le couvercle soit bien droit. Le mélangeur ne fonctionne pas tant que le couvercle n'est pas en place.



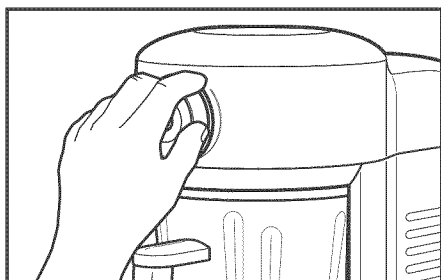
- 3 Aligner le sommet du récipient de manière à ce qu'il coulisse sous le sommet du socle, et faire coulisser le récipient dans le logement. Vérifier que le récipient est bien droit et qu'il tient bien en place.



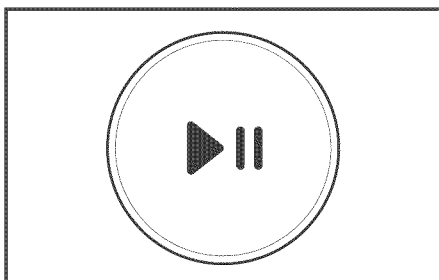
- 4 Vérifier que le récipient est bien en place en s'assurant que l'onglet de la poignée du récipient se place entre les deux encoches triangulaires du socle du récipient. Un déclic se fait entendre lorsque le récipient est bien en place.

**REMARQUE :** Il devrait y avoir un demi-pouce (1,27 cm) de plate-forme visible uniformément autour du récipient lorsqu'il tient bien en place.

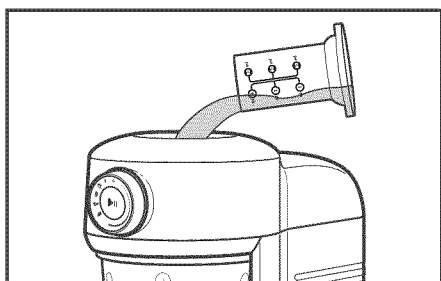
# UTILISATION DU MÉLANGEUR



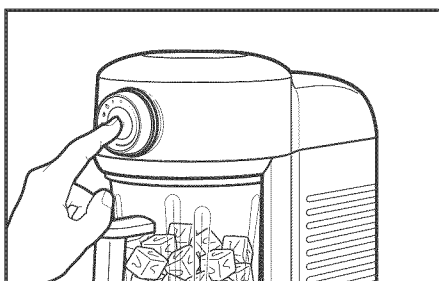
- 5** Tourner le bouton rotatif de sélection sur le programme préréglé souhaité ou sur une sélection de vitesse variable (voir le "Guide des fonctions du mélangeur" pour plus d'informations).



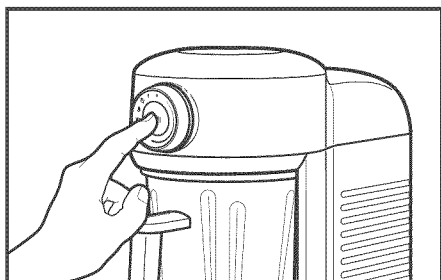
- 6** Appuyer sur le bouton MISE EN MARCHÉ/PAUSE.



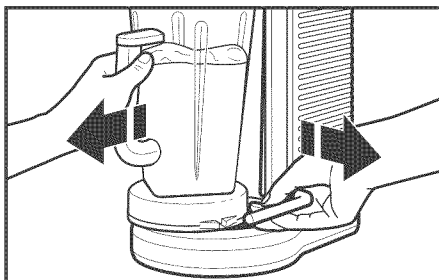
- 7** Le couvercle à ingrédients amovible et l'entonnoir amovible peuvent être utilisés pour ajouter davantage d'ingrédients dans le récipient durant le mélange, si nécessaire. Le couvercle est muni de graduations pratiques, ou de mesures précises pour les ingrédients ajoutés.



- 8** Pour utiliser la caractéristique Impulsion, tourner le bouton rotatif sur PULSE (impulsion), puis APPUYER SANS RELÂCHER sur le bouton START/PAUSE (mise en marche/pause) durant le laps de temps souhaité.



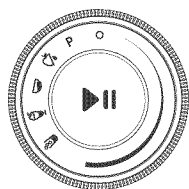
- 9** Le mélangeur s'arrête automatiquement lorsque le programme est terminé. Le mélangeur émet une sonnerie pour indiquer que le programme est terminé. Il peut également être éteint manuellement en appuyant sur le bouton MISE EN MARCHÉ/PAUSE.







- 10** Tirer le levier de dégagement pour retirer plus facilement le récipient lorsque le mélange est terminé. Saisir fermement la poignée, et retirer le récipient en le tirant vers soi.

# UTILISATION DU MÉLANGEUR

## Guide des fonctions du mélangeur



Les quatre programmes de recettes préréglés ont chacun été conçus à partir des recettes types de cette catégorie. Toutefois, il s'avère que toutes les recettes ne sont pas exactement les mêmes, et quelquefois, une recette particulière pourrait mieux correspondre à vos goûts lorsqu'elle est préparée avec un programme de mélange qui n'est pas forcément évident. Par exemple, certains laits frappés avec des fruits surgelés se mélangent mieux avec le programme Boissons glacées/smoothies. Par ailleurs, lors de la préparation de smoothies, vous préférerez peut-être la finesse de la texture produite grâce au programme Juice (jus). Il est recommandé d'essayer différents programmes afin de trouver celui qui convient le mieux à vos recettes préférées.

Réglage	Description	Durée de mélange (min:sec)	Aliments à mélanger	
 BOISSONS GLACÉES/SMOOTHIES	Impulsions courtes et fortes pour concasser de grosses quantités d'aliments durs (glace, légumes surgelés ou fruits surgelés).	1:05	Boissons mélangées avec glaçons Glace concassée	Fruits hachés surgelés (décongeler légèrement jusqu'à ce qu'on puisse y introduire la pointe de la lame d'un couteau)
 LAITS FRAPPÉS	Longue période de mélange à faible vitesse pour créer une consistance onctueuse et uniforme lorsque l'on mélange des aliments épais et collants.	1:39	Boissons à base de crème glacée Sorbet/boissons glacées à base de lait Boissons glacées à base de yaourt	Fromage ricotta mou ou cottage Fruits ou légumes en purée/Aliments pour bébé Viande en purée/ Viande préparée pour bébé Pâte à crêpes et à gaufres
 SOUPES/SAUCES	Augmentation progressive de la vitesse et de la puissance. Idéal pour mélanger des aliments chauds.	1:25	Boissons chaudes Soupe	Vinaigrette pour salade Sauces chaudes
 JUS	La vitesse élevée des lames donne aux aliments mélangés une texture fine, pour les recettes utilisant des aliments à haute teneur en fibres, ou avec la peau et les pépins.	1:29	Jus de fruit à base de concentré surgelé Boissons à base de fruits (très liquides)	Sauce froide aux fruits ou aux légumes Fruits frais hachés finement Légumes frais hachés finement
<b>P</b> PULSE (IMPULSION)	Permet de contrôler avec précision la durée et la fréquence du mélange. Idéal pour les recettes nécessitant un doigté délicat.	Courtes impulsions de 2 à 3 secondes, selon le besoin	Garniture salée à base de chapelure Garniture sucrée à base de chapelure Mélange de viande pour garniture de sandwich	Fruits hachés Légumes hachés
VITESSES VARIABLES	Vitesses réglables pour les hachages et les mélanges finement ajustés nécessaires à toute recette.	Jusqu'à 2:00, au besoin selon la recette	Pesto Trempettes Mélange de viande pour garniture de sandwich Fromage à pâte dure râpé	Gélatine pour tartes/desserts Gâteau au fromage Mousse

## Conseils rapides

### Utilisation du mélangeur

- Arrêter le mélangeur avant d'utiliser des ustensiles dans le récipient. Utiliser une spatule en caoutchouc pour mélanger les ingrédients uniquement lorsque le mélangeur est arrêté. Ne jamais utiliser d'ustensile (y compris de spatules) dans le récipient pendant que le moteur tourne.
- Le mélangeur peut préparer des ingrédients chauds. Si possible, faire refroidir les aliments chauds avant de les mélanger.
- Pour des résultats optimaux, ne pas remplir le récipient jusqu'en haut lors du mélange d'aliments chauds ou de liquides. Fixer le couvercle, retirer le couvercle à ingrédients central et placer une serviette sur le dessus.
- Le mélangeur n'est pas conçu pour être utilisé comme appareil de chauffage.

### Entraînement magnétique

- Ne pas oublier que le récipient du mélangeur et le socle du mélangeur contiennent des aimants qui peuvent attirer d'autres objets. Par exemple, le récipient peut attirer des ustensiles de métal à proximité lorsqu'il est placé sur un comptoir.
- Des objets métalliques peuvent également être attirés par le socle du mélangeur si le récipient n'est pas en place. Toutefois, le mélangeur ne fonctionne pas si le récipient et le couvercle ne sont pas en place.
- Vérifier que le fond du récipient est exempt de résidus aimantés avant chaque utilisation.

### Mélange à vitesse variable

- Pour des mélanges effectués à l'aide du réglage de vitesse variable, démarrer le mélange à une vitesse faible pour incorporer soigneusement les ingrédients. Passer ensuite à une vitesse supérieure si désiré. Les programmes de recettes pré-réglés s'avéreront plus pratiques, car ils modifient la vitesse automatiquement.

- Comme le mélangeur peut fonctionner sans l'intervention de l'utilisateur, la fonction de vitesse variable s'éteint automatiquement après environ 2 minutes pour s'assurer que le mélangeur ne fonctionne pas plus longtemps que prévu et que la recette ne soit pas excessivement mélangée. Si l'on souhaite mélanger plus longtemps, réinitialiser le mélangeur sur la position "OFF/O" (arrêt) et le remettre en marche selon le besoin.

### Utilisation du couvercle à ingrédients

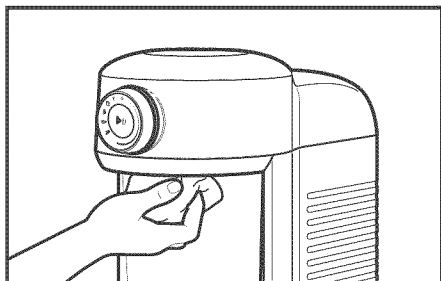
- Si souhaité, il est possible de retirer le couvercle à ingrédients central pour ajouter des ingrédients lorsque le mélangeur est en marche.
- Le couvercle à ingrédients et l'entonnoir devront être nettoyés même si aucun ingrédient n'a été ajouté dans la goulotte à ingrédients.
- Pour des ingrédients soigneusement mélangés, les ajouter au début du programme afin que le mélangeur puisse entièrement les incorporer.
- Si l'on désire obtenir de gros morceaux de fruits et de légumes, ajouter les ingrédients vers la fin du programme de mélange.
- Si le couvercle à ingrédient n'est pas entièrement assujéti, s'assurer que l'entonnoir est complètement en position basse. En cas de difficulté, faire pivoter l'entonnoir ou le couvercle à ingrédients jusqu'à trouver la position correcte.
- Essuyer le revêtement intérieur de l'entonnoir après chaque utilisation.

### Concasser la glace

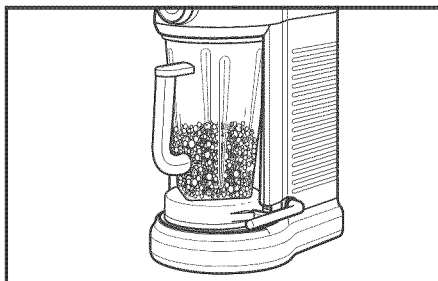
- De la glace fraîchement retirée du congélateur sera mieux concassée que de la glace partiellement fondue.
- Des glaçons de petite taille se hachent et se concassent plus vite que des gros.
- Pour des résultats optimaux, concasser la glace en l'ajoutant dans la goulotte à ingrédients lorsque le mélangeur est en fonctionnement.

## Nettoyage du mélangeur

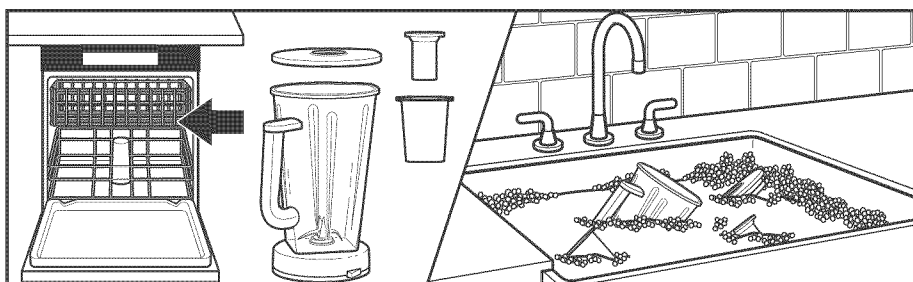
- Nettoyer soigneusement le mélangeur après chaque utilisation. Veiller à toujours débrancher avant le nettoyage.
- Afin d'éviter d'endommager le mélangeur, ne pas immerger le socle ou le cordon du mélangeur dans l'eau.
- Afin d'éviter d'érafler le mélangeur, ne pas utiliser de nettoyeurs abrasifs ou de tampons à récurer.



**1 Nettoyage du socle et du cordon du mélangeur :** Débrancher le mélangeur avant le nettoyage. Nettoyer avec un chiffon tiède et humide, essuyer avec un chiffon humide et sécher avec un chiffon doux. S'assurer de nettoyer l'intérieur de la goulotte à ingrédients à chaque fois.



**2 Nettoyage rapide du mélangeur sur son socle :** Verser 1 goutte de liquide à vaisselle dans un récipient d'eau, et faire fonctionner sur le programme Boissons glacées/Smoothies. Jeter l'eau lorsque le programme est terminé et rincer entièrement.

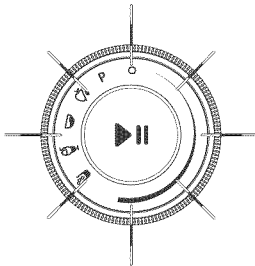
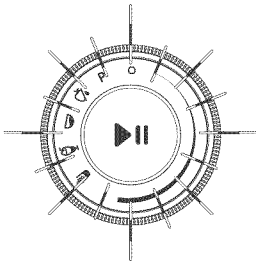
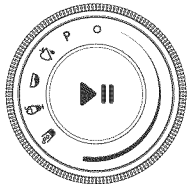


**3 Nettoyage du récipient, du couvercle, du couvercle à ingrédients et de l'entonnoir :** Laver tous les articles au lave-vaisselle, dans le panier supérieur ou inférieur. On peut aussi les laver à l'eau savonneuse, les rincer et les sécher. S'assurer que toutes les pièces du mélangeur sont sèches avant de les entreposer pour de longues périodes.

**REMARQUE :** Pour des résultats optimaux lors du nettoyage du mélangeur, démonter complètement le couvercle, le couvercle à ingrédients et l'entonnoir, puis bien nettoyer toutes les pièces après chaque utilisation.

## Comprendre les codes de clignotement du mélangeur

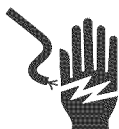
**IMPORTANT** : Si l'on n'appuie pas d'abord sur le bouton START/PAUSE (mise en marche/pause), le mélangeur ne fonctionne à aucune vitesse.

La DEL clignote lentement	La DEL clignote rapidement	La DEL ne clignote pas
		
<p><b>Mode Prêt</b></p> <p>Si la DEL s'allume lentement avec une intensité croissante, puis s'éteint, cela signifie que le mélangeur est prêt à l'utilisation. Appuyer sur le bouton START/PAUSE (mise en marche/pause) pour commencer à mélanger.</p>	<p><b>Mode erreur</b></p> <p>Si la DEL clignote puis s'éteint rapidement par rafales, cela signifie que le mélangeur n'est pas prêt à l'utilisation.</p> <p>Les raisons les plus courantes sont les suivantes :</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Le récipient n'est pas correctement positionné</li> <li>- Le récipient a été retiré avant la fin du mélange</li> <li>- Le mélangeur est grippé</li> </ul> <p>Commencer par tourner le bouton sur "OFF/O" (arrêt/O). Ensuite, s'assurer que le récipient est bien en place. Puis choisir le réglage souhaité et appuyer sur le bouton START/PAUSE (mise en marche/pause).</p> <p>Si le mélangeur est grippé, il cesse de fonctionner afin d'éviter d'endommager le moteur. Appuyer START/PAUSE (mise en marche/pause) puis débrancher le cordon d'alimentation. Retirer le récipient du socle et écraser ou retirer les particules alimentaires fixées aux lames du fond du récipient à l'aide d'un grattoir. Pour redémarrer, tourner le bouton sur la position "OFF/O" (arrêt/O), tourner le bouton de sélection et appuyer sur START/PAUSE (mise en marche/pause).</p>	<p>Si la DEL ne clignote pas après la sélection du réglage, cela signifie que le mélangeur n'est pas prêt à l'utilisation.</p> <p>Les raisons les plus courantes sont les suivantes :</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Le mélangeur est au mode de veille</li> <li>- Le mélangeur a été débranché ou une panne de courant est survenue</li> </ul> <p>Il est possible que le mélangeur ait basculé dans un mode inactif ou dans le mode de veille. Cette caractéristique économise de l'énergie si le mélangeur est inutilisé pendant quelques minutes. Replacer le bouton sur "OFF/O" (arrêt/O) ramène le mélangeur à un mode actif. Commencer par tourner le bouton sur "OFF/O" (arrêt/O). Ensuite, s'assurer que le récipient est bien en place. Puis choisir le réglage souhaité et appuyer sur le bouton START/PAUSE (mise en marche/pause).</p> <p>Si le mélangeur ne fonctionne toujours pas, voir ci-dessous pour plus d'informations sur les façons de corriger les erreurs de fonctionnement.</p>



## Le mélangeur ne fonctionne pas lorsqu'on sélectionne un réglage

### **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.**

- Si la DEL clignote puis s'éteint rapidement par rafales, cela signifie que le récipient n'est peut être pas bien en place ou qu'il a peut être basculé dans le mode de veille et qu'il est nécessaire de replacer le bouton sur "OFF/O" (arrêt/O). Suivre les instructions du mode erreur.
- Vérifier que le mélangeur est branché dans une prise à 3 alvéoles reliée à la terre. Si c'est le cas, appuyer START/PAUSE (mise en marche/pause) puis débrancher le mélangeur. Le rebrancher dans la même prise et appuyer sur START/PAUSE (mise en marche/pause). Si le mélangeur ne fonctionne toujours pas, inspecter le fusible ou coupe-circuit du circuit électrique auquel le mélangeur est raccordé et s'assurer que le circuit est fermé.
- Il se peut que le récipient ne soit pas parfaitement en place. S'assurer qu'il est complètement enfoncé et que le couvercle est aligné.
- Il peut être nécessaire de réinitialiser le mélangeur. Tourner le bouton rotatif à la position "OFF" (arrêt), puis le tourner de nouveau au réglage souhaité.

## Le mélangeur s'arrête au milieu d'une opération de mélange

- Panne de courant - Tourner le bouton rotatif à la position "OFF/O", puis le tourner au réglage souhaité et appuyer sur START/PAUSE (mise en marche/pause).
- Le mélangeur s'éteint automatiquement après environ 2 minutes de fonctionnement au réglage Vitesses variables. Pour le réinitialiser, tourner le bouton rotatif à la position "OFF/O", puis le tourner de nouveau au réglage souhaité et appuyer sur START/PAUSE (mise en marche/pause).
- Le mélangeur est peut-être grippé. Si le mélangeur est grippé, il cesse de fonctionner pour éviter d'endommager le moteur. Tourner le bouton sur "OFF/O" (arrêt/O) puis débrancher le cordon d'alimentation. Retirer le récipient du socle et écraser ou retirer les particules alimentaires fixées aux lames du fond du récipient à l'aide d'un grattoir. Pour redémarrer, tourner le bouton à la position "OFF/O" (arrêt), puis le faire tourner à la sélection choisie et appuyer sur le bouton START/PAUSE (mise en marche/pause).

Si l'on ne parvient pas à corriger le problème en suivant les étapes indiquées dans cette section, contacter un centre de dépannage agréé (voir la section "Garantie et service").

## GARANTIE ET SERVICE

### Garantie et dépannage du mélangeur KitchenAid® pour les 50 États des États-Unis, le district fédéral de Columbia, Porto Rico et le Canada

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

<b>Durée de la garantie :</b>	Garantie complète d'un an à compter de la date d'achat.
<b>KitchenAid prendra en charge les éléments suivants à votre choix :</b>	<p>KitchenAid prendra en charge les éléments suivants à votre choix : Remplacement sans difficulté du mélangeur. Voir la page suivante pour plus de détails concernant la procédure à suivre pour un dépannage, ou appeler le numéro sans frais <b>1-800-541-6390</b> du Centre eXpérience clientèle.</p> <p>OU</p> <p>Les frais de pièces de rechange et de main-d'œuvre pour corriger les vices de matériaux et de fabrication. Le service doit être fourni par un centre de dépannage agréé KitchenAid.</p>
 <b>KitchenAid ne paiera pas pour :</b>	<ul style="list-style-type: none"><li><b>A.</b> Les réparations lorsque le mélangeur est utilisé à des fins autres qu'un usage domestique unifamilial normal.</li><li><b>B.</b> Les dommages causés par : accident, altération, mésusage ou abus.</li><li><b>C.</b> Tout frais d'expédition ou de manutention pour livrer le mélangeur à un centre de dépannage agréé.</li><li><b>D.</b> Le pièces de rechange ou frais de main d'œuvre pour le mélangeur lorsqu'il est utilisé à l'extérieur des 50 États des États-Unis, du district fédéral de Columbia, de Porto Rico et du Canada.</li></ul>
<b>CLAUSE D'EXONÉRATION DE RESPONSABILITÉ AU TITRE DES GARANTIES IMPLICITES; LIMITATION DES RECOURS</b>	
<p>LES GARANTIES IMPLICITES, Y COMPRIS DANS LA MESURE APPLICABLE LES GARANTIES DE QUALITÉ MARCHANDE OU D'APTITUDE À UN USAGE PARTICULIER, SONT EXCLUES DANS LA MESURE 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 VOUS ÊTRE APPLICABLES.</p> <p>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.</p>	

### Garantie de remplacement sans difficulté – 50 États des États-Unis, 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 mélangeur cesse de fonctionner au cours de la première année suivant son acquisition, KitchenAid livrera gratuitement à votre porte un appareil de remplacement identique ou comparable et prendra les dispositions nécessaires pour que du mélangeur d'origine nous soit retourné. L'appareil de remplacement sera également couvert par notre garantie limitée d'un an.

Si le mélangeur cesse de fonctionner durant la première année suivant son acquisition, il vous suffit d'appeler notre Centre

d'eXpérience à la clientèle au **1-800-541-6390**, du lundi au vendredi. Veuillez avoir 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. (Pas de boîte postale)

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

### Garantie de remplacement sans difficulté – Canada

---

Nous sommes tellement certains que la qualité de nos produits satisfait aux normes exigeantes de la marque KitchenAid que si le mélangeur cesse de fonctionner au cours de la première année suivant son acquisition, KitchenAid Canada remplacera le mélangeur par un appareil de remplacement identique ou comparable. L'appareil de remplacement sera également couvert par notre garantie limitée d'un an.

Si le mélangeur cesse de fonctionner durant la première année suivant son acquisition, il vous suffit d'appeler notre Centre

d'eXpérience à la clientèle au **1-800-807-6777**, du lundi au vendredi. Veuillez avoir 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.

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

### Obtenir un dépannage une fois la garantie expirée ou commander des accessoires et pièces de rechange

---

#### Aux États-Unis et à Porto Rico :

our 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 mélangeur a été acheté pour connaître la marche à suivre en cas d'intervention de dépannage nécessaire.

**Pour des informations concernant toute intervention de dépannage au Canada:**  
**1-800-807-6777.**

**Pour des informations concernant toute intervention de dépannage au Mexique:**  
**01-800-0022-767.**

## WELCOME TO THE WORLD OF KITCHENAID.

Estamos comprometidos a ayudarle a crear deliciosas comidas para su familia y amistades por toda la vida. Para ayudar a asegurar la larga duración y el desempeño de su aparato, mantenga esta guía a mano. Ésta le proveerá información sobre la mejor manera de usar y cuidar su producto. Su satisfacción es nuestra meta número 1. Recuerde registrar su producto en línea en [www.kitchenaid.com](http://www.kitchenaid.com), o bien por correo usando la Tarjeta de registro del producto que se adjunta.



Únase a nosotros en la cocina, visite [www.kitchenaid.com](http://www.kitchenaid.com).

USA: 1.800.541.6390  
Canada: 1.800.807.6777

KitchenAid.com  
KitchenAid.ca

## ÍNDICE

<b>SEGURIDAD DE LA LICUADORA</b>	
Salvaguardias importantes .....	34
Requisitos eléctricos .....	35
Potencia del motor .....	35
<b>PIEZAS Y CARACTERÍSTICAS</b>	
Piezas y accesorios .....	36
<b>CÓMO ENSAMBLAR LA LICUADORA</b>	
Preparación de la licuadora para su uso .....	37
<b>FUNCIONAMIENTO DE LA LICUADORA</b>	
Cómo utilizar la licuadora .....	37
Guía de funciones de la licuadora .....	40
<b>CONSEJOS PARA OBTENER RESULTADOS IDEALES</b>	
Consejos rápidos .....	41
<b>CUIDADO Y LIMPIEZA</b>	
Limpieza de la licuadora .....	42
<b>SOLUCIÓN DE PROBLEMAS</b>	
Significado de los códigos de parpadeo de la licuadora .....	43
La licuadora no funciona cuando se selecciona un ajuste .....	44
La licuadora se detiene al estar funcionando .....	44
<b>GARANTÍA Y SERVICIO TÉCNICO</b> .....	45

## PRUEBA DE COMPRA Y REGISTRO DEL PRODUCTO

Siempre guarde una copia del recibo de compra, en el que se muestra la fecha de compra de su licuadora. El comprobante de compra le asegurará el servicio bajo la garantía. Antes de usar la licuadora, complete y envíe por correo la tarjeta de registro del producto incluida en la unidad, o bien regístrelo en línea en [www.kitchenaid.com](http://www.kitchenaid.com). Esta tarjeta nos permitirá comunicarnos con usted en el caso improbable de que haya una notificación de seguridad relacionada con el producto, y nos ayudará a cumplir con lo dispuesto en la Consumer Product Safety Act (Ley de seguridad de productos al consumidor). Esta tarjeta no confirma su garantía. Complete lo siguiente para su información personal:

Número de modelo \_\_\_\_\_

Número de serie \_\_\_\_\_

Fecha de compra \_\_\_\_\_

Nombre de la tienda \_\_\_\_\_

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

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



Este es el símbolo de advertencia de seguridad.

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

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

Estas palabras significan:

**! PELIGRO**

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

**! ADVERTENCIA**

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

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

Advertencias de la Proposición 65 del estado de California:

**ADVERTENCIA:** Este producto contiene una o más sustancias químicas identificadas por el estado de California como causantes de cáncer.

**ADVERTENCIA:** Este producto contiene una o más sustancias químicas identificadas por el estado de California como causantes de defectos congénitos o algún otro tipo de daños en la función reproductora.

## SALVAGUARDIAS IMPORTANTES

Al utilizar aparatos 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. Es necesario supervisar cuidadosamente a los niños cuando usen cualquier electrodoméstico o cuando éste se use cerca de ellos.
4. Desenchúfela cuando no la utilice, antes de colocar o quitar piezas y antes de limpiarla.
5. Evite tocar las piezas que estén en movimiento.
6. No utilice la licuadora si el cable o el enchufe están dañados, luego de haber presentado una falla o si se ha caído o presenta algún tipo de daño. Devuelva el aparato al Centro de servicio técnico autorizado más cercano para su inspección, reparación o ajuste eléctrico o mecánico.
7. No la use a la intemperie.
8. No deje que el cable cuelgue del borde de la mesa o del mostrador.

# SEGURIDAD DE LA LICUADORA

9. Mantenga las manos y los utensilios fuera del recipiente al licuar, para reducir el riesgo de lesiones graves a personas o daños a la licuadora. Puede usarse un raspador, pero solo cuando la licuadora no está en funcionamiento.
10. Las cuchillas son filosas. Manipúlelas con cuidado.
11. KitchenAid no recomienda el uso de accesorios, incluidas las botellas para conservas, ya que pueden crear un riesgo de lesiones personales.
12. La luz que destella indica que está lista para ser usada; evite entrar en contacto con las cuchillas o piezas en movimiento.
13. Este producto ha sido diseñado únicamente para uso doméstico.
14. No dé al aparato un uso diferente de aquél para el cual fue diseñado.

## GUARDE ESTAS INSTRUCCIONES

### 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.**

Voltaje: 120 Voltios, CA solamente

Vatage: 1300 vatios

Frecuencia: 60 Hz

**NOTA:** Si el enchufe no encaja en el contacto de pared, 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 técnico de servicio calificado instale un contacto cerca del electrodoméstico.

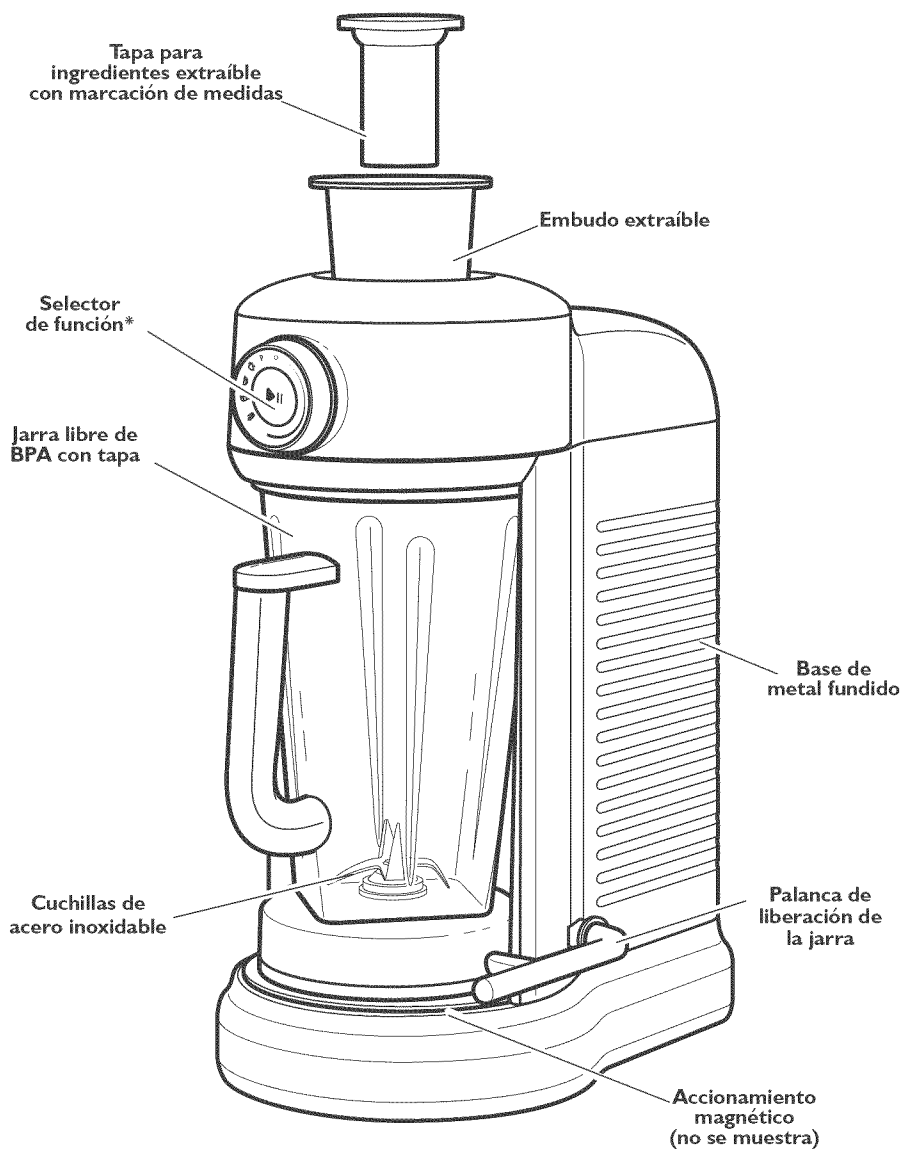
### Potencia del motor

Los caballos de fuerza del motor de la licuadora se midieron usando un dinamómetro, un instrumento usado habitualmente en laboratorios para medir la potencia mecánica de los motores. Nuestro motor con un pico de 1,8 caballos de fuerza (HP) refleja la potencia de salida del motor mismo y no la potencia de salida de la licuadora en la jarra de la licuadora. Al igual que con cualquier licuadora, la potencia de salida en la jarra no es la misma que la potencia del motor mismo. Este motor alcanza un pico de 1,4 HP en la jarra, lo que le permite a esta desplegar una potencia robusta para todas sus recetas.

**NOTA:** De acuerdo con las pautas de la Asociación Americana del Corazón, como ocurre con muchos productos que contienen imanes, se recomienda que las personas con marcapasos/desfibriladores implantados sean precavidos con la licuadora y mantengan sus dispositivos a una distancia de 12 pulgadas (31 cm) de la licuadora.

# PIEZAS Y CARACTERÍSTICAS

## Piezas y accesorios



\*Vea la sección "Guía de funciones de la licuadora".



# CÓMO ENSAMBLAR LA LICUADORA

## Preparación de la licuadora para su uso

### **⚠️ ADVERTENCIA**



#### **Peligro de Choque Eléctrico**

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

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

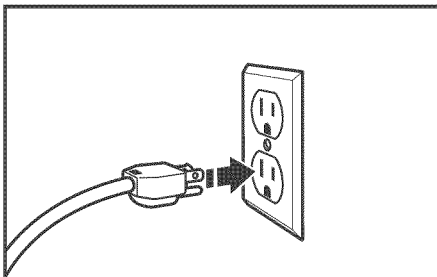
**No use un adaptador.**

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

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

### **Antes del primer uso**

Antes de usar la licuadora por primera vez, limpie la base de ésta con un paño humedecido con agua tibia; luego pásela un paño húmedo. Séquela con un paño suave. Lave la jarra, la tapa y la taza para ingredientes con agua tibia jabonosa (consulte la sección “Cuidado y limpieza”). Enjuague las piezas y séquelas.



Antes de usar la licuadora, enchúfela en un contacto de 3 terminales con conexión a tierra.

A fin de obtener más información acerca de cómo aprovechar al máximo la licuadora, visite [www.blendwithkitchenaid.com](http://www.blendwithkitchenaid.com) para ver los videos.

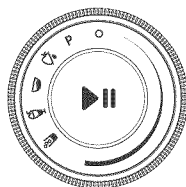
## FUNCIONAMIENTO DE LA LICUADORA

### Cómo utilizar la licuadora

#### **Antes de usar**

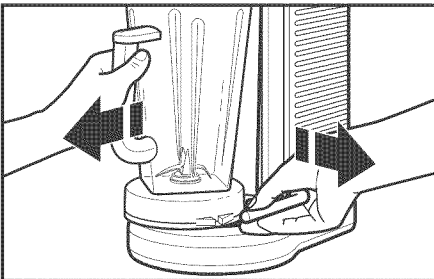
Antes de usar la licuadora, asegúrese de que la jarra haya trabado bien en la base de la licuadora.

La licuadora no funcionará si la jarra y la tapa no se encuentran completamente en su lugar. Si usted jala de la jarra para retirarla de la base antes de que esta detenga su funcionamiento, el freno de las cuchillas se accionará para detener las cuchillas, y la licuadora se detendrá luego de unos segundos.

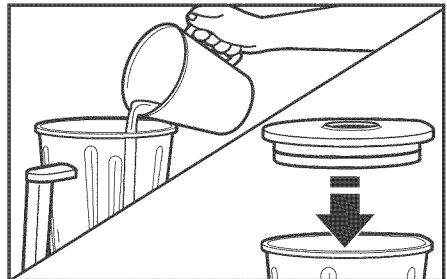


La licuadora tiene cuatro programas de receta prefijados: Bebidas con hielo/ Licuados, Batidos, Sopas/Salsas y Jugo. Además, cuenta con las opciones de Velocidad variable y Pulso que le permiten personalizar su licuado para cualquier receta que haga. Consulte la “Guía de funciones de la licuadora” para obtener información más detallada.

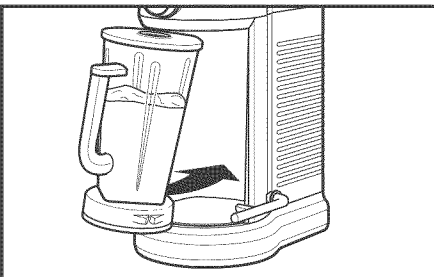
# FUNCIONAMIENTO DE LA LICUADORA



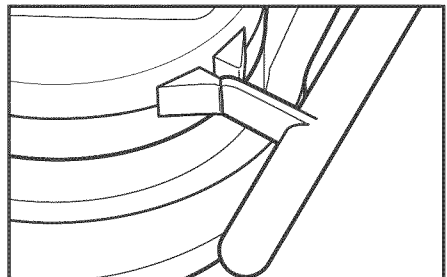
- 1 Quite la jarra de la base de la licuadora para llenarla con los ingredientes. Tire de la palanca de liberación para quitar la jarra. Sostenga la manija con firmeza, y tire de la jarra hacia usted para quitarla.



- 2 Coloque los ingredientes en la jarra. Primero agregue los líquidos, luego los alimentos blandos y, por último, el hielo o la fruta congelada. No llene la jarra por encima de la línea de llenado máximo, especialmente cuando usa mayormente líquidos. Coloque la tapa sobre el pico de la jarra primero; luego empuje hacia abajo el lado de la tapa cerca de la manija, asegurándose de que la tapa esté derecha. La licuadora no funcionará sin la tapa en su lugar.



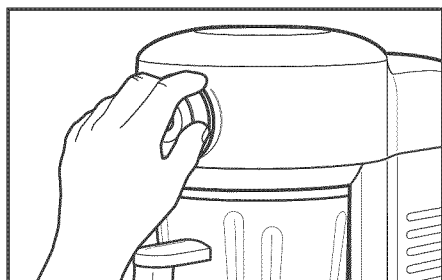
- 3 Alinee la parte superior de la licuadora para que se deslice debajo de la parte superior de la base, y deslice la jarra hacia adelante dentro del alojamiento. Cerciñese de que la jarra entre derecha y quede segura en su lugar.



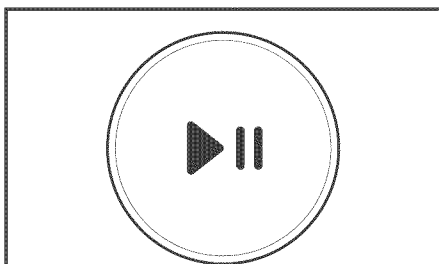
- 4 Asegúrese de que la jarra esté completamente en su lugar verificando que la lengüeta de la manija de liberación repose entre las dos ranuras triangulares en la base de la jarra. Cuando la jarra esté completamente en su lugar, escuchará un chasquido.

**NOTA:** Debe haber media pulgada (1,27 cm) de plataforma visible en forma pareja alrededor de la jarra cuando esta se encuentra totalmente bloqueada en su lugar.

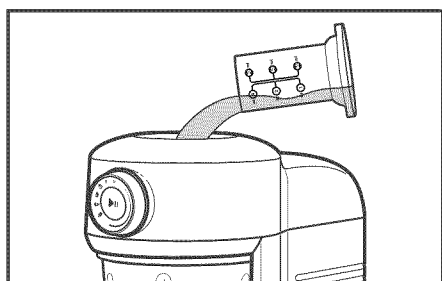
# FUNCIONAMIENTO DE LA LICUADORA



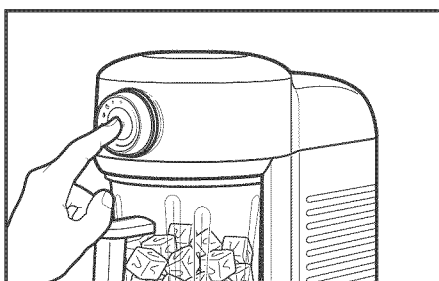
**5** Gire la perilla de selección y colóquela en el programa prefijado o en la velocidad variable que desee (consulte la “Guía de funciones de la licuadora” para obtener más información).



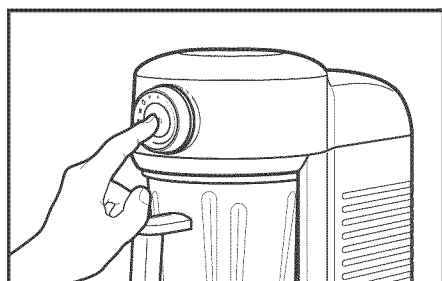
**6** Presione el botón **START/PAUSE** (Inicio/Pausa).



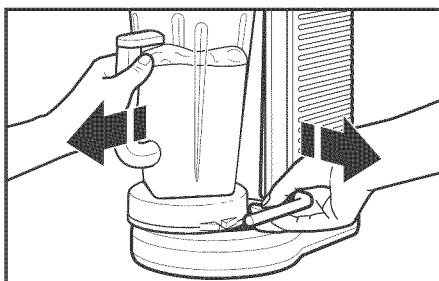
**7** De ser necesario, puede utilizar la tapa para ingredientes y el embudo extraíbles para agregar más ingredientes a la jarra mientras licúa. La tapa incluye prácticos indicadores de medición o mediciones precisas de los ingredientes agregados.



**8** Para usar la función **Pulse** (Pulso), gire el cuadrante hacia **PULSE** (Pulso); luego **MANTENGA PRESIONADO** el botón **START/PAUSE** (Inicio/Pausa) para el tiempo deseado.



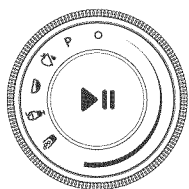
**9** La licuadora se detendrá automáticamente al completarse los programas. La licuadora emitirá un pitido para indicar que terminó el ciclo, o presione el botón **START/PAUSE** (Inicio/Pausa) para detenerla de forma manual.







**10** Tire de la palanca de liberación para facilitar el retiro de la jarra cuando haya terminado de licuar. Sostenga la manija con firmeza, y tire de la jarra hacia usted para quitarla.

# FUNCIONAMIENTO DE LA LICUADORA

## Guía de funciones de la licuadora



Los cuatro programas de receta prefijados se desarrollaron en función de recetas típicas en dicha categoría. No obstante, notará que no todas las recetas son exactamente iguales, y a veces alguna en particular requiere, para ajustarse más a su gusto, licuar en un programa no tan evidente. Por ejemplo, algunos batidos con frutas congeladas se licúan mejor en el programa de Bebidas con hielo/Licuados. Asimismo, cuando prepare licuados, quizá prefiera obtener la textura más fina que crea el programa para jugos. Le aconsejamos que pruebe a fin de encontrar el mejor programa para sus recetas favoritas.

Ajuste	Descripción	Tiempo de licuado (en min:seg)	Ingredientes a licuar	
 BEBIDAS CON HIELO/ LICUADOS	Pulsos rápidos de potencia para triturar grandes cantidades de alimentos duros, como por ejemplo hielo, vegetales o frutas congeladas.	1:05	Bebidas licuadas con hielo Hielo triturado	Fruta picada congelada (descongéla un poco, hasta que pueda introducir la punta de un cuchillo).
 BATIDOS	Licuado largo, a baja velocidad, para crear una consistencia suave y uniforme al licuar alimentos espesos y pegajosos.	1:39	Bebidas a base de helado Sorbete/Bebidas helada a base de leche Bebidas a base de yogurt congelado	Queso ricota o requesón suave Puré de frutas/Comida para bebé Puré de carne/Comida de carne para bebé Masa para panqueques/waffles
 SOPAS/ SALSAS	Aumento gradual de velocidad y potencia. Ideal especialmente para licuar ingredientes calientes.	1:25	Bebidas calientes Sopa	Aderezo para ensalada Salsas calientes
 JUGO	Alta velocidad de cuchillas para licuar hasta obtener una textura delicada para recetas con alimentos muy fibrosos, o con cáscara o semillas.	1:29	Jugo de frutas de concentrado congelado Bebida a base de frutas (liviana)	Salsa de verduras o frutas frías Frutas frescas picadas finas Verduras frescas picadas finas
<b>P</b> PULSO	Permite controlar con precisión la duración y la frecuencia del licuado. Ideal para recetas que requieren de un toque ligero.	Pulsos cortos de 2 o 3 segundos, según corresponda.	Sabrosa cobertura de migas Cobertura dulce de migas Relleno para sándwich de ensalada de carne	Frutas picadas Verduras picadas
VELOCIDADES VARIABLES	Velocidades regulables para necesidades de picado y licuado delicadas para preparar cualquier receta.	Hasta 2:00, según corresponda para la receta deseada.	Pesto Salsas para acompañar Relleno para sándwich de ensalada de carne Queso duro rallado	Gelatina ligera para pais/postres Tarta de queso Mousse

## Consejos rápidos

### Cómo utilizar la licuadora

- Detenga la licuadora antes de usar utensilios en la jarra. Utilice una espátula de goma para mezclar los ingredientes solo cuando la licuadora esté apagada. Nunca use un utensilio, incluso espátulas, en la jarra mientras esté funcionando el motor.
- La licuadora se puede utilizar con ingredientes calientes. En lo posible, enfríe los alimentos calientes antes de licuarlos.
- Para obtener resultados ideales, si va a licuar alimentos o líquidos calientes, no llene la jarra de la licuadora hasta arriba. Asegure la tapa, quite la tapa central para ingredientes y coloque una toalla sobre la parte superior.
- La licuadora no se diseñó para usarse como dispositivo de calentamiento.

### Licuada magnética

- Tenga en cuenta que la jarra y la base de la licuadora contienen imanes que pueden atraer otros elementos. Por ejemplo, la jarra puede atraer utensilios de metal cercanos al colocarla sobre la mesada.
- La base de la licuadora también puede atraer elementos de metal si no está colocada la jarra. No obstante, la licuadora no funcionará si no está colocada la jarra y la tapa.
- Antes de cada uso, verifique que la parte inferior de la jarra no tenga residuos magnéticos.

### Licuada a velocidad variable

- Para mezclas licuadas en el ajuste de velocidades variables, comience a licuar a baja velocidad para que los ingredientes se mezclen bien. Luego comience a aumentar la velocidad, según lo desee. Observará que los programas de receta prefijados facilitarán el licuado al variar el nivel de velocidad de manera automática.

- Ya que la licuadora puede funcionar sin intervención del usuario, la función Velocidad variable se apagará automáticamente luego de aproximadamente 2 minutos para garantizar que no funcione más de lo previsto y que la receta no se licúe demasiado. Si desea continuar licuando, vuelva a colocar la licuadora en la posición "OFF/O" (Apagado) y enciéndala nuevamente según corresponda.

### Cómo utilizar la tapa para ingredientes

- Si lo desea, puede quitar la tapa central para agregar ingredientes mientras la licuadora está en funcionamiento.
- La tapa para ingredientes y el embudo deberán lavarse incluso si los ingredientes no se colocan a través del alimentador de ingredientes.
- Para lograr que los ingredientes se procesen bien, agréguelos al principio del ciclo para que la licuadora pueda procesarlos por completo.
- Si desea frutas y vegetales en trozos, agregue los ingredientes casi al final del ciclo de licuado.
- Si la tapa para ingredientes no apoya del todo, verifique que el embudo esté insertado hasta el fondo. Si tiene problemas, gire el embudo o la tapa hasta encontrar la posición correcta.
- Limpie el revestimiento interior del embudo luego de cada uso.

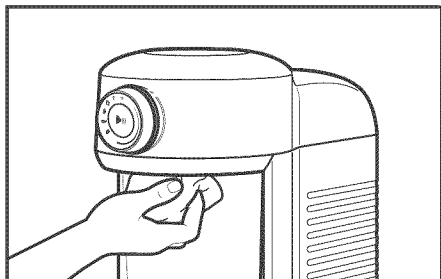
### Cómo triturar hielo

- El hielo del congelador se triturará mejor que el hielo parcialmente derretido para nieve.
- Los cubos de hielo más pequeños se pueden picar o triturar más rápido que los grandes.
- Para obtener resultados ideales, el hielo se picará al agregarlo a través del alimentador de ingredientes mientras la licuadora está en funcionamiento.

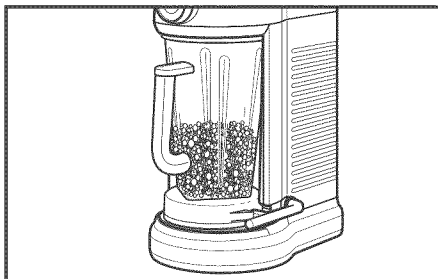
# CUIDADO Y LIMPIEZA

## Limpieza de la licuadora

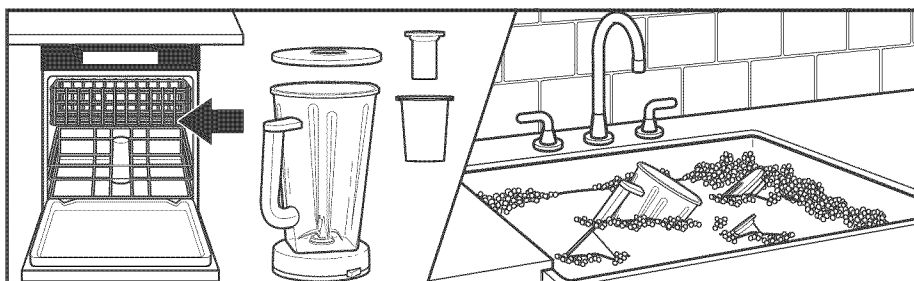
- Limpie la licuadora a fondo después de cada uso. Asegúrese de desenchufarla antes de limpiarla.
- Para evitar que se dañe, no sumerja la base ni el cable de la licuadora en agua.
- Para evitar que la licuadora se raye, no utilice limpiadores ni estropajos abrasivos.



- 1 Para limpiar la base y el cable de la licuadora:** Desenchufe la licuadora antes de limpiarla. Limpie con un paño tibio y húmedo y luego, con un paño húmedo. Seque con un paño suave. Asegúrese de limpiar el interior del alimentador de ingredientes cada vez que lo use.



- 2 Para limpiar rápidamente la licuadora sin sacarla de la base:** Agregue 1 gota de detergente a media jarra de agua y hágala funcionar en el ajuste de Bebidas con hielo/Licuados. Una vez que termine el ciclo, elimine el agua y enjuáguela completamente.



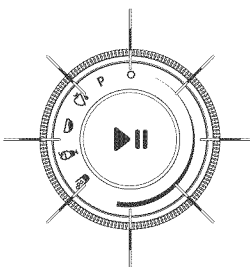
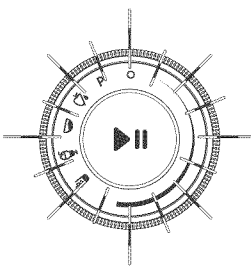
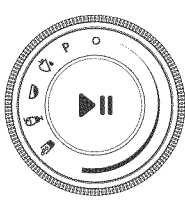
- 3 Para limpiar la jarra, la tapa, la tapa para ingredientes y el embudo:** Lave todos los elementos en la rejilla superior o inferior de la lavavajillas. O lávelos a mano con agua jabonosa, enjuáguelos y séquelos. Cerciérese de que todas las piezas de la licuadora estén secas antes de guardarla durante períodos más largos de tiempo.

**NOTA:** Para obtener resultados ideales al limpiar la licuadora, desarme por completo la tapa, la tapa para ingredientes y el embudo, y lave bien todas las piezas después de cada uso.

# SOLUCIÓN DE PROBLEMAS

## Significado de los códigos de parpadeo de la licuadora

**IMPORTANTE:** La licuadora no funcionará a ninguna velocidad, salvo que presione el botón START/PAUSE (Inicio/Pausa) primero.

El LED destella despacio	El LED destella rápido	El LED no destella
		
<p><b>Modo listo</b></p> <p>Si el LED se enciende lentamente con un aumento de intensidad y luego se apaga, la licuadora está lista para licuar. Presione el botón START/PAUSE (Inicio/Pausa) para comenzar a licuar.</p>	<p><b>Modo error</b></p> <p>Si el LED destella en on/off (Encendido/Apagado) a intervalos rápidos, la licuadora no está lista para licuar.</p> <p>Las razones más comunes incluyen:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- La jarra no se encuentra ubicada correctamente en su lugar</li> <li>- La jarra se retiró antes de completar el proceso de licuado</li> <li>- La licuadora se atascó</li> </ul> <p>Primero, gire la perilla hacia "OFF/O" (Apagado/O). Luego, cerciórese de que la jarra se encuentre correctamente ubicada en su lugar. Después, escoja su selección y presione el botón START/PAUSE (Inicio/Pausa).</p> <p>Si está atascada, la licuadora se detendrá para evitar que se dañe el motor. Presione START/PAUSE (Inicio/Pausa) y luego desenchufe el cable eléctrico. Retire la jarra de la base y, con un raspador, libere las cuchillas separando o sacando el contenido del fondo de la jarra. Para reiniciar, gire la perilla hacia la posición "OFF/O" (Apagado/O) y luego gire la selección de la perilla y presione START/PAUSE (Inicio/Pausa).</p>	<p>Si el LED no destella luego de seleccionar un ajuste, la licuadora no está lista para licuar.</p> <p>Las razones más comunes incluyen:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- La licuadora se encuentra en "sleep mode" (Modo suspensión)</li> <li>- La licuadora ha sido desenchufada o ha ocurrido un corte de energía</li> </ul> <p>La licuadora puede haber entrado en un modo inactivo o "sleep mode" (Modo suspensión). Esta función ahorra energía si la licuadora se deja sin supervisión por unos minutos. Al volver a fijar el cuadrante en "OFF/O" (Apagado/O), la licuadora vuelve a entrar en "active mode" (Modo activo).</p> <p>Primero, gire la perilla hacia "OFF/O" (Apagado/O). Luego, cerciórese de que la jarra se encuentre correctamente ubicada en su lugar. Después, escoja su selección y presione el botón START/PAUSE (Inicio/Pausa).</p> <p>Si la batidora no funciona, vea la sección a continuación para obtener más información acerca de las maneras de corregir errores de funcionamiento.</p>

## La licuadora no funciona cuando se selecciona un ajuste

### **⚠ 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.**

- Si el LED destella en on/off (Encendido/ Apagado) a intervalos rápidos, es posible que la jarra no se encuentre completamente en su lugar o que la licuadora haya entrado en “sleep mode” (Modo suspensión) y deba reajustarse a “OFF/O” (Apagado). Siga las instrucciones de “Error mode” (Modo error).
- Revise que la licuadora se haya enchufado en un contacto de conexión a tierra de 3 terminales. Si está enchufada, presione START/ PAUSE (Inicio/Pausa), luego desenchufe la licuadora. Enchúfela nuevamente en el mismo contacto y presione START/ PAUSE (Inicio/Pausa). Si la licuadora aun no funciona, revise el fusible o el cortacircuitos en el circuito eléctrico en el cual está conectada la licuadora y asegúrese de que esté cerrado.
- Es probable que la jarra no esté bien insertada. Compruebe que esté bien adentro y que la tapa esté alineada.
- Es probable que deba reiniciar la licuadora. Gire la perilla a la posición “OFF/O” (Apagado) y nuevamente al ajuste que desea utilizar.

## La licuadora se detiene al estar funcionando

- Corte de electricidad: gire el selector a la posición “OFF/O” (Apagado) y luego al ajuste que desee utilizar, y presione el botón START/PAUSE (Inicio/Pausa).
- La licuadora se apaga automáticamente luego de unos 2 minutos de funcionamiento en Velocidad variable. Para reiniciarla, gire el selector a la posición “OFF/O” (Apagado), y luego nuevamente al ajuste que desea utilizar, y presione el botón START/PAUSE (Inicio/Pausa).
- Es probable que la licuadora esté atascada. En caso de atascamiento, la licuadora dejará de funcionar para evitar que se dañe el motor. Gire la perilla hacia “OFF/O” (Apagado) y luego desenchufe el cable eléctrico. Retire la jarra de la base y, con un raspador, libere las cuchillas separando o sacando el contenido del fondo de la jarra. Para volver a encenderla, gire la perilla a la posición “OFF/O” (Apagado), luego seleccione el ajuste que desea utilizar y presione el botón START/ PAUSE (Inicio/Pausa).

Si el problema no se puede resolver siguiendo los pasos que se indican en esta sección, comuníquese con un centro de servicio técnico autorizado (consulte la sección “Garantía y servicio técnico”).



# GARANTÍA Y SERVICIO TÉCNICO

## Garantía de la licuadora manual KitchenAid® para los 50 estados de Estados Unidos, el distrito de Columbia, Puerto Rico y Canadá

Esta garantía se extiende al comprador y a cualquier propietario subsiguiente para Licuadora usadas en los cincuenta estados de Estados Unidos, el Distrito de Columbia, Puerto Rico y Canadá.

**Duración de la garantía:** Un año de garantía completa a partir de la fecha de compra.

**KitchenAid pagará por lo siguiente, a su elección:**



Reemplazo sin dificultades de su Licuadora. Consulte la siguiente página para obtener detalles acerca de cómo obtener el servicio o llame al Centro para la eXperiencia del cliente, sin cargo, al **1-800-541-6390**.

O BIEN

Los costos de las piezas de repuesto y del trabajo de reparación para corregir los defectos en los materiales y la mano de obra. El servicio deberá ser provisto por un Centro de servicio autorizado por KitchenAid®.

**KitchenAid no pagará por:**

- A.** Reparaciones cuando su licuadora se use para fines ajenos al uso doméstico normal de una familia.
- B.** Daños causados por accidente, alteración, uso indebido o abuso.
- C.** Cualquier gasto de envío o manejo para llevar la licuadora a un centro de servicio autorizado.
- D.** Piezas de repuesto o costos de mano de obra para la licuadora operados fuera de los cincuenta estados de Estados Unidos y Distrito de Columbia, Puerto Rico y Canadá.

### EXCLUSIÓN DE GARANTÍAS IMPLÍCITAS; LIMITACIÓN DE RECURSOS

LAS GARANTÍAS IMPLÍCITAS, INCLUYENDO EN LA MEDIDA QUE CORRESPONDA LAS GARANTÍAS DE COMERCIABILIDAD O DE CAPACIDAD PARA UN PROPÓSITO PARTICULAR, SON EXCLUIDAS EN LA MEDIDA EN QUE SEA LEGALMENTE PERMISIBLE. TODA GARANTÍA 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 CAPACIDAD, DE MODO QUE LAS LIMITACIONES O EXCLUSIONES ARRIBA MENCIONADAS PUEDEN NO APLICARSE EN SU CASO.

SI ESTE PRODUCTO NO FUNCIONA COMO LO INDICA LA GARANTÍA, 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.

## GARANTÍA Y SERVICIO TÉCNICO

### Garantía de reemplazo sin dificultades – En los cincuenta estados de Estados Unidos, el Distrito de Columbia y Puerto Rico

---

Confiamos tanto en que la calidad de nuestros productos cumple con las exigentes normas de KitchenAid que, si la licuadora presentara alguna falla durante el primer año de compra, KitchenAid se encargará de entregar un reemplazo idéntico o comparable a su domicilio sin cargo y arreglará la devolución la licuadora original a nosotros. La unidad de reemplazo estará también cubierta por nuestra garantía limitada de un año.

Si su licuadora sfallara durante el primer año de compra, simplemente llame a nuestro Centro para la eXperiencia del cliente 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 proceso de reclamo. Proporcione al asesor su dirección de envío completa. (No proporcionar números de apartados postales)

Cuando usted reciba la licuadora de reemplazo, use la caja y los materiales de empaque y la etiqueta de envío prepagado para empacar la licuadora original y envíela a KitchenAid.

### Garantía de reemplazo sin dificultades – en Canadá

---

Confiamos tanto en que la calidad de nuestros productos cumple con las exigentes normas de KitchenAid que, si la licuadora presentara alguna falla durante el primer año de compra, KitchenAid Canada reemplazará la licuadora con uno idéntico o similar. La unidad de reemplazo estará también cubierta por nuestra garantía limitada de un año.

Si la licuadora fallara durante el primer año de compra, simplemente llame a nuestro Centro para la eXperiencia del cliente

al **1-800-807-6777**, de lunes a viernes. Tenga a mano el recibo de compra original cuando llame. Se requerirá el comprobante de compra para iniciar un proceso de reclamo. Proporcione al asesor su dirección de envío completa.

Cuando usted reciba la licuadora de reemplazo, use la caja y los materiales de empaque y la etiqueta de envío prepagado para empacar la licuadora original y envíela 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:

Centro para la eXperiencia del cliente,  
KitchenAid Small Appliances,  
P.O. Box 218, St. Joseph, MI 49085-0218

#### Fuera de los Estados Unidos y Puerto Rico:

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

#### 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**.

