

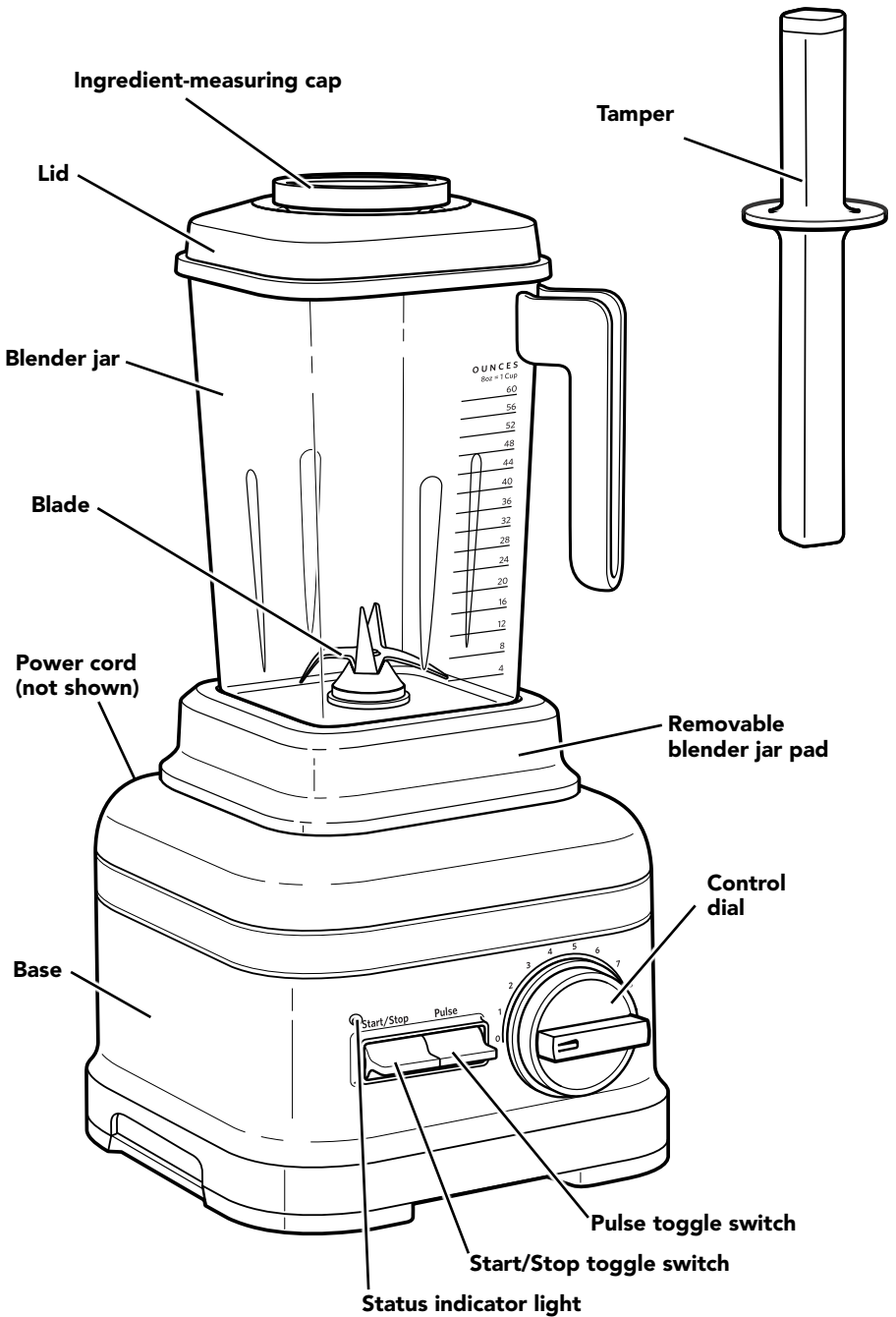
KitchenAid®

KSB60XX
4KSB60XX



PARTS AND FEATURES

PARTS AND ACCESSORIES*



*Recipe books not shown. Available on select models.

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.

BLENDER SAFETY


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 spatula or scraper other than the provided tamper may be used, but must be used only when the Blender is not running.
10. Blades are sharp. Handle carefully.
11. The use of attachments, including canning blender jars, not recommended by KitchenAid may cause a risk of injury to persons.
12. Do not use appliance for other than intended use.
13. Always operate Blender with cover in place.
14. When blending hot liquids or ingredients, ingredient-measuring cap should remain in place over the lid opening. Always start on lowest speed and slowly ramp to desired speed when blending hot liquids or ingredients.

SAVE THESE INSTRUCTIONS

This product is designed for household use only.

ELECTRICAL REQUIREMENTS

⚠ WARNING



Electrical Shock Hazard

Plug into a grounded 3 prong outlet.

Do not remove ground prong.

Do not use an adapter.

Do not use an extension cord.

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

Voltage: 120 V

Frequency: 60 HZ

Intensity (Amp): 15 Amps

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

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

MOTOR HORSEPOWER

Motor horsepower for the Blender motor was measured using a dynamometer, a machine that laboratories routinely use to measure the mechanical power of motors. Our 3.0 peak horsepower (HP) motor reference reflects the horsepower output of the motor itself and not the Blender's horsepower output in the Blender 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 2.40 peak HP in the pitcher enabling your Blender to deliver robust power for all your recipes.

USING THE BLENDER

BLENDER FUNCTION GUIDE

The Blender features Variable Speed and Pulse functions that allow you to customize your blending for any recipe you make.

You might find that not all recipes are exactly the same, and sometimes a recipe might blend more to your preference on a speed that is not obvious. For example, when making a smoothie, you may prefer the finer texture that a higher speed creates. We encourage you to experiment to find the best speed for your favorite recipes.

SETTING	DESCRIPTION	SUGGESTED ITEMS TO BLEND	
PULSE	Allow precise control of the duration and frequency of blending. Great for recipes that require a light touch.	Savory crumb topping Sweet crumb topping Meat salad for sandwich filling	Chopped fruits Chopped vegetables Ice crush
VARIABLE SPEEDS	Manual speeds offer ultimate control of the blender. Allows for fine-tuned chopping and blending needs to prepare any recipe.	Fruits Vegetables Nuts Dips Frozen desserts	Soups Sauces Doughs Butters
MAX	When Max speed is selected the Blender will run continuously on high until the Start/Stop switch is pressed, or after 6 minutes elapse.	Soups Purées	Smoothies Frozen Drinks

USING THE BLENDER

PREPARING THE BLENDER FOR USE

⚠ WARNING



Electrical Shock Hazard

Plug into a grounded 3 prong outlet.

Do not remove ground prong.

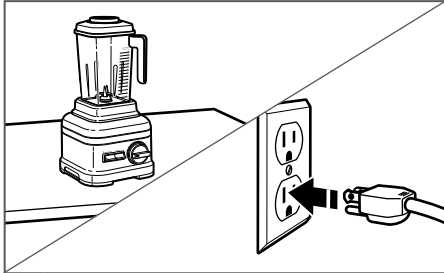
Do not use an adapter.

Do not use an extension cord.

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

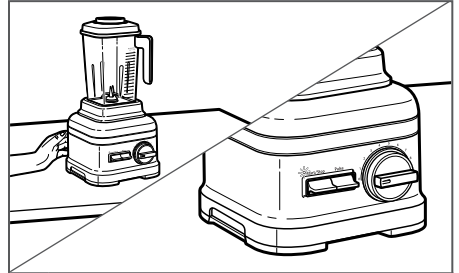
Before first use

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



1

Before using the Blender, be sure the countertop beneath the Blender and surrounding areas are dry and clean. Then, plug the Blender into a grounded 3 prong outlet.

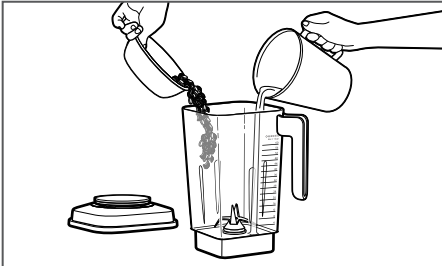


2

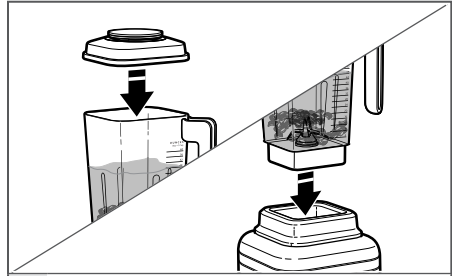
The main power switch is on the back of the blender base. Flip the POWER switch to the On position. The status indicator light above the Start toggle button will begin to flash, indicating that the Blender is in Standby mode. The Blender is now ready to operate.

USING THE BLENDER

ASSEMBLING AND RUNNING THE BLENDER

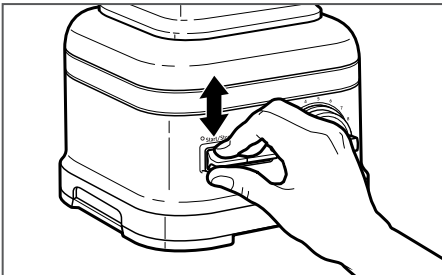


- 1** Put the items to blend into the blender jar. Add liquids first, then soft foods, then leafy greens, and ice or frozen items last.

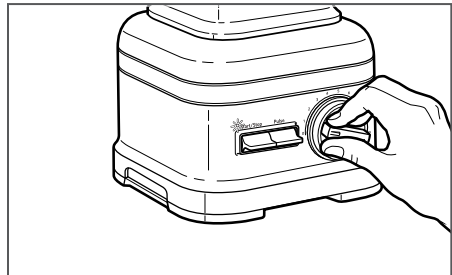


- 2** Make sure that the lid is fully secured on the blender jar. Next, place the blender jar on the base, making sure that it is fully aligned on the jar pad.

NOTE: Do not fill blender jar past the topmost measurement mark, especially when blending liquids.

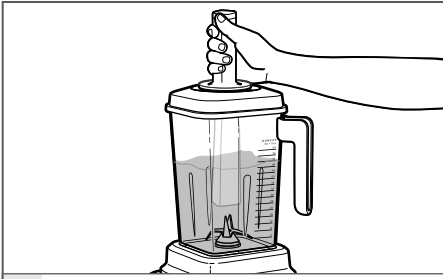


- 3** Flip the START/STOP toggle switch up or down to begin operation of the Blender. The status indicator light will now be solid.

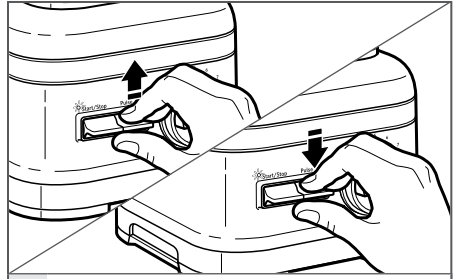


- 4** Turn the control dial to your desired speed. See the "Blender function guide" for more information.

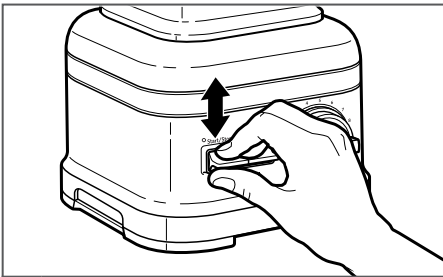
USING THE BLENDER



5 Use the tamper accessory as needed for optimal blending performance. Remove the ingredient-measuring cap only, and leave the lid in place. Stir or press contents down towards the blade. When you are finished, replace the ingredient-measuring cap to the blender jar lid before resuming blending.



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



7 After blending, flip the START/STOP toggle switch up or down. Allow the Blender to come to a complete stop before removing the lid and pouring your blended ingredients.

FOR DETAILED INFORMATION ON USING THE BLENDER

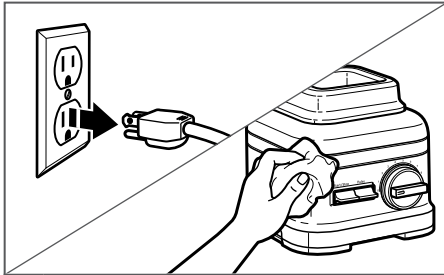
Visit kitchenaid.com/quickstart for additional Instructions with videos, inspiring recipes, and tips on how to use your Blender.

CARE AND CLEANING

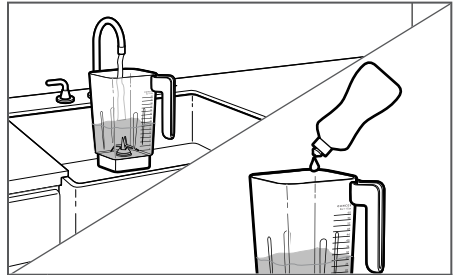
CLEANING THE BLENDER AND ACCESSORIES

Clean the Blender thoroughly after every use.

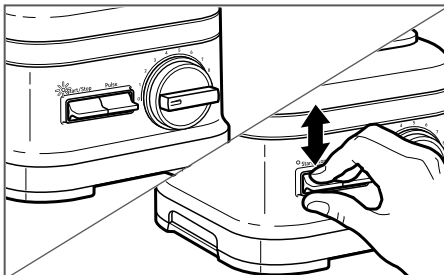
NOTE: To avoid damaging the Blender, do not immerse the blender base or cord in water. To avoid scratching the Blender, do not use abrasive cleansers or scouring pads.



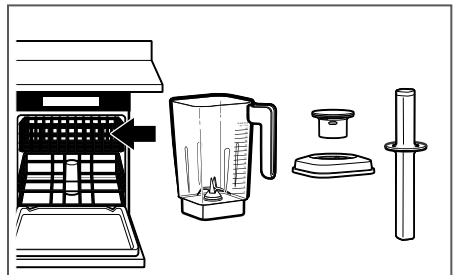
- 1** To clean the blender base and cord: Unplug the Blender before cleaning. Wipe the base and the cord with a warm, damp cloth; wipe clean with a damp cloth, and dry with a soft cloth.



- 2** Make sure to clean the blender jar, lid, and ingredient-measuring cap after each use. Remove any remaining contents from the blender jar using a spatula and rinse with hot water. Fill jar with 24 oz. of hot water and add 3-4 drops of liquid dishwashing detergent. Place the lid on the blender jar, and make sure the blender jar is fully in place on the blender base.



- 3** Rotate the control dial to Max. Flip the START/STOP toggle switch up or down. Run the Blender on the Max speed setting for 35 seconds. Flip the START/STOP toggle switch up or down to stop the Blender. When the blade stops spinning, pour out the soapy water, and rinse the blender jar with warm water. When cleaning after some recipes (hummus, nut butters) it might be necessary to repeat these steps.



- 4** The blender jar, lid, tamper, and ingredient-measuring cap are dishwasher safe; the tamper, lid, and ingredient-measuring cap should be placed in the top rack of the dishwasher. If preferred, all parts may also be washed by hand with a damp cloth and warm soapy water, and then rinsed with warm water and dried with a soft cloth.

CARE AND CLEANING

SANITIZING THE BLENDER

1. Remove any remaining contents from the blender jar.
2. Prepare a 200 ppm sodium hypochlorite solution* using 1.75 L of hot water in the blender jar. Place the lid on the blender jar, and make sure the blender jar is fully in place on the blender base.
3. Run the Blender on the Max Speed setting for 35 seconds. Flip the START/STOP toggle switch up or down to start the Blender.
4. Turn off the Blender and let the sanitizing mix sit in the blender jar for an additional 2 minutes.
5. Pour out the sanitizing solution mix. Do not rinse the blender jar.
6. Place the lid on the blender jar. Make sure the empty blender jar is fully in place on the blender base. Run the empty Blender for an additional 10 seconds. Do not rinse the jar after sanitizing.
7. Allow the blender jar to air dry.

* To prepare a 200 ppm sodium hypochlorite solution: use 6.67 ml household bleach (with a 5.25% sodium hypochlorite concentration) in 1.75 L of hot water.

⚠️ WARNING



Electrical Shock Hazard

Plug into a grounded 3 prong outlet.

Do not remove ground prong.

Do not use an adapter.

Do not use an extension cord.

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

1. When the Blender is plugged in and the main power On/Off toggle switch is on, the Blender will go into Standby mode (flashing white indicator light). However, after 10 minutes of no activity the Blender will go into Sleep mode and the indicator light will turn off.
 - To wake up the Blender simply flip the START/STOP toggle switch up or down. This will put the Blender back into Standby mode.
2. If the status indicator light flashes an orange color, the Blender is in error mode. This can be caused by: using a spatula in the blender jar that locks up the blade or having an ice cube or hard food in a location that locks up the blade.
 - Correct the problem by turning off the Blender using the dedicated off switch in the back, or by unplugging the Blender. Remove the blender jar from the base, and clear the items. Place the blender jar back on the base, and then turn the Blender back on to continue regular use.
3. If the Blender stops while blending:
 - After 6 minutes of run time, the Blender will automatically shut off and go into Sleep mode, and the LED light will turn off. You can wake the Blender back up using the toggle switches (Start/Stop or Pulse High/Pulse Low). If the Blender stops in less than 6 minutes, it is possible there is an internal error with the Blender. Contact an authorized service center for assistance.
4. If the ingredients of a recipe aren't blending:
 - There may be times when an air pocket is created around the blade, causing the ingredients to miss the blending blade. Use your tamper to assist during the blend by pushing ingredients into the blade, or stir to move ingredients around the blender jar. If that does not work, stop the Blender, remove the blender jar from the base, and use a spatula to rearrange ingredients in the blender jar. For certain recipes, try adding more liquid.
5. If you experience an overflow from the blender jar:
 - Unplug the Blender. Remove the jar and jar pad. Clean the blender housing, jar pad, and exterior of the jar. Dry each part thoroughly, and then re-install the jar pad.
 - If the overflow is on or over the control dial, it can be removed by gently and firmly pulling it off. After cleaning and drying, reinstall the knob. To avoid damage to the graphics, do not apply too much force or use abrasive cleansers.

If the problem cannot be corrected:
See the "Warranty and service" section.
Do not return the Blender to the retailer;
retailers do not provide service.

WARRANTY AND SERVICE

KITCHENAID® HIGH PERFORMANCE SERIES TOTAL REPLACEMENT LIMITED 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 KitchenAid High Performance Series Blender operated in the 50 United States, the District of Columbia, Puerto Rico, and Canada.

Length of Warranty:

Ten Years from the date of purchase.

KitchenAid Will Pay for Your Choice of:

Hassle-Free Replacement of your High Performance Series Blender. See the next page for details on how to arrange for replacement, or call the Customer eXperience Center toll-free at **1-800-832-7173**.

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.

KitchenAid Will Not Pay for:

- A.** Repairs when your High Performance Series Blender is used in other than normal single family home use.
- B.** Damage resulting from accident, alteration, misuse or abuse.
- C.** Any shipping or handling costs to deliver your High Performance Series Blender to an Authorized Service Center.
- D.** Replacement parts or repair labor costs for High Performance Series products operated outside the 50 United States, District of Columbia, Puerto Rico, and Canada.

DISCLAIMER OF IMPLIED WARRANTIES IMPLIED WARRANTIES, INCLUDING ANY IMPLIED WARRANTY OF MERCHANTABILITY OR IMPLIED WARRANTY OF FITNESS FOR A PARTICULAR PURPOSE, ARE LIMITED TO TEN YEARS OR THE SHORTEST PERIOD ALLOWED BY LAW. Some states and provinces do not allow limitations on the duration of implied warranties or merchantability or fitness, so this limitation may not apply to you. This warranty gives you specific legal rights, and you also may have other rights that vary from state to state and province to province.

DISCLAIMER OF REPRESENTATIONS OUTSIDE OF WARRANTY KitchenAid makes no representations about the quality, durability or need for service or repair of this appliance other than the representations contained in this Warranty. If you want longer or more comprehensive coverage than the limited warranty that comes with this appliance, you should ask KitchenAid or your retailer about buying a service contract.

LIMITATION OF REMEDIES; EXCLUSION OF INCIDENTAL AND CONSEQUENTIAL DAMAGES YOUR SOLE AND EXCLUSIVE REMEDY UNDER THIS LIMITED WARRANTY SHALL BE PRODUCT REPLACEMENT OR REPAIR AS PROVIDED HEREIN. KITCHENAID SHALL NOT BE RESPONSIBLE FOR INCIDENTAL OR CONSEQUENTIAL DAMAGES. Some states and provinces do not allow the exclusion or limitation of incidental or consequential damages, so these limitations and exclusions may not apply to you. This warranty gives you specific legal rights, and you also may have other rights that vary from state to state and 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 High Performance Series Blender should fail within the first ten 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 High Performance Series Blender returned to us. Your replacement unit will also be covered by our ten year limited warranty.

If your High Performance Series Blender should fail within the first ten years

of ownership, simply call our toll-free Customer eXperience Center at **1-800-832-7173** 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 High Performance Series Blender, use the carton, packing materials, and prepaid shipping label to pack up your original High Performance Series 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 High Performance Series Blender should fail within the first ten years of ownership, we will replace your High Performance Series Blender with an identical or comparable replacement. Your replacement unit will also be covered by our ten year limited warranty.

If your High Performance Series Blender should fail within the first ten 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 High Performance Series Blender, use the carton, packing materials, and prepaid shipping label to pack up your original High Performance Series 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 **1-800-832-7173** 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 High Performance Series Blender for information on how to obtain service.

For service information in Canada:

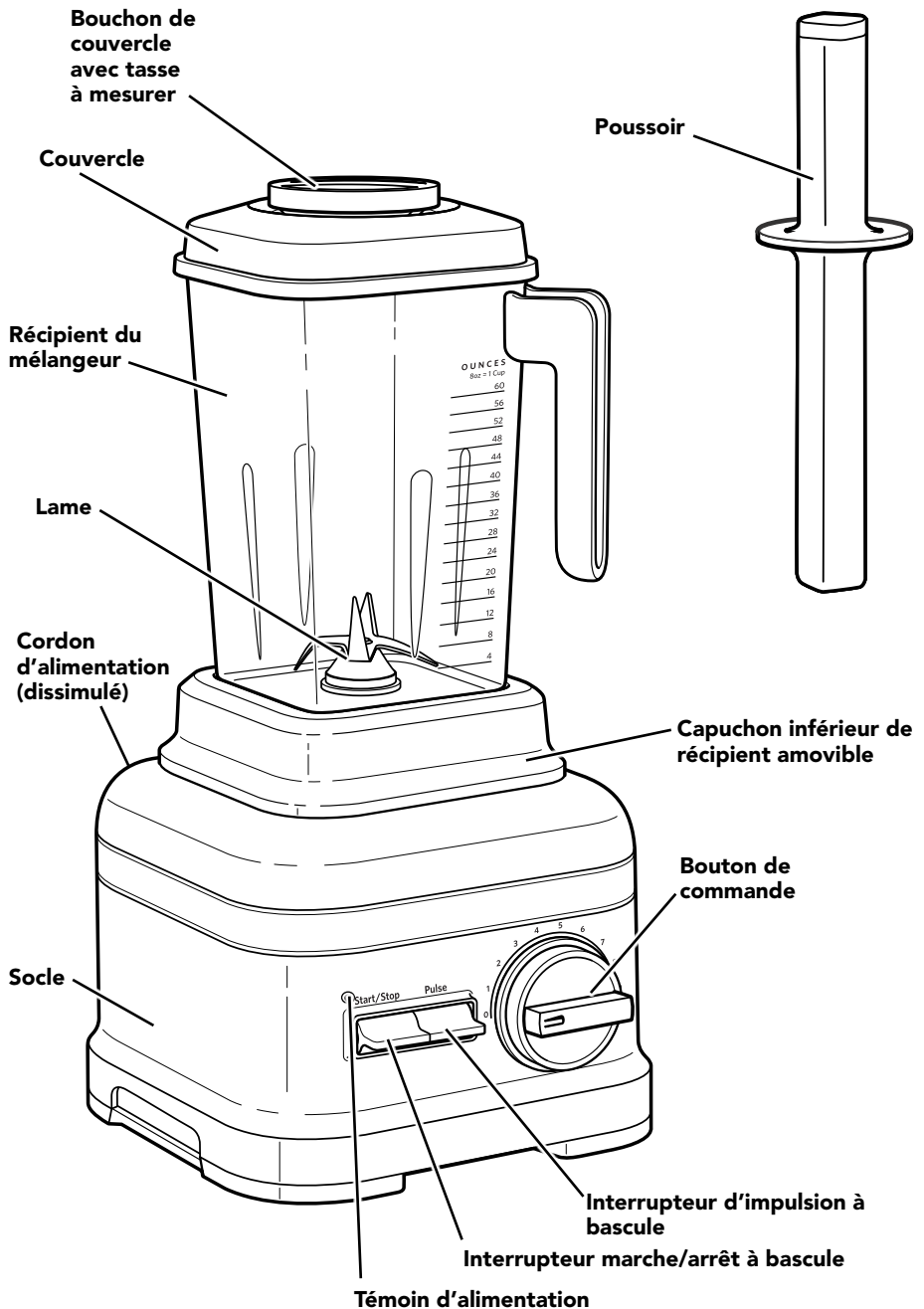
Call toll-free **1-800-807-6777**.

For service information in Mexico:

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

PIÈCES ET CARACTÉRISTIQUES

PIÈCES ET ACCESSOIRES*



*Livres de recettes non illustré. Compris avec certains modèles.

SÉCURITÉ DU MÉLANGEUR

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, si l'appareil fonctionne mal, s'il est tombé ou s'il a été endommagé d'une quelconque façon. Retourner l'appareil au centre de service agréé le plus proche pour examen, réparation ou réglage électrique ou mécanique.

SÉCURITÉ DU MÉLANGEUR


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 tout dommage au mélangeur. Une spatule ou un grattoir différent du poussoir Flex Edge peut être utilisé. Toutefois, il ne doit être utilisé que lorsque le mélangeur ne fonctionne pas.
10. Les lames sont aiguisées. Manipuler avec précaution.
11. L'utilisation d'accessoires (y compris de bocaux de mise en conserve pour mélangeur) non recommandés par KitchenAid peut causer des blessures corporelles.
12. Ne pas utiliser l'appareil pour un autre usage que celui pour lequel il est conçu.
13. Toujours utiliser le mélangeur avec le couvercle en place.
14. Le bouchon de couvercle avec tasse à mesurer devrait toujours rester en place lorsqu'on mélange des liquides ou des ingrédients chauds. Lors du mélange de liquides ou d'ingrédients chauds, toujours commencer à faible vitesse et augmenter doucement jusqu'à atteindre la vitesse désirée.

CONSERVER CES INSTRUCTIONS

Ce produit est conçu uniquement pour un usage domestique.

SPÉCIFICATIONS ÉLECTRIQUES

⚠ AVERTISSEMENT



Risque de choc électrique

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

Ne pas enlever la broche de liaison à la terre.

Ne pas utiliser un adaptateur.

Ne pas utiliser un câble de rallonge.

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

Tension : 120 V

Fréquence : 60 Hz

Intensité (en ampères) : 15 A

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

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

SÉCURITÉ DU MÉLANGEUR

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 3,0 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 2,4 HP permettant au mélangeur de développer une grande puissance lors de la réalisation de toutes vos recettes.

UTILISATION DU MÉLANGEUR

GUIDE DES FONCTIONS DU MÉLANGEUR

Le mélangeur propose les fonctions Vitesses variables et Impulsion qui permettent de personnaliser le mélange selon la recette préparée.


Les recettes ne sont pas toutes identiques, vous pourriez préférer que la recette soit préparée à l'aide d'une vitesse de mélange que vous ne choisiriez pas forcément de prime abord. Par exemple, pour préparer une boisson frappée, vous pourriez préférer la texture plus fine que produit une plus grande vitesse. Nous vous recommandons d'essayer différentes vitesses afin de trouver celle qui convient le mieux à vos recettes préférées.

RÉGLAGE	DESCRIPTION	ALIMENTS SUGGÉRÉS À MÉLANGER	
IMPULSION	Permet de choisir avec précision la durée et la fréquence du mélange. Idéal pour les recettes nécessitant une touche de douceur.	Garniture salée à base de chapelure Garniture sucrée à base de chapelure Mélange de viande pour garniture de sandwich	Fruits hachés Légumes hachés Glace broyée
VITESSES VARIABLES	Les vitesses sélectionnées manuellement vous permettent d'être entièrement aux commandes du mélangeur. Elles permettent de hacher et de mélanger exactement comme demande la recette.	Fruits Légumes Noix Trempelettes Desserts glacés	Soupes Sauces Pâtes Beurres
MAX	Lorsque la vitesse maximale est sélectionnée, le mélangeur fonctionnera en continu à vitesse élevée jusqu'à ce que quelqu'un appuie sur la touche Start/stop (mise en marche/arrêt) ou après 6 minutes d'utilisation.	Soupes Purées	Smoothies Boissons congelées

UTILISATION 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.

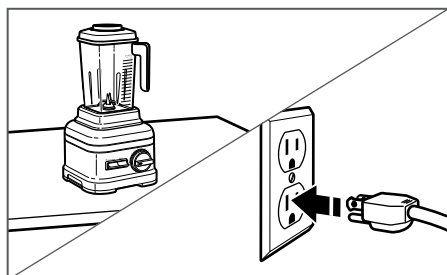
Ne pas utiliser un adaptateur.

Ne pas utiliser un câble de rallonge.

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

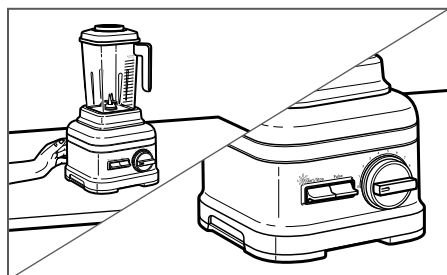
Avant la première utilisation

Avant d'utiliser le mélangeur pour la première fois, essuyer le socle avec un chiffon humide, puis avec un autre chiffon humide. Sécher avec un chiffon doux. Laver le récipient, le couvercle et le poussoir et le bouchon de couvercle avec tasse à mesurer à l'aide d'une eau chaude et savonneuse (voir la section « Entretien et nettoyage »). Rincer et sécher les pièces.



1

Avant d'utiliser le mélangeur, s'assurer que le comptoir situé sous et près du mélangeur est sec et propre. Brancher ensuite le mélangeur sur une prise à 3 alvéoles reliée à la terre.

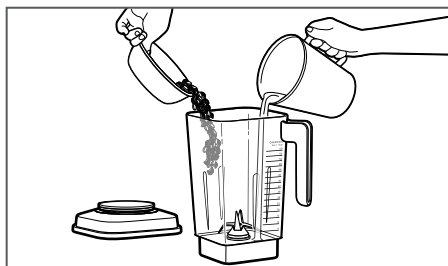


2

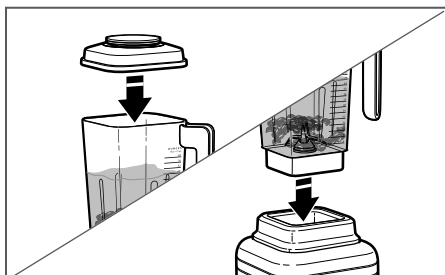
L'interrupteur d'alimentation principal est situé à l'arrière du socle du mélangeur. Basculer l'interrupteur en position ON (marche). Le témoin d'alimentation situé au dessus de l'interrupteur de marche à bascule commence à clignoter, ce qui indique que l'appareil est en mode attente. Le mélangeur est maintenant prêt à l'utilisation.

UTILISATION DU MÉLANGEUR

ASSEMBLER ET FAIRE FONCTIONNER LE MÉLANGEUR

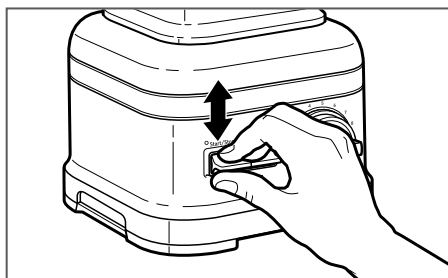


- 1** Introduire les articles à mélanger dans l'appareil. Commencer en ajoutant les ingrédients liquides, après les aliments tendres, puis les légumes-feuilles et terminer par les glaçons ou les articles congelés.

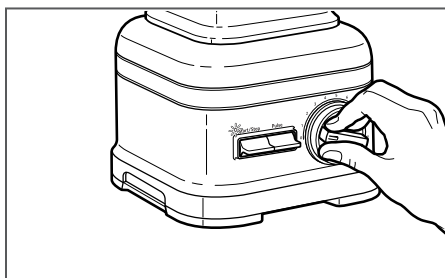


- 2** Vous assurer que le couvercle est bien positionné sur le récipient; placer ensuite le récipient sur le socle en vérifiant qu'il est bien aligné sur le capuchon inférieur.

REMARQUE : Ne pas remplir le récipient au-delà du repère de remplissage maximum, surtout si des liquides sont mélangés.



- 3** Faire basculer l'interrupteur START/STOP (marche/arrêt) vers le haut ou le bas pour commencer à faire fonctionner le mélangeur. Le témoin lumineux est maintenant allumé.

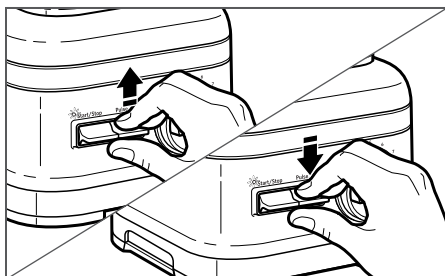


- 4** Faire tourner le bouton de commande à la vitesse désiré. Consulter le « Guide des fonctions du Mélangeur » pour plus d'informations.

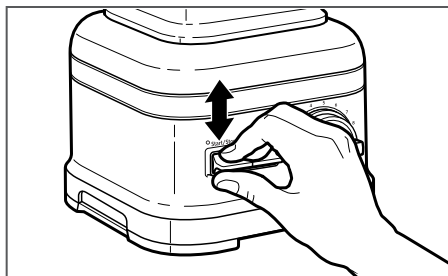
UTILISATION DU MÉLANGEUR



5 Utiliser au besoin le poussoir pour un rendement optimal. Enlever le bouchon de couvercle avec tasse à mesurer en laissant le couvercle en place. Déplacer le contenu ou appuyer dessus pour le diriger vers la lame. Une fois terminé, replacer le bouchon de couvercle avec tasse à mesurer sur le couvercle du récipient avant de recommencer à mélanger.



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



7 Après avoir mélangé, faire basculer l'interrupteur marche/arrêt vers le haut ou le bas. Permettre au mélangeur d'arrêter complètement avant d'enlever le couvercle et de verser les ingrédients.

POUR OBTENIR DES RENSEIGNEMENTS DÉTAILLÉS SUR L'UTILISATION DU MÉLANGEUR

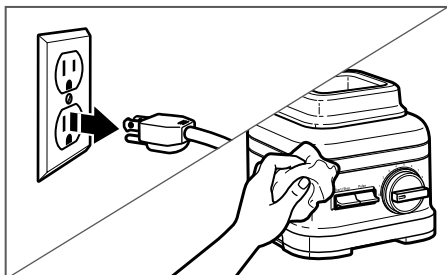
Visiter le kitchenaid.com/quickstart pour des instructions supplémentaires avec vidéos, des recettes qui inspirent et des conseils sur la façon d'utiliser le mélangeur.

ENTRETIEN ET NETTOYAGE

NETTOYAGE DU MÉLANGEUR ET DES ACCESSOIRES

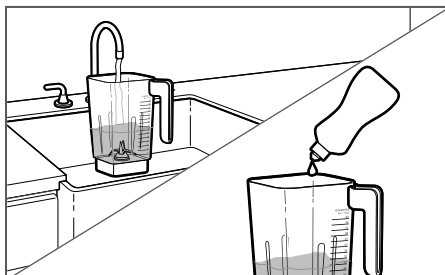
Nettoyer soigneusement le mélangeur après chaque utilisation.

REMARQUE : 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

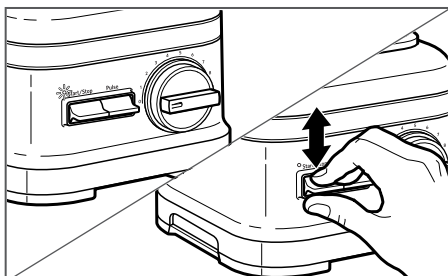
Nettoyage du socle et du cordon du mélangeur : Débrancher le mélangeur avant le nettoyage. Nettoyer le socle du mélangeur avec un chiffon humecté d'eau tiède et savonneuse. Essuyer ensuite à l'aide d'un chiffon humide et sécher avec un chiffon doux.



2

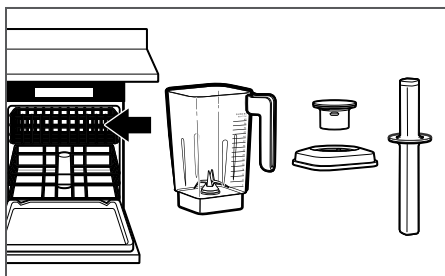
Bien nettoyer le récipient, le couvercle et le bouchon de couvercle avec tasse à mesurer après chaque utilisation. Retirer tout restant d'aliments du récipient à l'aide d'une spatule, puis le rincer à l'eau chaude. Remplir le récipient avec 24 oz d'eau chaude et ajouter 3 à 4 gouttes de détergent liquide. Mettre le couvercle sur le récipient, vérifier que le récipient est bien en place sur le socle.

ENTRETIEN ET NETTOYAGE



3

Tourner le bouton de commande vers Max. Faire basculer l'interrupteur START/STOP (marche/arrêt) vers le haut ou vers le bas. Mettre en marche le mélangeur à vitesse maximale pendant 35 secondes. Faire basculer l'interrupteur START/STOP (marche/arrêt) vers le haut ou le bas pour arrêter le mélangeur. Une fois que la lame arrête de tourner, vider l'eau savonneuse et rincer le récipient à l'eau tiède. Lors du nettoyage après certaines recettes (houmous, beurres de noix), il pourrait être nécessaire de répéter ces étapes



4

Le récipient, le couvercle, le poussoir, et le bouchon de couvercle avec tasse à mesurer peuvent être lavés au lave-vaisselle; le poussoir le couvercle et le bouchon de couvercle avec tasse à mesurer devraient être placés dans le panier supérieur. Ces pièces peuvent aussi être lavées à la main à l'aide d'un chiffon humide et d'eau tiède savonneuse, puis rincées à l'eau tiède et séchées en utilisant un chiffon doux.

DÉSINFECTION DU MÉLANGEUR

1. Retirez tout contenu restant dans le récipient du mélangeur.
2. Préparer une solution à 200 ppm* d'hypochlorite de sodium en ajoutant 1,75 L d'eau chaude dans le récipient du mélangeur. Placez le couvercle sur le récipient du mélangeur, et vérifiez que le récipient du mélangeur est entièrement en place sur la base du mélangeur.
3. Exécutez le mélangeur sur le Max vitesse réglage pendant 35 secondes. Retournez le START/STOP (mise en marche/arrêt) bascule vers le haut ou vers le bas pour démarrer le mélangeur.
4. Éteignez le mélangeur et laisser le mélange de désinfection sont assis dans le récipient du mélangeur pendant 2 minutes.
5. Verser le mélange de solution désinfectante. Ne pas rincer le récipient du mélangeur.
6. Placez le couvercle sur le récipient du mélangeur. Assurez-vous que le mélangeur pot vide est entièrement en place sur la base du mélangeur. Exécutez le mélangeur vide pendant 10 secondes supplémentaires. Ne pas rincer le pot après désinfection.
7. Laisser le récipient du mélangeur à l'air sec.

*Pour préparer une solution à 200 ppm d'hypochlorite de sodium : Ajouter 6,67 mL d'eau de javel (avec concentration de 5,25 % d'hypochlorite de sodium) à 1,75 L d'eau chaude.

DÉPANNAGE

⚠️ AVERTISSEMENT



Risque de choc électrique

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

Ne pas enlever la broche de liaison à la terre.

Ne pas utiliser un adaptateur.

Ne pas utiliser un câble de rallonge.

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

1. Lorsque le mélangeur est branché et que l'interrupteur marche/arrêt à bascule est à ON (marche), il se met en mode attente (témoin lumineux clignotant blanc). Cependant, après 10 minutes sans activité, le mélangeur se met en mode veille et le témoin lumineux se ferme.
 - Pour réactiver le mélangeur, simplement basculer l'interrupteur MARCHE/ARRÊT vers le haut ou le bas. Ceci permet de remettre le mélangeur en mode attente.
2. Le mélangeur est en mode erreur lorsque le témoin lumineux clignote d'une couleur orange. Une erreur peut survenir : Si une spatule est utilisée dans le récipient et qu'elle coince la lame. Si un glaçon ou un aliment dur est positionné de telle sorte qu'il coince la lame.
 - Corriger le problème en fermant le mélangeur à l'aide de l'interrupteur d'alimentation situé à l'arrière ou en le débranchant. Retirer le récipient du socle, puis enlever l'élément problématique. Replacer le récipient sur le socle, puis remettre en marche le mélangeur pour continuer à l'utiliser.

3. Si le mélangeur s'arrête au milieu d'une opération de mélange :
 - Après 6 minutes d'utilisation, le mélangeur se ferme automatiquement et se met en mode veille, le témoin lumineux à DEL se ferme. Réactiver le mélangeur en utilisant un interrupteur à bascule (marche/arrêt ou impulsion forte/faible). Une erreur interne peut arrêter le mélangeur avant 6 minutes. Communiquer avec le centre de service autorisé pour obtenir de l'aide.
4. Si les ingrédients d'une recette ne se mélangent pas :
 - Il arrive qu'une poche d'air se crée autour de la lame, ce qui empêche les ingrédients de toucher la lame. Utiliser le poussoir Flex Edge pendant l'opération pour pousser les ingrédients vers la lame ou pour remuer le contenu autour du récipient. Si le problème persiste, arrêter le mélangeur, retirer le récipient du socle et utiliser une spatule pour repositionner les ingrédients dans le récipient. Pour certaines recettes, essayer d'ajouter du liquide.

5. S'il y a débordement :

- Débrancher le mélangeur. Enlever le récipient et le capuchon inférieur. Nettoyer la surface souillée, le capuchon inférieur et l'extérieur du récipient. Sécher chacune des parties, puis réinstaller le capuchon inférieur.
- Si le contenu s'est répandu sur le bouton de commande, enlever ce dernier en tirant doucement, mais fermement, dessus. Après l'avoir nettoyé et séché, le remettre en place. Pour éviter tout dommage aux indications qui figurent sur l'appareil, ne pas appliquer trop de force lors du nettoyage ou ne pas utiliser des nettoyeurs abrasifs.

Si le problème ne peut être résolu :

Voir la section « Garantie et service ».

Ne pas rapporter le mélangeur au vendeur ; les détaillants n'assurent aucun service après-vente.

GARANTIE ET SERVICE APRÈS VENTE

GARANTIE LIMITÉE DE REMPLACEMENT INTÉGRAL DE LA SÉRIE HAUTE PERFORMANCE 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 de la série haute performance KitchenAid lorsqu'il est utilisé dans les 50 États des États-Unis, le district fédéral de Columbia, à Porto Rico et au Canada.

Durée de la garantie : Dix ans à compter de la date d'achat.

KitchenAid prendra en charge les éléments suivants à votre choix :



Remplacement sans problème de votre mélangeur de la série haute performance. Voir la page suivante pour plus de détails concernant la procédure à suivre pour un remplacement ou appeler le numéro sans frais **1 800 832-7173** du centre de service à la clientèle. OU Les frais de pièces de rechange et de main-d'œuvre pour corriger les vices de matériaux et de fabrication. L'intervention de dépannage doit être effectuée par un centre de dépannage KitchenAid agréé.

KitchenAid ne paiera pas pour :

- A.** Les réparations lorsque le mélangeur de la série haute performance est utilisé à des fins autres que l'usage domestique unifamilial normal.
- B.** Les dommages causés par : accident, altération, mauvaise utilisation ou abus.
- C.** Tous frais d'expédition ou de manutention pour livrer le mélangeur de la série haute performance à un centre de réparation agréé.
- D.** Frais de pièces de rechange ou de main-d'œuvre pour les produits de la série haute performance lorsqu'ils sont utilisés à l'extérieur des 50 États des États-Unis, du district fédéral de Columbia, de Porto Rico et du Canada.

LIMITATIONS DE RESPONSABILITÉ DES GARANTIES IMPLICITES LES GARANTIES IMPLICITES, Y COMPRIS LES GARANTIES IMPLICITES DE QUALITÉ MARCHANDE OU D'APTITUDE À UN USAGE PARTICULIER, SONT LIMITÉES À DIX ANS OU À LA PLUS COURTE PÉRIODE AUTORISÉE PAR LA LOI. Certains États et certaines provinces ne permettent pas de limitation sur la durée des garanties implicites, de qualité marchande ou d'aptitude à un usage particulier, de sorte que la limitation ci-dessus peut ne pas être applicable dans votre cas. Cette garantie vous confère des droits juridiques spécifiques et vous pouvez également jouir d'autres droits qui peuvent varier d'une juridiction à l'autre.

LIMITATIONS DE RESPONSABILITÉ HORS GARANTIE KitchenAid décline toute responsabilité au titre de la qualité, de la durabilité ou en cas de dépannage ou de réparation nécessaire sur cet appareil ménager autre que les responsabilités énoncées dans la présente garantie. Si vous souhaitez une garantie plus étendue ou plus complète que la garantie limitée fournie avec cet appareil ménager, adressez-vous à KitchenAid ou à votre détaillant pour obtenir les modalités d'achat d'un contrat de service.

LIMITATION DES RECOURS; EXCLUSION DES DOMMAGES FORTUITS OU INDIRECTS LE SEUL ET EXCLUSIF RECOURS DU CLIENT DANS LE CADRE DE LA PRÉSENTE GARANTIE LIMITÉE CONSISTE EN LE REMPLACEMENT OU LA RÉPARATION DU PRODUIT TEL QUE PRÉVU PAR LA PRÉSENTE. KITCHENAID N'ASSUME AUCUNE RESPONSABILITÉ POUR LES DOMMAGES FORTUITS OU INDIRECTS. Certains États et certaines provinces ne permettent pas l'exclusion ou la limitation des dommages fortuits ou indirects de sorte que ces limitations et exclusions peuvent ne pas être applicables dans votre cas. Cette garantie vous confère des droits juridiques spécifiques et vous pouvez également jouir d'autres droits qui peuvent varier d'une juridiction à l'autre.

GARANTIE ET SERVICE APRÈS VENTE

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

Nous sommes tellement certains que la qualité de nos produits satisfait aux normes exigeantes de KitchenAid que si votre mélangeur de la série haute performance cesse de fonctionner au cours des 10 premières années suivant son acquisition, KitchenAid livrera gratuitement à votre porte un appareil de remplacement identique ou comparable et prendra les dispositions nécessaires pour que le mélangeur de la série haute performance d'origine lui soit retourné. L'appareil de remplacement sera également couvert par notre garantie limitée de dix ans.

Si votre mélangeur de la série haute performance cesse de fonctionner durant les dix premières années suivant son acquisition, il vous suffit d'appeler notre Centre

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 de la série haute performance cesse de fonctionner au cours des dix premières années suivant son acquisition, nous remplacerons le mélangeur de la série haute performance par un appareil de remplacement identique ou comparable. L'appareil de remplacement sera également couvert par notre garantie limitée de dix ans.

Si votre mélangeur de la série haute performance cesse de fonctionner durant les dix premières années suivant son acquisition, il vous suffit d'appeler notre Centre

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

Aux États-Unis et à Porto Rico :

Pour des informations sur le service de dépannage ou pour commander des accessoires ou des pièces de rechange, composer sans frais le **1 800 832-7173** ou écrire à :

Centre eXpérience clientèle
KitchenAid Small Appliances,
P.O. Box 218, St. Joseph, MI 49085-0218

eXpérience clientèle sans frais au **1 800 832-7173**, du lundi au vendredi. Veuillez avoir l'original de votre reçu de vente à portée de main au moment de votre appel. Une preuve d'achat est indispensable pour que votre réclamation puisse être traitée. Il vous faudra fournir votre adresse de livraison complète et représentant (ne pas utiliser de numéro de C.P.).

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

eXpérience clientèle sans frais au **1 800 807-6777**, du lundi au vendredi. Veuillez avoir l'original de votre reçu de vente à portée de main au moment de votre appel. Une preuve d'achat est indispensable pour que votre réclamation puisse être traitée. Il vous faudra fournir votre adresse de livraison complète au représentant.

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

En dehors des États-Unis et de Porto Rico :

Consulter le revendeur KitchenAid local ou le détaillant auprès duquel le mélangeur de la série haute performance a été acheté pour savoir comment obtenir un dépannage.

Pour des informations concernant toute intervention de dépannage au Canada :

Composer sans frais le 1 800 807-6777.

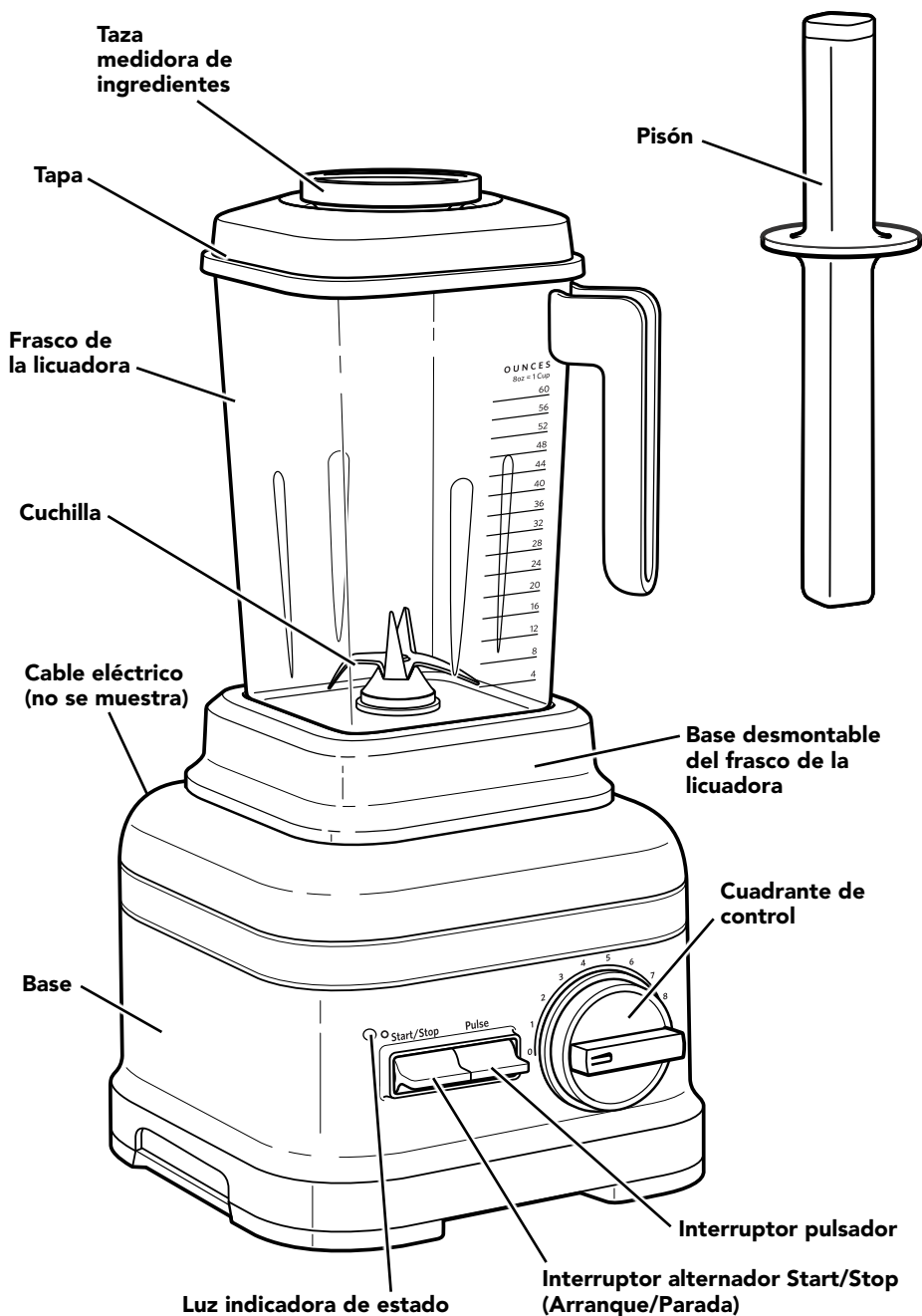
Pour des informations concernant toute intervention de dépannage au Mexique :

Composer sans frais le 01 800 0022-767.

®/™ ©2017 KitchenAid. Tous droits réservés. KITCHENAID et la forme du batteur sur socle sont des marques de commerce aux E.-U. et dans d'autres pays. Utilisé sous licence au Canada.

PIEZAS Y CARACTERÍSTICAS

PIEZAS Y ACCESORIOS*



*Los libros de recetas no se muestran. Disponible en algunos modelos.

SEGURIDAD DE LA LICUADORA

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

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



Este es el símbolo de alerta de seguridad.

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

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

Estas palabras significan:

⚠ PELIGRO

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

⚠ ADVERTENCIA

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

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

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 aparato o cuando éste se use cerca de ellos.
4. Desenchufe del tomacorriente cuando no se esté en uso, antes de colocar o quitar partes y antes de la limpieza.
5. Evite tocar las partes que estén en movimiento.
6. No utilice la licuadora con algún cable o enchufe dañado, si el aparato no ha funcionado correctamente, si se ha caído o si está dañado de alguna forma. Devuelva el electrodoméstico al centro de servicio técnico autorizado más cercano para su inspección, reparación o ajuste eléctrico o mecánico.

SEGURIDAD DE LA LICUADORA


7. No lo use al aire libre.
8. No deje que el cable cuelgue del borde de la mesa o del mostrador.
9. Mantenga las manos y los utensilios fuera del recipiente mientras mezcla, para así evitar la riesgo de lesiones graves a personas o daños a la licuadora. Puede usarse una espátula o un raspador además del pisón de borde flexible que se proporciona, pero se debe utilizar solamente cuando la licuadora no esté funcionando.
10. Las cuchillas son filosas. Manipúlelas con cuidado.
11. KitchenAid recomienda no usar accesorios, incluidos los frascos de licuadora para conservas, ya que pueden crear un riesgo de lesiones personales.
12. No dé al aparato un uso diferente de aquél para el cual fue diseñado.
13. Siempre use la licuadora con la tapa en su lugar.
14. Cuando se licuan líquidos o ingredientes calientes, la taza medidora de ingredientes debe permanecer en su lugar sobre la abertura de la tapa. Cuando licue ingredientes o líquidos calientes, siempre comience con la velocidad más baja y aumente lentamente hasta la velocidad deseada.

GUARDE ESTAS INSTRUCCIONES

Este producto ha sido diseñado únicamente para uso doméstico.

REQUISITOS ELÉCTRICOS

⚠ ADVERTENCIA



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

Tensión: 120 V

Frecuencia: 60 Hz

Intensidad (Amp.): 15A

NOTA: Si el enchufe no encaja en el contacto de pared, póngase en contacto con un electricista competente. 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 competente instale un contacto cerca del electrodoméstico.

SEGURIDAD DE LA LICUADORA

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 3,0 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 2,4 HP en la jarra, lo que le permite a esta desplegar una potencia robusta para todas sus recetas.

USO DE LA LICUADORA

GUÍA DE FUNCIONES DE LA LICUADORA

La licuadora tiene funciones de velocidad variable y de pulsador que permiten adecuar el licuado para cualquier receta que se prepare.

Podría encontrar que no todas las recetas son exactamente iguales y a veces una receta podría licuarse más a su gusto con una velocidad que no sea obvia. Por ejemplo, al preparar un batido, es posible que prefiera la textura más fina que crea una velocidad más alta. Le recomendamos que experimente para encontrar la velocidad óptima para sus recetas favoritas.

AJUSTE	DESCRIPCIÓN	ELEMENTOS SUGERIDOS PARA LICUAR	
PULSE (PULSADOR)	Permite un control preciso de la duración y la frecuencia del licuado. Excelente para las recetas que requieren un toque delicado.	Cobertura sabrosa de migas Cobertura dulce de migas Relleno para sándwich de ensalada con carne	Frutas picadas Vegetales picados Hielo picado
VARIABLE SPEEDS (VELOCIDADES VARIABLES)	Las velocidades manuales ofrecen un control óptimo de la licuadora. Permite ajustar con precisión el picado y el licuado para preparar cualquier receta.	Frutas Verduras Frutos secos Salsas para acompañar Postres congelados	Sopas Salsas Masas Mantequillas
MAX	Cuando se selecciona la velocidad Max (Máxima), la licuadora funcionará continuamente a alta velocidad hasta que se presione el interruptor Start/Stop (Arranque/Parada) o después de transcurridos 6 minutos.	Sopas Purées	Batidos Bebidas congelados

USO DE LA LICUADORA

PREPARACIÓN DE LA LICUADORA PARA EL 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.

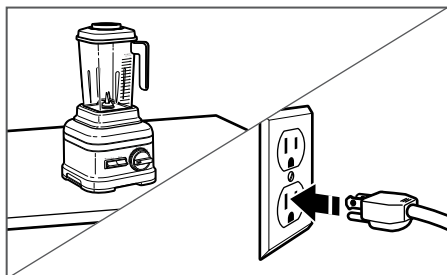
No use un adaptador.

No use un cable eléctrico de extensión.

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

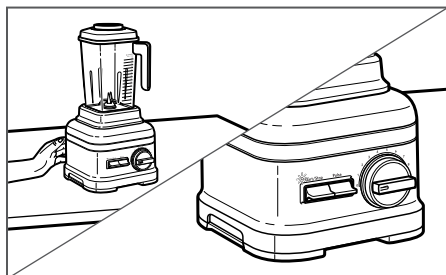
Antes del primer uso

Antes de usar la licuadora por primera vez, limpie la base un paño humedecido con agua tibia; luego retire y limpie con un paño húmedo. Seque con un paño suave. Lave el frasco de la licuadora, la tapa, el pisón y la taza medidora de ingredientes en agua jabonosa tibia (vea la sección "Cuidado y limpieza"). Enjuague las partes y séquelas.



1

Antes de usar la licuadora, asegúrese de que el mostrador debajo del aparato y las áreas circundantes estén secos y limpios. Después, enchufe la licuadora en un tomacorriente de 3 terminales con descarga a tierra.



2

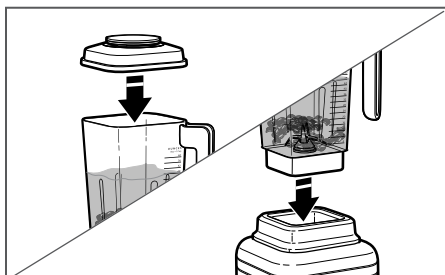
El interruptor de encendido principal está en la parte posterior de la base de la licuadora. Mueva el interruptor POWER (Encendido) a la posición ON (Encendido). La luz indicadora de estado encima del botón alternador de arranque comenzará a parpadear para indicar que la licuadora está en modo en espera. La licuadora ya está lista para funcionar.

USO DE LA LICUADORA

CÓMO ARMAR Y HACER FUNCIONAR LA LICUADORA

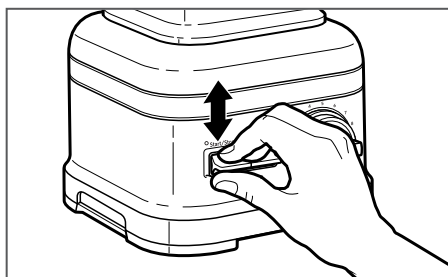


- 1** Coloque los elementos que va a licuar dentro del frasco de la licuadora. Agregue primero los líquidos, después los alimentos blandos, a continuación las hojas verdes y finalmente el hielo o los elementos congelados.

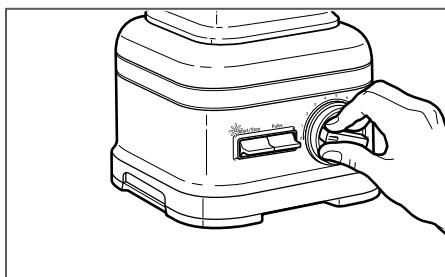


- 2** Asegúrese de que la tapa esté completamente asegurada sobre el frasco de la licuadora; después, coloque el frasco de la licuadora sobre la base y asegúrese de que esté perfectamente alineado sobre la base del frasco.

NOTA: No llene el frasco de la licuadora por encima de la marca de la medida más alta, especialmente cuando procesa líquidos.

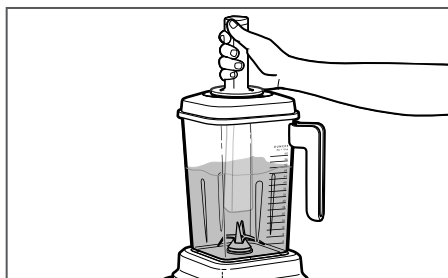


- 3** Voltee el interruptor alternador START/STOP (Arranque/Parada) hacia arriba o hacia abajo para comenzar a hacer funcionar la licuadora. La luz indicadora de estado quedará encendida fija.

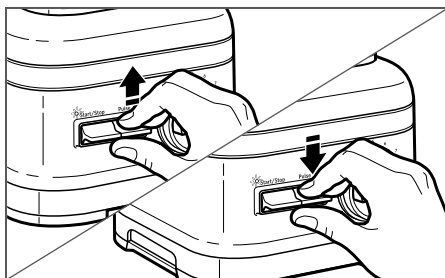


- 4** Gire el cuadrante de control hasta la velocidad que desee. Para obtener más información, vea la "Guía de funciones de la licuadora".

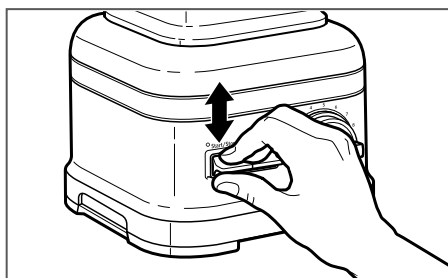
USO DE LA LICUADORA



5 Utilice el accesorio pisón según sea necesario para un rendimiento óptimo del licuado. Retire solo la taza medidora de ingredientes y deje la tapa en su lugar. Revuelva o presione el contenido hacia abajo hacia la cuchilla. Cuando haya terminado, vuelva a colocar la taza medidora de ingredientes en la tapa del frasco de la licuadora antes de reanudar el funcionamiento de la licuadora.



6 La función Pulse (Pulsador) también se puede usar sola como función de licuado independiente mientras la licuadora está en modo en espera.



7 Después de licuar, mueva el interruptor alternador START/STOP (Arranque/Parada) hacia arriba o hacia abajo. Espere hasta que la licuadora se detenga por completo antes de retirar la tapa y volcar los ingredientes licuados.

PARA OBTENER INFORMACIÓN DETALLADA SOBRE EL USO DE LA LICUADORA

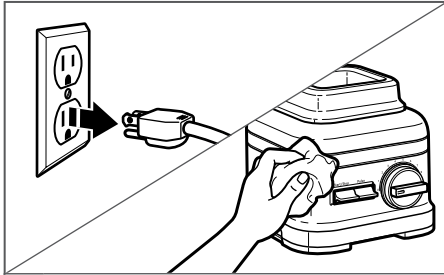
Visite kitchenaid.com/quickstart para ver instrucciones adicionales con videos, recetas inspiradoras y consejos sobre cómo usar la licuadora.

CUIDADO Y LIMPIEZA

LIMPIEZA DE LA LICUADORA Y LOS ACCESORIOS

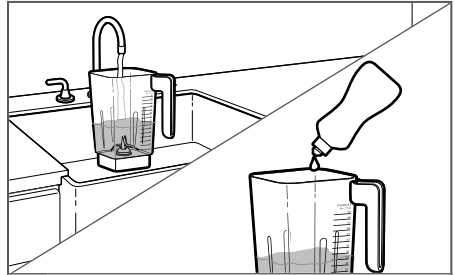
Limpie la licuadora minuciosamente después de cada uso.

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



1

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

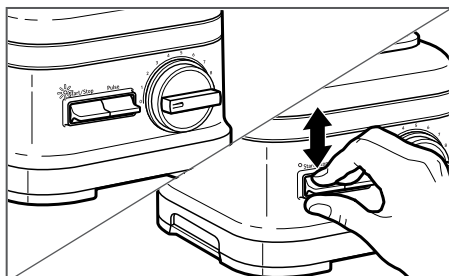


2

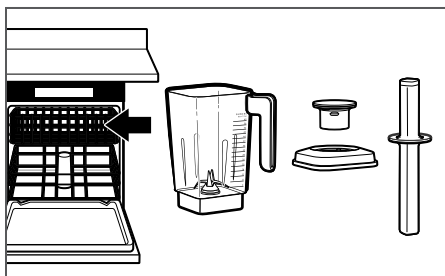
Asegúrese de limpiar el frasco de la licuadora, la tapa y la taza medidora de ingredientes después de cada uso. Retire con una espátula todo el contenido restante del frasco de la licuadora y enjuague con agua caliente. Llene el frasco con 24 oz de agua caliente y agregue 3 o 4 gotas de detergente líquido para vajilla. Coloque la tapa en el frasco de la licuadora y asegúrese de que el frasco esté completamente en su lugar sobre la base.

ESPAÑOL

CUIDADO Y LIMPIEZA



- 3** Gire el cuadrante de control hasta Max (Máxima). Mueva el interruptor alternador START/STOP (Arranque/Parada) hacia arriba o hacia abajo. Haga funcionar la licuadora a velocidad máxima durante 35 segundos. Mueva el interruptor alternador START/STOP (Arranque/Parada) hacia arriba o hacia abajo para detener la licuadora. Cuando la cuchilla deje de girar, vierta el agua jabonosa y enjuague el frasco de la licuadora con agua tibia. Cuando la limpieza se realiza después de ciertas recetas (hummus, mantequillas de frutos secos) podría ser necesario repetir estos pasos.



- 4** El frasco de la licuadora, la tapa, el pisón, y la taza medidora de ingredientes son aptos para lavavajillas; la tapa, el pisón, y la taza medidora de ingredientes se deben colocar en la canasta superior de la lavavajillas. Si lo prefiere, puede lavar todas las piezas a mano con un paño húmedo y agua jabonosa tibia y secarlas con un paño suave.

DESINFECCIÓN DE LA LICUADORA

1. Saque el contenido restante del vaso de la licuadora.
2. Prepare una solución de hipoclorito de sodio de 200 ppm* con 1,75 L de agua caliente en el frasco de la licuadora. Coloque la tapa en el vaso de la licuadora, y asegúrese de que la jarra está completamente en su lugar en la base de la licuadora.
3. Ejecutar la licuadora en el ajuste de velocidad máxima durante 35 segundos. Da la vuelta al START/STOP (Encendido/Apagado) de interruptor de palanca hacia arriba o hacia abajo para iniciar la licuadora.
4. Apague la licuadora y dejar que la mezcla desinfectante se siente en el vaso de la licuadora durante otros 2 minutos.
5. Derramar la mezcla de solución desinfectante. No enjuague el vaso de la licuadora.
6. Coloque la tapa en el vaso de la licuadora. Asegúrese de que la jarra vacía es completamente en su lugar sobre la base de la licuadora. Ejecutar el mezclador vacío durante 10 segundos adicionales. No enjuague la jarra después de la desinfección.
7. Permitir que la jarra de la licuadora se seque al aire.

*Para preparar una solución de hipoclorito de sodio de 200 ppm: use 6,67 mL de blanqueador doméstico (con una concentración del 5,25 % de hipoclorito de sodio) en 1,75 L de agua caliente.

SOLUCIÓN DE PROBLEMAS

⚠ ADVERTENCIA



Peligro de Choque Eléctrico

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

No quite la terminal de conexión a tierra.

No use un adaptador.

No use un cable eléctrico de extensión.

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

1. Cuando la licuadora se enchufe y el interruptor eléctrico On/Off (Encendido/ Apagado) principal se encienda, la licuadora estará en modo en espera (luz blanca del indicador intermitente). Sin embargo, después de 10 minutos de inactividad, la licuadora pasará al modo de suspensión (la luz del indicador se apagará).
 - Para activar la licuadora, simplemente mueva el interruptor alternador START/ STOP (Arranque/Parada) hacia arriba o hacia abajo; esta acción llevará a la licuadora nuevamente al modo en espera.
2. Si la luz indicadora de estado se enciende en forma intermitente de color naranja, la licuadora está en modo de error. Esto puede estar causado por: El uso de una espátula en el frasco de la licuadora que bloquea la cuchilla o la presencia de un cubo de hielo o de un alimento duro en un lugar que bloquea la cuchilla.
 - Para corregir el problema, apague la licuadora con el interruptor de apagado dedicado de la parte posterior o desenchúfela. Retire el frasco de la licuadora de la base y quite los elementos. Coloque el frasco de la licuadora nuevamente sobre la base y, después, vuelva a encender la licuadora para continuar con el uso normal.
3. Si la licuadora se detiene durante el funcionamiento:
 - Después de 6 minutos de funcionamiento, la licuadora pasará automáticamente al modo de suspensión (la luz LED se apagará). Para volver a activar la licuadora, use los interruptores alternadores (Start/Stop [Arranque/Parada] o Pulse High/Pulse Low [Pulsador alto/Pulsador bajo]). Si la licuadora se detiene en menos de 6 minutos, es posible que se haya producido un error interno. Contacte a un centro de servicio autorizado para pedir asistencia.
4. Si los ingredientes de una receta no se procesan:
 - Es posible que a veces se produzca un hueco de aire alrededor de la cuchilla que haga que los ingredientes no lleguen a la cuchilla. Use el pisón de borde flexible para ayudar durante el proceso y empujar los ingredientes sobre la cuchilla o revuelva para mover los ingredientes alrededor del frasco de la licuadora. Si eso no funciona, detenga la licuadora, quite el frasco de la base y use una espátula para reorganizar los ingredientes dentro del frasco. Para ciertas recetas, pruebe de agregar más líquido.

SOLUCIÓN DE PROBLEMAS

5. Si se produce un derrame del frasco de la licuadora:

- Desenchufe la licuadora. Saque el frasco y la base del frasco. Limpie el alojamiento de la licuadora, la base del frasco y el exterior del frasco. Seque cada pieza minuciosamente y vuelva a instalar la base del frasco.
- Si el derrame cae sobre o por encima del cuadrante de control, puede tirar con suavidad y firmeza para quitarlo. Después de limpiarla y secarla, reinstale la perilla. Para evitar dañar los gráficos, no aplique demasiada fuerza ni use limpiadores abrasivos.

Si no se puede corregir el problema:
Consulte la sección "Garantía y servicio".
No devuelva la licuadora a la tienda; las tiendas minoristas no proveen servicio técnico.

GARANTÍA Y SERVICIO TÉCNICO

GARANTÍA LIMITADA DE REEMPLAZO TOTAL DE LA SERIES DE ALTO DESEMPEÑO 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 posterior para la licuadora de la series de alto desempeño KitchenAid que funcionen en los 50 estados de Estados Unidos, el Distrito de Columbia, Puerto Rico y Canadá.

Duración de la garantía:

Diez años a partir de la fecha de compra.

KitchenAid pagará por lo siguiente, a su elección:



Reemplazo sin complicaciones de la licuadora de la series de alto desempeño. Vea la página que sigue para obtener detalles sobre cómo organizar el reemplazo o llame al Centro para la eXperiencia del cliente, sin cargo, al 1-800-832-7173.

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 de la series de alto desempeño haya sido utilizada para fines ajenos al uso doméstico normal de una sola familia.
- B.** Daños causados por accidente, alteración, uso indebido o abuso.
- C.** Cualquier gasto de envío o manipulación para llevar su licuadora de la series de alto desempeño a un Centro de servicio autorizado.
- D.** Piezas de repuesto o costos de mano de obra para la reparación de productos de la series de alto desempeño usados fuera de los 50 estados de Estados Unidos, el Distrito de Columbia, Puerto Rico y Canadá.

EXCLUSIÓN DE GARANTÍAS IMPLÍCITAS LAS GARANTÍAS IMPLÍCITAS, INCLUYENDO CUALQUIER GARANTÍA IMPLÍCITA DE COMERCIABILIDAD O GARANTÍA IMPLÍCITA DE CAPACIDAD PARA UN PROPÓSITO PARTICULAR, SERÁN LIMITADAS A DIEZ AÑOS O AL PERÍODO MÁS CORTO PERMITIDO POR LEY. Algunos estados y provincias no permiten la limitación de la duración de las garantías implícitas de comerciabilidad o capacidad, de modo que la limitación arriba indicada quizá no le corresponda. Esta garantía le otorga derechos legales específicos y es posible que usted tenga también otros derechos que varían de un estado a otro y de una provincia a otra.

EXCLUSIÓN DE DECLARACIONES FUERA DE LA GARANTÍA KitchenAid no hace declaraciones acerca de la calidad, durabilidad o necesidad de servicio técnico o reparación de este electrodoméstico aparte de las declaraciones incluidas en esta Garantía. Si usted desea una garantía con una duración más prolongada o más completa que la garantía limitada que se incluye con este electrodoméstico, deberá dirigirse a KitchenAid o a su distribuidor para la compra de un contrato de servicio.

LIMITACIÓN DE RECURSOS; EXCLUSIÓN DE DAÑOS INCIDENTALES Y CONSECUENTES SU ÚNICO Y EXCLUSIVO RECURSO SEGÚN LOS TÉRMINOS DE ESTA GARANTÍA LIMITADA SERÁ EL DE REEMPLAZAR O REPARAR EL PRODUCTO SEGÚN SE ESTIPULA EN LA PRESENTE. KITCHENAID NO SE RESPONSABILIZARÁ POR DAÑOS INCIDENTALES O CONSECUENTES. Algunos estados y provincias no permiten la exclusión o limitación de daños incidentales o consecuentes, de modo que estas limitaciones y exclusiones quizá no le correspondan. Esta garantía le otorga derechos legales específicos y es posible que usted tenga también otros derechos que varían de un estado a otro y 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 su licuadora de la series de alto desempeño presentara alguna falla durante los primeros diez años después de la compra, KitchenAid organizará la entrega de un reemplazo idéntico o similar en su domicilio sin cargo y realizará los trámites necesarios para que nos devuelva su licuadora de la series de alto desempeño. La unidad de reemplazo estará también cubierta por nuestra garantía limitada de diez años.

Si su licuadora de la series de alto desempeño fallara durante los primeros diez años después de la compra, simplemente

llame a nuestro número gratuito del Centro para la eXperiencia del cliente al **1-800-832-7173**, 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 números de apartados postales.)

Cuando reciba la licuadora de la series de alto desempeño de reemplazo, use la caja, el material de embalaje y la etiqueta de envío prepago para embalar la licuadora original de la series de alto desempeño y devolverla a KitchenAid.

GARANTÍA DE REEMPLAZO SIN DIFICULTADES - EN CANADÁ

Confiamos tanto en que la calidad de nuestros productos cumple con las exigentes normas de la marca KitchenAid que, si su licuadora de la series de alto desempeño presentara alguna falla durante los primero diez años después de la compra, se la reemplazaremos con un producto idéntico o un reemplazo similar. La unidad de reemplazo estará también cubierta por nuestra garantía limitada de diez años.

Si su licuadora de la series de alto desempeño fallara durante los primeros diez años después de la compra, simplemente llame a nuestro número gratuito del 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 reciba la licuadora de la series de alto desempeño de reemplazo, use la caja, el material de embalaje y la etiqueta de envío prepago para embalar la licuadora original de la series de alto desempeño y devolverla 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 **1-800-832-7173** o escriba a:

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

Fuera de los Estados Unidos y Puerto Rico:

Consulte a su distribuidor local de KitchenAid o a la tienda donde compró la licuadora de la series de alto desempeño para pedir información sobre cómo obtener 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**.

DISCOVER MORE. DÉCOUVREZ PLUS. DESCUBRA MÁS.
KITCHENAID.COM/QUICKSTART



PRODUCT QUESTIONS OR RETURNS
QUESTIONS SUR LE PRODUIT OU LES RETOURS
PREGUNTAS SOBRE EL PRODUCTO O DEVOLUCIONES

USA: 1.800.541.6390 | KitchenAid.com
CANADA: 1.800.807.6777 | KitchenAid.ca



KitchenAid[®]
FOR THE WAY IT'S MADE.[®]

®/™ ©2017 KitchenAid. All rights reserved. KITCHENAID and the design of the stand mixer are trademarks in the U.S. and elsewhere. Used under license in Canada.

®/™ ©2017 KitchenAid. Tous droits réservés. KITCHENAID et la forme du batteur sur socle sont des marques de commerce aux E.-U. et dans d'autres pays. Utilisé sous licence au Canada.

®/™ ©2017 KitchenAid. Todos los derechos reservados. KITCHENAID y el diseño de la batidora con base son marcas registradas en EE.UU. y en otras partes. Usada en Canadá bajo licencia.