

KitchenAid®

STAND BLENDER

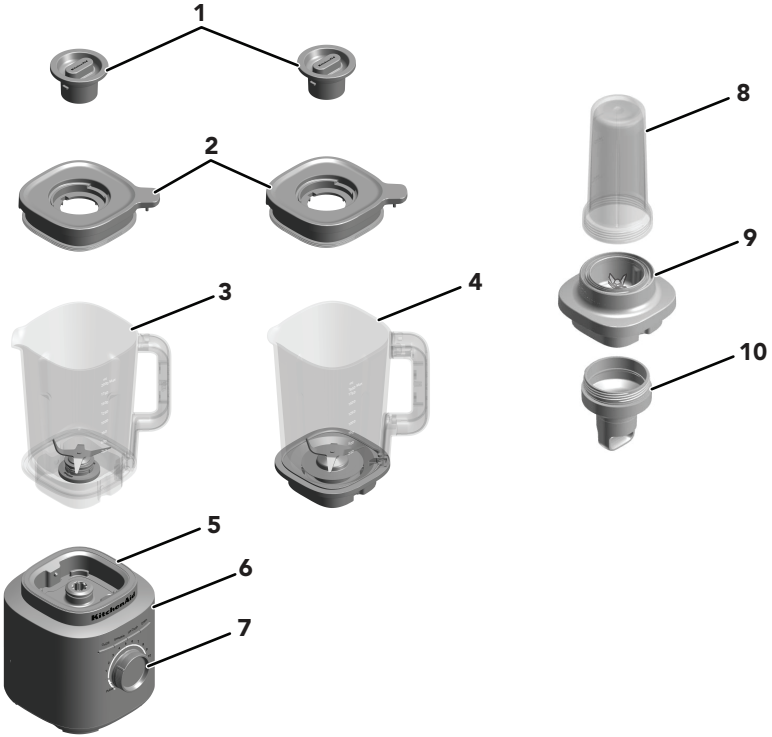
KSB20**

PRODUCT GUIDE



W11797734A

PARTS AND FEATURES



- 1. Lid Center Cap
- 2. Lid
- 3. Jar (68 oz/2 L capacity)
- 4. Glass Jar* (62 oz/1.85 L capacity)
- 5. Blender Base
- 6. Function Buttons On/Off, Smoothie, Ice Crush, Clean
- 7. Precision Control Knob
- 8. Personal Jar** (16 oz/500 ml capacity)
- 9. Blade Assembly** (for Personal Jar)
- 10. Personal Jar Easy-Drink Lid**

*Only included with Blender with Glass Jar model KSB2076.

**Accessories only included with certain models.

PRODUCT SAFETY

Your safety and the safety of others are very important.

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



This is the safety alert symbol.

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

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

⚠ DANGER

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

⚠ WARNING

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

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

IMPORTANT SAFEGUARDS

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

1. Read all instructions. Misuse of appliance may result in personal injury.
2. To protect against risk of electrical shock, do not put Stand Blender Base in water or other liquid.
3. This appliance is not intended for use by children or by persons with reduced physical, sensory, or mental capabilities, or lack of experience and knowledge. Close supervision is necessary when any appliance is used near children. Children should be supervised to ensure that they do not play with the appliance.
4. Turn the appliance off (On/Off), then unplug from the outlet when not in use, before assembling or disassembling parts and before cleaning. To unplug, grasp the plug and pull from the outlet. Never pull from the power cord.
5. Avoid contacting moving parts. Do not attempt to defeat any safety interlock mechanisms.

6. Do not operate any appliance with a damaged cord or plug, or after the appliance malfunctions, or is dropped or damaged in any manner. See the Warranty and Service Information for further details provided in this guide.
7. Do not use the appliance outdoors.
8. Do not let cord hang over edge of table or counter.
9. Keep hands and utensils out of container while blending to reduce the risk of severe injury to persons or damage to the Blender. A scraper may be used but must be used only when the Blender is not running.
10. Blades are sharp. Handle carefully.
11. Always operate Blender with Lid in place.
12. Never leave the appliance unattended while it is in operation.
13. When blending hot liquids or ingredients, be careful if the hot liquid is poured into the blender as it can be ejected out of the appliance due to a sudden steaming. Lid Center Cap shall remain in place over the lid opening. Always start on lowest speed and slowly ramp to desired speed when blending hot liquids or ingredients.
14. Risk of thermal burn injury due to excessive pressure in the container. Do not blend hot liquids and ingredients in the Personal Jar.
15. To reduce the risk of injury, never place cutter-assembly blades on base without Personal Jar properly attached.
16. The use of attachments or accessories, including canning jars, not recommended or sold by KitchenAid may cause fire, electrical shock or injury to persons.
17. Allow the appliance to cool completely before putting on or taking off parts, and before cleaning the appliance.

SAVE THESE INSTRUCTIONS

This product is designed for household use only.

1700 PEAK POWER

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

ELECTRICAL REQUIREMENTS

Voltage: 120 V~

Frequency: 60 Hz

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

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

GETTING STARTED

BLENDER FUNCTION GUIDE

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

SETTING	DESCRIPTION	BLENDING TIME (MINUTES: SECONDS)	SUGGESTED ITEMS TO BLEND
Pulse	Allows precise control of the duration and frequency of blending.	Manual	Salsa, crumb topping, chopped nuts, fruits or vegetables & more.
Variable Speed (1–10)	Manual speeds offer ultimate control of the Blender.	3:00	Fruits, soups, sauces, doughs, vegetables, butters, nuts, dips, frozen desserts, purées.
Ice Crush	The Blender runs at optimal speed to crush ice.	00:30	To crush and chop ice without adding any liquid ingredients.
Smoothie	The Blender will operate at the high speed to make purées of items or ingredients.	00:45	Fruits, vegetables, ice cream and yogurt into thick smoothie, blended drinks and milkshakes, etc.
Clean	Quick pulses of power and high speeds work to clean the Blender Jar.	00:15	Half of the Jar filled with warm water and 1-2 drops of dish soap.

PRODUCT USAGE

PREPARING THE BLENDER FOR USE

Before using your Blender for the first time, wipe clean Blender Base with a warm damp cloth. Dry with a soft cloth. Wash Blender Jar, Lid, and Lid Center Cap in warm, sudsy water (see “Care and Cleaning” section). Rinse parts and wipe dry. Be sure the countertop beneath the Blender and surrounding areas are dry and clean.

IMPORTANT: When moving your Blender, always support/lift from the Blender Base. The Base will become disengaged from Jar if carried by Blender Jar or Blender Jar handle only.

USING THE BLENDER

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



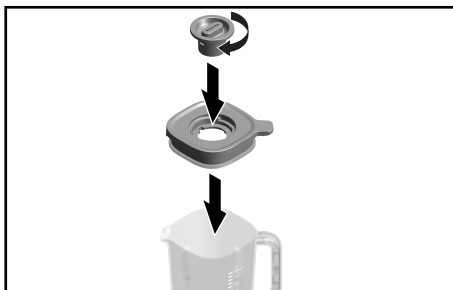
2. Place the ingredients into Jar. Add liquids first, then soft foods, then leafy greens, and ice or frozen items last.



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

3. Secure the lid firmly, ensuring the extended portion of the lid is positioned over the handle, as shown in the image and twist the Lid Center Cap onto the lid to lock it in place before blending.

Before operating the Blender, make sure the Jar is properly positioned on the Blender Base. Then, plug the Blender into a grounded outlet.



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



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



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

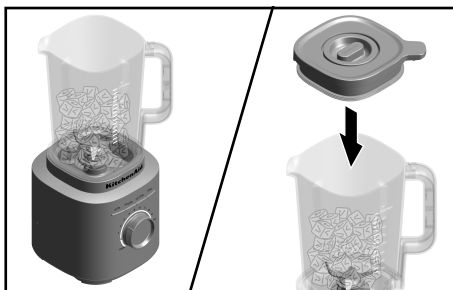


IMPORTANT: Allow the Blender to fully stop before removing the Lid, Blender Jar, or pouring out your blended ingredients.

USING PULSE

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

- Place ingredients or ice cubes into the Blender Jar. Secure the lid firmly, ensuring the extended portion of the lid is positioned over the handle, as shown in the image with Lid Center Cap on Blender Jar.



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



NOTE: For variable speeds (from 1 to 10), the Blender will stop automatically after 3 minutes of run time. For preset recipe programs, the Blender will automatically stop blending once the cycle is complete.

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

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

USING THE PERSONAL JAR

The Personal Jar is perfect in size for single servings or smaller recipes and handy to carry with you on the go.

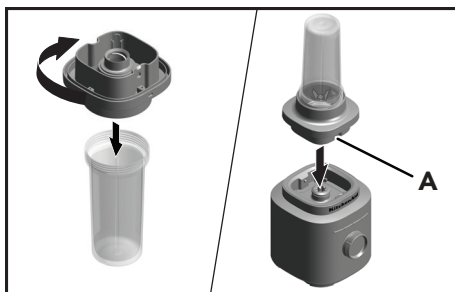
NOTE: Do not blend hot liquids and ingredients in the Personal Jar.

NOTE: The Personal Blender Jar is not intended for grinding purposes.

- 1. Personal Jar:** Add ingredients (max. 16 oz/500 ml). Add ice or frozen items, then leafy greens, then soft foods and liquids at last.

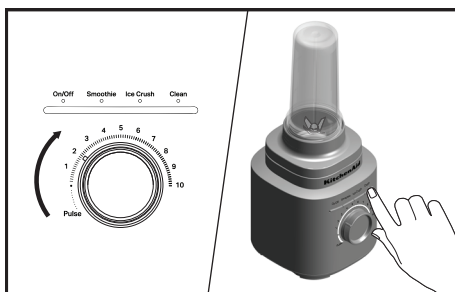


- 2. Secure the Blade Assembly on the Jar and rotate it clockwise until it is tight. Place it on the Base.**

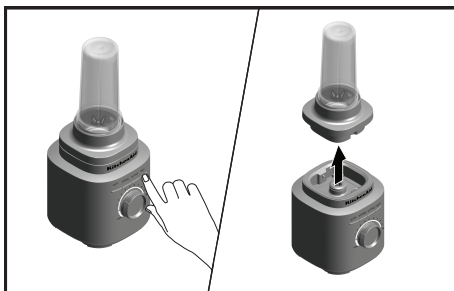


A. Slot

- 3. Turn from (•) to desired speed or preset recipe program. Press On/Off to start. See “Blender Function Guide” for more details.**



4. Press On/Off to stop. Always remove the Personal Jar with Blade Assembly from the Base.



CARE AND CLEANING

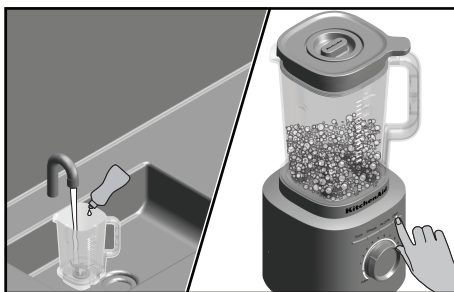
IMPORTANT: Allow the appliance to cool completely before putting on or taking off parts, and before cleaning the appliance.

CLEANING THE BLENDER AND ACCESSORIES

Clean the Blender and accessories thoroughly after every use.

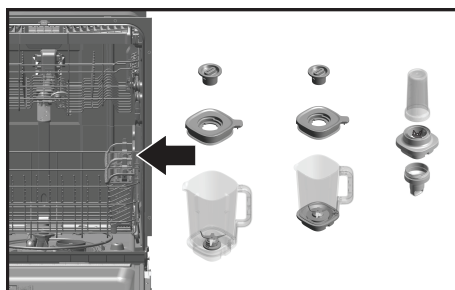
NOTE: To avoid damaging the Blender, do not immerse the Blender Base or cord in water. To avoid scratching the Blender, do not use abrasive cleansers or scouring pads.

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

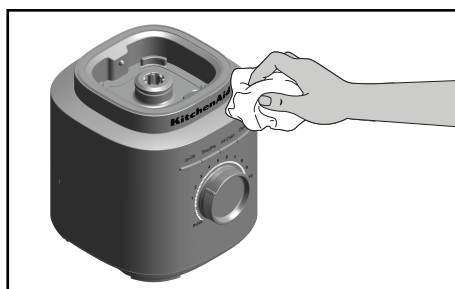


- 2. Dishwasher-safe, top rack only:** Personal Jar, Blade Assembly, Lids, Blender Jar, Glass Jar and Lid Center Cap.

NOTE: For best results, store the jar without the lid to air out any odors.



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



FOR DETAILED INFORMATION ON OPERATING AND CLEANING THE BLENDER

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

TROUBLESHOOTING

If your Blender malfunctions or fails to operate

PROBLEM	SOLUTION
If Blender fails to start	Check if the Blender is securely plugged into a grounded 3 prong outlet.
	If you have a circuit breaker box, make sure the circuit is closed.
Blender shuts off during operation after running continuously for 3 minutes.	If the Blender has shut off automatically after running for 3 minutes, reset the knob to (•) to continue with normal operation. The Blender has an auto-shutoff feature as a safety precaution.
Blender shuts off during operation before the automatic 3 minutes shutoff.	If the Blender has been operating in back-to-back cycles under a heavy load, turn off and unplug the machine and allow it to cool completely. If the Blender still does not work after cooling down, please call the service 800 number.

PROBLEM	SOLUTION
If Blender stops while blending with Personal Jar	Unplug the Blender. Remove the Personal Jar with the Blade Assembly from the base. Shake it a little bit. Place it back on the base, plug in the Blender and turn it back on to continue regular use.
If ingredients are stuck or not blending	Unplug the Blender. Remove the Jar and use a spatula to rearrange ingredients in the Jar.
If Blender stops while blending and the white LED ring flashes rapidly	An error is detected in the Blender. Contact an authorized service center for assistance. Please see the "Limited Warranty and Service" sections.
If the white LED ring is off	10 minutes of no activity will make the Blender go into sleep mode. To wake up the Blender, press (On/Off) button.

LIMITED WARRANTY AND SERVICE

KITCHENAID® PRODUCT WARRANTY FOR THE 50 UNITED STATES, THE DISTRICT OF COLUMBIA, PUERTO RICO, AND CANADA

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

Length of Warranty: One Year Limited Warranty from date of delivery.

1. KitchenAid Will Pay for Your Choice of:



Hassle-Free Replacement of your product. See the "Arranging for Service" section in this warranty for details on how to arrange for service, or call the Customer eXperience Center toll-free at **1-800-541-6390**.

OR

The replacement parts and repair labor costs to correct defects in materials and workmanship that existed at the time this product was purchased. Service will be provided by an Authorized KitchenAid Service Center.

2. KitchenAid Will Not Pay for (What is Not Covered By This Limited Warranty):

- Commercial, non-residential, or multiple family use or use inconsistent with product instructions and manuals.
- Defects or damage resulting from accident, alteration, misuse, abuse, fire, flood, or acts of God.
- Any shipping or handling costs to deliver your product to an Authorized Service Center.
- Replacement parts or repair labor costs for the product operated outside the 50 United States, District of Columbia, Puerto Rico, and Canada.
- Damages, defects, or repairs caused by unauthorized servicers or use of non-genuine or third-party parts; however, use of unauthorized service providers or non-genuine or third-party parts will not void this warranty.
- Cosmetic damage (e.g., scratches, dents, chips, and other damage to finishes), unless damage results from defects in materials and workmanship and is reported to KitchenAid within 30 days from date of delivery.
- Discoloration, rust or oxidation of surfaces resulting from caustic or corrosive environments (e.g., high salt concentrations, high moisture or humidity or exposure to chemicals).
- Products with original, factory-installed model/serial numbers removed, altered or not easily determined.
- Incidental or consequential damages resulting from product failure.
- Consumable parts or accessories.

3. DISCLAIMER OF IMPLIED WARRANTIES

Implied warranties, including any implied warranty of merchantability or implied warranty of fitness for a particular purpose, are limited to one year or the shortest period allowed by law. Some states and provinces do not allow limitations on the duration of implied warranties of merchantability or fitness, so this limitation may not apply to you.

4. HOW STATE LAW APPLIES

This warranty gives you specific legal rights, and you may also have other rights that vary from state to state or province to province. Some states and provinces, such as California, do not allow for limitations on the date your warranty coverage begins, so this limitation may not apply to you.

HASSLE-FREE REPLACEMENT WARRANTY – 50 UNITED STATES, DISTRICT OF COLUMBIA, AND PUERTO RICO

We're so confident the quality of our products meets the exacting standards of KitchenAid that, if your product should fail within the first year of ownership due to defects in materials or workmanship, KitchenAid will arrange to deliver an identical or comparable replacement to your door free of charge and arrange to have your original product returned to us. Your replacement unit will also be covered by our one year limited warranty.

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

When you receive your replacement product, use the carton, packing materials, and prepaid shipping label to pack up your original product and send it back to KitchenAid.

HASSLE-FREE REPLACEMENT WARRANTY – CANADA

We're so confident the quality of our products meets the exacting standards of the KitchenAid brand that, if your product should fail within the first year of ownership due to defects in materials or workmanship, we will replace your product with an identical or comparable replacement. Your replacement unit will also be covered by our one year limited warranty.

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

When you receive your replacement product, use the carton, packing materials, and prepaid shipping label to pack up your original product and send it back to KitchenAid.

ARRANGING FOR SERVICE AFTER THE WARRANTY EXPIRES, OR ORDERING ACCESSORIES AND REPLACEMENT PARTS

In the United States and Puerto Rico:

For service information, or to order accessories or replacement parts, call toll-free at **1-800-541-6390** or write to:
Customer eXperience Center, KitchenAid Small Appliances, P.O. Box 218, St. Joseph, MI 49085-0218

Outside the United States and Puerto Rico:

Consult your local KitchenAid dealer or the store where you purchased the product for information on how to obtain service.

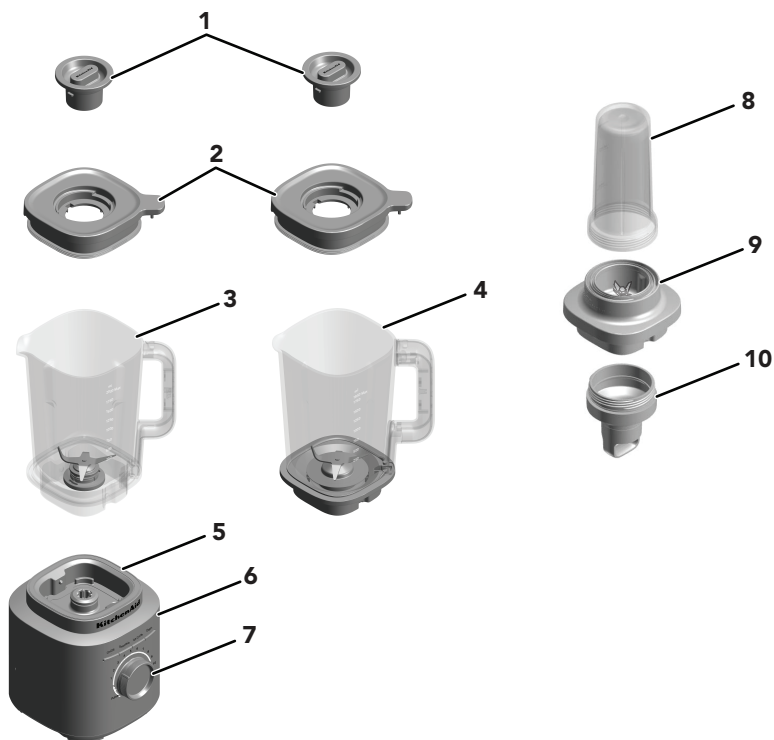
For service information in Canada:

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

For service information in Mexico:

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

PIÈCES ET CARACTÉRISTIQUES



1. Bouchon central de couvercle
2. Couvercle
3. Pot (capacité de 68 oz/2 L)
4. Carafe en verre* (Capacité de 62 oz/ 1,85 L)
5. Socle du mélangeur
6. Boutons de fonctions marche/arrêt (On/ Off), boissons fouettées (Smoothie), broyage de glace (Ice Crush), nettoyage (Clean)
7. Bouton de commande de précision
8. Pot à portion individuelle** (Capacité de 16 oz/500 ml)
9. Lame** (Pour le pot à portion individuelle)
10. Couvercle Easy-Drink pour pot à portion individuelle**

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

**Accessoires inclus avec certains modèles seulement.

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.

IMPORTANTES MESURES DE PROTECTION

Lors de l'utilisation d'appareils électriques, certaines précautions élémentaires de sécurité doivent toujours être observées, notamment les suivantes :

1. Lire toutes les instructions. Une mauvaise utilisation de l'appareil peut causer des blessures.
2. Pour éviter tout risque de choc électrique, ne pas immerger le socle du mélangeur sur socle dans de l'eau ou tout autre liquide.
3. L'appareil n'est pas conçu pour être utilisé par des enfants ou des personnes aux capacités physiques, sensorielles ou mentales réduites, ou ne possédant pas suffisamment d'expérience. Une surveillance attentive s'impose lorsqu'on utilise un appareil ménager à proximité d'enfants. Les enfants doivent être surveillés afin de s'assurer qu'ils ne jouent pas avec l'appareil.

4. S'assurer que l'appareil est éteint (On/Off) et débranché de la prise murale lorsqu'il n'est pas utilisé, avant d'y ajouter des pièces ou d'en enlever et avant de la nettoyer. Pour débrancher, saisir la fiche et la retirer de la prise. Ne pas tirer sur le cordon d'alimentation.
5. Éviter tout contact avec les pièces mobiles. Ne pas tenter d'outrepasser les mécanismes de verrouillage de sécurité.
6. Ne pas faire fonctionner un appareil si le cordon ou la prise est endommagé, si l'appareil ne fonctionne pas correctement, s'il tombe ou s'il est endommagé d'une quelconque façon. Voir les informations sur la garantie et le service de ce guide pour obtenir plus de détails.
7. Ne pas utiliser l'appareil à l'extérieur.
8. Ne pas laisser le cordon pendre par-dessus le bord d'une table ou d'un comptoir.
9. Garder les mains et les ustensiles à l'écart du pot lors du mélange pour éviter toute blessure corporelle grave ou tout dommage au mélangeur. On peut utiliser un grattoir, mais il doit être employé uniquement lorsque le mélangeur ne fonctionne pas.
10. Les lames sont tranchantes. Manipuler avec précaution.
11. Toujours utiliser le mélangeur avec le couvercle en place.
12. Ne jamais laisser l'appareil sans surveillance pendant son utilisation.
13. Lorsqu'on mélange des liquides ou des ingrédients chauds, faire attention si un liquide chaud est versé dans le mélangeur, car il peut être éjecté de l'appareil en raison d'une vaporisation soudaine. Le bouchon central du couvercle devrait toujours rester en place. Lors du mélange de liquides ou d'ingrédients chauds, toujours commencer à faible vitesse et augmenter doucement jusqu'à atteindre la vitesse désirée.
14. Risque de brûlure thermique dû à une pression excessive dans le contenant. Ne pas mélanger de liquides ou d'ingrédients chauds dans le pot à portion individuelle.
15. Pour réduire les risques de blessure, ne jamais placer les lames sur le socle sans qu'un contenant à portion individuelle n'y soit bien placé.

16. L'utilisation d'outils ou d'accessoires, y compris de bocal de mise en conserve, non recommandés ou vendus par KitchenAid peut causer un incendie, une décharge électrique ou des blessures.
17. Attendre que l'appareil ait refroidi complètement avant d'installer ou de retirer des pièces, et avant de nettoyer l'appareil.

CONSERVER CES INSTRUCTIONS

Ce produit est conçu pour un usage domestique seulement.

1700 CH DE PUISSANCE DE POINTE

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

SPÉCIFICATIONS ÉLECTRIQUES

Tension : 120 V~

Fréquence : 60 Hz

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

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

MISE EN PLACE

GUIDE DES FONCTIONS DU MÉLANGEUR

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

encourageons à expérimenter et à découvrir le réglage parfait pour vos recettes préférées.

RÉGLAGE	DESCRIPTION	DURÉE (MINUTES: SECONDES)	ALIMENTS SUGGÉRÉS À MÉLANGER
Impulsion (Pulse)	Permet de gérer avec précision la durée et la fréquence du mélange.	Manuel	Salsa, garniture à base de chapelure, noix hachées, fruits ou légumes et plus.
Vitesse variable (1 à 10)	Les vitesses sélectionnées manuellement vous permettent d'être entièrement aux commandes du mélangeur.	3:00	Fruits, soupes, sauces, pâtes, légumes, beurres, noix, trempettes, desserts glacés, purée.
Ice Crush	Le mélangeur fonctionne à la vitesse optimale pour broyer la glace.	0:30	Pour pouvoir broyer et concasser la glace sans qu'il soit nécessaire d'ajouter des ingrédients liquides.
Smoothie	Le mélangeur fonctionnera à vitesse élevée pour réduire en purée les aliments ou ingrédients.	0:45	Fruits, légumes, crème glacée et yaourt pour obtenir des boissons fouettées, laits frappés, etc.
Clean	Impulsions rapides de puissance et de vitesse qui permettent de nettoyer le pot du mélangeur.	0:15	Remplir d'eau chaude la moitié du pot et ajouter 1 ou 2 gouttes de savon à vaisselle.

UTILISATION DU PRODUIT

PRÉPARATION DU MÉLANGEUR POUR UTILISATION

Avant d'utiliser le mélangeur pour la première fois, essuyer le socle avec un chiffon humide tiède. Sécher avec un chiffon doux. Laver le pot du mélangeur, le couvercle et le bouchon central du couvercle dans une eau chaude et savonneuse (voir la section « Entretien et nettoyage »). Rincer et sécher les pièces. S'assurer que le comptoir situé sous et près du mélangeur est sec et propre.

IMPORTANT : Lors du déplacement du mélangeur, toujours soutenir/soulever le mélangeur de son socle. Le socle se détachera du pot si l'on transporte le mélangeur en le soulevant par la poignée du pot uniquement.

UTILISATION DU MÉLANGEUR

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

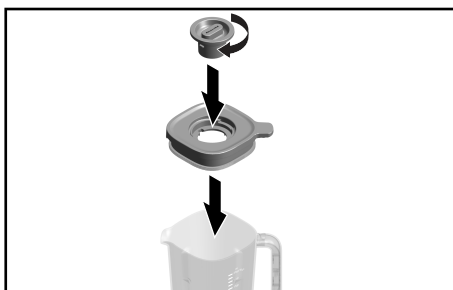


2. Ajouter les ingrédients dans le pot. Commencer par ajouter les ingrédients liquides, puis les aliments tendres, puis les légumes-feuilles et finalement les glaçons ou les aliments congelés.



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

3. Fixer fermement le couvercle en place et tourner le capuchon central du couvercle sur le couvercle pour le verrouiller en place avant de mélanger.
Avant d'utiliser le mélangeur, s'assurer que le pot est correctement positionné sur le socle du mélangeur. Brancher ensuite le mélangeur sur une prise avec mise à la terre.



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



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



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

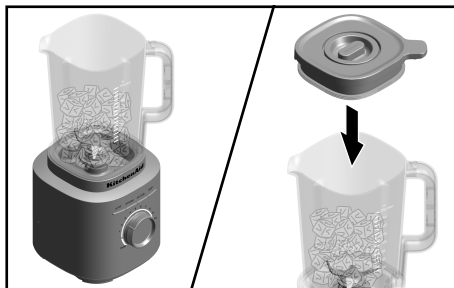


IMPORTANT : Laisser le mélangeur s'arrêter entièrement avant d'enlever le couvercle et le pot du mélangeur ou de retirer les ingrédients du mélangeur.

UTILISATION DE L'IMPULSION

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

1. Placer les ingrédients ou les glaçons dans le pot du mélangeur. Fixez fermement le couvercle, en veillant à ce que la partie étendue du couvercle soit positionnée sur la poignée, comme le montre l'image avec le bouchon central du couvercle sur le pot du mélangeur.



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



REMARQUE : pour le réglage de vitesses variables (1 à 10), le mélangeur s'arrête automatiquement après une durée de fonctionnement de 3 minutes. Pour les recettes prédéfinies, le mélangeur s'arrête automatiquement de mélanger une fois le programme terminé.

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

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

UTILISATION DU POT À PORTION INDIVIDUELLE

Le contenant à portion individuelle est d'une taille parfaite pour les portions uniques ou petites recettes, et facile à transporter pendant les déplacements.

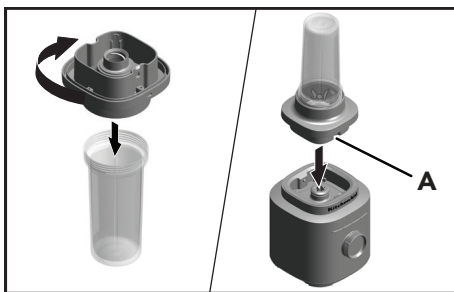
REMARQUE : Ne pas mélanger de liquides ou d'ingrédients chauds dans le Pot à Portion Individuelle.

REMARQUE : Le pichet personnel du mélangeur n'est pas conçu à des fins de broyage.

1. **Contenant à portion individuelle :** Ajouter les ingrédients (maximum 16 oz/500 ml). Ajouter la glace ou les aliments congelés, puis les légumes-feuilles, ensuite les aliments tendres et finalement les liquides.

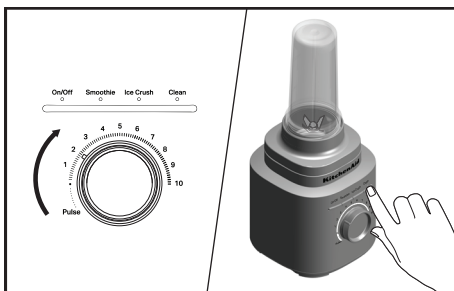


2. Bien placer la lame sur le contenant et faire tourner dans le sens horaire jusqu'à ce qu'elle soit bien serrée. Placer l'ensemble sur le socle.

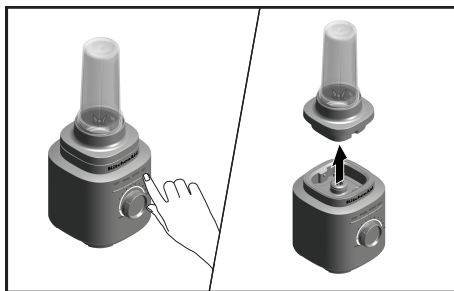


A. Fente

3. Tourner de (•) jusqu'à la vitesse souhaitée ou recette prédéfinie. Appuyer sur marche/arrêt (On/Off) pour démarrer. Voir le « Guide des fonctions du mélangeur » pour plus de détails.



- Appuyer sur marche/arrêt (On/Off) pour arrêter. Toujours retirer du socle le contenant à portion individuelle avec la lame.



ENTRETIEN ET NETTOYAGE

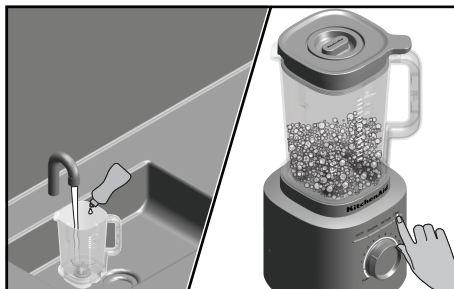
IMPORTANT : Attendre que l'appareil ait refroidi complètement avant d'installer ou de retirer des pièces, et avant de nettoyer l'appareil.

NETTOYAGE DU MÉLANGEUR ET DES ACCESSOIRES

Nettoyer soigneusement le mélangeur et les accessoires après chaque utilisation.

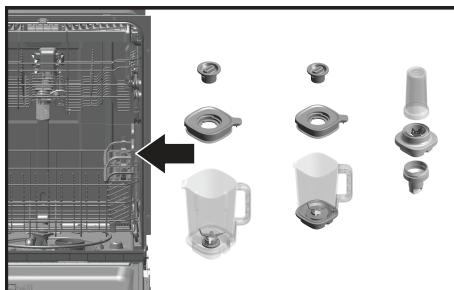
REMARQUE : Afin d'éviter d'endommager le mélangeur, ne pas immerger le socle du mélangeur ou le cordon d'alimentation dans l'eau. Afin d'éviter d'érafler le mélangeur, ne pas utiliser de nettoyeurs abrasifs ou de tampons à récurer.

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

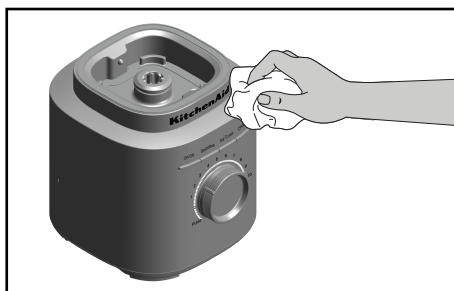


- 2. Lavable au lave-vaisselle, dans le panier supérieur uniquement :** Contenant à portion individuelle, lame, couvercles, récipient du mélangeur, récipient en verre et bouchon central de couvercle.

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



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



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

Visiter le www.kitchenaid.com/quickstart pour des instructions supplémentaires avec vidéos, des recettes qui inspirent et des conseils sur la façon de nettoyer le mélangeur. Pour accéder à des instructions supplémentaires, consulter le guide du produit en ligne, des vidéos, des recettes qui inspirent, des informations concernant la garantie et obtenir des conseils sur la façon de nettoyer le four de comptoir.

DÉPANNAGE

Si le mélangeur fonctionne mal ou ne fonctionne pas

PROBLÈME	SOLUTION
Si le mélangeur ne démarre pas	Vérifier si le mélangeur est branché sur une prise de courant à 3 alvéoles reliée à la terre.
	S'il s'agit d'un circuit avec disjoncteur, s'assurer qu'il est fermé.
Le mélangeur s'arrête en cours de fonctionnement après avoir fonctionné en continu pendant 3 minutes.	Si le mélangeur s'est éteint automatiquement après 3 minutes de fonctionnement, remettez le bouton sur (•) pour continuer à fonctionner normalement. Le mélangeur est doté d'une fonction d'arrêt automatique par mesure de sécurité.

PROBLÈME	SOLUTION
Le mélangeur s'éteint en cours de fonctionnement avant l'arrêt automatique de 3 minutes.	Si le mélangeur a fonctionné en périodes successives sous une charge importante, éteindre et débrancher l'appareil pour le laisser refroidir complètement. Si le mélangeur ne fonctionne toujours pas après avoir été refroidi, composer le numéro de service 800.
Si le mélangeur s'arrête au milieu d'une opération de mélange avec un contenant à portion individuelle	Débrancher le mélangeur. Retirer du socle le contenant à portion individuelle avec la lame. Le secouer légèrement. Le replacer sur le socle, brancher le mélangeur et le remettre en marche pour continuer à l'utiliser.
Si les ingrédients sont coincés ou ne se mélangent pas	Débrancher le mélangeur. Retirer le pot et utiliser une spatule pour repositionner les ingrédients dans le pot.
Si le mélangeur s'arrête au milieu d'une opération de mélange et que l'anneau à DEL blanche clignote rapidement	Une erreur a été détectée dans le mélangeur. Communiquer avec le centre de service autorisé pour obtenir de l'aide. Voir les sections « Garantie limitée » et « Dépannage ».
Si l'anneau à DEL blanche est éteint	10 minutes d'inactivité font passer le mélangeur en mode veille. Pour relancer le mélangeur, appuyer sur le bouton marche/arrêt (On/Off) .

GARANTIE LIMITÉE ET SERVICE

GARANTIE DU PRODUIT KITCHENAID® POUR LES 50 ÉTATS DES ÉTATS-UNIS, LE DISTRICT FÉDÉRAL DE COLUMBIA, PORTO RICO ET LE CANADA

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

Durée de la garantie : Garantie limitée d'un an à compter de la date de livraison.

1. KitchenAid prendra en charge les éléments suivants à votre choix :



Remplacement sans difficulté du produit. Voir la section « Obtenir un service de dépannage » de la garantie pour plus de détails concernant la procédure à suivre pour un dépannage, ou appeler le numéro sans frais **1 800 541-6390** du Customer eXperience Center.

OU

Les frais de pièces de rechange et de main-d'œuvre pour corriger les vices de matériaux et de fabrication qui existaient au moment où ce produit a été acheté. L'intervention de dépannage sera effectuée par un Centre de Dépannage KitchenAid Agréé.

2. KitchenAid ne paiera pas pour (ce qui n'est pas couvert par cette garantie limitée) :

- Usage commercial, non résidentiel ou par plusieurs familles, ou non-respect des instructions et manuels qui accompagnent le produit.
- Les défaillances ou dommages résultant d'un accident, d'une modification, d'une mauvaise utilisation, d'un abus, d'un incendie, d'une inondation ou d'un cas de force majeure.
- Tous frais d'expédition ou de manutention pour livrer le produit à un centre de dépannage agréé.
- Les frais des pièces de rechange ou de main-d'œuvre pour le produit lorsqu'il est utilisé à l'extérieur des 50 États des États-Unis, du district fédéral de Columbia, de Porto Rico et du Canada.
- Dommages, défauts ou réparations causés par une personne d'entretien non autorisée ou l'utilisation de pièces qui ne sont pas d'origine ou d'un tiers; cependant, l'utilisation de fournisseurs de services non autorisés ou de pièces qui ne sont pas d'origine ou de tiers n'annulera pas la garantie.

- f) Défauts d'apparence (p. ex., les éraflures, traces de choc, fissures ou tout autre dommage) subis par le fini, à moins que ces dommages ne résultent de vices de matériaux ou de fabrication et ne soient signalés à KitchenAid dans les 30 jours suivant la date de livraison.
 - g) Décoloration, rouille ou oxydation des surfaces résultant d'environnements caustiques ou corrosifs (p. ex., des concentrations élevées de sel, un haut degré d'humidité ou une exposition à des produits chimiques).
 - h) Produits dont les numéros de série et de modèle originaux ont été enlevés, modifiés ou ne peuvent pas être facilement identifiés.
 - i) Dommages fortuits ou indirects causés par la défaillance du produit.
 - j) Pièces et accessoires consommables.
- 3. CLAUSE D'EXONÉRATION DE RESPONSABILITÉ AU TITRE DES GARANTIES IMPLICITES**
 Les garanties implicites, y compris les garanties implicites de qualité marchande ou d'aptitude à un usage particulier, ont limitées à d'un an ans ou à la plus courte période autorisée par la loi. Certains États et certaines provinces ne permettent pas de limitation sur la durée des garanties implicites de qualité marchande ou d'aptitude à un usage particulier, de sorte que la limitation ci-dessus peut ne pas être applicable dans votre cas.
- 4. FAÇON DONT LES LOIS DES ÉTATS S'APPLIQUENT**
 Cette garantie vous confère des droits juridiques spécifiques et vous pouvez également jouir d'autres droits qui peuvent varier d'un État à l'autre ou d'une province à l'autre. Certaines provinces et certains États, comme la Californie, ne permettent pas de limitation sur la date de début de la couverture de la garantie, de sorte que cette limitation peut ne pas être applicable dans votre cas.

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

Nous sommes tellement certains que la qualité de nos produits satisfait aux normes exigeantes de KitchenAid que si le produit cesse de fonctionner au cours de la première année suivant son acquisition en raison de vices de matériaux et de fabrication, KitchenAid livrera gratuitement à votre porte un appareil de remplacement identique ou comparable et prendra les dispositions nécessaires pour que le produit d'origine nous soit retourné. Le produit de remplacement sera également couvert par notre garantie limitée d'un an.

Si votre produit cesse de fonctionner durant la première année suivant son acquisition, il vous suffit d'appeler notre Centre eXpérience clientèle au **1 800 541-6390**, du lundi au vendredi. Veuillez avoir l'original de votre reçu de vente à portée de main au moment de votre appel. Une preuve d'achat est indispensable pour que votre réclamation puisse être traitée. Fournissez votre adresse de livraison complète au représentant (aucune boîte postale).

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

GARANTIE DE REMPLACEMENT SANS DIFFICULTÉ POUR LE CANADA

Nous sommes tellement certains que la qualité de nos produits satisfait aux normes exigeantes de la marque KitchenAid que si le produit cesse de fonctionner au cours de la première année suivant son acquisition en raison de vices de matériaux et de fabrication, nous remplacerons le produit par un appareil de remplacement identique ou comparable. Le produit de remplacement sera également couvert par notre garantie limitée d'un an.

Si votre produit cesse de fonctionner durant la première année suivant son acquisition, il vous suffit d'appeler notre Centre eXpérience clientèle au **1 800 807-6777**, du lundi au vendredi. Veuillez avoir l'original de votre reçu de vente à portée de main au moment de votre appel. Une preuve d'achat est indispensable pour que votre réclamation puisse être traitée. Il vous faudra fournir votre adresse de livraison complète au représentant.

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

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

Aux États-Unis et à Porto Rico :

Pour des informations sur le service de dépannage ou pour commander des accessoires ou des pièces de rechange, composer le numéro sans frais **1 800 541-6390** ou écrire à l'adresse suivante:

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

En dehors des États-Unis et de Porto Rico :

Consulter le revendeur KitchenAid local ou le détaillant auprès duquel le produit a été acheté pour savoir comment obtenir un dépannage.

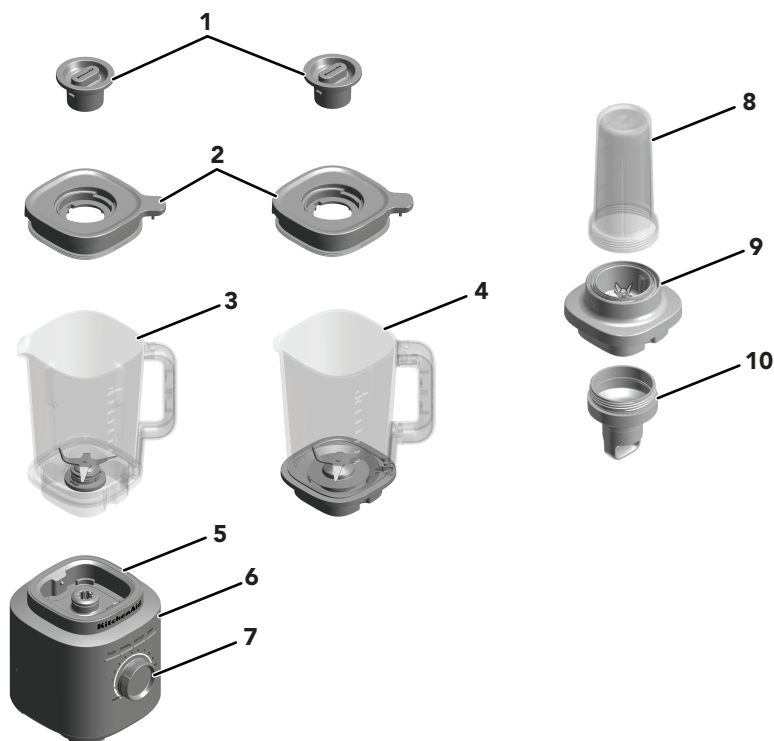
Pour des informations concernant toute intervention de dépannage au Canada :

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

Pour des informations concernant toute intervention de dépannage au Mexique :

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

PIEZAS Y CARACTERÍSTICAS



1. Tapón central
2. Tapa
3. Vaso (capacidad de 68 oz/2 L)
4. Vaso de vidrio* (capacidad de 62 oz/ 1.85 L)
5. Base de la licuadora
6. Botones de función encendido/apagado (On/Off), licuado (Smoothie), triturar hielo (Ice Crush), limpiar (Clean)
7. Perilla de control de precisión
8. Vaso individual** (capacidad de 16 oz/ 500 ml)
9. Conjunto de cuchilla** (para vaso individual)
10. Tapa con boquilla para vaso individual**

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

**Accesorios solo incluidos con ciertos modelos.

SEGURIDAD DEL PRODUCTO

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.

PRECAUCIONES IMPORTANTES

Para la utilización de electrodomésticos eléctricos siempre deben seguirse precauciones básicas de seguridad, incluidas las siguientes:

- 1.** Lea todas las instrucciones. El uso indebido de un electrodoméstico puede dar como resultado lesiones personales.
- 2.** Para protegerse contra el riesgo de choque eléctrico no ponga la base de la licuadora de pie en agua ni en ningún otro líquido.
- 3.** Este electrodoméstico no está diseñado para ser utilizado por niños ni por personas con capacidades físicas, sensoriales o mentales reducidas, o con falta de experiencia o conocimiento. Se debe supervisar atentamente cuando se utilice cualquier electrodoméstico cerca de niños. Los niños deben ser supervisados para asegurarse de que no jueguen con el electrodoméstico.

4. Apague el electrodoméstico con el botón de encendido/apagado (On/Off) antes de limpiarlo o de montar o desmontar las piezas, luego desconéctelo del tomacorriente si no se encuentra en uso. Para desenchufarlo, tome el enchufe y retírelo del tomacorriente. Nunca tire del cable eléctrico.
5. Evite tocar las piezas que estén en movimiento. No intente anular los mecanismos de interbloqueo de seguridad.
6. No opere ningún electrodoméstico con el cable o el enchufe dañados, ni después de que presente fallas, se haya caído o sufrido algún daño. Consulte la información de garantía y servicio para obtener más detalles en esta guía.
7. No utilice el electrodoméstico en exteriores.
8. No deje que el cable cuelgue del borde de la mesa o del mostrador.
9. Mantenga las manos y los utensilios fuera del recipiente mientras mezcla, para así evitar el riesgo de lesiones graves a personas o daños a la licuadora. Se puede usar una espátula, pero únicamente cuando la licuadora no esté en funcionamiento.
10. Las cuchillas son afiladas. Manéjelas con precaución.
11. Siempre use la licuadora con la tapa puesta.
12. Nunca deje el electrodoméstico sin supervisión mientras está en funcionamiento.
13. Cuando mezcle líquidos o ingredientes calientes, tenga cuidado si se vierte líquido caliente en la licuadora, ya que puede salir expulsado del electrodoméstico debido a la repentina formación de vapor. El tapón central 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.
14. Riesgo de quemaduras debido a la presión excesiva en el recipiente. No licue líquidos e ingredientes calientes en el vaso individual.
15. Para reducir el riesgo de lesión, nunca coloque las hojas de la cortadora sobre la base si el vaso individual no están correctamente colocado.

- 16.** Si usa aditamentos o accesorios, incluidos los frascos para conservas, que no estén recomendados o vendidos por KitchenAid, puede provocar un incendio, una descarga eléctrica o lesiones.
- 17.** Deje que el electrodoméstico se enfríe completamente antes de colocar o quitar piezas y antes de limpiarlo.

CONSERVE ESTAS INSTRUCCIONES

Este producto está diseñado únicamente para uso doméstico.

POTENCIA MÁXIMA 1700

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

REQUISITOS ELÉCTRICOS

Voltaje: 120 V~

Frecuencia: 60 Hz

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

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

INTRODUCCIÓN

GUÍA DE FUNCIONES DE LA LICUADORA

Esta licuadora ofrece un control preciso con 10 velocidades variables y una función Pulso (Pulse), lo que le permite individualizar su licuado para cualquier receta. Las prácticas configuraciones preprogramadas incluyen licuado (Smoothie), triturar hielo (Ice Crush) y limpiar (Clean). La perilla de control de precisión también alberga la función Pulse (Pulse), lo que le brinda aún más flexibilidad. Como distintas recetas pueden requerir velocidades específicas para obtener resultados óptimos, le animamos a experimentar y descubrir el

ajuste perfecto para sus mezclas favoritas.

AJUSTE	DESCRIPCIÓN	TIEMPO DE LICUADO (MINUTOS: SEGUNDOS)	INGREDIENTES SUGERIDOS PARA MEZCLAR
Pulso (Pulse)	Permite un control preciso de la duración y la frecuencia de la mezcla.	Manual	Salsas, cubiertas crujientes, nueces picadas, frutas, verduras y más.
Velocidad variable (1–10)	Las velocidades manuales ofrecen un control óptimo de la licuadora.	3:00	Frutas, sopas, salsas, masas, vegetales, manteca, nueces, aderezos, postres helados, purés.
Ice Crush	La licuadora funciona a una velocidad óptima para picar hielo.	0:30	Picar y triturar hielo sin agregar ningún ingrediente líquido.
Smoothie	La licuadora funcionará a alta velocidad para hacer purés de ingredientes.	0:45	Frutas, vegetales, helado y yogur en licuados espesos, bebidas mezcladas y licuados con leche, etc.
Clean	Los pulsos rápidos de potencia y las altas velocidades funcionan para limpiar el vaso de la licuadora.	0:15	La mitad del vaso se llena con agua tibia y 1 o 2 gotas de jabón lavavajillas.

USO DEL PRODUCTO

PREPARACIÓN DE LA LICUADORA PARA SU USO

Antes de usar la licuadora por primera vez, limpie la base con un paño húmedo y tibio. Seque con un paño suave. Lave el vaso de la licuadora, la tapa y el tapón central en agua jabonosa tibia (véase la sección “Cuidado y limpieza”). Enjuague las piezas y séquelas. Asegúrese de que el mostrador debajo de la licuadora y las áreas circundantes estén secos y limpios.

IMPORTANTE: Cuando mueva la licuadora, agárrela o levántela siempre de la base. La base se desconectará del vaso si la licuadora se agarra únicamente del vaso o del mango del vaso.

USO DE LA LICUADORA

1. Coloque el vaso de la licuadora siempre orientando el lado frontal derecho de la asa hacia la perilla de control de precisión. Asegúrese de que encaje bien en la base.



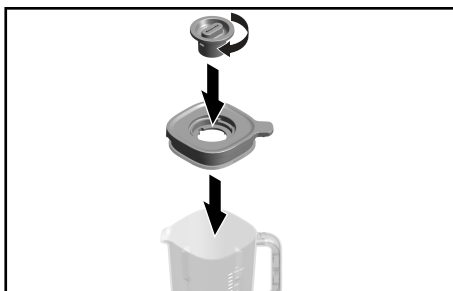
2. Coloque los ingredientes en el vaso. Agregue primero los líquidos, después los alimentos blandos, a continuación las hojas verdes y finalmente el hielo o los elementos congelados.



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

3. Asegure bien la tapa y verifique que la parte extendida quede sobre la asa, como se muestra en la imagen, y enrosque la pieza central para bloquearla en su lugar antes de licuar.

Antes de utilizar la licuadora, asegúrese de que el vaso esté colocado correctamente en la base. Luego, enchufe la licuadora en un tomacorriente con descarga a tierra.



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



5. Al licuar líquidos o ingredientes calientes, coloque la tapa firmemente sobre el vaso y asegure el tapón central de la tapa en su lugar. Al licuar líquidos o alimentos calientes, se recomienda usar únicamente la velocidad 1.



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

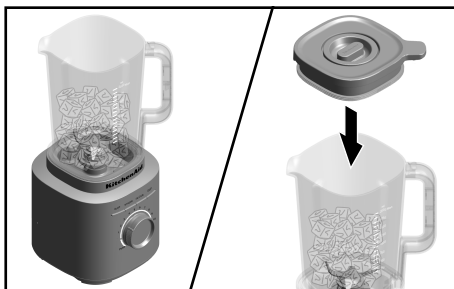


IMPORTANTE: Espere a que la licuadora se detenga por completo antes de sacar la tapa, el vaso de la licuadora o verter los ingredientes licuados.

USO DEL PULSO (PULSE)

La licuadora dispone de una función Pulso (Pulse). Al girar la perilla de control de precisión a la función Pulso (Pulse), usted puede controlar manualmente ráfagas cortas de licuado a alta velocidad.

1. Coloque los ingredientes o cubos de hielo en el vaso de la licuadora. Asegure bien la tapa y verifique que la parte extendida quede sobre la asa, como se muestra en la imagen con la tapa central colocada en el vaso de la licuadora.



2. Gire y mantenga presionada la perilla de control de precisión de (•) a la función Pulso (Pulse). Utilice la función pulso (Pulse) para triturar hielo. Esto proporciona la máxima potencia de mezcla. Controle la duración del licuado manteniendo la perilla de control de precisión en la posición Pulso (Pulse). Suelte la perilla de control de precisión a (•) para detener la licuadora. Para obtener más detalles, consulte la sección “Guía de funciones de la licuadora”.



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

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

SUGERENCIA: Use la mitad de una bandeja para cubos de hielo estándar o de 7 a 8 cubos de hielo normal para licuar. Se optimizó la función triturar hielo (Ice Crush) para poder triturar hielo sin agregar ningún ingrediente líquido.

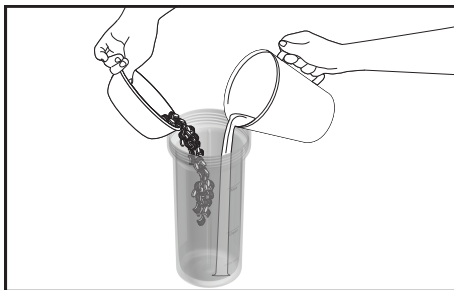
USO DEL VASO INDIVIDUAL

El vaso individual tiene el tamaño perfecto para porciones individuales o recetas más pequeñas y es práctico para llevarlo consigo mientras viaja.

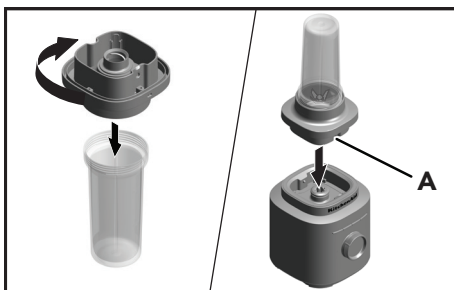
NOTA: No licue líquidos e ingredientes calientes en el vaso individual.

NOTA: El vaso para licuadora personal no está diseñado para fines de molienda.

- 1. Vaso individual:** Agregue los ingredientes (máximo 16 oz/500 ml). Agregue hielo o alimentos congelados, luego las verduras de hoja verde y, por último, los alimentos blandos y los líquidos.

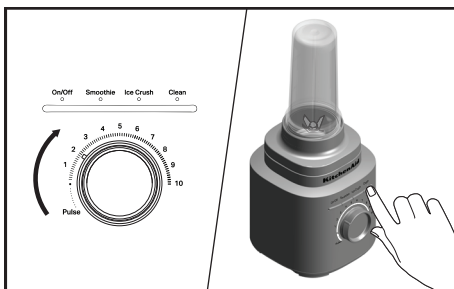


- 2.** Asegure el conjunto de cuchillas en el vaso y gire en sentido horario hasta que quede ajustado. Coloque el vaso sobre la base.

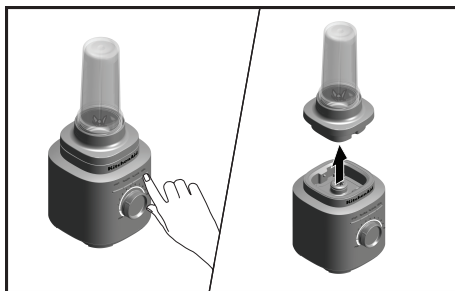


A. Ranura

- 3.** Gire de (•) hasta la velocidad o el programa de receta preestablecido que desee. Presione encendido/apagado (On/Off) para comenzar. Consulte la "Guía de funciones de la licuadora" para obtener más información.



4. Presione encendido/apagado (On/Off) para detener. Retire siempre el vaso individual con el conjunto de cuchillas de la base.



CUIDADO Y LIMPIEZA

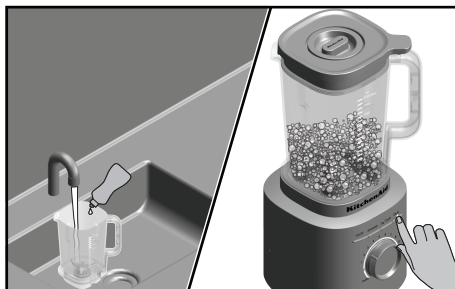
IMPORTANTE: Deje que el electrodoméstico se enfríe completamente antes de colocar o quitar piezas y antes de limpiarlo.

LIMPIEZA DE LA LICUADORA Y LOS ACCESORIOS

Limpie a fondo la licuadora y los accesorios después de cada uso.

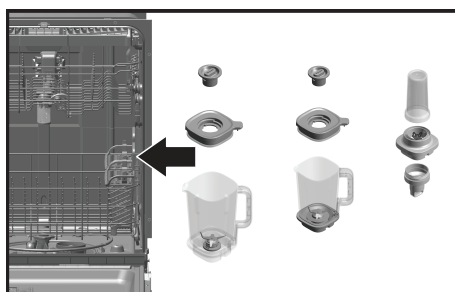
NOTA: Para evitar dañar la licuadora, no sumerja la base ni el cable en agua. Para evitar arañazos en la licuadora, no use productos de limpieza abrasivos ni estropajos.

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

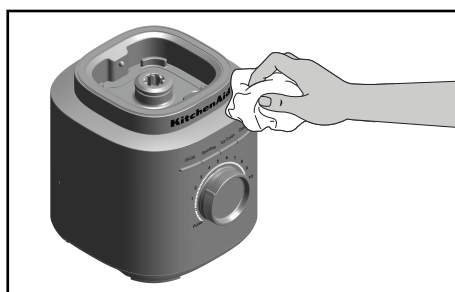


- 2. Piezas aptas para lavavajillas, solo en la canasta superior:** Vaso individual, conjunto de cuchillas, tapas, vaso de licuadora, vaso de vidrio y tapón central de la tapa.

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



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



PARA INFORMACIÓN DETALLADA SOBRE EL USO Y LIMPIEZA DE LA LICUADORA

Visite www.kitchenaid.com/quickstart para ver instrucciones adicionales con videos, recetas inspiradoras y consejos sobre cómo limpiar la licuadora. Para ver instrucciones adicionales, consulte la Guía del producto en línea, videos, recetas inspiradoras, información de garantía y consejos sobre cómo limpiar y utilizar su licuadora.

SOLUCIÓN DE PROBLEMAS

Si la licuadora no funciona bien o no funciona

PROBLEMA	SOLUCIÓN
Si la licuadora no se enciende	Verifique que la licuadora esté bien enchufada en un tomacorriente de 3 terminales con conexión a tierra.
	Si tiene una caja de cortocircuitos, cerciórese de que el circuito esté cerrado.
La licuadora se apaga durante el uso después de funcionar continuamente durante 3 minutos.	Si la licuadora se ha apagado automáticamente después de 3 minutos de uso, reinicie la perilla a (•) para continuar con el funcionamiento normal. La licuadora tiene una función de apagado automático como medida de seguridad.

PROBLEMA	SOLUCIÓN
La licuadora se apaga durante el uso antes del apagado automático de 3 minutos.	Si la licuadora ha estado funcionando en ciclos consecutivos bajo una carga pesada, apague y desenchufe la máquina y deje que se enfríe por completo. Si la licuadora sigue sin funcionar tras enfriarse, llame al número de servicio 800.
Si la licuadora se detiene durante el funcionamiento con el vaso individual	Desenchufe la licuadora. Retire el vaso individual con el conjunto de cuchillas de la base. Sacuda un poco. Vuelva a colocarla sobre la base, enchufe la licuadora y vuelva a encenderla para continuar con el uso habitual.
Si los ingredientes están pegados o no se mezclan	Desenchufe la licuadora. Retire el vaso y use una espátula para reorganizar los ingredientes.
Si la licuadora se detiene durante la mezcla y el anillo LED blanco parpadea rápidamente	Se detecta un error en la licuadora. Contacte a un centro de servicio autorizado para pedir asistencia. Consulte la sección "Garantía limitada y servicio".
Si el anillo LED blanco está apagado	10 minutos de inactividad harán que la licuadora entre en modo de reposo. Para activarla, presione el botón de encendido/apagado (On/Off).

GARANTÍA LIMITADA Y SERVICIO

GARANTÍA DE PRODUCTO DE KITCHENAID® EN LOS 50 ESTADOS DE ESTADOS UNIDOS, DISTRITO DE COLUMBIA, PUERTO RICO Y CANADÁ

Esta garantía limitada se extiende al comprador original y a cualquier propietario subsiguiente para el producto operado en los 50 estados de Estados Unidos, el Distrito de Columbia, Puerto Rico y Canadá.

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

1. KitchenAid pagará por lo siguiente, a su elección:



Reemplazo sin complicaciones de su producto. Consulte la sección "Cómo obtener servicio técnico" en esta garantía para obtener detalles acerca de la obtención de servicio técnico o llame sin cargo a nuestro Customer eXperience Center al **1-800-541-6390**.

O BIEN

Las piezas de repuesto y los costos de mano de obra de reparación para corregir los defectos de materiales y mano de obra existentes en el momento de la compra de este producto. El servicio será proporcionado por un Centro de Servicio Autorizado por KitchenAid.

2. KitchenAid no pagará (lo que no está cubierto por esta garantía limitada):

- Uso comercial, no residencial o familiar múltiple o uso diferente del indicado en las instrucciones y manuales del producto.
- Defectos o daños causados por accidente, uso indebido, abuso, alteración incendio, inundación, actos fortuitos.
- Cualquier gasto de envío o manejo para llevar el producto a un centro de servicio autorizado.
- Piezas de repuesto o costos de mano de obra de reparación para el producto operado fuera de los 50 estados de Estados Unidos, el Distrito de Columbia, Puerto Rico y Canadá.
- Daños, defectos o reparaciones causados por servicios no autorizados o uso de piezas no originales o de terceros; sin embargo, el uso de proveedores de servicios no autorizados o piezas no originales o de terceros no anulará esta garantía.
- Daños estéticos, (es decir, rayaduras, abolladuras, desportilladuras u otro daño al acabado), a menos que estos se deban a defectos en los materiales o la mano de obra, y se le informe a KitchenAid en un lapso de 30 días a partir de la fecha de compra.
- Cambio de color, herrumbre u óxido de superficies causados por ambientes cáusticos o corrosivos, (por ejemplo, altas concentraciones de sal, alta humedad o condensación o exposición a sustancias químicas).

- h) Productos con números de modelo/serie originales instalados de fábrica que se hayan removido, alterado o que no se puedan identificar con facilidad.
- i) Daños incidentales o consecuentes derivados de la falla del producto.
- j) Piezas consumibles o accesorios.

3. EXCLUSIÓN DE GARANTÍAS IMPLÍCITAS

Las garantías implícitas, incluso cualquier garantía implícita de comerciabilidad o garantía implícita de adecuación para un propósito particular, están limitadas a un año o al período más corto permitido por ley. Algunos estados y provincias no permiten la limitación de la duración de las garantías implícitas de comerciabilidad o capacidad, de modo que la limitación antes indicada quizá no le corresponda.

4. CÓMO SE APLICA LA LEY ESTATAL

Esta garantía le otorga derechos legales específicos y es posible que también tenga otros derechos que varíen de un estado a otro o de una provincia a otra. Algunos estados y provincias, como California, no permiten limitaciones en la fecha de inicio de la cobertura de la garantía, por lo que es posible que esta limitación no se aplique en su caso.

GARANTÍA DE REEMPLAZO SIN DIFICULTADES: EN LOS 50 ESTADOS DE LOS ESTADOS UNIDOS, EL DISTRITO DE COLUMBIA Y PUERTO RICO

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

Si su producto fallara después de la compra, simplemente llame a nuestro Centro para la eXperiencia del cliente sin cargo al **1-800-541-6390**, de lunes a viernes. Tenga a mano el recibo de compra original cuando llame. Se requerirá el comprobante de compra para iniciar un reclamo. Proporcione al consultor su dirección de envío completa (no números de apartado postal).

Cuando reciba su producto de reemplazo, use la caja, el material de embalaje y la etiqueta de envío prepagada para empacar su producto original y devolverlo a KitchenAid.

GARANTÍA DE REEMPLAZO SIN DIFICULTADES: CANADÁ

Estamos tan seguros de que la calidad de nuestros productos cumple con los exigentes estándares de la marca KitchenAid que, si su producto fallara durante el primer año de propiedad debido a defectos en materiales o mano de obra, lo sustituiremos por un producto idéntico o comparable. La unidad de reemplazo también estará cubierta por nuestra garantía limitada de un año.

Si su producto fallara después de la compra, simplemente llame a nuestro Centro para la eXperiencia del cliente sin cargo al **1-800-807-6777**, de lunes a viernes. Tenga a mano el recibo de compra original cuando llame. Se requerirá el comprobante de compra para iniciar un reclamo. Proporcione al asesor su dirección de envío completa.

Cuando reciba su producto de reemplazo, use la caja, el material de embalaje y la etiqueta de envío prepagada para empacar su producto original y devolverlo a KitchenAid.

CÓMO OBTENER SERVICIO TÉCNICO DESPUÉS DE QUE EXPIRE LA GARANTÍA O CÓMO PEDIR ACCESORIOS Y PIEZAS DE REPUESTO

En los Estados Unidos y Puerto Rico:

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

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

Fuera de Estados Unidos y Puerto Rico:

Consulte al distribuidor local de KitchenAid o a la tienda donde compró su producto para pedir información sobre cómo obtener el servicio.

Para obtener información acerca del servicio en Canadá:

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

Para obtener información acerca del servicio en México:

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

KitchenAid®

* /™ ©2025 KitchenAid. All rights reserved. Used under license in Canada.

Tous droits réservés. Utilisé sous licence au Canada.

Todos los derechos reservados. Usado bajo licencia en Canadá.