



KitchenAid®

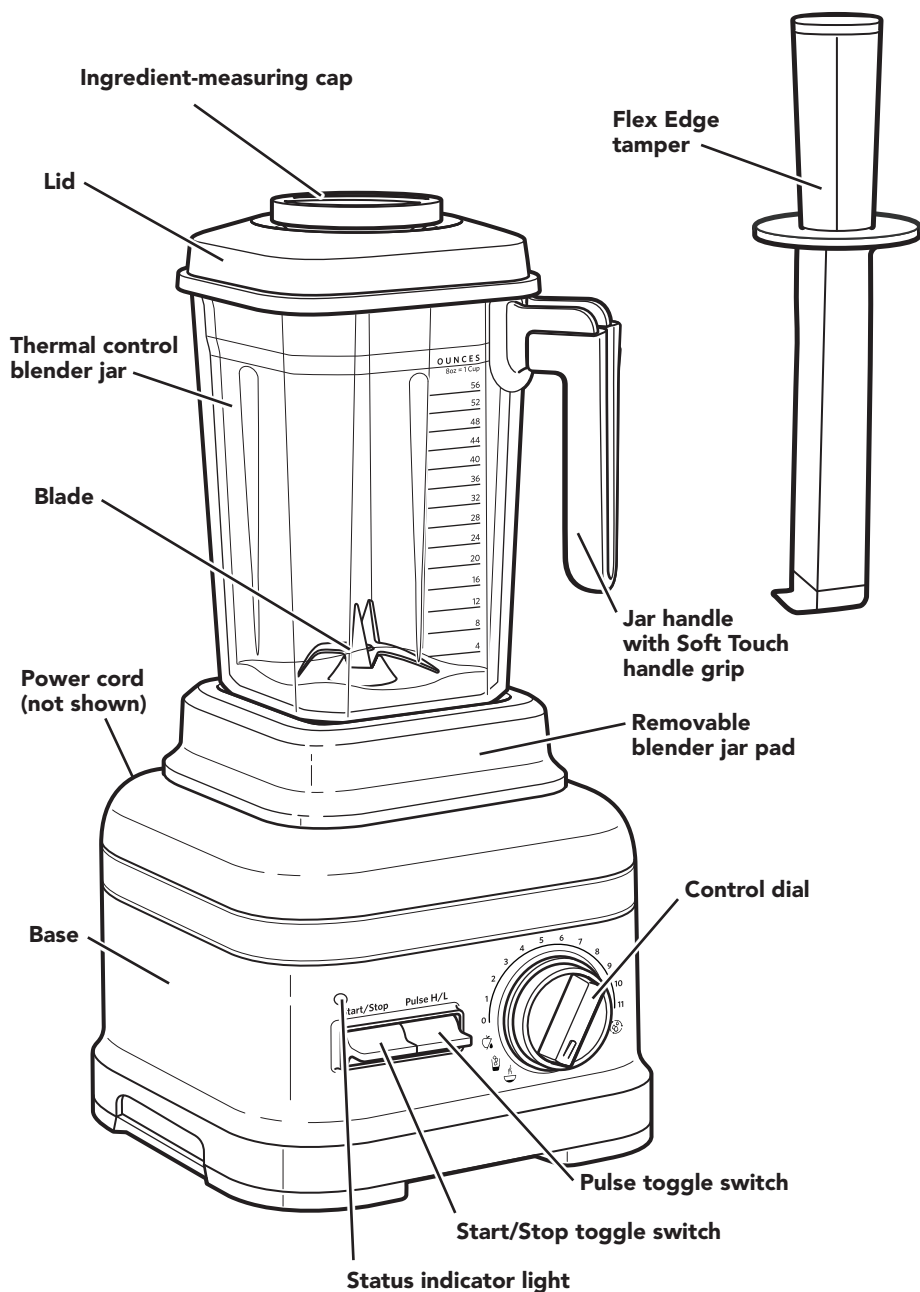
KSB8270





PARTS AND FEATURES

PARTS AND ACCESSORIES





BLENDER SAFETY

Your safety and the safety of others are very important.

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



This is the safety alert symbol.

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

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

 **DANGER**

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

 **WARNING**

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

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

State of California Proposition 65 Warnings:

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

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

IMPORTANT SAFEGUARDS

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

1. Read all instructions.
2. To protect against risk of electrical shock, do not put Blender in water or other liquid.
3. Close supervision is necessary when any appliance is used by or near children.
4. Unplug from outlet when not in use, before putting on or taking off parts, and before cleaning.
5. Avoid contact with moving parts.
6. Do not operate the Blender with a damaged cord or plug or after appliance malfunctions, or is dropped or damaged in any manner. Return appliance to the nearest Authorized Service Center for examination, repair, or electrical or mechanical adjustment.
7. Do not use outdoors.
8. Do not let cord hang over edge of table or counter.
9. Keep hands and utensils out of container while blending to reduce the risk of severe injury to persons or damage to the Blender. A spatula or scraper other than the provided Flex Edge tamper may be used, but must be used only when the Blender is not running.



BLENDER SAFETY

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 3.5 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 2.45 peak HP in the pitcher enabling your Blender to deliver robust power for all your recipes.





USING THE BLENDER

BLENDER FUNCTION GUIDE

The Blender has three preset recipe programs: Juice, Smoothies, and Soups. It also features Variable Speed and Pulse functions that allow you to customize your blending for any recipe you make.

The three preset recipe programs were each developed based on typical recipes of that kind. You might find that not all recipes are exactly the same, and sometimes a recipe might blend more to your preference on a program that is not obvious. For example, when making a smoothie, you may prefer the finer texture that the Juice program creates. We encourage you to experiment to find the best program for your favorite recipes.

SETTING	DESCRIPTION	BLENDING TIME (in min:sec)	SUGGESTED ITEMS TO BLEND	
JUICE 	Several variations of speed to best capture whole fruits or vegetables to liquefy contents. Slower speeds at conclusion of cycle to settle ingredients and reduce froth.	1:10	Fruits	Vegetables
SMOOTHIES 	Gradually ramp up to full power to completely blend hard foods such as ice, whole fruits or vegetables, or frozen fruits.	0:40	Blended ice drinks Crushed ice Whole fruits and vegetables	Frozen chopped fruit (defrost slightly until it can be probed with a knife tip) Seeds
SOUPS* 	Heat your soup from room temperature ingredients. Gradually ramps up to high speed to allow for contents to fall into the blade for a complete blend. Slow speeds at the end allow contents to settle and reduce froth.	5:00	Soup Vegetables	Broth Hot sauces
CLEANING 	Quick pulses of power and high speeds work to clean the blender jar by filling 1/3 of the jar with water and a drop of dish soap.	0:33	Water	Dish soap
PULSE	Allow precise control of the duration and frequency of blending. Great for recipes that require a light touch. Alternatively, use Pulse during manual operation to add a boost of power momentarily.	0:00	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.	0:00 - 6:00	Fruits Vegetables Nuts Dips Frozen desserts	Soups Sauces Doughs Butters

* If blending pre-heated ingredients, use variable speed and run for 1-2 minutes. Start on a low speed and ramp up to the speed desired. The soup setting is designed to heat cooled or room-temperature ingredients, and is not intended for pre-heated ingredients.



USING THE BLENDER

PREPARING THE BLENDER FOR USE

⚠ WARNING



Electrical Shock Hazard

Plug into a grounded 3 prong outlet.

Do not remove ground prong.

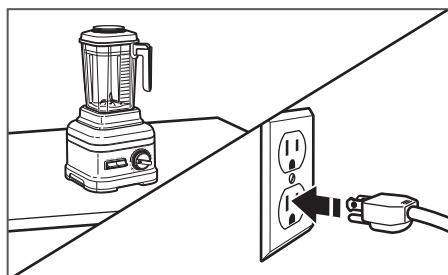
Do not use an adapter.

Do not use an extension cord.

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

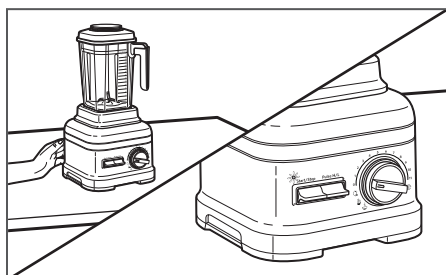
Before first use

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, Flex Edge tamper and ingredient-measuring cap in warm, sudsy water (see "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.

FOR DETAILED INFORMATION ON USING THE BLENDER

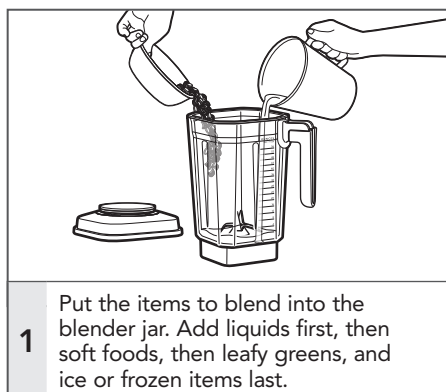
Visit kitchenaid.com/quickstart for additional Instructions with videos, inspiring recipes, and tips on how to use your Blender.



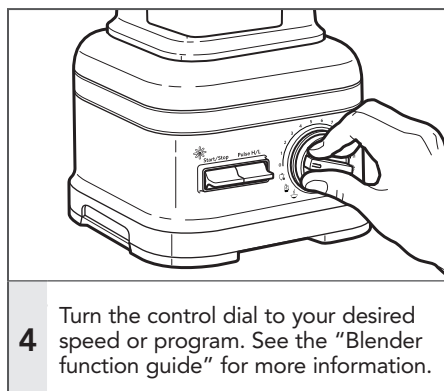
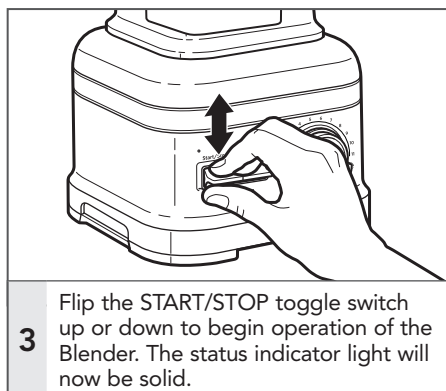
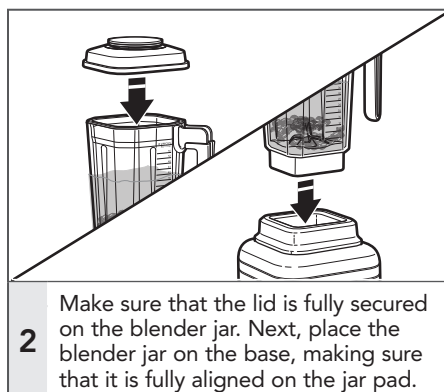


USING THE BLENDER

ASSEMBLING AND RUNNING THE BLENDER



NOTE: Do not fill the blender jar beyond the “max fill” line, especially when blending liquids.



NOTE: If you select a pre-programmed cycle, you will need to flip the START/STOP toggle to begin operation. The blender will automatically stop running once the cycle is complete.

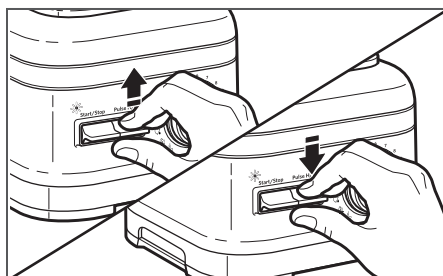


USING THE BLENDER



5

Utilize the Flex Edge 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.

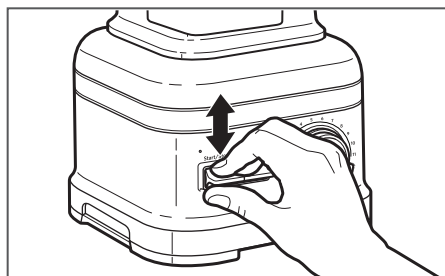


6

If desired, use the Pulse function for a momentary boost of speed while blending on the variable speed settings.

PRESS AND HOLD the PULSE toggle switch up for a faster pulse, or down for a slower pulse.

NOTE: The Pulse function may also be used on its own as a separate blending function while the Blender is in Standby mode. Pulse is not available when running a preset program.



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.

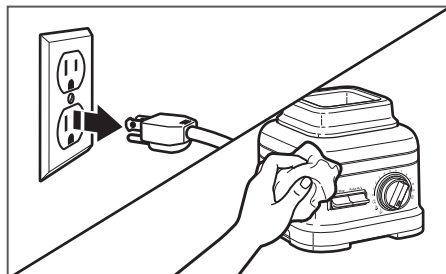


CARE AND CLEANING

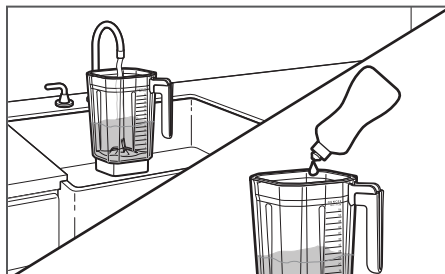
CLEANING THE BLENDER AND ACCESSORIES

Clean the Blender thoroughly after every use.

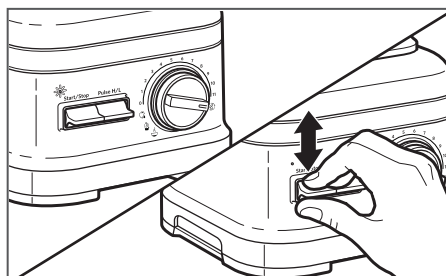
NOTE: To avoid damaging the Blender, do not immerse the blender base or cord in water. To avoid scratching the Blender, do not use abrasive cleansers or scouring pads.



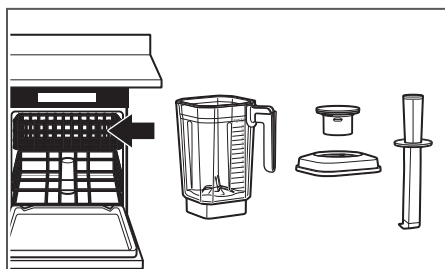
- 1** To clean the blender base and cord: Unplug the Blender before cleaning. Wipe the base and the cord with a warm, damp cloth; wipe clean with a damp cloth, and dry with a soft cloth.



- 2** Make sure to clean the blender jar, lid and ingredient-measuring cap after each use. Remove any remaining contents from the blender jar. Fill 1/3 of the blender jar with warm water and add 1 drop of liquid 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 the Clean program. Flip the START/STOP toggle switch up or down. When the program finishes, pour out the soapy water, and rinse the blender jar with warm water.



- 4** The blender jar, lid, Flex Edge tamper, and ingredient-measuring cap are dishwasher safe; the Flex Edge 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.

NOTE: The handle grip can remain on the handle of the blender jar during cleaning and dishwasher cycles. If needed, the handle grip can be removed to run through the dishwasher separately and then replaced.



TROUBLESHOOTING

⚠ 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 Flex Edge 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® PRO LINE® 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 Pro Line® 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 Pro Line® 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 Pro Line® 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 Pro Line® Series Blender to an Authorized Service Center. D. Replacement parts or repair labor costs for Pro Line® 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 Pro Line® 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 Pro Line® Series Blender returned to us. Your replacement unit will also be covered by our ten year limited warranty.

If your Pro Line® 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 Pro Line® Series Blender, use the carton, packing materials, and prepaid shipping label to pack up your original Pro Line® 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 Pro Line® Series Blender should fail within the first ten years of ownership, we will replace your Pro Line® Series Blender with an identical or comparable replacement. Your replacement unit will also be covered by our ten year limited warranty.

If your Pro Line® 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 Pro Line® Series Blender, use the carton, packing materials, and prepaid shipping label to pack up your original Pro Line® 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 Pro Line® 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:

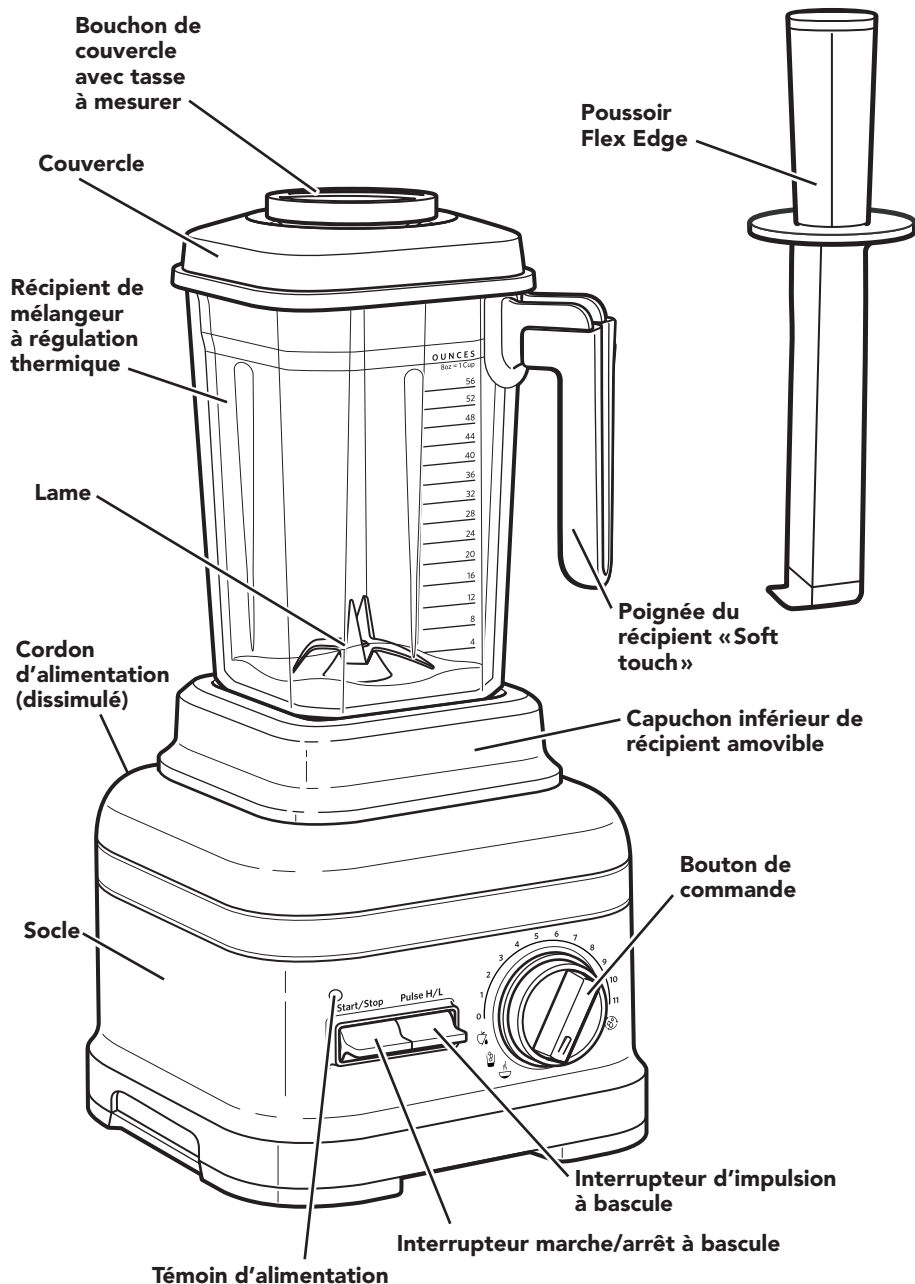
Call toll-free **01-800-0022-767**.

®/™ © 2016 KitchenAid. All rights reserved. The design of the Stand Mixer is a trademark in the U.S. and elsewhere. Used under license in Canada.



PIÈCES ET CARACTÉRISTIQUES

PIÈCES ET ACCESSOIRES



FRANÇAIS





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 3,5 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 2,45 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 possède trois programmes de recettes prééglés : Jus, Smoothies (boissons frappées) et Soupes. Le mélangeur possède les fonctions Vitesses variables et Impulsion qui permettent de personnaliser le mélange selon la recette préparée.

Les trois programmes de recettes prééglés ont chacun été conçus en fonction des recettes types de cette catégorie. 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 le programme pour le jus. Nous vous recommandons d'essayer différents programmes afin de trouver celui qui convient le mieux à vos recettes préférées.



UTILISATION DU MÉLANGEUR

RÉGLAGE	DESCRIPTION	DURÉE (en min:s)	ALIMENTS SUGGÉRÉS À MÉLANGER	
JUS 	Plusieurs variations de vitesse pour capturer de façon optimale les fruits ou légumes entiers et en faire du jus. Vitesses lentes à la fin du programme pour homogénéiser les ingrédients et réduire la mousse.	1:10	Fruits	Légumes
SMOOTHIES 	Augmentation graduelle jusqu'à atteindre la pleine puissance pour mélanger de façon efficace les aliments comme la glace, les fruits ou légumes entiers et les fruits surgelés.	0:40	Boissons avec glaçons Glace concassée Fruits et légumes entiers	Fruits hachés surgelés (décongeler légèrement jusqu'à ce qu'on puisse y introduire la pointe de la lame d'un couteau) Graines
SOUPES* 	Chauffer votre soupe à partir d'ingrédients à température de la pièce. Augmentation graduelle jusqu'à atteindre la pleine vitesse pour permettre au contenu de descendre vers la lame pour être bien mélangés. Vitesses lentes à la fin pour homogénéiser les ingrédients et réduire la mousse.	5:00	Soupe Légumes	Bouillon Sauces chaudes
NETTOYAGE 	Impulsions rapides de puissance et de vitesse qui permettent de nettoyer le récipient à l'aide en remplissant 1/3 le récipient avec de l'eau tiède et d'une goutte de savon à vaisselle.	0:33	Eau	Savon à vaisselle
IMPULSION	Permet de choisir avec précision la durée et la fréquence du mélange. Idéal pour les recettes nécessitant une touche de douceur. Utiliser périodiquement des impulsions pendant le fonctionnement manuel pour temporairement augmenter la puissance.	0:00	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.	0:00 à 6:00	Fruits Légumes Noix Trempepates Desserts glacés	Soupes Sauces Pâtes Beurres

* Pour mélanger des ingrédients préchauffés, utiliser une vitesse variable et faire fonctionner pendant 1 à 2 minutes. Commencer à basse vitesse et l'augmenter à la vitesse désirée. Le réglage de soupe est conçu pour chauffer les ingrédients refroidis ou à la température de la pièce et il n'est pas conçu pour les ingrédients préchauffés.



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.

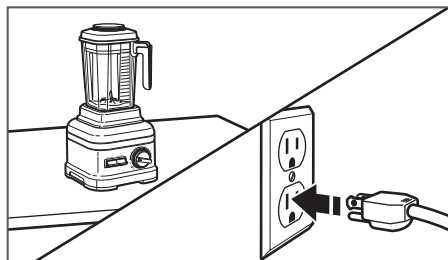
Ne pas utiliser un adaptateur.

Ne pas utiliser un câble de rallonge.

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

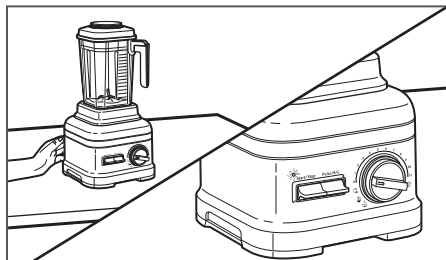
Avant la première utilisation

Avant d'utiliser le mélangeur pour la première fois, essuyer le socle avec un chiffon humide tiède, puis avec un autre chiffon humide. Sécher avec un chiffon doux. Laver le récipient, le couvercle et le poussoir Flex Edge 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.

POUR OBTENIR DES RENSEIGNEMENTS DÉTAILLÉS SUR L'UTILISATION DU MÉLANGEUR :

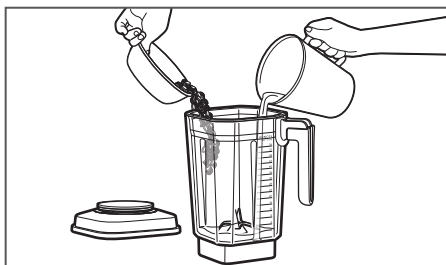
Visiter le kitchenaid.com/quickstart pour des instructions supplémentaires avec vidéos, des recettes qui inspirent et des conseils sur la façon d'utiliser le mélangeur.





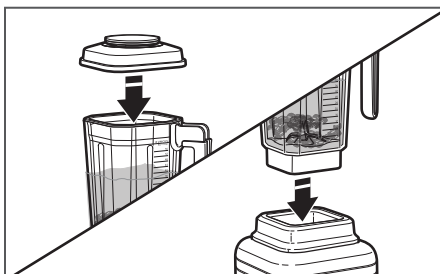
UTILISATION DU MÉLANGEUR

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.

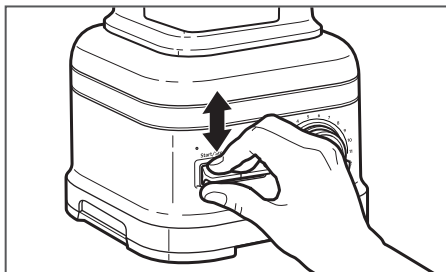


2

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.

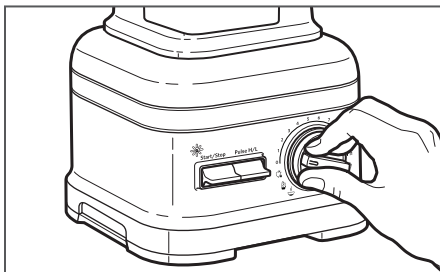
FRANÇAIS

REMARQUE : Ne pas remplir le récipient au-delà de la ligne « Max fill » (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 ou au programme désiré. Consulter le « Guide des fonctions du Mélangeur » pour plus d'informations.

REMARQUE : Il est nécessaire de faire basculer l'interrupteur START/STOP (marche/arrêt) pour faire fonctionner l'appareil lorsqu'un programme pré-enregistré est sélectionné. Le mélangeur arrêtera automatiquement de fonctionner une fois le programme terminé.

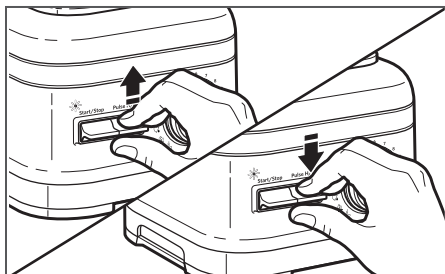


UTILISATION DU MÉLANGEUR



5

Utiliser au besoin le poussoir Flex Edge 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.

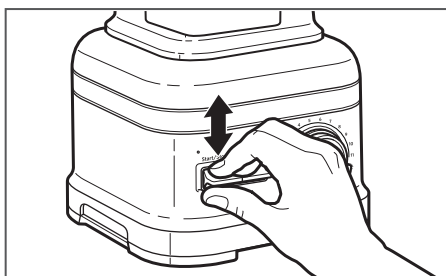


6

Au besoin, utiliser la fonction Impulsion pour temporairement augmenter la vitesse de mélange pendant l'utilisation des réglages de vitesses variables.

MAINTENIR VERS LE HAUT l'interrupteur PULSE (d'impulsion) à bascule pour une pulsation plus rapide ou vers le bas pour une pulsation plus lente.

REMARQUE : La fonction Impulsion peut aussi être utilisée seule lorsque le mélangeur est en mode attente. La fonction Impulsion ne peut pas être utilisée avec un programme préréglé.



7

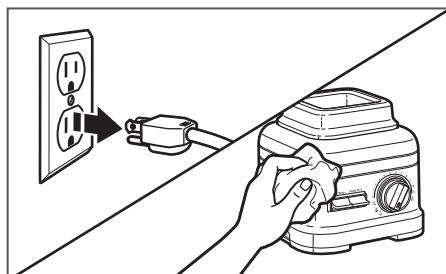
Après avoir mélangé, faire basculer l'interrupteur START/STOP (marche/arrêt) vers le haut ou le bas. Permettre au mélangeur d'arrêter complètement avant d'enlever le couvercle et de verser les ingrédients.



ENTRETIEN ET NETTOYAGE

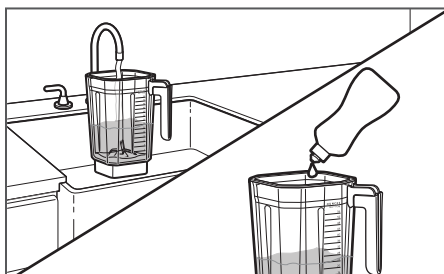
Nettoyer soigneusement le mélangeur après chaque utilisation.

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 recurer.



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.



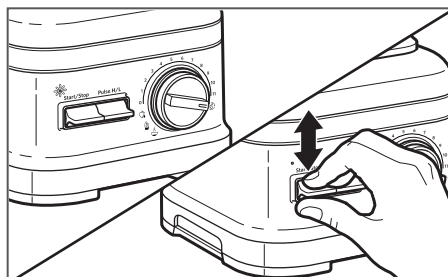
2

Bien nettoyer le récipient, le couvercle et le bouchon de couvercle avec tasse à mesurer après chaque utilisation. Retirer tout le contenu restant dans le récipient. Remplir le récipient 1/3 avec de l'eau tiède et ajouter une goutte de savon à vaisselle dans le récipient. Mettre le couvercle sur le récipient, vérifier que le récipient est bien en place sur le socle.

FRANÇAIS

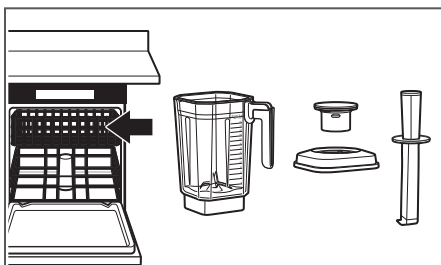


ENTRETIEN ET NETTOYAGE



3

Faire tourner le bouton de commande pour sélectionner le programme Clean (Nettoyage). Faire basculer l'interrupteur marche/arrêt vers le haut ou le bas. Une fois le programme terminé, vider l'eau savonneuse et rincer le récipient à l'eau tiède.



4

Le récipient, le couvercle, le poussoir Flex Edge et le bouchon de couvercle avec tasse à mesurer peuvent être lavés au lave-vaisselle; le poussoir Flex Edge, 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.

REMARQUE : Le couvre-poignée peut rester sur la poignée pendant le nettoyage et le lavage au lave-vaisselle. Au besoin, le couvre-poignée peut être enlevé pour le laver séparément dans le lave-vaisselle, puis remis en place.



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 STOP/START (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 (Start/Stop [marche/arrêt] ou Pulse High/Pulse Low [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.

FRANÇAIS



GARANTIE ET SERVICE APRÈS VENTE

GARANTIE LIMITÉE DE REMPLACEMENT INTÉGRAL DES PRODUITS
KITCHENAID® PRO LINE® 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 KitchenAid Pro Line® 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 Pro Line®. 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 Pro Line® 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 Pro Line® à un centre de réparation agréé. D. Frais de pièces de rechange ou de main-d'œuvre pour les produits Pro Line® 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 Pro Line® 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 Pro Line® d'origine lui soit retourné. L'appareil de remplacement sera également couvert par notre garantie limitée de dix ans.

Si votre mélangeur Pro Line® cesse de fonctionner durant les dix premières années suivant son acquisition, il vous

suffit d'appeler notre Centre 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 au représentant. (ne pas utiliser de numéro de C.P.)

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

GARANTIE DE REMPLACEMENT SANS DIFFICULTÉ — CANADA

Nous sommes tellement certains que la qualité de nos produits satisfait aux normes exigeantes de la marque KitchenAid que si le mélangeur Pro Line® cesse de fonctionner au cours des dix premières années suivant son acquisition, nous remplacerons le mélangeur Pro Line® 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 Pro Line® cesse de fonctionner durant les dix premières années suivant son acquisition, il vous suffit d'appeler notre Centre 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 Pro Line® de rechange, utiliser le carton, les matériaux d'emballage et l'étiquette d'expédition prépayée pour emballer le mélangeur Pro Line® d'origine et la renvoyer à KitchenAid.

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

Aux États-Unis et à Porto Rico :

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

En dehors des États-Unis et de Porto Rico :

Consulter le revendeur KitchenAid local ou le détaillant auprès duquel le mélangeur Pro Line® 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 :

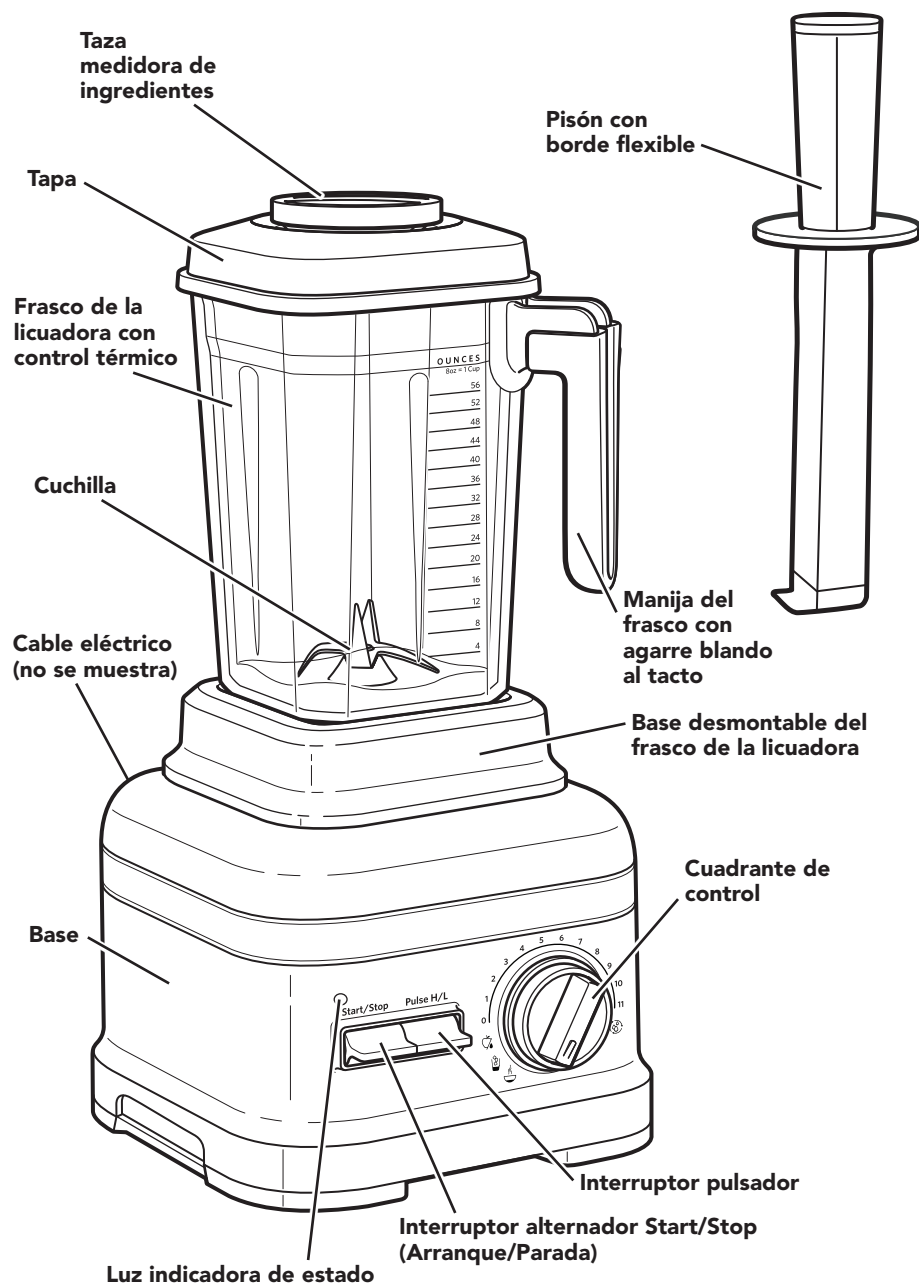
Composer sans frais le 01 800 0022-767.

®/™ © 2016 KitchenAid. Tous droits réservés. La forme du batteur sur socle est une marque de commerce aux É.-U. et ailleurs. Utilisé sous licence au Canada.



PIEZAS Y CARACTERÍSTICAS

PIEZAS Y ACCESORIOS





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 advertencia de seguridad.

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

Todos los mensajes de seguridad irán a continuación del símbolo de advertencia de seguridad y de la palabra “PELIGRO” o “ADVERTENCIA”. Estas palabras significan:

 **PELIGRO**

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

 **ADVERTENCIA**

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

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

ESPAÑOL

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.
7. No lo use al aire libre.
8. No deje que el cable cuelgue del borde de la mesa o del mostrador.





SEGURIDAD DE LA LICUADORA

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 3,5 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 2,45 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 tres programas de recetas prefijados: Juice (Jugo), Smoothies (Batidos) y Soups (Sopas). También tiene funciones de velocidad variable y de pulsador que permiten adecuar el licuado para cualquier receta que se prepare.

Los tres programas de recetas prefijados fueron desarrollados individualmente sobre recetas típicas de cada clase. Podría encontrar que no todas las recetas son exactamente iguales y a veces una receta podría licuarse más a su gusto con un programa que no sea obvio. Por ejemplo, al preparar un batido, es posible que prefiera la textura más fina que crea el programa Juice (Jugo). Le recomendamos que experimente para encontrar el programa óptimo para sus recetas favoritas.

ESPAÑOL



USO DE LA LICUADORA

AJUSTE	DESCRIPCIÓN	TIEMPO DE LICUADO (en min:s)	ELEMENTOS SUGERIDOS PARA LICUAR	
JUICE (JUGO) 	Diversas variaciones de velocidad para capturar de manera óptima frutas o verduras enteras y licuar el contenido. Velocidades más lentas al concluir el ciclo para asentar los ingredientes y reducir la espuma.	1:10	Frutas	Verduras
SMOOTHIES (BATIDOS) 	Aumenta gradualmente hasta la potencia completa para licuar por completo alimentos duros como hielo, frutas o verduras enteras o frutas congeladas.	0:40	Bebidas heladas licuadas Hielo picado Frutas y verduras enteras,	Fruta congelada picada (descongélela un poco, hasta que pueda introducir la punta de un cuchillo) Semillas
SOUPS* (SOPAS) 	Calienta la sopa a partir de ingredientes a temperatura ambiente. Aumenta gradualmente hasta velocidad alta para permitir que el contenido caiga sobre la cuchilla para un licuado completo. Velocidades más lentas al concluir el ciclo para permitir que los ingredientes se asienten y reducir la espuma.	5:00	Sopa Verduras	Caldo Salsas calientes
CLEANING (LIMPIEZA) 	Pulsos rápidos de potencia y velocidades altas actúan para limpiar el frasco de la licuadora si se llena 1/3 del frasco con agua y una gota de jabón para vajilla.	0:33	Agua	Jabón para vajilla
PULSE (PULSADOR)	Permite un control preciso de la duración y la frecuencia del licuado. Excelente para las recetas que requieren un toque delicado. Alternativamente, use el pulsador durante el funcionamiento manual para agregar un refuerzo de potencia momentáneo.	0:00	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.	0:00 - 6:00	Frutas Verduras Frutos secos Salsas para acompañar Postres congelados	Sopas Salsas Masas Mantequillas

* Si licua ingredientes precalentados, use velocidad variable y haga funcionar durante 1 o 2 minutos. Comience con una velocidad lenta y aumente hasta la velocidad deseada. El ajuste para sopas está diseñado para calentar ingredientes enfriados o a temperatura ambiente y no está previsto para ingredientes precalentados





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.

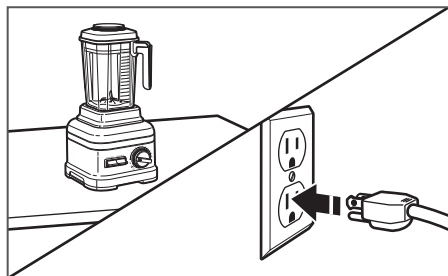
No use un cable eléctrico de extensión.

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

Antes del primer uso

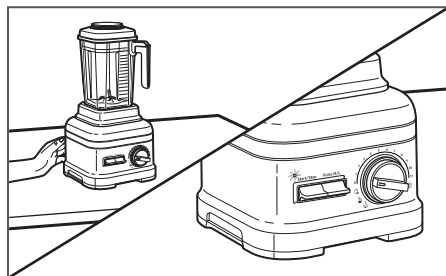
Antes de usar la licuadora por primera vez, limpie la base un paño humedecido con agua tibia; luego retire y limpie con un paño húmedo. Seque con un paño suave. Lave el frasco de la licuadora, la tapa, el pisón de borde flexible y la taza medidora de ingredientes en agua jabonosa tibia (vea la sección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

ESPAÑOL



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.

PARA OBTENER INFORMACIÓN DETALLADA SOBRE EL USO DE LA LICUADORA

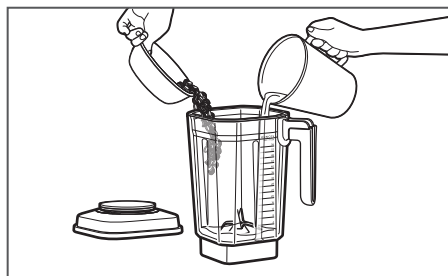
Visite kitchenaid.com/quickstart para ver instrucciones adicionales con videos, recetas inspiradoras y consejos sobre cómo usar la licuadora.





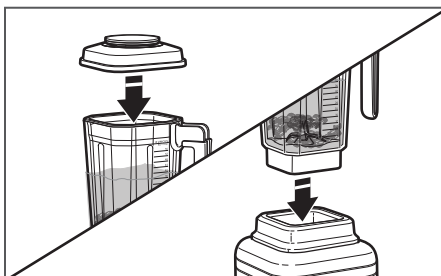
USO DE LA LICUADORA

CÓMO ARMAR Y HACER FUNCIONAR LA LICUADORA



1

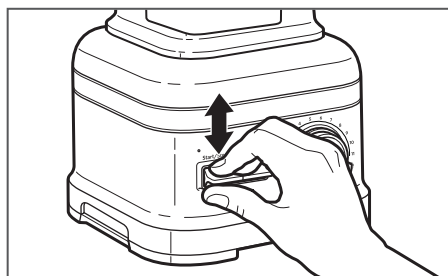
Coloque los elementos que va a licuar dentro del frasco de la licuadora. Agregue primero los líquidos, después los alimentos blandos, a continuación las hojas verdes y finalmente el hielo o los elementos congelados.



2

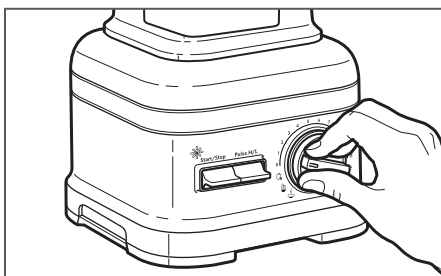
Asegúrese de que la tapa esté completamente asegurada sobre el frasco de la licuadora; después, coloque el frasco de la licuadora sobre la base y asegúrese de que esté perfectamente alineado sobre la base del frasco.

NOTA: No llene la licuadora más allá de la línea que indica "max fill" (llenado máximo), 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 o el programa que desee. Para obtener más información, vea la "Guía de funciones de la licuadora".

NOTA: Si selecciona un ciclo preprogramado, deberá mover el alternador START/STOP (Arranque/Parada) para comenzar el funcionamiento. La licuadora dejará de funcionar automáticamente una vez que se complete el ciclo.



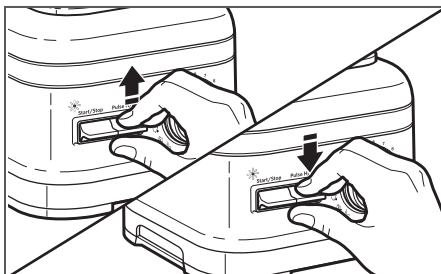


USO DE LA LICUADORA



5

Utilice el accesorio pisón de borde flexible 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.

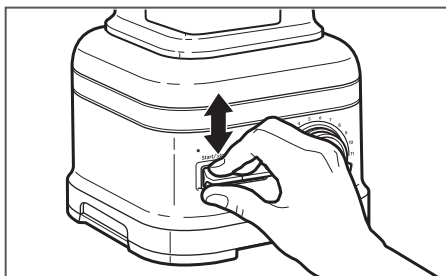


6

Si lo desea, use la función Pulse (Pulsador) para un refuerzo momentáneo de la velocidad mientras licua con los ajustes de velocidad variables.

MANTENGA PRESIONADO el interruptor alternador PULSE (Pulsador) hacia arriba para pulsar más rápido o hacia abajo para pulsar más despacio.

NOTA: La función Pulse (Pulsador) también se puede usar sola como función de licuado independiente mientras la licuadora está en modo en espera. La función del pulsador no está disponible cuando se usa un programa prefijado.



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.

ESPAÑOL

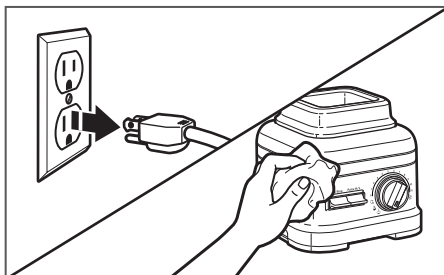


CUIDADO Y LIMPIEZA

LIMPIEZA DE LA LICUADORA Y LOS ACCESORIOS

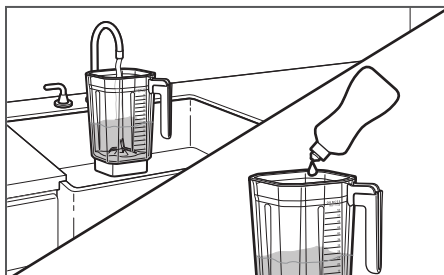
Limpie la licuadora minuciosamente después de cada uso.

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.

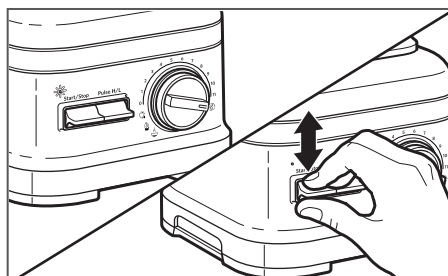


2

Asegúrese de limpiar el frasco de la licuadora, la tapa y la taza medidora de ingredientes después de cada uso. Retire todo contenido restante del frasco de la licuadora. Llene 1/3 del frasco de la licuadora con agua tibia y 1 gota de detergente líquido. Coloque la tapa en el frasco de la licuadora y asegúrese de que el frasco esté completamente en su lugar sobre la base.

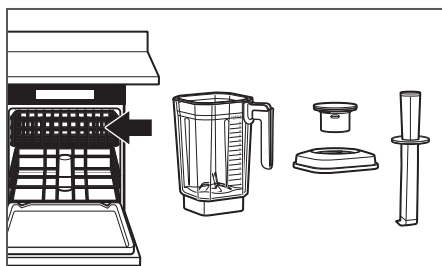


CUIDADO Y LIMPIEZA



3

Gire el cuadrante de control hasta el programa Clean (Limpiar). Mueva el interruptor alternador START/STOP (Arranque/Parada) hacia arriba o hacia abajo. Cuando el programa finalice, elimine el agua jabonosa y enjuague el frasco de la licuadora con agua tibia.



4

El frasco de la licuadora, la tapa, el pisón de borde flexible y la taza medidora de ingredientes son aptos para lavavajillas; la tapa, el pisón de borde flexible 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.

NOTA: El agarre de la manija puede permanecer en la manija del frasco de la licuadora durante la limpieza y los ciclos de la lavavajillas. De ser necesario, el agarre de la manija puede quitarse para colocarlo en la lavavajillas de manera independiente y después se aplicará nuevamente.

ESPAÑOL



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 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.



SOLUCIÓN DE PROBLEMAS

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.

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 SERIE KITCHENAID® PRO LINE® 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 serie KitchenAid Pro Line® 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 serie Pro Line®. 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 serie Pro Line® 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 serie Pro Line® a un Centro de servicio autorizado.
- D.** Piezas de repuesto o costos de mano de obra para la reparación de productos de la serie Pro Line® 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 serie Pro Line® 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 serie Pro Line®. La unidad de reemplazo estará también cubierta por nuestra garantía limitada de diez años.

Si su licuadora de la serie Pro Line® 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 serie Pro Line® de reemplazo, use la caja, el material de embalaje y la etiqueta de envío prepago para embalar la licuadora original de la serie Pro Line® 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 serie Pro Line® presentara alguna falla durante los primeros 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 serie Pro Line® 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 serie Pro Line® de reemplazo, use la caja, el material de embalaje y la etiqueta de envío prepago para embalar la licuadora original de la serie Pro Line® 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 serie Pro Line® 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**.

®/™ © 2016 KitchenAid. Todos los derechos reservados. El diseño de la batidora con base es una marca registrada en EE.UU. y en otras partes. Usada en Canadá bajo licencia.



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.®

®/™ © 2016 KitchenAid. All rights reserved. The design of the Stand Mixer is a trademark in the U.S. and elsewhere. Used under license in Canada.

®/™ © 2016 KitchenAid. Tous droits réservés. La forme du batteur sur socle est une marque de commerce aux É.-U. et ailleurs. Utilisé sous licence au Canada.

®/™ © 2016 KitchenAid. Todos los derechos reservados. El diseño de la batidora con base es una marca registrada en EE.UU. y en otras partes. Usada en Canadá bajo licencia.

W10797340B

03/16

