



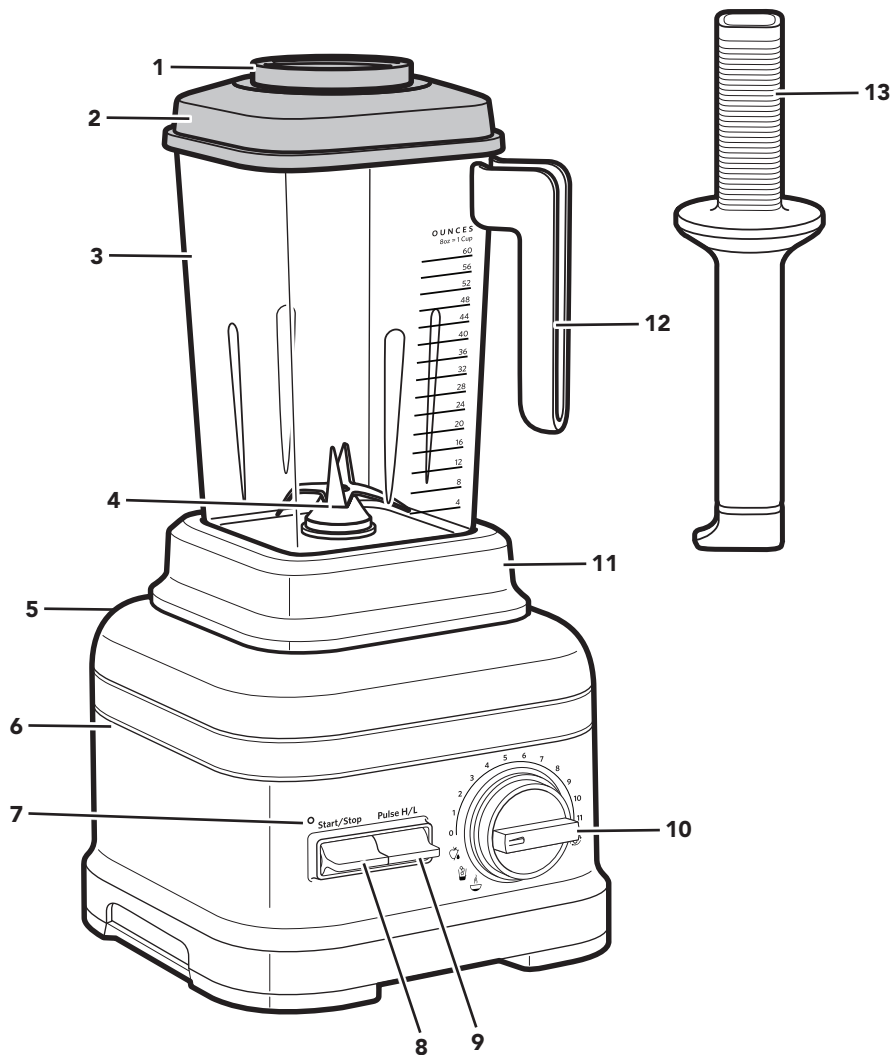
# KitchenAid®

Stand Blender  
KSB8270, KSB8280, KSB7068,  
4KSB7068, 4KSB8270,  
KSB70DW, KSB68SW





# PARTS AND FEATURES



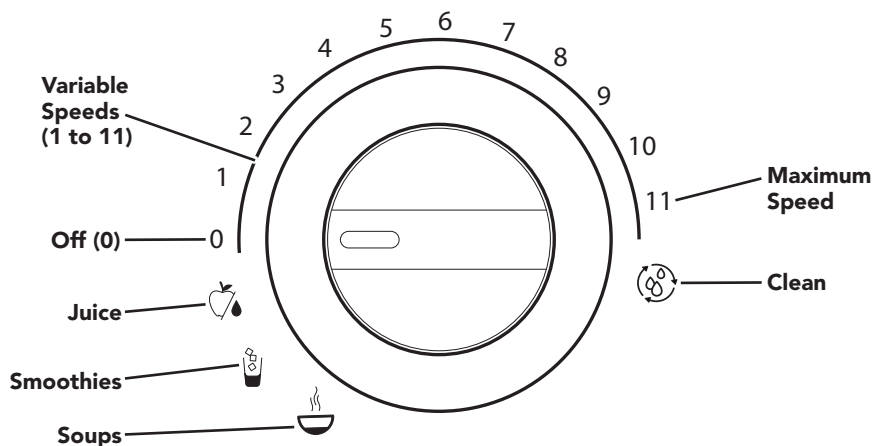
- |  |  |
|--|--|
| <ul style="list-style-type: none"> <li>1 Ingredient-measuring Cap</li> <li>2 Lid</li> <li>3 Thermal Control Blender Jar*</li> <li>4 Blade</li> <li>5 Power Cord (not shown)</li> <li>6 Base</li> <li>7 Status Indicator Light</li> </ul> | <ul style="list-style-type: none"> <li>8 Start/Stop Toggle Switch</li> <li>9 Pulse H/L Toggle Switch</li> <li>10 Control Dial</li> <li>11 Removable Blender Jar Pad</li> <li>12 Jar Handle with Soft Touch Handle Grip</li> <li>13 Flex Edge Tamper</li> </ul> |
|--|--|

\*Included with select models only.





# BLENDER FUNCTION GUIDE



Setting	Description	Blending Time (in min:sec)	Suggested Items to Blend
Juice*	To liquefy whole fruits or vegetables. Slower the speeds at end of cycle to reduce the froth.	1:10	Fruits, Vegetables
Smoothies*	To completely blend ice, hard foods, or frozen foods.	0:40	Blended ice drinks, Crushed ice, Whole fruits and vegetables, Frozen chopped fruit, Seeds
Soups*	To heat your cooled soup or room temperature ingredients.	5:00	Soup**, Vegetables, Broth Sauces
Clean	To clean the Blender Jar with water and a drop of dish soap.	0:33	Water and Dish soap
Pulse H/L	Use for a momentary boost of speed while blending on the variable speed settings. It may also be used on its own as a separate blending function while the Blender is in Standby mode.	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.	0:00 - 6:00	Fruits, Vegetables, Nuts, Dips, Frozen desserts, Soups, Sauces, Doughs, Butters

\*Included with select models only.

\*\*The soup setting is designed only to heat cooled or room-temperature ingredients, and is not intended for preheated ingredients.

\*\*\* It is advised to defrost the frozen items slightly until it can be probed with a knife tip.





## 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.
2. To protect against risk of electrical shock, do not put Blender in water or other liquid.
3. This appliance is not intended for use by persons (including children) with reduced physical, sensory, or mental capabilities, or lack of experience and knowledge, unless they are closely supervised and instructed concerning the use of the appliance by a person responsible for their safety. Close supervision is necessary when any appliance is used by or near children. Children should be supervised to ensure that they do not play with the appliance.
4. Turn the appliance to “0” OFF, then unplug from the outlet when not in use, before assembling or disassembling parts and before cleaning. To unplug, grasp the plug and pull from the outlet. Never pull from the Power Cord.
5. Avoid contact with moving parts.
6. Do not operate any appliance with a damaged cord or plug, or after the appliance malfunctions, or is dropped or damaged in any manner. Return appliance to the nearest Authorized Service Facility 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, or touch hot surfaces.
9. Do not place on or near a hot gas or electric burner, or in a heated oven.
10. Keep hands and utensils, other than the tamper provided, out of container while blending to reduce the risk of severe injury to persons or damage to the blender. The cover must remain in place when using the tamper through the cover opening. A scraper may be used but must be used only when the blender is not running.





## PRODUCT SAFETY

11. Blades are sharp. Handle carefully.
12. The use of attachments, including canning blender jars, not recommended by KitchenAid may cause a risk of injury to persons.
13. Always operate Blender with cover in place.
14. When blending hot liquids or ingredients or operating in the heating mode, Lid Center 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.
15. Allow to cool before assembling or disassembling parts and before cleaning the appliance.

## 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.

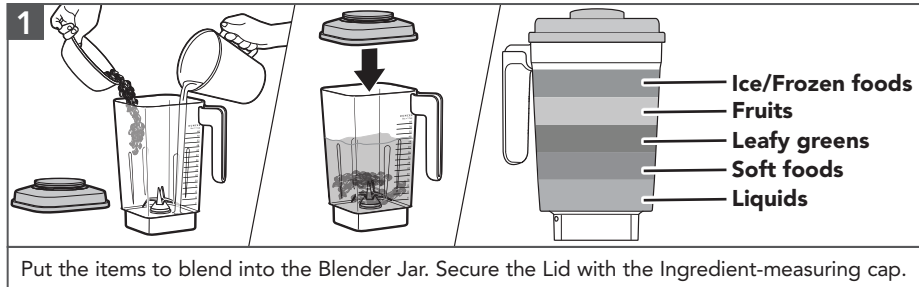
### MOTOR HORSEPOWER

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 jar. As with any Blender, the power output in the jar is not the same as the horsepower of the motor itself. This motor delivers 2.45 peak HP in the jar, enabling your Blender to deliver robust power for all your recipes.




# PRODUCT USAGE

First, clean all parts and accessories (see "Care and Cleaning" section).  
Be sure the countertop beneath the Blender and surrounding areas are dry and clean.



**NOTE:** Do not fill Blender Jar past the topmost measurement mark, especially when blending liquids.

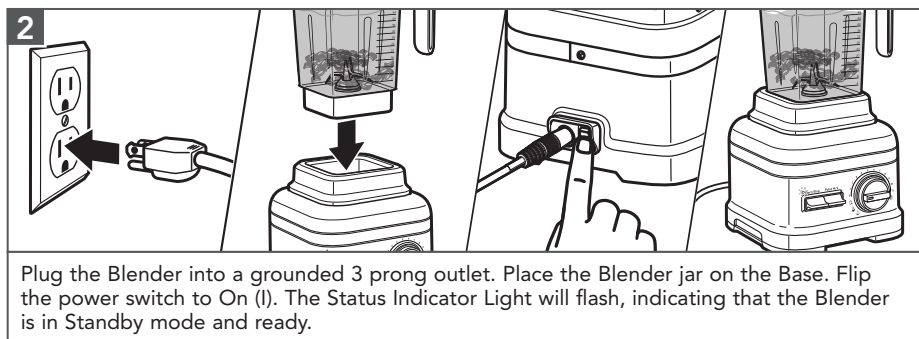


## ⚠ WARNING

### 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.**

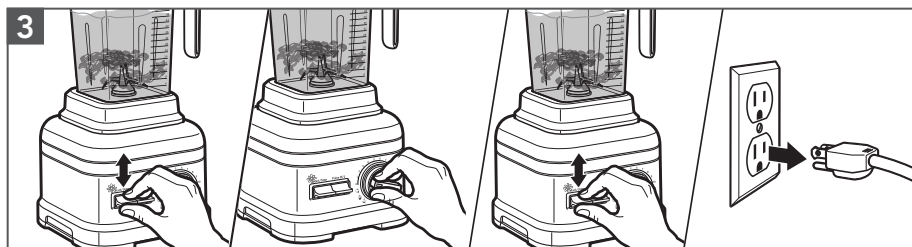
**Failure to follow these instructions can result in death, fire, or electrical shock.**



**IMPORTANT:** Make sure that the Blender Jar is fully secured on the Base and fully aligned on the Jar Pad.

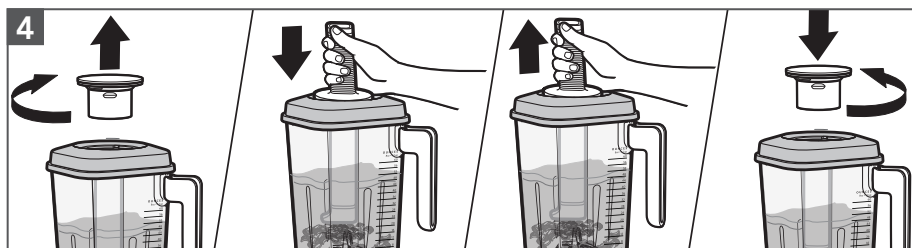


## PRODUCT USAGE

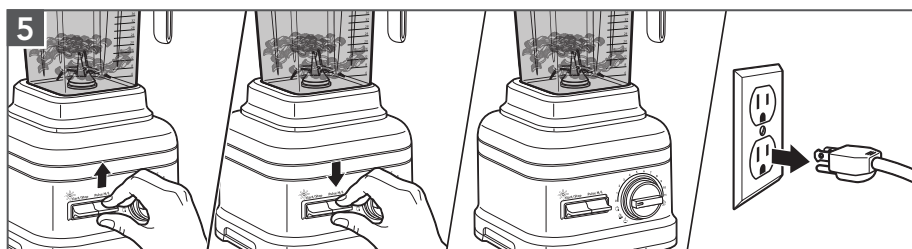


Flip the **Start/Stop** up or down to start. Turn the Control Dial to your desired speed. See the “Blender Function Guide” for more details. When finished, flip the **Start/Stop** up or down to stop. Unplug the Blender before removing Blender Jar.

**NOTE:** If you select a pre-programmed cycle, flip the **Start/Stop** up or down to begin operation. The Blender will automatically stop running once the cycle is complete.



**Using the Tamper:** Remove the Ingredient-measuring Cap only. Stir or press contents down towards the Blade. When finished, replace the cap before resuming blending.



**Using the Pulse function:** Press and hold the **Pulse H/L** up for a faster pulse, or down for a slower pulse. Release the **Pulse H/L** to stop. Unplug the Blender before removing Blender Jar.

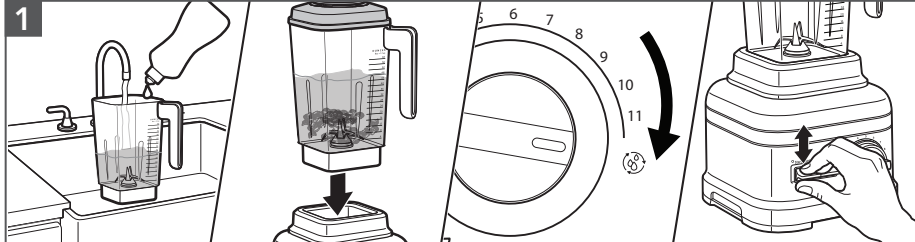
**IMPORTANT:** Allow the Blender to fully stop before removing the Lid, jar, or pouring out your blended ingredients.



# CARE AND CLEANING

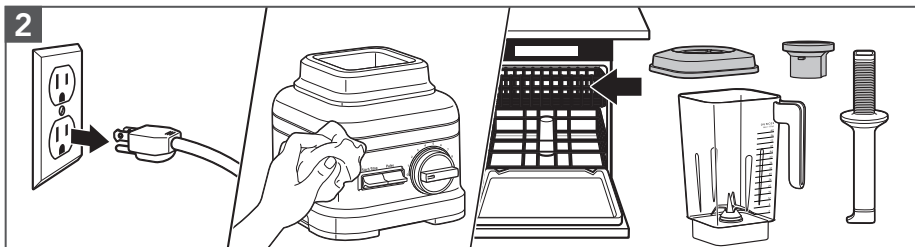
**IMPORTANT:** Allow the appliance to cool completely before putting on or taking off parts, and before cleaning the appliance.

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



Unplug the Blender. Empty the Blender Jar. Fill half of the jar with water and add 3-4 drops of liquid dish-washing detergent. Place the Blender Jar with Lid on the Blender Base.

Rotate the Control Dial to “S”. Flip the **Start/Stop** up or down to start. When the cycle ends, pour out the soapy water, and rinse the Blender Jar with warm water.



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

**Dishwasher-safe parts, top rack only:** Lid, Tamper, and Ingredient-Measuring Cap.

**Dishwasher-safe parts, bottom rack only:** Blender Jar.

All parts may also be washed by hand with warm soapy water, and then rinsed with warm water and dried with a soft cloth.

## SANITIZING THE BLENDER

1. Empty the Blender Jar.
2. Prepare a 200 ppm sodium hypochlorite solution\* using 1.75 L of hot water in the Blender Jar. Place the Lid on the Blender Jar, and make sure the Blender Jar is fully in place on the Blender Base.
3. Run the Blender on the High Speed setting for 35 seconds. Flip the **Start/Stop** up or down to start the Blender.
4. Turn off the Blender and let the sanitizing mix sit in the Blender Jar for an additional 2 minutes.
5. Pour out the sanitizing solution mix. Do not rinse the Blender Jar.
6. Place the Lid on the Blender Jar. Make sure the empty Blender Jar is fully in place on the Blender Base. Run the empty Blender for an additional 10 seconds. Do not rinse the jar after sanitizing.
7. Allow the Blender Jar to air dry.

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


### For detailed information:

Visit [www.kitchenaid.com/quickstart](http://www.kitchenaid.com/quickstart) for additional instructions with videos, inspiring recipes, and tips on how to use and clean your Stand Blender.





## TROUBLESHOOTING GUIDE



### ⚠ WARNING

**Electrical Shock Hazard**

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

**Do not remove ground prong.**

**Do not use an adapter.**

**Do not use an extension cord.**

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


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



# WARRANTY AND SERVICE

## KITCHENAID® 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 Blenders operated in the 50 United States, the District of Columbia, Puerto Rico, and Canada.

<b>Length of Warranty:</b>	Ten Years from the date of purchase.
<b>KitchenAid Will Pay for Your Choice of:</b>	<p>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 <b>1-800-832-7173</b>.</p> <p>OR</p> <p>The replacement parts and repair labor costs to correct defects in materials and workmanship. Service must be provided by an Authorized KitchenAid Service Center.</p>
 <p>LIMITED WARRANTY - GARANTIE LIMITEE GARANTIA LIMITADA</p>	<p><b>A.</b> Repairs when your Pro Line® Series Blender is used in other than normal single family home use.</p> <p><b>B.</b> Damage resulting from accident, alteration, misuse or abuse.</p> <p><b>C.</b> Any shipping or handling costs to deliver your Pro Line® Series Blender to an Authorized Service Center.</p> <p><b>D.</b> Replacement parts or repair labor costs for Pro Line® Series products operated outside the 50 United States, District of Columbia, Puerto Rico, and Canada.</p>
<p><b>DISCLAIMER OF IMPLIED WARRANTIES</b> 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.</p> <p><b>DISCLAIMER OF REPRESENTATIONS OUTSIDE OF WARRANTY</b> 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.</p> <p><b>LIMITATION OF REMEDIES; EXCLUSION OF INCIDENTAL AND CONSEQUENTIAL DAMAGES</b> 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.</p>	





## 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:

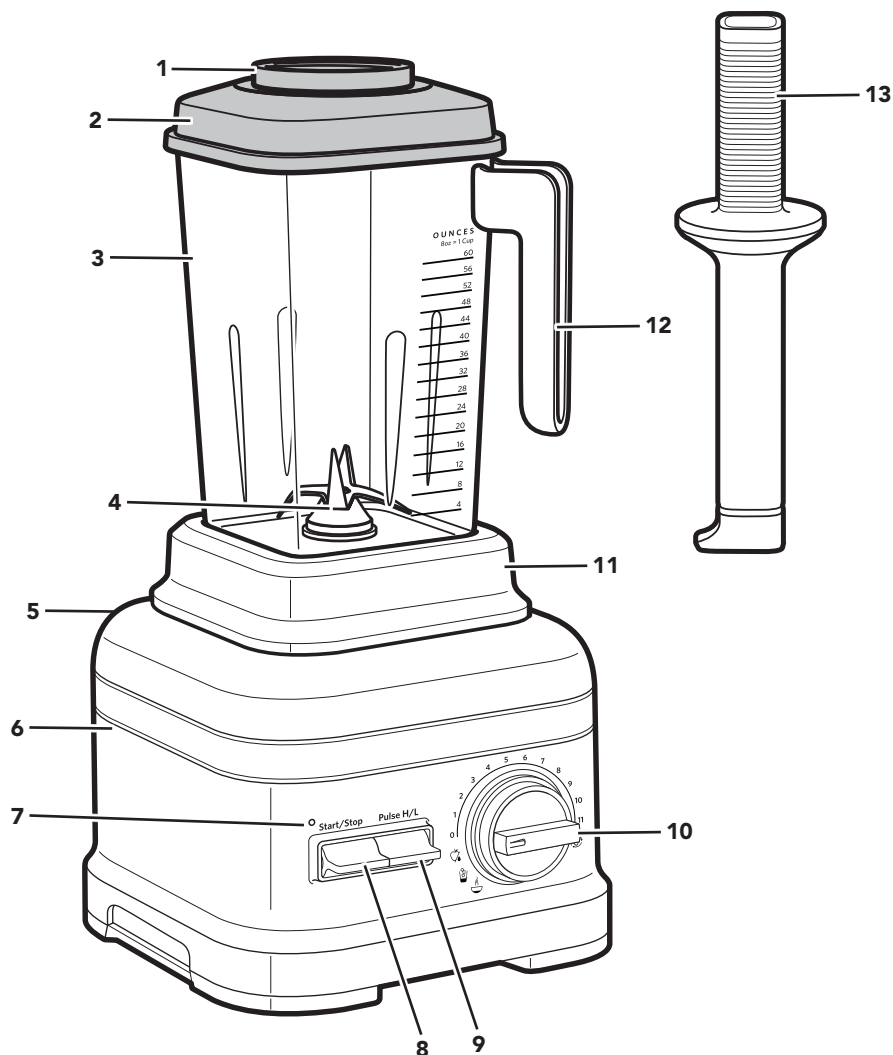
Call toll-free **1-800-807-6777**.

#### For service information in Mexico:

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



## PIÈCES ET CARACTÉRISTIQUES

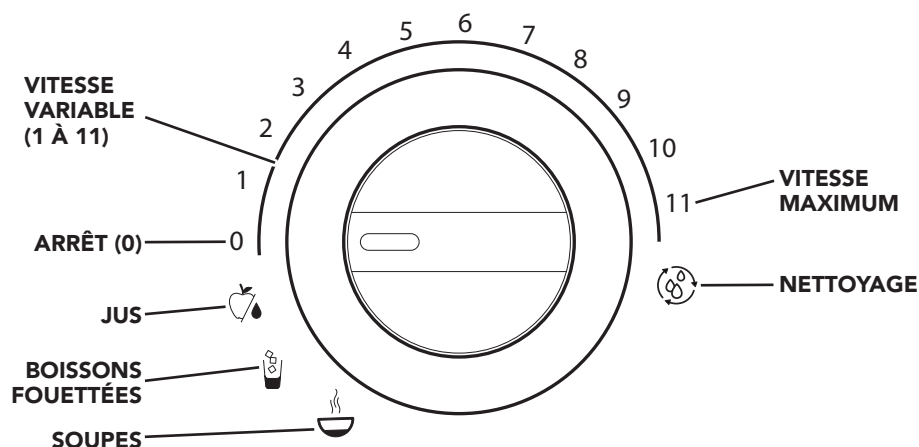


- |   |  |    |   |
|---|--|----|---|
| 1 | Bouchon à mesurer les ingrédients              | 8  | Interrupteur <b>Start/Stop</b> (marche/arrêt) à bascule |
| 2 | Couvercle                                      | 9  | Interrupteur <b>Pulse H/L</b> (impulsion É/B) à bascule |
| 3 | Récipient de mélangeur à régulation thermique* | 10 | Bouton de commande                                      |
| 4 | Lame   | 11 | Capuchon inférieur de récipient amovible                |
| 5 | Cordon d'alimentation (non illustré)           | 12 | Poignée du récipient Soft touch                         |
| 6 | Base   | 13 | Poussoir Flex Edge                                      |
| 7 | Témoin d'alimentation                          |    |   |

\*Compris avec certains modèles.



# GUIDE DES FONCTIONS DU MÉLANGEUR



FRANÇAIS

Réglage	Description	Durée de mélange (en min:sec)	Aliments suggérés à mélanger
Jus*	Pour liquéfier les légumes et fruits entiers. Réduire la vitesse à la fin pour limiter la mousse.	1:10	Fruits, légumes
Boissons fouettées	Pour bien mélanger des glaçons, des aliments durs et des aliments surgelés.	0:40	Mélanger des boissons glacées, concasser des glaçons, fruits et légumes entiers, fruits surgelés hachés, graines
Soupes*	Pour chauffer une soupe froide ou des ingrédients à température de la pièce.	5:00	Soupe**, légumes, bouillons, sauces
Nettoyage	Pour nettoyer le récipient du mélangeur avec de l'eau et une goûte de savon à vaisselle.	0:33	Eau et savon à vaisselle
Pulse H/L (impulsion É/B)	Utiliser pour temporairement augmenter la vitesse de mélange pendant l'utilisation des réglages de vitesses variables. Elle peut aussi être utilisée seule lorsque le mélangeur est en mode attente.	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, concassage de glace
Vitesses variables	Les vitesses sélectionnées manuellement vous permettent d'être entièrement aux commandes du mélangeur. Elles permettent de hacher et de mélanger exactement comme demandé.	0:00 à 6:00	Fruits, légumes, noix, trempettes, desserts glacés, soupes, sauces, pâtes, beurres

\*Compris avec certains modèles.

\*\*Le réglage de soupe n'est conçu que pour chauffer les ingrédients refroidis ou à la température de la pièce, il n'est pas conçu pour les ingrédients préchauffés.

\*\*\*Il est recommandé de décongeler légèrement les aliments surgelés jusqu'à ce que vous puissiez y enfoncer la pointe d'un couteau.

# SÉCURITÉ DU MÉLANGEUR

## **Votre sécurité est très importante, au même titre que celle d'autrui.**

Plusieurs messages de sécurité importants apparaissent dans ce manuel ainsi que sur votre appareil. Lisez-les attentivement et respectez-les systématiquement.



Ce symbole est synonyme d'avertissement.

Il attire votre attention sur les risques potentiels susceptibles de provoquer des blessures mortelles ou graves à l'utilisateur ou d'autres personnes présentes.

Tous les messages de sécurité sont imprimés en regard du symbole d'avertissement ou après les mots « DANGER » ou « AVERTISSEMENT ». Ces mots signifient ce qui suit :

 **DANGER**

**Vous risquez d'être mortellement ou gravement blessé si vous ne respectez pas immédiatement les instructions.**

 **AVERTISSEMENT**

**Vous risquez d'être mortellement ou gravement blessé si vous ne respectez pas scrupuleusement les instructions.**

Tous les messages de sécurité vous indiquent en quoi consiste le danger potentiel, comment réduire le risque de blessures et ce qui peut arriver si vous ne respectez pas les instructions.

## **CONSIGNES DE SÉCURITÉ IMPORTANTES**

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

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



## SÉCURITÉ DU MÉLANGEUR

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

## CONSERVER CES INSTRUCTIONS

**Ce produit est conçu uniquement pour un usage domestique.**





# UTILISATION DU MÉLANGEUR

## 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.

## PUISSANCE DU MOTEUR

La puissance du moteur du mélangeur a été évaluée à l'aide d'un dynamomètre, un appareil de laboratoire couramment utilisé pour mesurer la puissance des moteurs. Notre moteur de 3,5 HP indique la puissance du moteur lui-même et non la puissance appliquée au récipient par le mélangeur. Comme pour tout mélangeur, la puissance appliquée dans le récipient ne correspond pas exactement à la puissance du moteur lui-même. Ce moteur administre une puissance de 2,45 HP dans le récipient, permettant ainsi au mélangeur d'utiliser un grand niveau de puissance pour toutes les recettes.

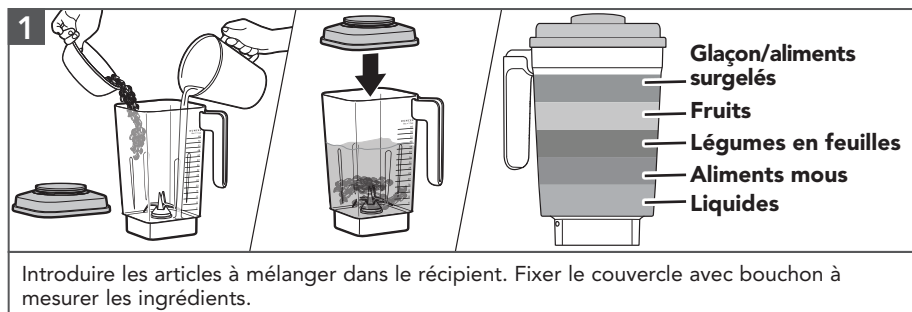






# UTILISATION DU MÉLANGEUR

Tout d'abord, nettoyer les pièces et accessoires (voir la section « Entretien et nettoyage »). S'assurer que le comptoir situé sous et près du mélangeur est sec et propre.



FRANÇAIS

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

## ⚠ AVERTISSEMENT

Risque de choc électrique



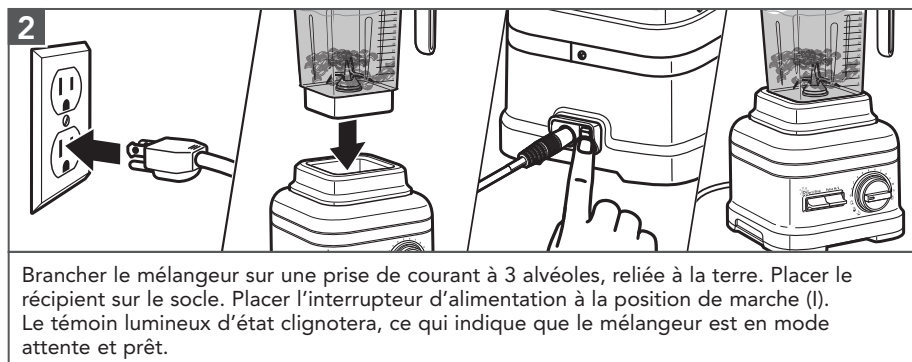
Brancher sur une prise à 3 alvéoles reliée à la terre.

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.



**IMPORTANT :** S'assurer que le contenant du mélangeur est bien mis en place sur le socle et aligné sur le capuchon inférieur.

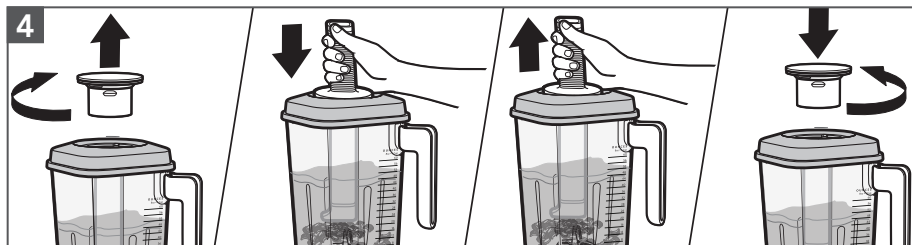


## UTILISATION DU MÉLANGEUR

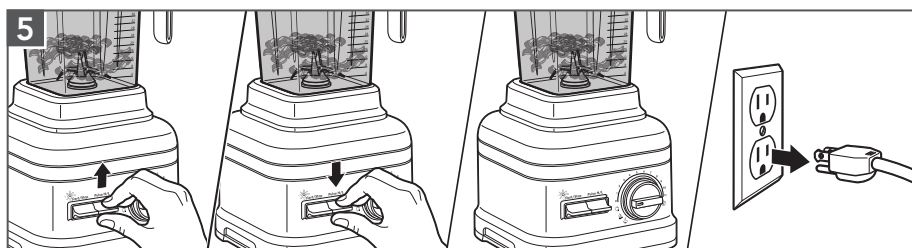


Placer l'interrupteur **Start/Stop** (marche/arrêt) vers le haut ou le bas pour mettre en marche. Faire tourner le bouton de commande à la vitesse désirée. Consulter le « Guide de contrôle de la vitesse » pour plus de détails. Une fois terminé, placer l'interrupteur **Start/Stop** (marche/arrêt) vers le haut ou le bas pour arrêter. Débrancher le mélangeur avant d'enlever le récipient du mélangeur.

**REMARQUE :** Si un programme préenregistré a été sélectionné, faire basculer l'interrupteur **Start/Stop** (marche/arrêt) vers le haut ou le bas pour le mettre en marche. Le mélangeur s'arrête automatiquement une fois le programme terminé.



**Utiliser le poussoir :** Ne retirer que le bouchon du couvercle. Remuer le contenu ou appuyer dessus pour le diriger vers la lame. Une fois terminé, replacer le bouchon avant de poursuivre l'utilisation.



**Utilisation de la fonction Pulse (impulsion) :** Maintenir enfoncé l'interrupteur **Pulse H/L** (impulsion É/B) vers le haut pour des impulsions rapides ou vers le bas pour des impulsions lentes. Relâcher l'interrupteur **Pulse H/L** (impulsion É/B) pour arrêter. Débrancher le mélangeur avant d'enlever le récipient du mélangeur.

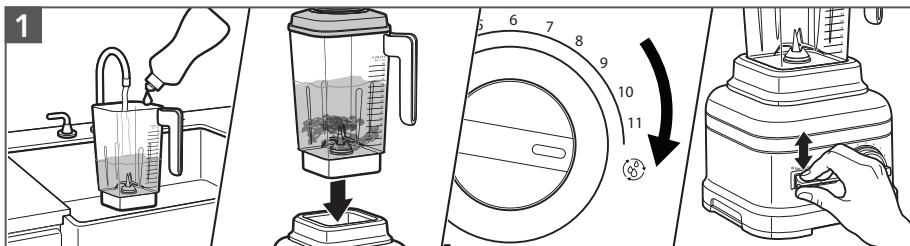
**IMPORTANT :** Laisser le mélangeur s'arrêter entièrement avant d'enlever le couvercle et le pot, ou de retirer les ingrédients du mélangeur.




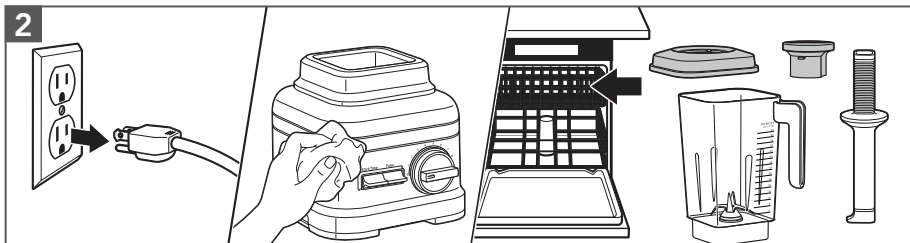
## ENTRETIEN ET NETTOYAGE

**IMPORTANT :** Attendre que l'appareil ait refroidi avant d'assembler ou de démonter des pièces et avant de nettoyer l'appareil.

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



Débrancher le mélangeur. Vider le récipient du mélangeur. Remplir le récipient à moitié d'eau et ajouter 3 à 4 gouttes de savon à vaisselle liquide. Placer le récipient avec le couvercle sur le socle du mélangeur. Faire tourner le bouton de commande sur «  ». Placer l'interrupteur **Start/Stop** (marche/arrêt) vers le haut ou le bas pour mettre en marche. Une fois le programme terminé, vider l'eau savonneuse et rincer le récipient à l'eau tiède.



Débrancher le mélangeur avant le nettoyage. Essuyer la base et le cordon avec un chiffon mouillé d'eau tiède, puis les sécher avec un chiffon doux. **Pièces allant au lave-vaisselle, panier supérieur uniquement :** Couvercle, poussoir et bouchon de couvercle avec tasse à mesurer. **Pièces allant au lave-vaisselle, panier inférieur seulement :** Récipient du mélangeur. Ces pièces peuvent aussi être lavées à la main à l'aide d'eau tiède savonneuse, puis rincées à l'eau tiède et séchées en utilisant un chiffon doux.

### ASSAINISSEMENT DU MÉLANGEUR

1. Vider le récipient du mélangeur.
2. Préparer une solution à 200 ppm\* d'hypochlorite de sodium en ajoutant 1,75 l d'eau chaude dans le récipient du mélangeur. Mettre le couvercle sur le récipient, vérifier que le récipient est bien en place sur le socle.
3. Mettre en marche le mélangeur à vitesse élevée pendant 35 secondes. Faire basculer l'interrupteur **Start/Stop** (marche/arrêt) vers le haut ou le bas pour démarrer le mélangeur.
4. Éteindre le mélangeur et laisser la solution d'assainissement dans le récipient pendant 2 autres minutes.
5. Vider le récipient de la solution d'assainissement. Ne pas rincer le récipient du mélangeur.
6. Placer le couvercle sur le récipient du mélangeur. S'assurer que le récipient vide du mélangeur est bien placé sur la base. Faire fonctionner le mélangeur vide pendant 10 secondes. Ne pas rincer le récipient après l'assainissement.
7. Permettre au récipient du mélangeur de sécher à l'air.

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

**Pour obtenir plus de détails :** Visiter le [www.kitchenaid.com/quickstart](http://www.kitchenaid.com/quickstart) pour des instructions supplémentaires avec des vidéos, des recettes qui inspirent et des conseils sur la façon d'utiliser et de nettoyer le mélangeur sur socle.





# GUIDE DE DÉPANNAGE

**AVERTISSEMENT**

**Risque de choc électrique**

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

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

**Ne pas utiliser un adaptateur.**

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

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

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





## GARANTIE ET SERVICE

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.

FRANÇAIS

### 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

### 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. Fournissez votre adresse de livraison complète au représentant (aucune boîte postale).

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 POUR LE 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 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 **1 800 832-7173** ou écrire à :

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

#### En dehors des États-Unis et de Porto Rico :

Consulter le revendeur KitchenAid local ou le détaillant auprès duquel le mélangeur 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 :

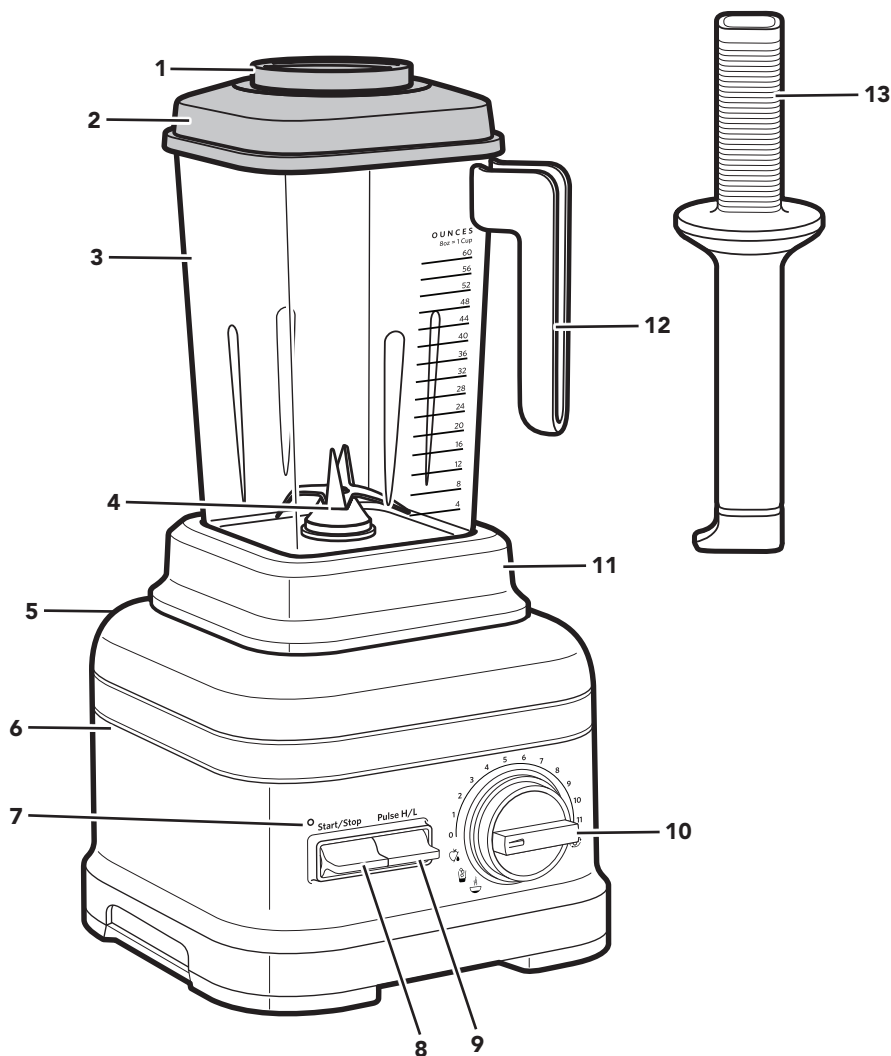
Composer sans frais le **01 800 0022-767**.

®/™ ©2022 KitchenAid. Tous droits réservés. KITCHENAID et la forme du batteur sur socle sont des marques de commerce aux É.-U. et ailleurs. Utilisé sous licence au Canada.





## PIEZAS Y CARACTERÍSTICAS



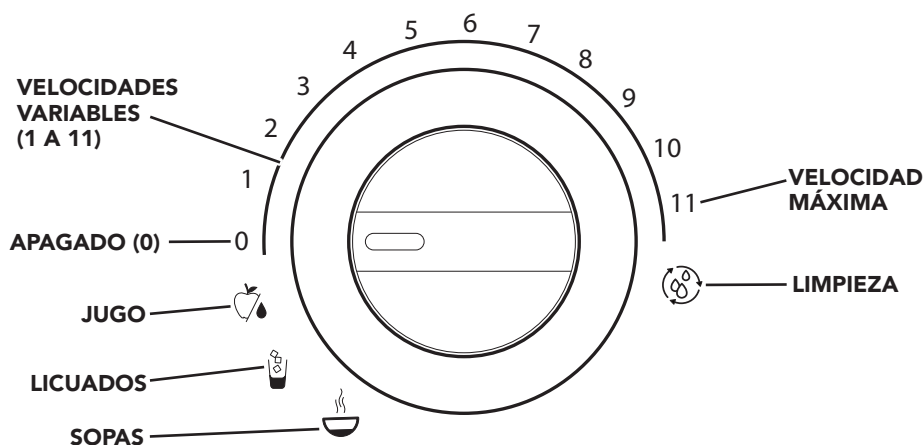
ESPAÑOL

- |   |   |    |   |
|---|---|----|---|
| 1 | Taza medidora de ingredientes                 | 8  | Interruptor alternador <b>Start/Stop</b><br>(Arranque/Parada)   |
| 2 | Tapa  | 9  | Interruptor alternador <b>Pulse H/L</b><br>(Pulsador alto/bajo) |
| 3 | Jarra de la licuadora con control<br>térmico* | 10 | Cuadrante de control  |
| 4 | Cuchilla                                      | 11 | Base desmontable de la jarra de la<br>licuadora                 |
| 5 | Cable eléctrico (no se muestra)               | 12 | Manija de la jarra con agarre blando<br>al tacto                |
| 6 | Base  | 13 | Apisonador con borde flexible                                   |
| 7 | Luz indicadora de estado                      |    |   |

\* Incluido solo con modelos selectos.



# GUÍA DE FUNCIONES DE LA LICUADORA



Ajuste	Descripción	Tiempo de licuado (en min:s)	Ingredientes sugeridos para licuar
Jugo*	Para hacer jugo con frutas o verduras enteras. Disminuya la velocidad al final del ciclo para reducir la espuma.	1:10	Frutas, vegetales
Licuados*	Para procesar completamente hielo, alimentos duros o comidas congeladas.	0:40	Bebidas heladas licuadas, hielo triturado, frutas o verduras enteras, fruta picada congelada, semillas
Sopas*	Para calentar la sopa fría o ingredientes a temperatura ambiente.	5:00	Sopa**, verduras, salsas de caldo
Limpieza	Para limpiar la jarra de la licuadora con agua y una gota de detergente líquido para vajilla.	0:33	Agua y detergente líquido para vajilla.
Pulse H/L (Pulsador alto/bajo)	Úsela para un refuerzo momentáneo de la velocidad mientras licua con los ajustes de velocidad variables. También se puede usar por sí sola como función de licuado independiente mientras la licuadora está en modo de espera.	0:00	Cobertura de migas salada, cobertura de migas dulce, relleno para sándwich de ensalada con carne, frutas picadas, verduras picadas, hielo picado
Velocidades variables	Las velocidades manuales ofrecen un control óptimo de la licuadora. Permite ajustar la precisión del picado y el licuado.	0:00 - 6:00	Frutas, verduras, nueces, aderezos, postres helados, sopas, salsas, masas, mantequillas

\* Incluido solo con modelos selectos.

\*\*El ajuste para sopas está diseñado solo para calentar ingredientes enfriados o a temperatura ambiente y no está previsto para ingredientes precalentados.

\*\*\*Se recomienda descongelar un poco los elementos congelados hasta que pueda introducir la punta de un cuchillo.





## SEGURIDAD DE LA LICUADORA

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

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



Este es el símbolo de alerta de seguridad.

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

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

Estas palabras significan:

**! PELIGRO**

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

**! ADVERTENCIA**

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

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

ESPAÑOL

## MEDIDAS DE PRECAUCIÓN IMPORTANTES

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

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





## SEGURIDAD DE LA LICUADORA

9. No lo coloque cerca ni encima de un quemador eléctrico o a gas que esté caliente ni en el interior de un horno caliente.
10. Mantenga las manos y los utensilios fuera del recipiente mientras licua, con excepción del apisonador proporcionado, para reducir el riesgo de sufrir lesiones graves o de dañar la licuadora. La tapa debe dejarse colocada cuando se usa el apisonador por la abertura. Puede usarse un raspador, pero se debe utilizar solamente cuando la licuadora no esté funcionando.
11. Las cuchillas son filosas. Manipúlelas con cuidado.
12. KitchenAid recomienda no usar accesorios, incluidos los frascos de licuadora para conservas, ya que pueden crear un riesgo de lesiones personales.
13. Siempre use la licuadora con la tapa puesta.
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.
15. Deje que se enfríe antes de montar o desmontar las piezas y antes de limpiar el aparato.

## GUARDE ESTAS INSTRUCCIONES

**Este producto ha sido diseñado únicamente para uso doméstico.**





# SEGURIDAD DE LA LICUADORA

## 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.):** 15 amperios

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

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

ESPAÑOL

## POTENCIA DEL MOTOR

La potencia del motor de la licuadora se midió con un dinamómetro, una máquina que los laboratorios utilizan habitualmente para medir la potencia mecánica de los motores. La referencia a nuestro motor de 3,5 caballos de fuerza (HP) máximos refleja la salida de potencia del motor en sí y no la salida de potencia de la licuadora en la jarra de la licuadora. Como con cualquier licuadora, la salida de potencia en la jarra de la licuadora no es igual a la potencia del motor en sí. Este motor suministra 2,45 HP máximos en la jarra de la licuadora, lo cual permite que la licuadora proporcione una potencia robusta para todas sus recetas.



# USO DE LA LICUADORA


Primero, limpie todas las piezas y accesorios (consulte la sección "Cuidado y limpieza"). Asegúrese de que el mostrador debajo del aparato y las áreas circundantes estén secos y limpios.



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

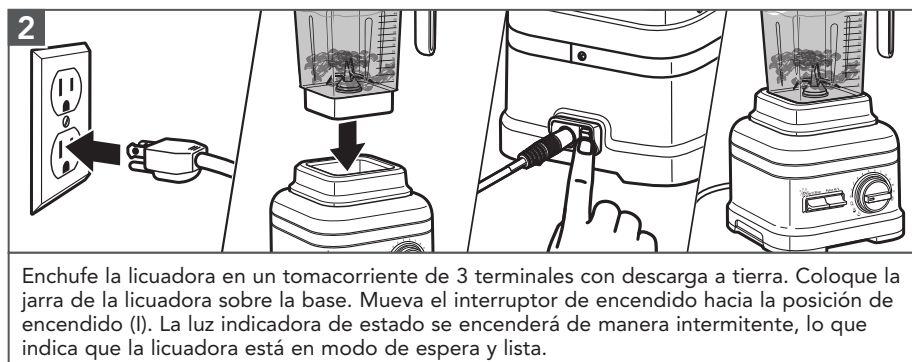
## ⚠ ADVERTENCIA

### Peligro de Choque Eléctrico



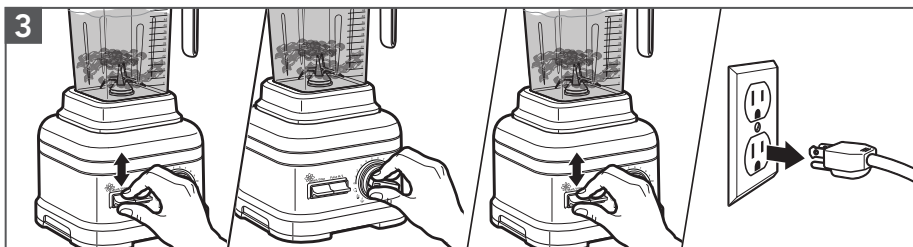
- Conecte a un contacto de pared de conexión a tierra de 3 terminales.
- No quite la terminal de conexión a tierra.
- No use un adaptador.
- No use un cable eléctrico de extensión.
- No seguir estas instrucciones puede ocasionar la muerte, incendio o choque eléctrico.

Detailed description: This is a warning section with a black background and white text. It features a warning symbol (exclamation mark in a triangle) and the word 'ADVERTENCIA' in large, bold letters. Below it, the title 'Peligro de Choque Eléctrico' is centered. To the left of the text is an icon of a hand with a lightning bolt, indicating electrical shock. The text lists five safety instructions regarding electrical connection and the use of adapters or extension cords.



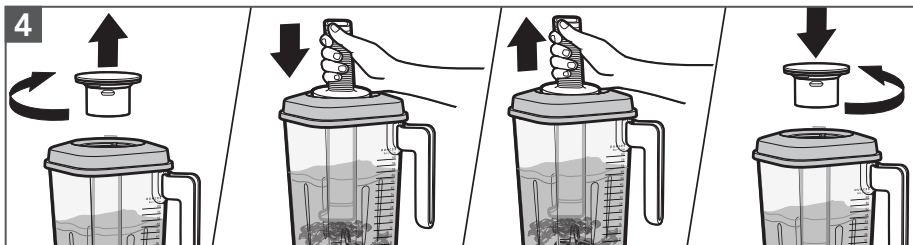
**IMPORTANTE:** Asegúrese de que la jarra de la licuadora esté bien fijada sobre la base y totalmente alineada sobre la base de la jarra.

## USO DE LA LICUADORA

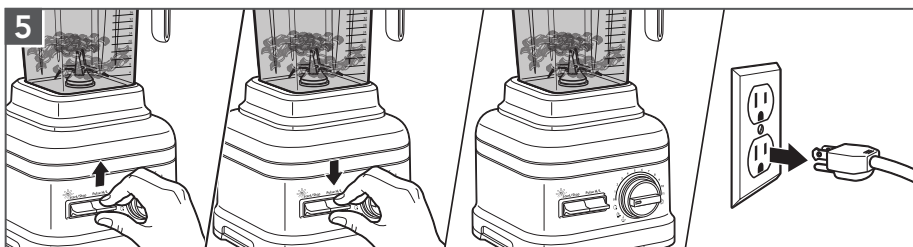


Mueva el interruptor **Start/Stop (Arranque/Parada)** hacia arriba o hacia abajo para comenzar. Gire el cuadrante de control hasta la velocidad deseada. Para obtener más información, vea la "Guía de funciones de la licuadora". Después de que finalice, mueva el interruptor **Start/Stop (Arranque/Parada)** hacia arriba o hacia abajo para detener el funcionamiento. Desenchufe la licuadora antes de quitar la jarra.

**NOTA:** Si selecciona un ciclo preprogramado, mueva el interruptor **Start/Stop (Arranque/Parada)** hacia arriba o hacia abajo para comenzar el funcionamiento. La licuadora dejará de funcionar automáticamente una vez que se complete el ciclo.



**Uso del apisonador:** Quite solamente la taza medidora de ingredientes. Revuelva o presione el contenido hacia la cuchilla. Cuando finalice, vuelva a colocar la tapa antes de continuar con el licuado.



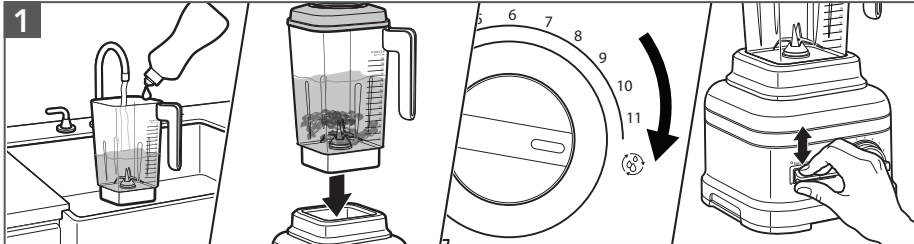
**Uso de la función Pulse (Pulsador):** Mantenga presionado el interruptor **Pulse H/L (Pulsador alto/bajo)** hacia arriba para pulsar más rápido o hacia abajo para pulsar más despacio. Suelte el interruptor **Pulse H/L (Pulsador alto/bajo)** para detener el funcionamiento. Desenchufe la licuadora antes de quitar la jarra.

**IMPORTANTE:** Espere a que la licuadora se detenga por completo antes de sacar la tapa o la jarra de la licuadora, o antes de servir los ingredientes licuados.

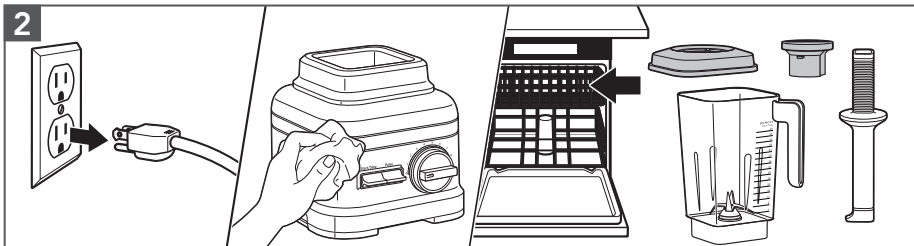
# CUIDADO Y LIMPIEZA

**IMPORTANTE:** Deje que se enfríe antes de montar o desmontar las piezas y antes de limpiar el aparato.

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



Desenchufe la licuadora. Vacíe la jarra. Llene la mitad de la jarra con agua y agregue 3 o 4 gotas de líquido lavavajillas. Coloque la jarra de la licuadora con tapa sobre la base. Gire el cuadrante de control hasta "0". Mueva el interruptor **Start/Stop (Arranque/Parada)** hacia arriba o hacia abajo para comenzar. Cuando el ciclo finalice, elimine el agua jabonosa y enjuague la jarra de la licuadora con agua tibia.



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

**Piezas aptas para lavavajillas, solo en la canasta superior:** Tapa, apisonador y taza medidora de ingredientes.

**Piezas aptas para lavavajillas, solo en la canasta inferior:** Jarra de la licuadora.

Todas las piezas también se pueden lavar a mano con agua jabonosa tibia, enjuagar con agua tibia y luego secar con un paño suave.

## LIMPIEZA DE LA LICUADORA

1. Vacíe la jarra.
2. Prepare una solución de hipoclorito de sodio de 200 ppm\* con 1,75 L de agua caliente en el frasco de la licuadora. Coloque la tapa en el frasco de la licuadora y asegúrese de que el frasco esté completamente en su lugar sobre la base.
3. Haga funcionar la licuadora a velocidad alta durante 35 segundos. Mueva el interruptor **Start/Stop (Arranque/Parada)** hacia arriba o hacia abajo para poner en marcha la licuadora.
4. Apague la licuadora y espere otros 2 minutos para que la mezcla de higienizado se asiente en el frasco.
5. Vacíe la mezcla de solución de higienizado. No enjuague el frasco de la licuadora.
6. Coloque la tapa sobre la jarra. Asegúrese de que el frasco vacío esté totalmente en su lugar sobre la base de la licuadora. Haga funcionar la licuadora con el frasco vacío durante otros 10 segundos. No enjuague la jarra después de limpiarla.
7. Deje secar al aire el frasco de la licuadora.

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

**Para obtener información detallada:**

Visite [www.kitchenaid.com/quickstart](http://www.kitchenaid.com/quickstart) para ver instrucciones adicionales con videos, recetas inspiradoras y consejos sobre cómo usar y limpiar la licuadora de pie.


30



# GUÍA DE SOLUCIÓN DE PROBLEMAS

**⚠️ ADVERTENCIA**

Peligro de Choque Eléctrico



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

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

**No use un adaptador.**

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

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

ESPAÑOL

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





# GARANTÍA Y SERVICIO

## 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 dificultades 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

El costo de las piezas de repuesto y de la mano de obra de reparación para corregir los defectos de los materiales y de la mano de obra. El servicio deberá ser provisto por un centro de servicio autorizado por KitchenAid.

### 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 quizás 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

## GARANTÍA DE REEMPLAZO SIN DIFICULTADES: EN LOS 50 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 consultor su dirección de envío completa (no números de casillas de correo).

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.

ESPAÑOL

## GARANTÍA DE REEMPLAZO SIN DIFICULTADES: 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 cargo 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 cargo al **1-800-807-6777**.

### Para obtener información acerca del servicio en México:

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

®/™ ©2022 KitchenAid. Todos los derechos reservados. KITCHENAID y el diseño de la batidora con base son marcas registradas en EE. UU. y en otros países. Usado en Canadá bajo licencia.





# NOTES





# NOTES





# NOTES





# NOTES





# NOTES



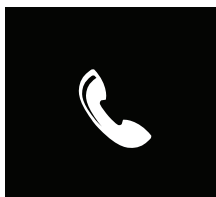


# NOTES





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

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

MEXICO: [KitchenAid.com.mx](https://kitchenaid.com.mx)

LATIN AMERICA: [KitchenAid-Latam.com](https://kitchenaid-latam.com)



# KitchenAid®

®/™ ©2022 KitchenAid. All rights reserved. KITCHENAID and the design of the stand mixer are trademarks in the U.S. and elsewhere. Used under license in Canada.

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

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

