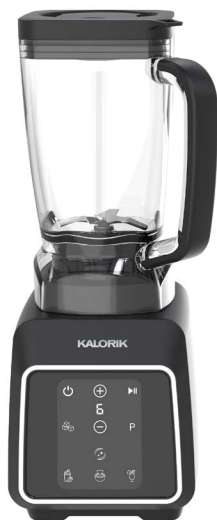


# KALORIK

DESIGNER SERIES

## High Performance Blender

Instruction Manual



**MODEL: BLKA18BS43CA**



Register this and other Kalorik products through our website:  
<https://www.kalorik.com/pages/product-registration>  
Product registration is not required to activate warranty.

Important Safeguards .....	2-3
Electrical Connection .....	3
Short Cord Instructions .....	3
Before First Use .....	3
Know Your Blender .....	4
Operating Instructions .....	5-7
Cleaning and Maintenance .....	8
Recipes.....	9-10
Warranty .....	11
Repair Services .....	11
Availability of Spare Parts .....	11

**SAVE THIS INSTRUCTION MANUAL FOR FUTURE REFERENCE**

# IMPORTANT SAFEGUARDS

**When using electrical appliances, basic safety precautions should always be followed to reduce the risk of fire, electric shock, and/or injury to persons including the following:**

**1. READ ALL INSTRUCTIONS BEFORE USE!**


2. To protect against electric shock, do not place or immerse cord, plugs, or appliance in water or other liquid.
3. This appliance is not intended for use by children or by persons with reduced physical, sensory, or mental capabilities, or lack of experience and knowledge. Close supervision is necessary when any appliance is used near children. Children should be supervised to ensure that they do not play with the appliance. Keep the appliance and its cord out of reach of children.
4. Never leave appliance unattended when in use.
5. Turn the appliance OFF, then unplug from outlet when not in use, before putting on or taking off parts and before cleaning. Allow to cool before putting on or taking off parts, and before cleaning. To disconnect, turn any control to OFF, then unplug power cord from outlet. To unplug, grasp the plug and pull from the outlet. Never pull from the power cord.
6. Avoid contacting moving parts.
7. Do not operate any appliance with a damaged cord or plug or after the appliance malfunctions, or has been damaged in any manner. Do not attempt to replace or splice a damaged cord. Return appliance to the manufacturer (see warranty) for examination, repair or adjustment.
8. The use of attachments, including canning jars, not recommended or sold by the manufacturer may cause fire, electric shock or injury.
9. Do not use outdoors.
10. Do not let cord hang over edge of table or counter, or touch hot surfaces, including the stove.
11. Keep hands and utensils out of container while blending to reduce the risk of severe injury to persons or damage to the blender. A scraper may be used but must be used only when the blender is not running.
12. Blades are sharp. Handle carefully, especially when removing the blades from the container, emptying the container and during cleaning.
13. To reduce the risk of injury, never place cutter-assembly blades on base without jar properly attached.
14. Always hold container while operating the appliance. If the container should turn when the motor is turned ON, switch appliance OFF immediately and tighten the container in the threaded bottom.
15. Always operate blender with cover in place. Always wait until all moving parts have stopped before removing any lid or cover.
16. Do not use appliance for other than intended use. Misuse can cause injuries. Always use appliance on a dry, stable, level surface. Never fill beyond the MAX fill line.
17. Do not blend hot liquids above 115°F / 46 °C. When blending hot liquids, do not fill past the max. fill line for hot liquids. Remove lid cap from the jar lid. Beware of steam. NEVER blend boiling liquids.
18. Do not blend carbonated, hot or boiling liquids and ingredients, as this may create pressure buildup. Only blend non-carbonated liquids and ingredients that are at room temperature or cooler. If the container is warm to the touch, allow to cool before opening.
19. Do not use the blender with blending jar for longer than 3 minutes at a time to avoid heat and pressure buildup. Allow to cool between cycles.
20. Do not touch the blades or the metal parts because they may become hot after blending.
21. Flashing light indicates ready to operate. Avoid any contact with blades or movable parts.

**WARNING:**

**DO NOT OPERATE THIS APPLIANCE, IF THE POWER CORD SHOWS DAMAGE OR IF THE APPLIANCE WORKS INTERMITTENTLY OR STOPS WORKING ENTIRELY.**

# SAVE THESE INSTRUCTIONS HOUSEHOLD USE ONLY

## ELECTRICAL CONNECTION

 **WARNING** *Improper use of the grounded plug can result in the risk of electrical shock. If the power cord is damaged, have it replaced by an authorized Avanti Products service center.*

This appliance should be properly grounded for your safety. The power cord of this appliance is equipped with a three-prong plug which mates with standard three prong wall outlets to minimize the possibility of electrical shock.

Do not under any circumstances cut or remove the third ground prong from the power cord supplied. For personal safety, this appliance must be properly grounded.

## SHORT CORD INSTRUCTIONS

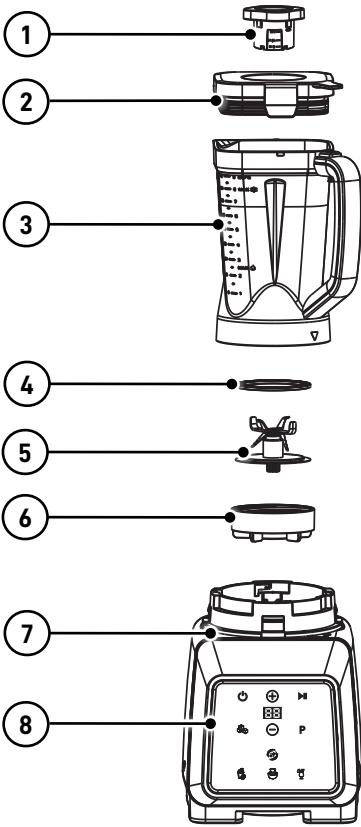
A short power supply cord is provided to reduce the hazards resulting from becoming entangled in, or tripping over a longer cord. Extension cords may be used if care is exercised in their use.

- The electrical rating of the extension cord should be at least that of the appliance. If the electrical rating of the extension cord is too low, it could overheat and burn.
- The resulting extended cord should be arranged so that it will not drape over the counter-top or tabletop where it can be pulled on by children or tripped over.

## BEFORE THE FIRST USE

Before using your Kalorik Blender for the first time, remove any packaging material and promotional labels. Ensure the appliance is off. Wash the Lid Cap, Lid, and Blender Jar in warm, soapy water with a soft cloth or sponge. Rinse and dry thoroughly. The Jar, Jar Lid, Lid Cap, Sealing Ring, and Removable Blade can be washed in the dishwasher.

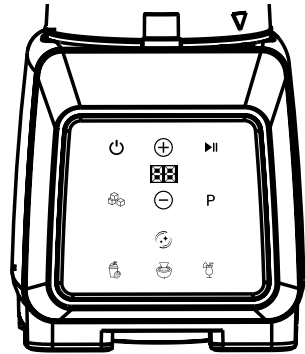
# KNOW YOUR BLENDER



1	Lid Cap
2	Jar Lid
3	Jar
4	Sealing Ring
5	Blade
6	Threaded Jar Bottom with Locking Lever
7	Motor Base
8	User Interface

MAX LIQUID LEVELS	
MAX ❄️	Max Fill for Cool Liquids, 64 oz / 1.8L
MAX 🔥	Max Fill for Hot Liquid, 20 oz / .625 L Do not fill with liquids hotter than 115°F / 46 °C

USER INTERFACE			
	Power On/Off		Frozen Drinks
	Ice Crush		Self Clean
	Smoothie		Salsa
<b>P</b>	Pulse		Start Stop
	Manual Speed Plus		Manual Speed Minus

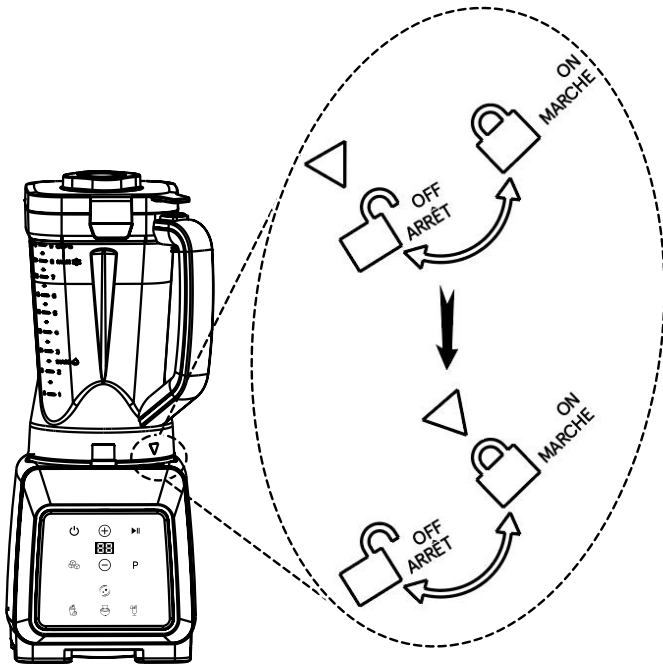


# OPERATING INSTRUCTIONS

1. Place the motor base on a flat, dry surface.
2. Add ingredients into the Blender Jar  
**NOTE:** We recommend adding liquids and soft foods in the container first, solid items and ice last.
3. Place the Lid firmly on top of the Jar. If not already in place, insert the clear inner Lid Cap into the Lid opening and turn clockwise to lock into position.  
**NOTE:** Always use the Lid with the Lid Cap when operating the blender.
4. Plug the unit into a standard outlet.
5. Place the Blender Jar onto the base.
6. Make sure to lock the Jar in the base using the lock in guide on the top of the Motor Base.

## To lock the Jar onto the base:

1. Line up tabs of Jar with the tabs on the blender base.
2. Make sure the Jar handle is on the right.
3. With two hands, one on the lid and one on the handle, twist counterclockwise.




7. Once the Jar is locked into place the **Power** icon will light up. Touch the **Power** icon for the screen to illuminate.
8. Select your desired speed or preset from the six 6 manual speeds or the 6 preprogrammed settings.
9. **Caution:** When blending any liquids, do not fill over the "Max COLD ❄️" line to prevent leakage during operation (at the 64 Oz. / 1.8L mark). You can use the full capacity of the jar if not blending (72Oz. / 2.0L mark).
10. Once you have made your selection, press the **Start/Stop** icon to begin.
11. Press the **Start/Stop** icon to stop blending.

# OPERATING INSTRUCTIONS

## USING THE 6 PRE-PROGRAMMED SETTINGS


### ICE CRUSH

1. Press the **Ice Crush** icon ().
2. Then press the **Start/Stop** icon.
3. The blender will run the **Ice Crush** function for the allotted time and automatically stop when complete.
4. This preset is optimized to effortlessly crush ice into snow. With powerful bursts of high-performance blending, it ensures that your ice is broken down quickly and evenly.
5. For optimal ice crushing result, when using the **Ice Crush** function, we recommend adding the ice up to the 3 Cups line.


### PULSE

1. Press and hold the Pulse icon ( **P** ) to start blending, release to stop.
2. The Pulse preset is perfect for when you need short, controlled bursts of power to break down tough ingredients or achieve a coarser texture. The Pulse function can also be used when working with manual speeds. With quick on-and-off blending cycles, it gives you complete control over the consistency of your ingredients.


### SMOOTHIE

1. Press the **Smoothie** icon ().
2. Then press the **Start/Stop** icon.
3. The blender will run the Smoothie function for the allotted time and automatically stop when complete.
4. This preset is designed to blend fruits, vegetables, with liquids into a creamy smooth consistency. With the perfect blend of speed and power, it effortlessly crushes ice, breaks down fibers, and ensures even blending.


### SALSA

1. Press the **Salsa** icon ().
2. Then press the Start/Stop icon.
3. The blender will run the **Salsa** function for the allotted time and automatically stop when complete.
4. The Salsa preset is designed to perfectly blend and chop fresh ingredients for a chunky, flavorful salsa. With a precise combination of speed and pulse action, this preset ensures that your tomatoes, onions, peppers, and spices are finely chopped without turning into a puree.

### FROZEN DRINKS

1. Press the **Frozen Drinks** icon ().
2. Press the **Start/Stop** icon.
3. The blender will run the Frozen Drinks function for the allotted time and automatically stop when complete.
4. The Frozen Drinks preset is designed to turn ice and mixes into the perfect slushie/ice texture with ease. It combines high-speed blending and precise pulse actions to crush ice and mix your ingredients into a slushy, icy delight.

### CLEAN

- Your blender features a clean function. To use the clean function, fill up the blending Jar, not exceeding the 16 oz mark, with warm water and add a couple of drops of dishwashing liquid Select **Self Clean** function (). The blender will run the clean cycle for the allotted time and automatically stop when complete.

# OPERATING INSTRUCTIONS

## USING THE MANUAL SPEEDS


- Once your Jar is filled with ingredients and the Jar secured and locked into the base, you can choose your desired speed from 1-6.

### TIPS:

- When blending frozen fruit, aim for a 1:1 ratio of liquids to solids. For fresh fruits and vegetables, start with a 2:3 liquid-to-solid ratio, adding more liquid gradually until you reach your desired consistency.
- Do NOT place food or liquids hotter than 115°F / 46 °C into the container as the friction from the blades will increase the temperature as they blend.
- For best results, add liquids first, then powders, then solids, and then ice. This will facilitate blending and provide a smoother consistency.
- Thicker mixtures blend best on a low setting over a longer period, allowing more air to be incorporated for a smoother, creamier texture.
- When blending harder items such as nuts, pre-soaking will facilitate the blending process.
- For a smoother consistency, always start blending at a low speed, then gradually increase speed.

## SAFETY GUIDELINES WHEN BLENDING WITH HOT LIQUIDS:

**CAUTION: Do not blend hot liquids above 115°F / 46 °C.**

- When blending hot ingredients, use extreme caution. Never fill above the "MAX Hot  " mark on the blending jar.
- Allow the appliance to cool down for 30 minutes before using it again in between two uses. Do not operate while empty.

# CLEANING AND MAINTENANCE

Unplug the appliance before cleaning. Wash the Lid Cap, Lid, Blender Jar in warm, soapy water with a soft cloth or sponge.

You can also choose to wash the Lid Cap, Lid, Jar and the blade assembly in the dishwasher. We recommend for deep cleaning to use the **Self Clean** function for better results.

- NEVER use abrasive cleansers as this may scratch the surface of the housing.
- Allow the parts to dry thoroughly before reassembling the unit and/or storing. This helps to avoid mold or mildew buildup.

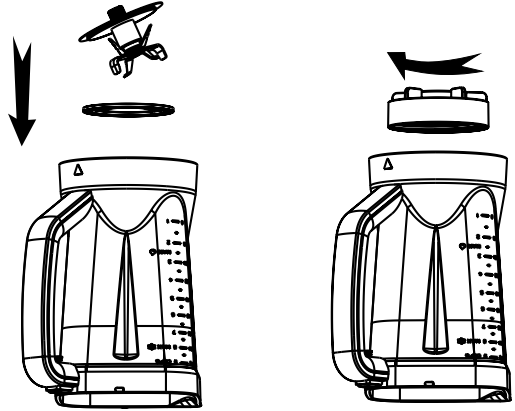
## BLADE ASSEMBLY AND REMOVAL

### ASSEMBLY

Turn jar upside down so the small opening is at the top. Then

place sealing ring over the blade.

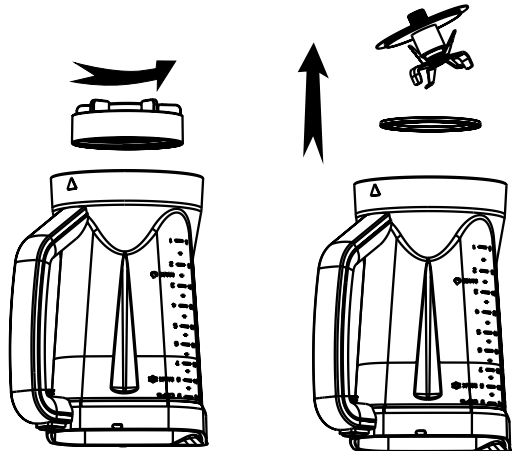
Then place blade into jar. Place threaded jar bottom over blade and jar and turn it clockwise to tighten.



### REMOVAL

Turn the jar upside down so the small opening is at the top. Then secure the threaded jar bottom and turn it counterclockwise.

Then pull the jar bottom out, as well as the sealing ring and blade.



# RECIPES

## STRAWBERRY BANANA SMOOTHIE

### INGREDIENTS

**1 Cup** - Frozen Strawberry Banana Mixed Fruit

**1 Cup** - Orange Juice (or any liquid of choice)

### DIRECTIONS

- Add all ingredients to your blender
- Press the smoothie icon
- The press the start/stop icon
- Blend and enjoy

## HUMMUS

### INGREDIENTS

**2 (15 Oz Cans)** - Chickpeas, Drained With Liquid Reserved

**½ Cup** - Chickpea Liquid

**½ Cup** - Tahini

**¼ Cup** - Olive Oil

**2** - Garlic Cloves

**1 Tsp** - Cumin

**½ Tsp** - Kosher Salt

**¼ Cup** - Cold Ice Water (And More As Needed)

**Juice From 2 Lemons**

### DIRECTIONS

- Add all ingredients to your blender (besides the cold iced water)
- Use the manual speed function
- Run the 1st speed for 15 seconds, the 3rd speed for 15 seconds, and then the 4th speed for 15 seconds.
- Make sure to rest for 3-5 seconds in between speeds.
- Add cold iced water if needed to reach your desired consistency
- Enjoy!

## SALSA

### INGREDIENTS

**14 Oz.** - Coarsely Chopped Fresh Tomatoes

**¼ Cup** - Red Onion

**¼ Cup** - Cilantro

**1 Lime** - Zested And Juiced

**1 Jalapeno Pepper** - Seeded And Coarsely Chopped

**2 Cloves Garlic** - Coarsely Chopped

**Sea Salt To Taste**

**Black Pepper To Taste**

### DIRECTIONS

- Add all ingredients to your blender
- Press the Salsa Icon, then press the start/stop icon to blend
- Enjoy!

**Chef's Tip:** if you want a thinner salsa consistency, press the pulse icon until desired consistency is reached

# RECIPES

## AVOCADO DIP

### INGREDIENTS

**2** - Large Avocados

**¼** - Jalapeno (~1 Tbsp) Finely Chopped

**½ Cup** - Finely Chopped Red Onion

**3 Sprigs** - Cilantro Or De-stemmed Cilantro

**Salt To Taste**

**Juice From 1 And ½ Large Limes**

### DIRECTIONS

- Add all ingredients to your blender
- Run the 2nd speed for 3 seconds, the 3rd speed for 3 seconds, then run the 6th speed for 7 seconds twice.
- Make sure to rest for 3-5 seconds in between speeds.
- Blend and Enjoy!

## PEANUT BUTTER

### INGREDIENTS

**4 cups** - Raw Peanuts

**4-6 TBSP** - Avocado oil

### DIRECTIONS

- Add all ingredients to your blender
- Use the manual speed function.
- Run the 1st speed for 15 seconds, the 4th speed for 15 seconds, hold the pulse function for 3 seconds, and then finally the 5th speed for 20 seconds
- Make sure to rest for 3-5 seconds in between speeds.
- Blend till creamy and add more Avocado Oil if needed
- Enjoy!

**Chef's Tip:** To achieve a very smooth peanut butter, stop blender cycle and unlock blender to stir/push down peanut butter towards the bottom of blender and restart setting.

# PRODUCT WARRANTY

## Appliance 1 Year Limited Warranty

The Legacy Companies, LLC ("Legacy") warrants that the product is free from defects in materials and/or workmanship for a period one (1) year from the later of the date of purchase or delivery to the original owner, provided that the appliance is operated and maintained in conformity with the Instruction Manual. Any failed part of the appliance will be repaired or replaced without charge at the Company's discretion. This warranty applies to indoor household use only.

This warranty does not cover any damage, including discoloration, to any non-stick surface of the appliance. This warranty is null and void, as determined solely by Legacy, if the appliance is damaged through accident, misuse, abuse, negligence, scratching, or if the appliance is altered in any way.

THIS WARRANTY IS IN LIEU OF ALL IMPLIED WARRANTIES, INCLUDING WARRANTIES OF MERCHANTABILITY, FITNESS FOR A PARTICULAR PURPOSE, PERFORMANCE, OR OTHERWISE, WHICH ARE HEREBY EXCLUDED. IN NO EVENT SHALL THE COMPANY BE LIABLE FOR ANY DAMAGES, WHETHER DIRECT, INDIRECT, INCIDENTAL, FORESEEABLE, CONSEQUENTIAL, OR SPECIAL ARISING OUT OF OR IN CONNECTION WITH THIS APPLIANCE.

If you think the appliance has failed or requires service within its warranty period, please contact Customer Service through our website at [www.kalorik.com](http://www.kalorik.com)

A receipt proving the original purchase date will be required for all warranty claims, handwritten receipts are not accepted. You may also be required to return the appliance for inspection and evaluation. Return shipping costs are not refundable. The Company is not responsible for returns lost in transit.

**Valid only in USA and Canada.**

## REPAIR SERVICES

Repair is not offered by The Legacy Companies, LLC ("the Company"), ("TLC"), or ("Legacy").

Replacement is offered only under TLC limited warranty. The Legacy Companies, LLC ("the Company") warrants that the product is free from defects in materials and/or workmanship..

### Warranty Coverage Periods:

**Kalorik:** 1-Year Limited Warranty

**Model:** [BLKA18BS](#)

Defective products may be replaced at TLC's discretion for a period of 1 year from the later of the date of purchase.

After the limited warranty expires, replacement products or parts will no longer be offered.

**For more warranty details and claims:** [www.kalorik.com](http://www.kalorik.com)



**Contact for warranty service:**

<https://kalorik.ca/pages/warranty>

## AVAILABILITY OF SPARE PARTS

- Spare parts availability may vary by model and region. Some components may only be available for a limited period of time after a product has been discontinued.
- All replacement parts can be purchased directly through our site.
- TLC is committed to ensuring the availability of replacement parts for at least 4 years after the end of the product's marketing, as long as stocks permit.

### BLKA18BS Available Parts:

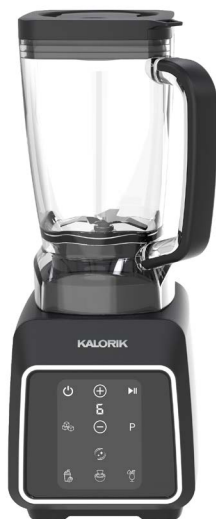
BLKA18BS-LID	BLKA18BS-CAP	BLKA18BS-PCJAR	BLKA18BS-BLADES
--------------	--------------	----------------	-----------------

# KALORIK

DESIGNER SERIES

Mélangeur haute performance

Manuel d'instructions



MODÈLE: BLKA18BS43CA



Enregistrez ce produit et d'autres produits Kalorik sur notre site web :

<https://www.kalorik.com/pages/product-registration>

L'enregistrement du produit n'est pas nécessaire pour activer la garantie.

Consignes de sécurité importantes .....	2-3
Connexion Électrique .....	3
Instructions pour le cordon court .....	3
Avant la première utilisation .....	3
Connaître votre blender .....	4
Instructions d'utilisation .....	5-7
Nettoyage et entretien .....	8
Recettes .....	9-10
Garantie .....	11
Services de Réparation .....	11
Disponibilité des Pièces de Rechange .....	11

**CONSERVEZ CE MANUEL D'INSTRUCTIONS POUR RÉFÉRENCE ULTÉRIEURE**

Français

# MESURES DE SÉCURITÉ IMPORTANTES

**Lors de l'utilisation d'appareils électriques, des précautions de sécurité de base doivent toujours être suivies afin de réduire les risques d'incendie, de choc électrique et/ou de blessure, notamment les suivantes :**


**1. LIRE TOUTES LES INSTRUCTIONS AVANT UTILISATION !**

2. Pour éviter tout choc électrique, ne pas immerger ou placer le cordon, les fiches ou l'appareil dans l'eau ou tout autre liquide.
3. Cet appareil n'est pas destiné à être utilisé par des enfants ou des personnes ayant des capacités physiques, sensorielles ou mentales réduites, ou un manque d'expérience et de connaissances. Une surveillance étroite est nécessaire lorsque tout appareil est utilisé à proximité d'enfants. Les enfants doivent être surveillés afin de s'assurer qu'ils ne jouent pas avec l'appareil. Garder l'appareil et son cordon hors de portée des enfants.
4. Ne jamais laisser l'appareil sans surveillance lorsqu'il est en marche.
5. Éteindre l'appareil, puis le débrancher de la prise lorsqu'il n'est pas utilisé, avant de le mettre en place ou de retirer des pièces et avant le nettoyage. Laisser refroidir avant de mettre ou retirer des pièces et avant le nettoyage. Pour débrancher, mettre tous les boutons de commande sur OFF, puis retirer la fiche de la prise. Pour débrancher, saisir la fiche et tirer. Ne jamais tirer sur le cordon d'alimentation.
6. Évitez le contact avec les pièces mobiles.
7. Ne pas utiliser un appareil dont le cordon ou la fiche est endommagé, ou si l'appareil ne fonctionne pas correctement ou a été endommagé d'une manière quelconque. Ne tentez pas de remplacer ou de réparer un cordon endommagé. Retournez l'appareil au fabricant (voir la garantie) pour examen, réparation ou réglage.
8. L'utilisation d'accessoires, y compris les bocaux de mise en conserve, non recommandés ou vendus par le fabricant peut provoquer un incendie, un choc électrique ou des blessures.
9. Ne pas utiliser à l'extérieur.
10. Ne laissez pas le cordon pendre au bord de la table ou du comptoir, ou toucher des surfaces chaudes, y compris la cuisinière.
11. Gardez les mains et les ustensiles hors du récipient pendant le mélange afin de réduire les risques de blessures graves ou d'endommagement du blender. Une spatule peut être utilisée mais uniquement lorsque le blender est à l'arrêt.
12. Les lames sont tranchantes. Manipulez-les avec précaution, en particulier lors du retrait des lames du récipient, du vidage du récipient et pendant le nettoyage.
13. Pour réduire le risque de blessure, ne placez jamais les lames de coupe sur la base sans que le bocal soit correctement fixé.
14. Tenez toujours le récipient pendant l'utilisation de l'appareil. Si le récipient se met à tourner lorsque le moteur est allumé, éteignez immédiatement l'appareil et resserrez le récipient dans le fond fileté.
15. Utilisez toujours le blender avec le couvercle en place. Attendez toujours que toutes les pièces mobiles se soient arrêtées avant de retirer tout couvercle.
16. N'utilisez pas l'appareil pour d'autres usages que ceux prévus. Une mauvaise utilisation peut entraîner des blessures. Utilisez toujours l'appareil sur une surface sèche, stable et plane. Ne jamais remplir au-delà de la ligne MAX.
17. Ne mixez pas de liquides chauds à plus de 46 °C. Ne remplissez pas le récipient au-delà du repère de remplissage maximal. Retirez le bouchon du couvercle. Attention à la vapeur. Ne mixez JAMAIS de liquides bouillants.
18. Ne mélangez pas de liquides ou ingrédients gazeux, chauds ou bouillants, car cela peut entraîner une accumulation de pression. Ne mélangez que des liquides et ingrédients non gazeux à température ambiante ou plus froids. Si le récipient est chaud au toucher, laissez-le refroidir avant de l'ouvrir.
19. Ne pas utiliser le blender avec le récipient pendant plus de 3 minutes à la fois afin d'éviter une accumulation de chaleur et de pression. Laisser refroidir entre les cycles.
20. Ne touchez pas les lames ni les parties métalliques car elles peuvent devenir chaudes après le mélange.
21. Le voyant clignotant indique que l'appareil est prêt à fonctionner. Évitez tout contact avec les lames ou les pièces mobiles.

**AVERTISSEMENT : NE PAS FAIRE FONCTIONNER CET APPAREIL SI LE CORDON D'ALIMENTATION EST ENDOMMAGÉ OU SI L'APPAREIL FONCTIONNE DE MANIÈRE INTERMITTENTE OU S'ARRÊTE COMPLETEMENT DE FONCTIONNER.**

# CONSERVEZ CES INSTRUCTIONS USAGE DOMESTIQUE UNIQUEMENT

## CONNEXION ÉLECTRIQUE

 **AVERTISSEMENT** Une utilisation incorrecte de la prise de terre peut entraîner un risque de décharge électrique. Si le cordon d'alimentation est endommagé, faites-le remplacer par un centre de service Avanti Products agréé.

Cet appareil doit être correctement relié à la terre pour votre sécurité. Le cordon d'alimentation de cet appareil est équipé d'une fiche à trois broches qui s'adapte aux prises murales standard à trois broches pour minimiser le risque de décharge électrique.

Ne coupez ou ne retirez en aucun cas la troisième broche de terre du cordon d'alimentation fourni. Pour des raisons de sécurité personnelle, cet appareil doit être correctement relié à la terre.

## INSTRUCTIONS POUR LE CORDON COURT

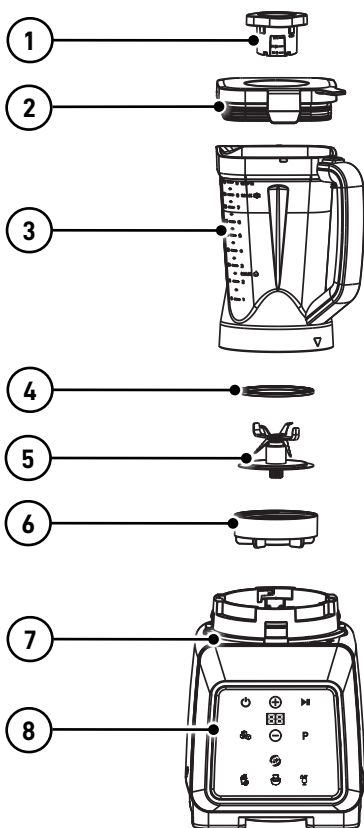
Un cordon d'alimentation court est fourni afin de réduire les risques d'enchevêtrement ou de trébuchement liés à un cordon plus long. Des rallonges peuvent être utilisées avec précaution.

- La puissance nominale électrique de la rallonge doit être au moins équivalente à celle de l'appareil.  
Si la puissance est trop faible, la rallonge pourrait surchauffer et brûler.
- La rallonge ainsi utilisée doit être disposée de manière à ne pas pendre au bord du plan de travail ou de la table, afin d'éviter qu'un enfant puisse la tirer ou que l'on trébucher dessus.

## AVANT LA PREMIÈRE UTILISATION

Avant d'utiliser votre mélangeur Kalorik pour la première fois, retirez tout emballage et étiquette promotionnelle. Assurez-vous que l'appareil est éteint. Lavez le couvercle, le capuchon et le bol du mélangeur à l'eau chaude savonneuse avec un chiffon doux ou une éponge. Rincez et séchez soigneusement. Le bol, le couvercle, le capuchon, le joint d'étanchéité et la lame amovible sont lavables au lave-vaisselle.

# CONNAISSEZ VOTRE MÉLANGEUR



1	Bouchon de remplissage
2	Couvercle de pot
3	Pot
4	Bague d'étanchéité
5	Lame
6	Fond de pot fileté avec levier de verrouillage
7	Base du moteur
8	Interface utilisateur

## MAX LIQUID LEVELS

MAX ❄️	Remplissage maximal pour liquides froids, 64 oz / 1.8L
MAX 🔥	Remplissage maximal pour liquide chaud, 20 oz / .625 L Ne pas remplir avec des liquides dont la température est supérieure à 115 °F / 46 °C

## INTERFACE UTILISATEUR

	Marche/Arrêt		Boissons glacées
	Glace pilée		Nettoyage automatique
	Smoothie		Salsa
<b>P</b>	Impulsion		Démarrer Arrêter
<b>+</b>	Vitesse manuelle Plus	<b>-</b>	Vitesse manuelle moins

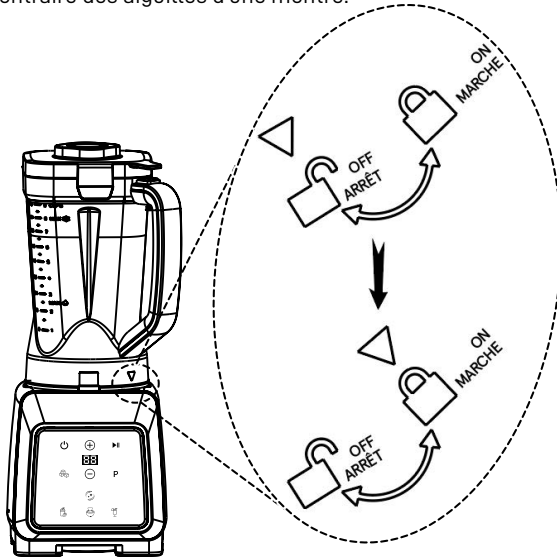


## MODE D'EMPLOI

1. Placez la base du moteur sur une surface plane et sèche.
2. Ajoutez les ingrédients dans le pot du blender  
**REMARQUE** : Nous recommandons d'ajouter d'abord les liquides et les aliments mous dans le récipient, puis les aliments solides et la glace.
3. Placez fermement le couvercle sur le pot. Si ce n'est déjà fait, insérez le bouchon intérieur transparent dans l'ouverture du couvercle et tournez dans le sens horaire ou antihoraire pour le verrouiller en position.  
**REMARQUE** : Utilisez toujours le couvercle avec le bouchon lors du fonctionnement du blender.
4. Branchez l'appareil sur une prise standard.
5. Placez le pot du blender sur la base.
6. Assurez-vous de verrouiller le pot sur la base en utilisant le guide de verrouillage sur le dessus de la base du moteur.

### Pour verrouiller le pot sur la base :

1. Alignez les languettes du pot avec les languettes de la base du mélangeur.
2. Assurez-vous que la poignée du pot est à droite.
3. Avec deux mains, une sur le couvercle et l'autre sur la poignée, tournez dans le sens contraire des aiguilles d'une montre.




7. Une fois le pot verrouillé en place, l'icône **Marche/Arrêt** s'allumera. Appuyez sur l'icône **Marche/Arrêt** pour que l'écran s'allume.
8. Sélectionnez la vitesse ou le pré-réglage de votre choix parmi les 6 vitesses manuelles ou les 6 réglages préprogrammés.
9. Attention : Lors du mélange de liquides, ne remplissez pas le récipient au-delà du repère « FROID Max » (repère de 1,8 L) afin d'éviter toute fuite pendant le fonctionnement. Vous pouvez utiliser toute la capacité du récipient si vous ne mélangez pas (repère de 2,0 L).
10. Une fois votre sélection faite, appuyez sur l'icône **Marche/Arrêt** pour commencer.
11. Appuyez sur l'icône **Marche/Arrêt** pour arrêter le mélange.

# MODE D'EMPLOI

## UTILISATION DES 6 RÉGLAGES PRÉPROGRAMMÉS


### BROYAGE DE GLACE

1. Appuyez sur l'icône **Broyage de glace** ().
2. Ensuite, appuyez sur l'icône **Marche/Arrêt**.
3. Le blender exécutera la fonction **Broyage de glace** pendant le temps imparti et s'arrêtera automatiquement une fois terminé.
4. Ce pré réglage est optimisé pour broyer facilement la glace en neige. Grâce à des impulsions puissantes de mélange haute performance, il garantit que votre glace est broyée rapidement et uniformément.
5. Pour un résultat optimal lors de l'utilisation de la fonction **Broyage de glace**, nous recommandons d'ajouter de la glace jusqu'à la ligne des 3 tasses.


### PULSE

1. Appuyez et maintenez l'icône Pulse ( **P** ) pour commencer le mélange, relâchez pour arrêter.
2. Le pré réglage Pulse est parfait lorsque vous avez besoin de courtes impulsions contrôlées pour broyer des ingrédients durs ou obtenir une texture plus grossière. La fonction Pulse peut également être utilisée avec les vitesses manuelles. Grâce à des cycles rapides de mélange marche/arrêt, elle vous donne un contrôle total sur la consistance de vos ingrédients.


### SMOOTHIE

1. Appuyez sur l'icône **Smoothie** ().
2. Ensuite, appuyez sur l'icône **Marche/Arrêt**.
3. Le blender exécutera la fonction Smoothie pendant le temps imparti et s'arrêtera automatiquement une fois terminé.
4. Ce pré réglage est conçu pour mélanger les fruits, les légumes et les liquides en une consistance lisse et crémeuse. Grâce à un mélange parfait de vitesse et de puissance, il broie facilement la glace, décompose les fibres et assure un mélange uniforme.

### SALSA

1. Appuyez sur l'icône **Salsa** ().
2. Appuyez ensuite sur l'icône Marche/Arrêt.
3. Le blender exécutera la fonction **Salsa** pendant le temps imparti et s'arrêtera automatiquement une fois terminé.
4. Le pré réglage Salsa est conçu pour mélanger et hacher parfaitement les ingrédients frais pour une salsa savoureuse avec des morceaux. Grâce à une combinaison précise de vitesse et d'impulsions, ce pré réglage garantit que vos tomates, oignons, poivrons et épices sont finement hachés sans se transformer en purée.

### BOISSONS GLACÉES

1. Appuyez sur l'icône **Boissons glacées** ().
2. Appuyez sur l'icône **Marche/Arrêt**.
3. Le blender exécutera la fonction Boissons glacées pendant le temps imparti et s'arrêtera automatiquement une fois terminé.
4. Le pré réglage Boissons glacées est conçu pour transformer facilement la glace et les mélanges en une texture parfaite de slush/glace. Il combine un mélange à haute vitesse et des impulsions précises pour broyer la glace et mélanger vos ingrédients en une délicieuse boisson glacée.

# MODE D'EMPLOI

## NETTOYAGE

- Votre blender dispose d'une fonction de nettoyage. Pour utiliser la fonction de nettoyage, remplissez le bol de mélange, sans dépasser la marque de 16 oz (500 ml), avec de l'eau tiède et ajoutez quelques gouttes de liquide vaisselle. Sélectionnez la fonction **Nettoyage automatique** (☺). Le blender exécutera le cycle de nettoyage pendant le temps imparti et s'arrêtera automatiquement une fois terminé.


## UTILISATION DES VITESSES MANUELLES

- Une fois que votre récipient est rempli d'ingrédients et bien fixé à la base, vous pouvez choisir la vitesse souhaitée de 1 à 6.

### CONSEILS :

- Lors du mélange de fruits surgelés, visez un ratio de 1:1 de liquides à solides. Pour les fruits et légumes frais, commencez avec un ratio de 2:3 de liquide à solide, en ajoutant plus de liquide progressivement jusqu'à obtenir la consistance désirée.
- NE placez PAS d'aliments ou de liquides à une température supérieure à 115 °F / 46 °C dans le récipient, car la friction des lames augmentera la température pendant le mélange.
- Pour de meilleurs résultats, ajoutez d'abord les liquides, puis les poudres, ensuite les solides, et enfin la glace. Cela facilitera le mélange et assurera une texture plus lisse.
- Les mélanges épais se mélangent mieux à basse vitesse sur une période plus longue, ce qui permet une meilleure incorporation de l'air pour une texture plus onctueuse et crémeuse.
- Lors du mélange d'ingrédients plus durs comme les noix, un trempage préalable facilitera le processus de mixage.
- Pour une texture plus lisse, commencez toujours le mélange à basse vitesse, puis augmentez-la progressivement.

## INSTRUCTIONS DE SÉCURITÉ LORS DU MÉLANGE AVEC DES LIQUIDES CHAUDS : ATTENTION : Ne pas mélanger de liquides chauds à plus de 46 °C.

- Soyez extrêmement prudent lorsque vous mixez des ingrédients chauds. Ne remplissez jamais le bol au-delà du repère « Max Hot  » sur le bol.
- Laissez l'appareil refroidir 30 minutes avant de le réutiliser entre deux utilisations. Ne pas faire fonctionner l'appareil à vide.

# NETTOYAGE ET ENTRETIEN

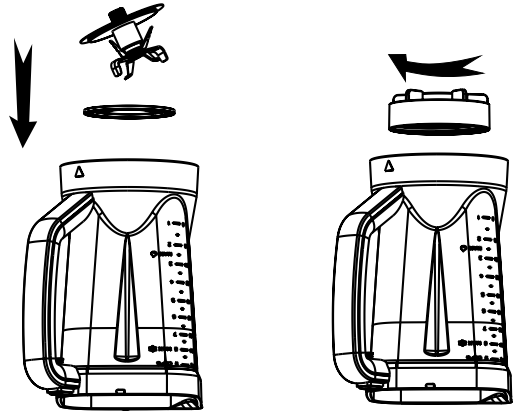
Débranchez l'appareil avant le nettoyage. Lavez le bouchon du couvercle, le couvercle et le récipient avec de l'eau chaude savonneuse et un chiffon doux ou une éponge.

Vous pouvez également laver le bouchon, le couvercle, le récipient et l'ensemble des lames au lave-vaisselle. Pour un nettoyage en profondeur, nous recommandons d'utiliser la fonction **Auto-nettoyage** pour de meilleurs résultats.

- N'utilisez JAMAIS de nettoyeurs abrasifs, car cela pourrait rayer la surface du boîtier.
- Laissez les pièces sécher complètement avant de réassembler l'appareil et/ou de le ranger. Cela permet d'éviter la formation de moisissures.

## ASSEMBLAGE ET RETRAIT DE LA LAME ASSEMBLAGE

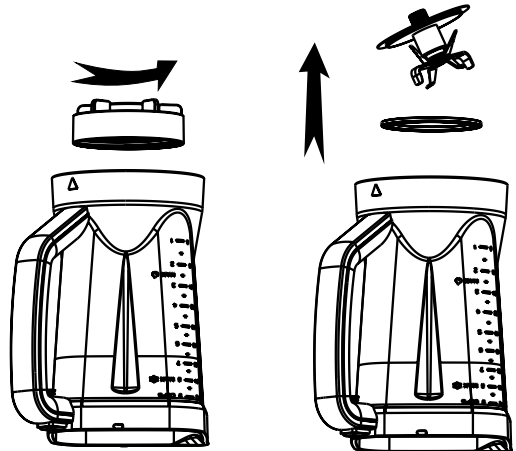
Retournez le récipient afin que la petite ouverture soit orientée vers le haut. Ensuite, placez l'anneau d'étanchéité sur la lame. Puis insérez la lame dans le récipient. Placez le fond fileté du récipient sur la lame et le récipient, puis tournez dans le sens des aiguilles d'une montre pour serrer.



## RETRAIT

Retournez le récipient afin que la petite ouverture soit orientée vers le haut. Ensuite, maintenez fermement le fond fileté et tournez-le dans le sens inverse des aiguilles d'une montre.

Retirez ensuite le fond du récipient ainsi que l'anneau d'étanchéité et la lame.



# RECETTES

## SMOOTHIE FRAISE-BANANE

### INGRÉDIENTS

**1 Tasse** - Fruits mélangés fraises-bananes surgelés

**1 Tasse** - Jus d'orange (ou tout autre liquide de votre choix)

### DIRECTIONS

- Ajoutez tous les ingrédients dans votre mélangeur
- Touchez l'icône smoothie
- Appuyez sur l'icône marche/arrêt
- Mêlez et savourez

## HOUOUS

### INGRÉDIENTS

**2 boîtes (425 g)** - Pois chiches, égouttés avec le liquide réservé

**1/3 tasse** - Liquide de pois chiches

**1/2 tasse** - Tahini

**1/4 tasse** - Huile d'olive

**2** - Gousses d'ail

**1 c. à café** - Cumin

**1/2 c. à café** - Sel kasher

**1/4 tasse** - Eau glacée (et plus si nécessaire)

**Jus de 2 citrons**

### INSTRUCTIONS

- Ajoutez tous les ingrédients à votre blender (sauf l'eau glacée)
- Utilisez la fonction de vitesse manuelle
- Exécutez la 1ère vitesse pendant 15 secondes, la 3ème vitesse pendant 15 secondes, puis la 4ème vitesse pendant 15 secondes.
- Assurez-vous de faire une pause de 3 à 5 secondes entre les vitesses.
- Ajoutez de l'eau glacée si nécessaire pour obtenir la consistance désirée
- Dégustez !

## SALSA

### INGRÉDIENTS

**14 Oz.** - Tomates fraîches grossièrement hachées

**1/4 de tasse** - Oignon rouge

**1/4 de tasse** - coriandre

**1 Vert citron** - Zeste et jus

**1 Piment jalapeño** - Épipiné et haché grossièrement

**2 Gousses d'ail** - Haché grossièrement

**Sel de mer au goût**

**Poivre noir au goût**

### INSTRUCTIONS

- Ajoutez tous les ingrédients dans votre mélangeur
- Appuyez sur l'icône Salsa, puis appuyez sur l'icône marche/arrêt pour mélanger
- Jouir!

**Conseil du chef** : si vous voulez une consistance de salsa plus fine, appuyez sur l'icône d'impulsion jusqu'à ce que la consistance désirée soit atteinte

# RECETTES

## TREMPETTE À L'AVOCAT

### INGRÉDIENTS

**2** - Gros avocats

**¼** - Jalapeño (~1 c. à soupe), finement haché

**½ tasse** - Oignon rouge finement haché

**3 brins** - Coriandre ou coriandre équeutée

**Sel au goût**

**Jus de 1 citron vert et demi**

### INSTRUCTIONS

- Ajoutez tous les ingrédients à votre blender
- Exécutez la 2ème vitesse pendant 3 secondes, la 3ème vitesse pendant 3 secondes, puis la 6ème vitesse pendant 7 secondes deux fois.
- Assurez-vous de faire une pause de 3 à 5 secondes entre les vitesses.
- Mélangez et dégustez !

## BEURRE D'ARACHIDE

### INGRÉDIENTS

**4 tasses** - Arachides crues

**4-6 c. à soupe** - Huile d'avocat

### INSTRUCTIONS

- Ajoutez tous les ingrédients à votre blender
- Utilisez la fonction de vitesse manuelle.
- Exécutez la 1ère vitesse pendant 15 secondes, la 4ème vitesse pendant 15 secondes, maintenez la fonction pulse pendant 3 secondes, et enfin la 5ème vitesse pendant 20 secondes
- Assurez-vous de faire une pause de 3 à 5 secondes entre les vitesses.
- Mélangez jusqu'à obtenir une texture crémeuse et ajoutez plus d'huile d'avocat si nécessaire
- Dégustez !

**Conseil du chef :** Pour obtenir un beurre d'arachide très lisse, arrêtez le cycle du mélangeur et déverrouillez le mélangeur pour remuer/pousser le beurre d'arachide vers le bas du mélangeur et redémarrez le réglage.

# GARANTIE DU PRODUIT

## Garantie Limitée de 1 An de l'Appareil

The Legacy Companies, LLC (« Legacy ») garantit que le produit est exempt de défauts de matériaux et/ou de fabrication pendant une période de un (1) an à compter de la date d'achat ou de livraison au propriétaire d'origine, la dernière en date étant retenue, si ce dernier est utilisé et entretenu conformément au mode d'emploi. Toute pièce défectueuse de l'appareil sera réparée ou remplacée sans frais, et à la discrétion de la société. Cette garantie ne s'applique qu'à une utilisation domestique en intérieur.

Cette garantie ne couvre pas les dégâts, notamment toute décoloration, causés à toute surface non collante de l'appareil. Cette garantie sera annulée, à la seule discrétion de la société, si l'appareil est endommagé suite à un accident, à une mauvaise utilisation, à un abus, à une négligence, par des rayures, ou si l'appareil est modifié de quelque façon que ce soit.

CETTE GARANTIE SUPPLANTE TOUTES GARANTIES SOUS-ENTENDUES, NOTAMMENT TOUTES GARANTIES DE VALEUR MARCHANGE, D'ADEQUATION A UN OBJET PARTICULIER, DE PERFORMANCES OU AUTRES, QUI SONT ICI EXCLUES. EN AUCUN CAS, LA SOCIETE NE POURRA ETRE TENUE RESPONSABLE DE TOUS DEGATS, DIRECTS OU INDIRECTS, FORTUITS, PREVISIBLES, CONSECUTIFS OU SPECIAUX, SURVENANT DE L'UTILISATION DE CE PRODUIT

Si vous pensez que l'appareil est tombé en panne ou devrait être réparé en étant couvert par sa garantie, veuillez communiquer avec le service à la clientèle. au [www.kalorik.com](http://www.kalorik.com)

Un reçu, prouvant la date originelle de l'achat, sera demandé pour toutes les demandes faites sous garantie; les reçus rédigés à la main ne seront pas acceptés. Il se peut également que l'on vous demande de renvoyer l'appareil pour qu'il soit vérifié et évalué. Les frais de renvoi ne sont pas remboursables. La société n'est pas responsable de la perte en transit de tout appareil renvoyé.

**Valable uniquement aux USA et au Canada**

## SERVICES DE RÉPARATION

La réparation n'est pas offerte par The Legacy Companies, LLC (« la Société »), (« TLC ») ou (« Legacy »).

Le remplacement n'est offert que dans le cadre de la garantie limitée de TLC.

The Legacy Companies, LLC (« la Société ») garantit que le produit est exempt de défauts de matériaux et/ou de fabrication.

**Périodes de couverture de la garantie :**

**Kalorik:** Garantie limitée de 1 an

**Modèle:** **BLKA18BS**

Les produits défectueux peuvent être remplacés à la discrétion de TLC pendant une période de 1 an à compter de la date d'achat, selon celle qui est la plus tardive.

Après l'expiration de la garantie limitée, aucun produit ou pièce de remplacement ne sera offert.

**Pour plus de détails sur la garantie et les réclamations :** [www.kalorik.com](http://www.kalorik.com)



**Contact pour le service de garantie :**

<https://kalorik.ca/pages/warranty>

## DISPONIBILITÉ DES PIÈCES DÉTACHÉES

- La disponibilité des pièces détachées peut varier selon le modèle et la région. Certains composants peuvent n'être disponibles que pendant une période limitée après l'arrêt de la production d'un produit.
- Toutes les pièces de rechange peuvent être achetées directement sur notre site.
- TLC s'engage à assurer la disponibilité des pièces de rechange pendant au moins 4 ans après la fin de la commercialisation du produit, dans la limite des stocks disponibles.

**BLKA18BS Pièces disponibles:**

BLKA18BS-LID

BLKA18BS-CAP

BLKA18BS-PCJAR

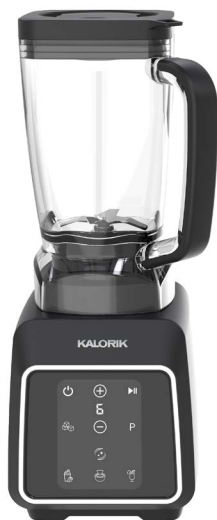
BLKA18BS-BLADES

# KALORIK

DESIGNER SERIES

Licuada de alto rendimiento

Manual de instrucciones



MODELO: BLKA18BS43CA



Registre este y otros productos Kalorik a través de nuestro sitio web:  
<https://www.kalorik.com/pages/product-registration>  
No es necesario registrar el producto para activar la garantía.

Medidas de seguridad importantes .....	2-3
Instrucciones para enchufes polarizados .....	3
Instrucciones para cables cortos .....	3
Antes del primer uso .....	3
Conozca su licuadora .....	4
Instrucciones de operación .....	5-7
Limpieza y mantenimiento .....	8
Recetas.....	9-10
Garantía .....	11
Servicios de Reparación .....	11
Disponibilidad de Repuestos .....	11

**GUARDE ESTE MANUAL DE INSTRUCCIONES PARA FUTURA REFERENCIA**

Español

# MEDIDAS DE SEGURIDAD IMPORTANTES

**Cuando use aparatos eléctricos, siempre deben seguirse precauciones básicas de seguridad para reducir el riesgo de incendio, descarga eléctrica y/o lesiones a las personas, incluyendo lo siguiente:**

**1. ¡LEA TODAS LAS INSTRUCCIONES ANTES DE USAR!**


2. Para protegerse contra descargas eléctricas, no coloque ni sumerja el cable, enchufes o aparato en agua u otro líquido.
3. Este aparato no está destinado para uso por niños o personas con capacidades físicas, sensoriales o mentales reducidas, o falta de experiencia y conocimiento. Se requiere supervisión cercana cuando se utilice cualquier aparato cerca de niños. Los niños deben ser supervisados para asegurar que no jueguen con el aparato. Mantenga el aparato y su cable fuera del alcance de los niños.
4. Nunca deje el aparato sin supervisión mientras esté en uso.
5. Apague el aparato y desenchúfelo del tomacorriente cuando no esté en uso, antes de colocar o quitar piezas y antes de limpiar. Permita que se enfríe antes de colocar o quitar piezas, y antes de limpiar. Para desconectar, gire cualquier control a APAGADO y luego desenchufe el cable del tomacorriente. Para desenchufar, sujete el enchufe y tire del tomacorriente. Nunca tire del cable.
6. Evite el contacto con partes móviles.
7. No opere ningún aparato con el cable o enchufe dañado, o después de que el aparato haya fallado o haya sido dañado de alguna manera. No intente reemplazar ni empalmar un cable dañado. Devuelva el aparato al fabricante (ver garantía) para su revisión, reparación o ajuste.
8. El uso de accesorios, incluyendo frascos para conservas, no recomendados ni vendidos por el fabricante puede causar incendios, descargas eléctricas o lesiones.
9. No lo use en exteriores.
10. No deje que el cable cuelgue del borde de la mesa o mostrador, ni toque superficies calientes, incluyendo la estufa.
11. Mantenga las manos y utensilios fuera del recipiente mientras licúa para reducir el riesgo de lesiones graves o daños a la licuadora. Puede usarse una espátula, pero solo cuando la licuadora no esté en funcionamiento.
12. Las cuchillas son filosas. Manéjelas con cuidado, especialmente al retirarlas del recipiente, vaciar el recipiente y durante la limpieza.
13. Para reducir el riesgo de lesiones, nunca coloque las cuchillas del conjunto de corte en la base sin que el frasco esté correctamente colocado.
14. Sostenga siempre el recipiente mientras opere el aparato. Si el recipiente se gira cuando el motor esté encendido, apague inmediatamente el aparato y ajuste el recipiente en la base roscada.
15. Opere siempre la licuadora con la tapa colocada. Espere siempre hasta que todas las partes móviles se detengan antes de quitar cualquier tapa o cubierta.
16. No utilice el aparato para otro propósito que no sea el previsto. El mal uso puede causar lesiones. Use siempre el aparato sobre una superficie seca, estable y nivelada. Nunca llene más allá de la línea de llenado MÁX.
17. No licúe líquidos calientes a más de 46 °C (115 °F). Al licuar líquidos calientes, no sobrepase la línea de llenado máximo. Retire la tapa del vaso. Tenga cuidado con el vapor. NUNCA licúe líquidos hirviendo.
18. No licúe líquidos e ingredientes carbonatados, calientes o hirviendo, ya que esto puede generar acumulación de presión. Solo licúe líquidos e ingredientes no carbonatados que estén a temperatura ambiente o más fríos. Si el recipiente está caliente al tacto, deje que se enfríe antes de abrirlo.
19. No utilice la licuadora con el vaso mezclador por más de 3 minutos seguidos para evitar acumulación de calor y presión. Dejar enfriar entre ciclos..
20. No toque las cuchillas ni las partes metálicas porque pueden calentarse después de licuar.
21. La luz intermitente indica que la máquina está lista para funcionar. Evite el contacto con las cuchillas o las piezas móviles.

**ADVERTENCIA:**

**NO OPERE ESTE APARATO SI EL CABLE DE ALIMENTACIÓN ESTÁ DAÑADO O SI EL APARATO FUNCIONA INTERMITENTEMENTE O DEJA DE FUNCIONAR COMPLETAMENTE.**

# GUARDE ESTAS INSTRUCCIONES SOLO PARA USO DOMÉSTICO

## CONEXIÓN ELÉCTRICA

 **ADVERTENCIA:** El uso incorrecto del enchufe con conexión a tierra puede provocar riesgo de descarga eléctrica. Si el cable de alimentación está dañado, solicite su sustitución en un centro de servicio técnico autorizado de Avanti Products.

Este aparato debe estar correctamente conectado a tierra para su seguridad. El cable de alimentación de este aparato cuenta con un enchufe de tres clavijas compatible con tomas de corriente estándar de tres clavijas para minimizar el riesgo de descarga eléctrica.

Bajo ninguna circunstancia corte ni retire la tercera clavija de tierra del cable de alimentación suministrado. Por su seguridad personal, este aparato debe estar correctamente conectado a tierra.

## INSTRUCCIONES PARA EL CABLE CORTO

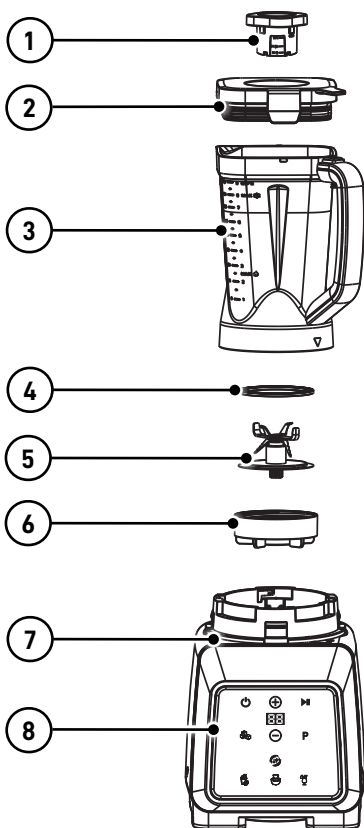
Se incluye un cable de alimentación corto para reducir el riesgo de enredarse o tropezar con un cable más largo. Se pueden usar alargadores si se maneja con precaución.

- La potencia nominal del cable de extensión debe ser al menos la misma que la del aparato. Si es demasiado baja, podría sobrecalentarse y quemarse.
- El cable extendido resultante debe colocarse de manera que no quede colgando sobre la encimera o la mesa, donde los niños puedan tirar de él o tropezarse con él.

## ANTES DEL PRIMER USO

Antes de usar su licuadora Kalorik por primera vez, retire el embalaje y las etiquetas promocionales. Asegúrese de que el aparato esté apagado. Lave la tapa, la tapa y el vaso de la licuadora con agua tibia y jabón, usando un paño suave o una esponja. Enjuáguelos y séquelos bien. El vaso, la tapa, la tapa, el anillo de sellado y la cuchilla extraíble se pueden lavar en el lavavajillas.

# CONOZCA SU LICUADORA



1	Tapón de llenado
2	Tapa de frasco
3	Frasca
4	Anillo de sellado
5	Cuchilla
6	Fondo de tarro roscado con palanca de bloqueo
7	Base del motor
8	Interfaz de usuario

MAX LIQUID LEVELS	
MAX ❄️	Llenado máximo para líquidos fríos, 64 oz/ 1.8L
MAX 🔥	Llenado máximo para líquido caliente, 20 oz/ .625 L No lo llene con líquidos a temperaturas superiores a 115 °F / 46 °C.

INTERFAZ DE USUARIO			
🔌	Encendido/ Apagado	🍹	Bebidas Congeladas
🧊	Triturado de hielo	🔄	Autolimpieza
🥤	Batido	🍲	Salsa
P	Legumbres	▶️	Iniciar/ Detener
⊕	Disminuir la velocidad manual	⊖	Reducción de velocidad manual

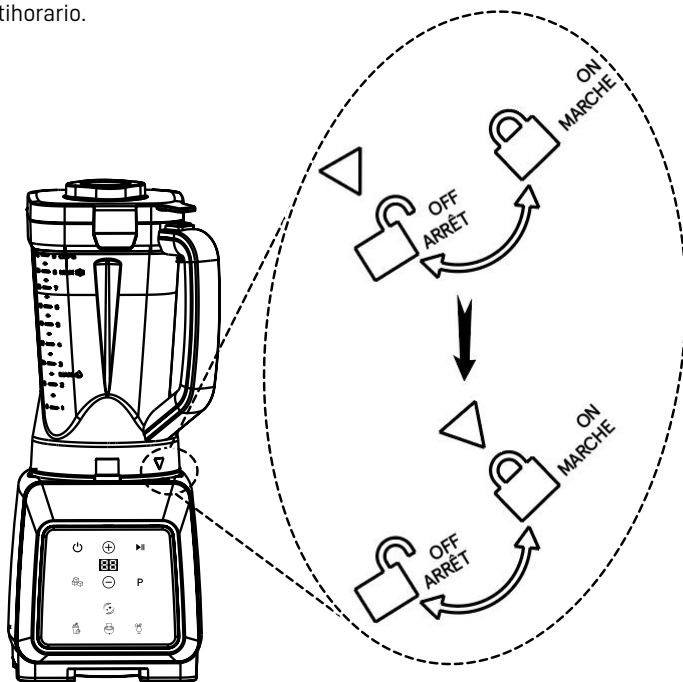


# INSTRUCCIONES DE FUNCIONAMIENTO

1. Coloque la base del motor sobre una superficie plana y seca.
2. Añada los ingredientes en el Jarra de la Licuadora  
**NOTA:** Recomendamos agregar primero los líquidos y alimentos blandos en el recipiente, y los sólidos y el hielo al final.
3. Coloque la Tapa firmemente sobre la Jarra. Si no está ya en su lugar, inserte la Tapa interior transparente en la abertura de la Tapa y gírela en sentido horario o antihorario para fijarla.  
**NOTA:** Siempre use la Tapa con la Tapa interior cuando opere la licuadora.
4. Conecte el aparato a un enchufe estándar.
5. Coloque la Jarra de la Licuadora sobre la base.
6. Asegúrese de bloquear la Jarra en la base utilizando la guía de bloqueo en la parte superior de la Base del Motor.

## Para bloquear el frasco en la base:

1. Alinee las pestañas del frasco con las pestañas de la base de la licuadora.
2. Asegúrese de que el mango del frasco esté a la derecha.
3. Con las dos manos, una en la tapa y otra en el mango, gire en sentido antihorario.




7. Una vez que la Jarra esté bloqueada en su lugar, el icono de **Encendido** se iluminará. Toque el icono de **Encendido** para que la pantalla se ilumine.
8. Seleccione la velocidad o programa deseado de las 6 velocidades manuales o los 6 ajustes preprogramados.
9. Precaución: Al mezclar líquidos, no llene el recipiente por encima de la marca "COLD Max ❄️" (1,8 L) para evitar fugas durante el funcionamiento. Puede usar toda la capacidad del recipiente si no está mezclando (2,0 L).
10. Una vez que haya hecho su selección, presione el icono de Inicio/Detención para comenzar.

# INSTRUCCIONES DE FUNCIONAMIENTO

## USO DE LOS 6 AJUSTES PREPROGRAMADOS


### TRITURAR HIELO

1. Presione el icono de **Triturar hielo** (  ).
  2. Luego presione el icono de **Inicio/Detener**.
  3. La licuadora ejecutará la función de **Triturar hielo** durante el tiempo asignado y se detendrá automáticamente cuando termine.
  4. Este programa está optimizado para triturar hielo hasta convertirlo en nieve con facilidad. Con potentes ráfagas de alta eficiencia, garantiza que el hielo se desmenuce de manera rápida y uniforme.
  5. Para obtener los mejores resultados al triturar hielo, cuando utilice la función **Triturar hielo**, recomendamos añadir hielo hasta la línea de 3 tazas.
11. Presione el icono de Inicio/Detención para detener el licuado.


### PULSO

1. Mantenga presionado el icono de Pulso ( **P** ) para comenzar a licuar, suelte para detener.
2. El programa de Pulso es perfecto cuando necesita ráfagas cortas y controladas de potencia para triturar ingredientes duros o lograr una textura más gruesa. La función de Pulso también puede usarse con velocidades manuales. Con ciclos rápidos de encendido y apagado, le da un control total sobre la consistencia de sus ingredientes.


### BATIDO

1. Presione el icono de **Batido** (  ).
2. Luego presione el icono de **Inicio/Detener**.
3. La licuadora ejecutará la función de Batido durante el tiempo asignado y se detendrá automáticamente cuando termine.
4. Este programa está diseñado para mezclar frutas, verduras y líquidos hasta obtener una consistencia cremosa y homogénea. Con la combinación perfecta de velocidad y potencia, tritura hielo, descompone fibras y garantiza una mezcla uniforme.

### SALSA

1. Presiona el icono de Salsa (  ).
2. Luego, presiona el icono de Inicio/Detención.
3. La licuadora ejecutará la función Salsa durante el tiempo indicado y se detendrá automáticamente al finalizar.
4. El ajuste preestablecido Salsa está diseñado para licuar y picar a la perfección ingredientes frescos para una salsa con cuerpo y sabor. Con una precisa combinación de velocidad y pulsación, este ajuste garantiza que tus tomates, cebollas, pimientos y especias queden finamente picados sin convertirse en puré.

### BEBIDAS HELADAS

1. Presione el icono de **Bebidas Heladas** (  ).
2. Presione el icono de **Inicio/Detener**.
3. La licuadora ejecutará la función de Bebidas Heladas durante el tiempo asignado y se detendrá automáticamente cuando haya terminado.
4. El preajuste de Bebidas Heladas está diseñado para convertir hielo y mezclas en la textura perfecta de granizado/hielo con facilidad. Combina mezclado a alta velocidad y acciones de pulso precisas para triturar hielo y mezclar sus ingredientes en una delicia helada y granizada.

# INSTRUCCIONES DE FUNCIONAMIENTO

## LIMPIEZA

- Su licuadora cuenta con una función de limpieza. Para utilizar la función de limpieza, llene el recipiente de licuado, sin exceder la marca de 500 ml (16 oz), con agua tibia y agregue un par de gotas de detergente lavavajillas. Seleccione la función **Autolimpieza** (🔄). La licuadora ejecutará el ciclo de limpieza durante el tiempo asignado y se detendrá automáticamente cuando haya terminado.

## USO DE LAS VELOCIDADES MANUALES

- Una vez que el recipiente esté lleno con los ingredientes y asegurado en la base, puede elegir la velocidad deseada del 1 al 6.

## CONSEJOS:

- Al licuar frutas congeladas, utilice una proporción de 1:1 de líquidos a sólidos. Para frutas y verduras frescas, comience con una proporción de 2:3 de líquidos a sólidos, agregando más líquido gradualmente hasta alcanzar la consistencia deseada.
- NO coloque alimentos o líquidos a más de 115 °F / 46 °C en el recipiente, ya que la fricción de las cuchillas aumentará la temperatura durante la mezcla.
- Para mejores resultados, agregue primero los líquidos, luego los polvos, después los sólidos y finalmente el hielo. Esto facilitará la mezcla y proporcionará una consistencia más suave.
- Las mezclas más espesas se licúan mejor a una velocidad baja durante más tiempo, lo que permite incorporar más aire para una textura más suave y cremosa.
- Al licuar ingredientes más duros como nueces, remojarlos previamente facilitará el proceso de mezcla.
- Para una consistencia más suave, comience siempre a mezclar a baja velocidad y luego aumente gradualmente.

## INSTRUCCIONES DE SEGURIDAD AL MEZCLAR CON LÍQUIDOS CALIENTES:

**PRECAUCIÓN: No mezcle líquidos calientes a más de 115 °F / 46 °C.**

- Es preferible no mezclar líquidos calientes en la licuadora.
- Al licuar ingredientes calientes, tenga mucho cuidado. Nunca sobrepase la marca "MAX Hot 🔥" del vaso.
- Deje que el aparato se enfríe durante 30 minutos antes de volver a utilizarlo entre dos usos. No lo utilice si está vacío.

# LIMPIEZA Y MANTENIMIENTO

Desenchufe el aparato antes de limpiarlo. Lave la tapa dosificadora, la tapa, el vaso y el conjunto de cuchillas en el lavavajillas. Recomendamos para una limpieza profunda usar la función **Auto Limpieza** para mejores resultados.

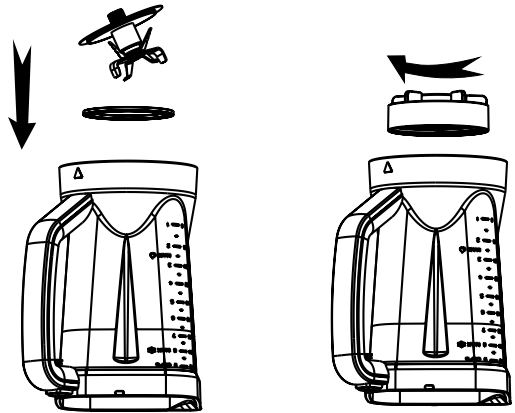
También puede optar por lavar la tapa dosificadora, la tapa, el vaso y el conjunto de cuchillas en el lavavajillas. Recomendamos para una limpieza profunda usar la función **Auto Limpieza** para mejores resultados.

- NUNCA use limpiadores abrasivos ya que podrían rayar la superficie del cuerpo del aparato.
- Deje que las piezas se sequen completamente antes de volver a armar la unidad y/o almacenarla. Esto ayuda a evitar la formación de moho u hongos.

## MONTAJE Y EXTRACCIÓN DE LAS CUCHILLAS MONTAJE

Voltee el vaso para que la abertura pequeña quede arriba. Luego

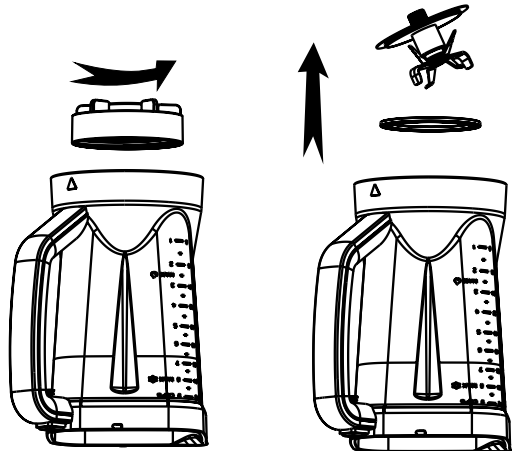
coloque el anillo de sellado sobre las cuchillas. Luego coloque las cuchillas dentro del vaso. Coloque la base roscada del vaso sobre las cuchillas y el vaso y gírela en sentido horario para apretar.



## EXTRACCIÓN

Voltee el vaso para que la abertura pequeña quede arriba. Luego asegure la base roscada del vaso y gírela en sentido antihorario.

Luego retire la base del vaso, así como el anillo de sellado y las cuchillas.



# RECETAS

## BATIDO DE FRESA Y PLÁTANO

### INGREDIENTES

**1 Taza** - Fruta mixta congelada de fresa y plátano

**1 Taza** - Jugo de naranja (o cualquier líquido de elección)

### INSTRUCCIONES

- Agrega todos los ingredientes a tu licuadora.
- Presiona el ícono de batido.
- Luego presiona el ícono de inicio/parada.
- Licúa y disfruta.

## HUMMUS

### INGREDIENTES

**2 (15 Latas de Oz)** - Garbanzos, escurridos con el líquido reservado

**½ Taza** - Líquido de garbanzos

**½ Taza** - Tahini

**¼ Taza** - Aceite de oliva

**2** - Dientes De Ajo

**1 Cucharadita** - Cumin

**½ Cucharadita** - Kosher Salt

**¼ Taza** - Agua helada (y más si es necesario)

**Jugo de 2 limones**

### INSTRUCCIONES

- Agrega todos los ingredientes a la licuadora (excepto el agua helada).
- Usa la función de velocidad manual.
- Ejecuta la segunda velocidad durante 3 segundos, la tercera velocidad durante 3 segundos, y luego ejecuta la sexta velocidad durante 7 segundos dos veces.
- Asegúrate de dejar reposar de 3 a 5 segundos entre velocidades.
- Agrega agua helada si es necesario para alcanzar la consistencia deseada.
- ¡Disfruta!

## SALSA

### INGREDIENTES

**14 Onzas.** - Tomates frescos picados en trozos grandes

**¼ Taza** - Cebolla roja

**¼ Taza** - Cilantro

**1 Lima** - Rallado y exprimido

**1 Chile Jalapeño** -Sin semillas y picado grueso

**2 Dientes de ajo** - picado grueso

**Sal marina al gusto**

**Pimienta Negra Al Gusto**

### INSTRUCCIONES

- Agrega todos los ingredientes a tu licuadora.
- Presiona el ícono de salsa y luego el ícono de inicio/parada para licuar.
- ¡Disfruta!

**Consejo del chef:** Si desea una consistencia de salsa más líquida, presione el ícono de pulso hasta alcanzar la consistencia deseada.

# RECETAS

## DIP DE AGUACATE

### INGREDIENTES

- 2** - Aguacates grandes
- ¼** - Jalapeño (~1 cucharada) finamente picado
- ½ Taza** - Cebolla roja finamente picada
- 3 Ramitas** - Cilantro o cilantro sin tallo
- Sal al gusto**
- Jugo de 1 lima y media grande**

### INSTRUCCIONES

- Añade todos los ingredientes a tu licuadora.
- Ejecuta la segunda velocidad durante 3 segundos, la tercera velocidad durante 3 segundos, y luego ejecuta la sexta velocidad durante 7 segundos dos veces.
- Asegúrese de descansar entre 3 y 5 segundos entre velocidades.
- ¡Mezcla y disfruta!

## MANTECA DE CACAHUETE

### INGREDIENTES

- 4 Taza** - Cacahuetes crudos
- 4-6 Cucharada** - aceite de aguacate

### INSTRUCCIONES

- Añada todos los ingredientes a su licuadora
- Utilice la función de velocidad manual.
- Ejecuta la primera velocidad durante 15 segundos, la tercera velocidad durante 15 segundos y luego la cuarta velocidad durante 15 segundos.
- Asegúrese de hacer pausas de 3-5 segundos entre velocidades.
- Licúe hasta obtener una textura cremosa y añada más aceite de aguacate si es necesario
- ¡Disfrute!

**Consejo del chef:** Para lograr una mantequilla de maní muy suave, detenga el ciclo de la licuadora y desbloquee la licuadora para revolver/empujar la mantequilla de maní hacia el fondo de la licuadora y reinicie la configuración.

# GARANTÍA DEL PRODUCTO

## Garantía Limitada de 1 Año del Artefacto Electrodoméstico

The Legacy Companies, LLC («Legacy») garantiza que el producto está libre de defectos de materiales o mano de obra durante un periodo de un (1) año a partir de la fecha de compra o entrega al propietario original, siempre que el aparato se utilice y reciba mantenimiento de conformidad con el Manual de instrucciones. Cualquier pieza defectuosa del aparato se reparará o cambiará sin cargo alguno a discreción de la Empresa. Esta garantía se aplica únicamente al uso doméstico en interiores.

Esta garantía no cubre ningún daño, incluida la decoloración, en ninguna superficie antiadherente del aparato. Esta garantía quedará sin efecto, a criterio exclusivo de la Empresa, si el aparato resulta dañado a causa de accidente, uso indebido, abuso, negligencia, arañazos o si el aparato sufre cualquier tipo de alteración.

ESTA GARANTÍA SUSTITUYE A TODAS LAS GARANTÍAS IMPLÍCITAS, INCLUIDAS LAS GARANTÍAS DE COMERCIABILIDAD, IDONEIDAD PARA UN FIN DETERMINADO, RENDIMIENTO O DE OTRO TIPO, QUE QUEDAN EXCLUIDAS POR LA PRESENTE. EN NINGÚN CASO LA EMPRESA SERÁ RESPONSABLE DE NINGÚN DAÑO, YA SEA DIRECTO, INDIRECTO, INCIDENTAL, PREVISIBLE, CONSECUENTE O ESPECIAL QUE SURJA DE O EN RELACIÓN CON ESTE APARATO.

Si considera que el aparato ha fallado o requiere servicio técnico dentro de su período de garantía, comuníquese con Atención al Cliente a través de nuestro sitio web en [www.kalorik.com](http://www.kalorik.com)

Se requerirá un recibo que demuestre la fecha de compra original para todas las reclamaciones de garantía; no se aceptan recibos escritos a mano. Asimismo, es posible que se le pida que devuelva el aparato para su inspección y evaluación. Los gastos de envío no son reembolsables. La Empresa no se hace responsable de las devoluciones perdidas durante el transporte.

**Válido solo en Estados Unidos y Canadá**

# SERVICIOS DE REPARACIÓN

La reparación no es ofrecida por The Legacy Companies, LLC («la Compañía»), («TLC») o («Legacy»).

El reemplazo se ofrece únicamente bajo la garantía limitada de TLC. The Legacy Companies, LLC («la Compañía») garantiza que el producto está libre de defectos de materiales y/o mano de obra.

## Períodos de cobertura de la garantía:

**Kalorik:** Garantía limitada de 1 año

**Model:** BLKA18BS

Los productos defectuosos pueden ser reemplazados a discreción de TLC durante un período de 1 año a partir de la fecha de compra, según la que sea más tardía.

Después de que expire la garantía limitada, ya no se ofrecerán productos o piezas de reemplazo.

**Para más detalles sobre la garantía y reclamos:** [www.kalorik.com](http://www.kalorik.com)



**Contacto para servicio de garantía:**  
<https://kalorik.ca/pages/warranty>

# DISPONIBILIDAD DE REPUESTOS

- La disponibilidad de repuestos puede variar según el modelo y la región. Algunos componentes podrían estar disponibles solo por un tiempo limitado tras la discontinuación de un producto.
- Todas las piezas de repuesto se pueden comprar directamente a través de nuestro sitio.
- TLC se compromete a garantizar la disponibilidad de piezas de repuesto durante al menos 4 años después de finalizar la comercialización del producto, siempre que las existencias lo permitan.

## BLKA18BS Piezas disponibles:

BLKA18BS-LID

BLKA18BS-CAP

BLKA18BS-PCJAR

BLKA18BS-BLADES





