

# KitchenAid™

## BLENDER

INSTRUCTIONS

## LICUADORA

INSTRUCCIONES

## LIQUIDIFICADOR

INSTRUÇÕES

## 블렌더

사용 설명서

## 搅拌机

说明书



FOR THE WAY IT'S MADE.™

# Table of Contents

Blender Safety .....	2
Electrical Requirements .....	3
Important Safeguards .....	3
Blender Features .....	4-6
Preparing the Blender for Use .....	7
Before First Use .....	7
Blender Assembly .....	8
Using the Blender .....	9
Before Use .....	9
Operating the Blender .....	9
Crush Ice .....	9
Pulse Mode .....	10
Ingredient Cap .....	10
Motor Control Feature .....	10
Speed Control Guide .....	11
<b>CARE AND CLEANING</b>	
Care and Cleaning .....	12
Troubleshooting .....	13
Blender Tips .....	14, 15

**NOTE:** DUE TO THE UNIQUE CONTAINER AND BLADE DESIGN, READ THESE INSTRUCTIONS BEFORE USING YOUR NEW KITCHENAID® BLENDER TO ACHIEVE MAXIMUM PERFORMANCE RESULTS.

## Blender Safety

### Your safety and the safety of others are very important.

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



This is the safety alert symbol.

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

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

 **DANGER**

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

 **WARNING**

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

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

# Electrical Requirements

Volts: 220-240 Volts AC only  
Hertz: 50/60 Hz

**NOTE:** Your Blender has a grounded plug. To reduce the risk of electrical shock, this plug will fit in an outlet only one way. 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 extension cord. If the power supply cord is too short, have a qualified electrician or serviceman install an outlet near the appliance.

## ⚠️ WARNING



### Electrical Shock Hazard

**Plug into a grounded outlet.**

**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 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.
2. To protect against risk of electrical shock, do not put Blender in water or other liquid.
3. Close supervision is necessary when any appliance is used by or near children.
4. Unplug from outlet when not in use, before putting on or taking off parts, and before cleaning.
5. Avoid contact with moving parts.
6. Do not operate the Blender with a damaged cord or plug or after appliance malfunctions, or is dropped or damaged in any manner. Return appliance to the nearest Authorized Service Center for examination, repair, electrical or mechanical adjustment.
7. Do not use outdoors.
8. Do not let cord hang over edge of table or counter.
9. Keep hands and utensils out of container while blending to reduce the risk of severe injury to persons or damage to the Blender. A scraper may be used but must be used only when the Blender is not running.
10. Blades are sharp. Handle carefully.
11. Always operate Blender with cover in place.
12. The use of attachments, including canning jars, not recommended by KitchenAid® may cause a risk of injury to persons.
13. When blending hot liquids, remove center of two-piece cover.
14. This product is designed for household use only.
15. To reduce risk of injury, never put locking collar and blade assembly on the base without having the pitcher properly attached.
16. 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 have been given supervision or instruction concerning use of the appliance by a person responsible for their safety.
17. Children should be supervised to ensure that they do not play with the appliance.

## SAVE THESE INSTRUCTIONS

# Blender Features

---



\* Depending on model.

# Blender Features



\* Depending on model.

# Blender Features

This Blender was built and tested to KitchenAid quality standards for optimum performance and long, trouble-free life.

## Robust Motor

Rugged 0.9-horsepower motor supplies the power for superb performance with all blending tasks – from pureeing sauces to making chunky salsas, or uniformly crushing a pitcher of ice or frozen fruit within seconds for silky smoothies.

## Plastic Pitcher\*



One-piece 1.75 L capacity clear, plastic pitcher is shatter resistant, scratch resistant, and stain resistant. Pitcher handle features soft inner-grip for firm,

comfortable, no-slip control.

## Glass Pitcher\*



Glass Pitcher resists scratches, stains, and odors. Pitcher is removable from locking collar for easy cleaning, and withstands a range of extreme

temperatures. Easy pour spout provides smooth drip-free pouring.

## Stay-Put Lid with Clear, 60 mL Ingredient Cap

Provides a strong seal. The flexible lid will maintain its tight seal throughout the life of the Blender. The lid includes a removable 60 mL cap for convenience in measuring and adding ingredients.

## Patented Stainless Steel Blade

Sharp oversized blade tines are positioned on four different planes for fast, thorough, and consistent blending.








## Locking Collar and Blade Assembly\*

Durable, one-piece blade design is built into the locking collar for easy handling and cleaning. Dishwasher-safe assembly keeps the blades from rotating until the pitcher is properly attached to the collar and put on the Blender base.

## Durable Steel-Reinforced Couplers

Commercial-quality couplers with 12 interlocking teeth provide direct transfer of motor power to the blade. Pitcher coupler is coated for quiet operation.

## Speed Selection Buttons

Create frozen drinks and puree sauces or soups in seconds. Blend with confidence, control, and consistency at all speed settings: STIR , CHOP , MIX , PUREE , and LIQUEFY . The PULSE MODE  works with all five speeds. The CRUSH ICE  mode is designed specifically for crushing ice and will automatically pulse at staggered intervals for optimal results.

## Constant Speed Motor Control

Exclusive Constant Speed Motor Control automatically works to keep speed constant – even through density changes when ingredients are added. This advanced KitchenAid design maintains an optimal blending speed for each culinary task and control-pad setting.

## Motor Control Feature

The Blender motor starts at a slower speed to pull food into the blade then quickly increases to selected speed setting. This design feature reduces start-up kick and allows hands-free operation.

## Die-Cast Metal Base

Heavy, die-cast metal base ensures stable, quiet operation when blending a full pitcher of ingredients. Four rubber feet on wide, solid base provide a no-slip, non-marring grip. Smooth and rounded, the base is easy to clean and features tidy cord storage underneath.

## Sealed Membrane Control Panel

Wipes clean in an instant. Smooth control pad has no crevices or cracks to trap ingredients.

\* Depending on model.

# Preparing the Blender for Use

## Before First Use

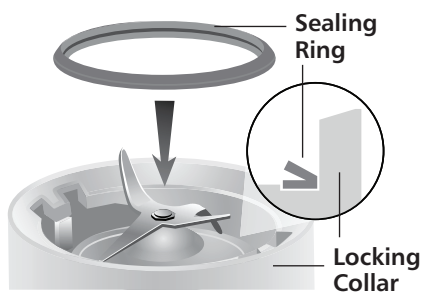
Before using your Blender for the first time, wipe Blender base with a warm sudsy cloth, then wipe clean with a damp cloth. Dry with a soft cloth. Wash pitcher, lid, locking collar and blade assembly, sealing ring and ingredient cup in warm, sudsy water (see "Care and Cleaning"). Rinse parts and wipe dry.

## Blender Assembly - Glass Pitcher (on some models)

1. Put locking collar with blade assembly pointing up on a sturdy surface.



2. Put sealing ring, flat side down, around the blades and into the groove within the locking collar.



3. Align the pitcher tabs with the slots of the locking collar.



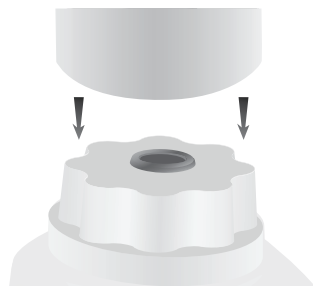
4. Press down and rotate pitcher clockwise, approximately 1/4 turn until two clicks are heard.



5. Adjust the length of the power cord to suit your needs.



6. Put pitcher assembly onto the Blender base.



# Preparing the Blender for Use

**NOTE:** When properly positioned, pitcher assembly will rest completely on Blender base. If not, repeat steps 3 and 4.



- Put lid on pitcher.
- Plug power cord into a grounded outlet. Blender is now ready for operation.
- Before removing the pitcher assembly from the base, always press "O" and unplug the power cord.

## Blender Assembly - Plastic Pitcher (on some models)

- Adjust the length of the power cord to suit your needs.



- Place the Plastic pitcher on the blender base.



## **⚠ WARNING**



**Electrical Shock Hazard**  
**Plug into a grounded outlet.**  
**Do not use an adapter.**  
**Do not use an extension cord.**  
**Failure to follow these instructions can result in death, fire, or electrical shock.**

- Plug into a grounded outlet. Blender is now ready for operation.
- Before removing the pitcher from the base after use, always press O (Off) and unplug the power cord. If using the Pulse Mode, make sure the blinking red light is off (by pressing O (Off)) then unplug. Lift the pitcher in a straight, upward motion off of the blender base.



# Using the Blender

## Before Use

**NOTE:** While the Blender is on or the PULSE mode indicator light is blinking:

- Do not interfere with blade movement.
- Do not remove pitcher lid.

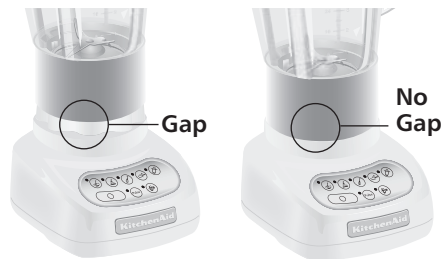
## Operating the Blender

The KitchenAid™ Blender has five speeds: STIR, CHOP, MIX, PUREE, and LIQUEFY. In addition, it also features CRUSH ICE and PULSE mode.



1. With convenient one-step operation, this unit will operate only when a speed selection button is pressed.
2. Before operating the Blender, make sure the pitcher is properly secured in the locking collar and assembly is positioned on the Blender base.

**NOTE:** If a gap exists between the locking collar and the base, the pitcher might not be locked into the locking collar (glass pitcher models only) or the assembly is not positioned properly on the Blender base. See "Blender Assembly" for further instructions.



3. Put ingredients in pitcher and firmly attach lid.



4. Press the desired speed button for continuous operation at that speed. The green indicator light by the selected speed will stay lit. You may change settings without stopping the unit by pressing a new speed button.

**IMPORTANT: If blending hot foods or liquids, remove the center ingredient cap. Operate only on STIR speed.**

5. To turn off the Blender, press O (Off). The O (Off) button will stop any speed and deactivate the Blender at the same time.
6. Before removing the pitcher assembly, unplug the power cord.

## CRUSH ICE

Your KitchenAid™ Blender offers a CRUSH ICE feature. When selected, the Blender will automatically pulse at staggered intervals at the optimal speed for crushing ice or other ingredients.

1. Before operating the Blender, make sure the pitcher assembly is properly positioned on the Blender base.

**NOTE:** If a gap exists between the locking collar and the base, the pitcher might not be locked into the locking collar or the collar is not positioned properly on the Blender base. See "Blender Assembly" for further instructions.


2. Put ingredients into the pitcher and firmly attach lid.
3. Press CRUSH ICE. The indicator light will stay lit. The Blender will automatically pulse at staggered intervals.



4. To turn off the CRUSH ICE feature, press "O". The Blender is now ready for continuous operation.
5. Before removing the pitcher assembly, unplug the power cord.

# Using the Blender



## PULSE Mode

Your KitchenAid® Blender offers Pulse  Mode, which allows a “Pulse-at-any-Speed” feature.




**NOTE:** PULSE  mode will not work with the CRUSH ICE  feature.

1. Before operating the Blender, make sure the pitcher is properly in place on the Blender base.


**NOTE:** If a gap exists between the locking collar and the base, the pitcher might not be locked into the locking collar or the collar is not positioned properly on the Blender base. See “Blender Assembly” for further instructions.

2. Put ingredients into pitcher, and firmly attach lid.
3. Press PULSE . The indicator light above the button will blink to indicate that all five speeds are in the PULSE  mode.



4. Select a speed button. Press and hold for the desired length of time. Both the speed button and PULSE  mode indicators will stay lit when pulsing at the selected speed. When button is released, the blending will stop, but the Blender will remain in PULSE  mode and the PULSE  mode indicator will return to blinking. To pulse again or at another speed, simply press and hold the button of the desired speed.







5. To turn off the PULSE  mode feature, press O (Off). The Blender is now ready for continuous operation.
6. Before removing the pitcher, press O (Off) to deactivate the Blender, and unplug the power cord.

## Ingredient Cap

The 60 ml ingredient cap can be used to measure and add ingredients.





Remove cap and add ingredients at STIR , CHOP  or MIX  speeds. When operating at higher speeds, with a full pitcher or with hot contents, stop the Blender and then add ingredients.

**IMPORTANT:** If blending hot foods or liquids, remove the center ingredient cap. Operate only on STIR  speed.

## Motor Control Feature

The Motor Control feature automatically starts the Blender at a lower speed to draw ingredients into the blades, then quickly increases to the selected speed for optimal performance.

**NOTE:** The Motor Control feature only works when a speed is selected from the “O” mode and does not work with the PULSE  mode or CRUSH ICE  features.

# Speed Control Guide

Item	Speed	Item	Speed
Blended ice drink		Ice milk-based drink	
Cheesecake		Meat salad for sandwich filling	Pulse on
Chopped fruits	Pulse on	Mousse	
Chopped vegetables	Pulse on	Oatmeal	
Cream cheese-based spread		Pancake batter	
Cream soup		Pesto	
Crushed/chopped Ice		Pureed fruit/Baby food	
Dip		Pureed meat/Baby food meat	
Finely chopped fresh fruits		Pureed vegetables/Baby food vegetables	
Finely chopped fresh vegetables		Salad dressing	
Fluffy gelatin for pie/desserts		Savory crumb topping	Pulse on
Frozen chopped fruit (defrost slightly until it can be probed with a knife tip)		Sherbet-based drink	
Frozen yogurt-based drink		Smooth ricotta or cottage cheese	
Fruit juice from frozen concentrate		Streusel topping	
Fruit-based drink		Sweet crumb topping	Pulse on
Fruit-based sauce		Sweet crunch topping	Pulse on
Grated hard cheese		Vegetable-based main dish sauce	
Gravy		Waffle batter	
		White sauce	

**Tip** - Process up to one standard ice cube tray or 12 to 14 standard ice cubes at a time. Occasional stirring with a spatula will be helpful only when Blender is O (Off). The CRUSH ICE feature has been optimized to crush and chop ice without adding any liquid ingredients.

# Care and Cleaning

The Blender pitcher and blade can be easily cleaned without disassembly.

- Clean the Blender thoroughly after every use.
- Do not immerse the Blender base or cord in water.
- Do not use abrasive cleansers or scouring pads.

## To Clean Glass Pitcher


1. Lift the pitcher assembly in a straight, upwards motion off the Blender base. Place jar assembly on a hard surface. Then, while holding locking collar, rotate pitcher counterclockwise, two clicks, to separate locking collar and blade assembly, and sealing ring from the pitcher. Wash components with soapy water. Rinse and wipe dry.

**NOTE:** Pitcher can be placed in the bottom rack of an automatic dishwasher. For best results, hand washing is recommended for the lid, ingredient cap, locking collar and blade assembly, and sealing ring.



2. Wipe the Blender base and cord with a warm, sudsy cloth; wipe clean with a damp cloth, and dry with a soft cloth.

## To Clean Plastic Pitcher or Glass Pitcher without Disassembly

1. Put the pitcher on the Blender base, fill half full with warm (not hot) water, and add 1 or 2 drops of dishwashing liquid. Put the lid on the pitcher, press the STIR  speed setting, and run the Blender for 5 to 10 seconds. Remove the pitcher and empty contents. Rinse with warm water until clean.
2. To clean the lid and ingredient cap, wash in warm soapy water, then rinse and dry thoroughly. These parts can also be washed in the top rack of an automatic dishwasher. For best results, hand washing is recommended.
3. Wipe the Blender base and cord with a warm, sudsy cloth; wipe clean with a damp cloth, and dry with a soft cloth. For storage, the cord can be coiled into the cord-wrap on the bottom of the base.

# Troubleshooting

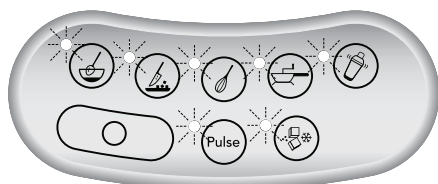
## The Blender does not operate when a setting is selected:



No indicator lights are lit.

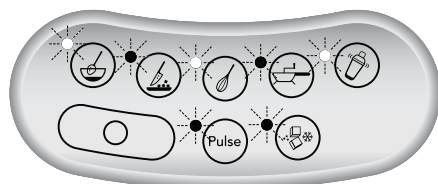
Check to see if the Blender is plugged into a grounded 3-prong outlet. If it is, press O (Off), then unplug the Blender. Plug it back in to the same outlet. If the Blender still does not work, check the fuse or circuit breaker on the electrical circuit the Blender is connected to and make sure the circuit is closed.

## The Blender stops while blending:



All indicator lights are flashing at the same time.

The Blender may be overloaded. If the Blender becomes overloaded when blending heavy ingredients, it will automatically shut off to prevent damage to the motor. Press O (Off) to reset the Blender. Remove the jar from the base and divide the jar contents into smaller batches. Adding liquid to the jar may also reduce the load on the Blender.



Indicator lights are flashing alternately.

The Blender may be jammed. If it's jammed, the Blender will stop running to prevent damage to the motor. Press O (Off) to reset the Blender. Remove the pitcher from the base and free the blades by breaking-up or removing the contents at the bottom of the jar.

## The Blender turns on, but blades will not rotate.










The pitcher is not properly secured in the locking collar (glass pitcher models only), not allowing couplers to engage. Remove pitcher from base and fully seat into collar. Press down and rotate pitcher clockwise in the locking collar past the second "click." This will allow the pitcher assembly to engage the coupler. See "Blender Assembly".


# Blender Tips


---


## Quick Tips



- In order to produce a smoother texture, blend with CRUSH ICE  if you're making beverages using ice.
- Smaller ice cubes can be chopped or crushed faster than large ones.
- Add food to this Blender pitcher in larger quantities than you would with other blenders – you can add 475 to 710 mL at a time versus 235 mL portions.
- For many ingredient mixtures, start the blending process at STIR  to thoroughly combine the ingredients. Then increase to a higher speed, if necessary.
- Be sure to keep lid on pitcher while blending.
- If desired, remove center cap of pitcher lid to add liquids or ice cubes while the Blender is operating at STIR , CHOP  or MIX  speeds.
- When operating at higher speeds with a full pitcher or with hot contents, stop the Blender and then add ingredients.
- Stop the Blender before using utensils in the pitcher. Use a rubber spatula to mix ingredients only when the Blender is OFF. Never use any utensil, including spatulas, in the pitcher while the motor is running.
- Cool hot foods, if possible, before blending. Begin blending warm foods at STIR . Increase to higher speed, if necessary.
- Remove center ingredient cap when blending hot liquids and operate only on STIR . Do not place bare hand on pitcher lid when processing hot liquids.
- Stop and check the consistency of foods after a few seconds to prevent over-processing.



## How To ...

**Reconstitute frozen juice:** For a 175 mL can of orange juice concentrate, combine the juice and correct amount of water in the pitcher. Cover and blend at MIX  until thoroughly combined, about 10 to 15 seconds.

For a 355 mL can, combine the juice and 1 can of water in the pitcher. Cover and blend at MIX  until thoroughly combined, about 20 to 30 seconds. Stir in remaining 2 cans of water.

**Dissolve flavored gelatin:** Pour boiling water into the pitcher; add gelatin. Remove center ingredient cap and blend at STIR  until gelatin is dissolved, about 10 to 30 seconds. Add other ingredients.



**Make cookie and graham cracker crumbs:** Break larger cookies into pieces about 4 cm in diameter. Use smaller cookies as-is. Place in pitcher. In PULSE MODE , cover and blend at CHOP , pulsing a few times, about 3 seconds each time, until desired consistency is reached. Use the crumbs to make a quick topping for frozen yogurt, pudding, or a fruit compote.


To make a finer crumb for pie and dessert crusts, break graham crackers or cookies into pieces about 3.75 cm in diameter and place in the pitcher. In PULSE MODE , cover and blend at LIQUEFY , pulsing a few times until desired consistency is reached, about 20 to 30 seconds.


**Make cracker crumbs:** Follow procedure for cookies. Use as a topping or as an ingredient in main dish casseroles and vegetable dishes.



**Make bread crumbs:** Tear bread into pieces about 4 cm in diameter. Follow procedure for cookies. Use as a topping or as an ingredient in main dish casseroles and vegetable dishes.


# Blender Tips


**Chop fruits and vegetables:** Put 475 mL of fruit or vegetable chunks in pitcher. In PULSE MODE , cover and blend at STIR , pulsing a few times, about 2 to 3 seconds each time, until desired consistency is reached.

**Puree fruits:** Place 475 mL canned or cooked fruit in pitcher. Add 30 to 60 mL fruit juice or water per 235 mL of fruit. Cover and blend at PUREE  about 5 to 10 seconds.


**Puree vegetables:** Place 475 mL canned or cooked vegetables in pitcher. Add 30 to 60 mL broth, water, or milk per 235 mL of vegetables. Cover and blend at PUREE  about 10 to 20 seconds.


**Puree meats:** Place cooked, cubed, tender meat in pitcher. Add 45 to 60 mL broth, water, or milk per 235 mL of meat. Cover and blend on STIR  10 seconds. Stop the Blender and scrape sides of pitcher. Cover and blend on PUREE  10 to 20 seconds longer.


**Puree cottage cheese or ricotta cheese:** Place cottage cheese or ricotta cheese in pitcher. Cover and blend at MIX  until smooth, about 25 to 35 seconds. Stop the Blender and scrape sides as needed. If necessary, add 15 mL of skim milk per 235 mL of cottage cheese. Use as a base for low-fat dips and spreads.



**Combine liquid ingredients for baked goods:** Pour liquid ingredients in pitcher. Cover and blend at LIQUEFY  until well-mixed, about 10 to 15 seconds. Pour liquid mixture over dry ingredients and stir well.



**Take lumps out of gravy:** If sauce or gravy becomes lumpy, place in the pitcher. Cover and blend at MIX  until smooth, about 5 to 10 seconds.



**Combine flour and liquid for thickening:** Place flour and liquid in pitcher. Cover and blend at STIR  until smooth, about 5 to 10 seconds.


**Prepare white sauce:** Place milk, flour, and salt, if desired, in pitcher. Cover, and blend at STIR  until well-mixed, about 5 to 10 seconds. Pour into saucepan and cook as usual.

**Prepare pancake or waffle batter from mix:** Place mix and other ingredients in pitcher. Cover and blend at MIX  until well-mixed, 10 to 20 seconds. Stop the Blender and scrape sides of the pitcher as needed.

**Grate cheese:** Cut very cold cheese into 1.25 to 1.5 cm cubes. Place up to 120 mL cheese in the pitcher. Cover, and blend at LIQUEFY  about 5 to 10 seconds. For hard cheeses, such as Parmesan, bring to room temperature, then blend at LIQUEFY  for 10 to 15 seconds.

**Make oatmeal for a baby:** Place uncooked rolled oats in pitcher. In PULSE MODE , blend at MIX  until desired consistency, about 5 pulses, 2 to 3 seconds each pulse. Cook as usual.

**Make baby food from adult food:** Place prepared adult food in pitcher. Cover and blend at STIR  about 10 seconds. Then blend at PUREE  about 10 to 30 seconds.

**Rinse your Blender jar:** Fill pitcher one-half full with warm water. Add a few drops of dishwashing liquid. Cover and blend at STIR  until sides are clean, about 5 to 10 seconds. Rinse and dry. For complete cleaning, pitcher and lid can also be cleaned in an automatic dishwasher. For best results, hand washing is recommended for the lid, ingredient cap, locking collar and blade assembly, and sealing ring. Refer to "Care and Cleaning".

# Índice

---

Seguridad de la licuadora .....	17
Requisitos eléctricos .....	17
Salvaguardias importantes .....	18
Características de la licuadora .....	19-21
Preparación de la licuadora para el uso .....	22
Antes del primer uso .....	22
Ensamblaje de la licuadora .....	23
Uso de la licuadora .....	24
Antes del uso .....	24
Funcionamiento de la licuadora .....	24
Picar hielo .....	24
Modo de pulsación .....	25
Tapa para ingredientes .....	25
Característica de control del motor .....	25
Guía para el control de velocidad .....	26
<b>CUIDADO Y LIMPIEZA</b>	
Cuidado y limpieza .....	27
Solución de problemas .....	28
Consejos sobre la licuadora .....	29,30

**NOTA:** EL DISEÑO DEL RECIPIENTE Y DE LA CUCHILLA SON ÚNICOS, POR LO TANTO, LEA ESTAS INSTRUCCIONES ANTES DE USAR SU NUEVA LICUADORA KITCHENAID® PARA OBTENER LOS MÁXIMOS RESULTADOS EN SU DESEMPEÑO.



# Seguridad de la licuadora

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

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

Este es el símbolo de advertencia de seguridad.



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

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

Estas palabras significan:

**! PELIGRO**

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

**! ADVERTENCIA**

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

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

## Requisitos eléctricos

Voltios: 220-240 Voltios, CA solamente  
Hertzios: 50/60 Hz

**NOTA:** La licuadora tiene un enchufe con conexión a tierra. Para reducir el riesgo de choque eléctrico, este enchufe encajará en un contacto solamente de una manera. Si el enchufe no encaja en el contacto, póngase en contacto con un electricista competente. No modifique el enchufe de ninguna manera.

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

**! 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.**

# SALVAGUARDIAS IMPORTANTES

---

Cuando use aparatos eléctricos, siempre deberá tomar precauciones básicas de seguridad para reducir el riesgo de incendio, choque eléctrico y/o lesiones personales, incluyendo las siguientes:

1. Lea todas las instrucciones.
2. Para protegerse contra el riesgo de choque eléctrico, no ponga la licuadora en agua ni en ningún otro líquido.
3. Es necesario supervisar cuidadosamente a los niños cuando usen cualquier aparato o cuando éste se use cerca de ellos.
4. Desenchufe del contacto cuando no se esté en uso, antes de colocar o quitar partes y antes de la limpieza.
5. Evite tocar las partes que estén en movimiento.
6. No utilice la licuadora con algún cable o enchufe dañado, si el aparato no ha funcionado correctamente, si se ha caído o si está dañado de alguna forma. Devuelva el aparato al Centro de servicio técnico autorizado más cercano para su inspección, reparación o ajuste eléctrico o mecánico.
7. No lo use al aire libre.
8. No deje que el cable cuelgue del borde de la mesa o del mostrador.
9. Mantenga las manos y los utensilios fuera del recipiente mientras mezcla, para así evitar el riesgo de lesiones graves a personas o daños a la licuadora. Puese usarse un raspador, pero se debe utilizar solamente cuando la licuadora no esté funcionando.
10. Las cuchillas son filosas. Manipúlelas con cuidado.
11. Siempre use la licuadora con la tapa en su lugar.
12. KitchenAid no recomienda el uso de accesorios, incluidos los frascos para conservas, ya que pueden crear un riesgo de lesiones personales.
13. Cuando licúe líquidos calientes, quite el centro de la cubierta de dos partes.
14. Este producto ha sido diseñado únicamente para uso doméstico.
15. Para reducir el riesgo de lesiones, nunca coloque el collar de bloqueo y el ensamblaje de la cuchilla en la base sin haber sujetado correctamente la jarra en su lugar.
16. Este aparato 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.
17. Los niños pequeños deberán estar bajo supervisión para asegurarse de que no jueguen con el electrodoméstico.

## GUARDE ESTAS INSTRUCCIONES

# Características de la licuadora

Español



\* Dependiendo del modelo.

# Características de la licuadora



\* Dependiendo del modelo.

# Características de la licuadora

Esta licuadora fue construida y probada para cumplir con los estándares de calidad de KitchenAid, para proveer un desempeño óptimo y una vida útil larga sin complicaciones.

## Motor robusto

El resistente motor de 9 caballos de fuerza provee potencia para un magnífico desempeño de todas las tareas de licuado; desde salsas cremosas hasta salsas con trozos o para picar uniformemente una jarra de hielo o fruta congelada en segundos, para preparar preparar espumosos licuados.



## Jarra de plástico\*

La jarra transparente de plástico con capacidad para 1,75 l es resistente a las quebraduras, los rayones y las manchas.

El mango de la jarra incluye una superficie suave en el lado interior para proveer un control firme y cómodo.



## Jarra de vidrio\*

La jarra de vidrio resiste los rayones, las manchas y los olores. La jarra se puede

quitar del collar de bloqueo para una limpieza fácil y resiste una variedad de temperaturas extremas. El pico vertedor le permite servir de manera fácil y sin derramar.

## Tapa segura con tapa para ingredientes transparente de 60 ml

Provee un cierre hermético resistente. La tapa flexible mantendrá el cierre hermético durante la vida útil de la licuadora. La tapa incluye una tapa removible de 60 ml para medir y agregar ingredientes cómodamente.

## Cuchilla de acero inoxidable patentada

Las puntas grandes y filosas de la cuchilla se han posicionado en cuatro distintos planos para obtener un licuado rápido y a fondo constantemente.






## Collar de bloqueo y ensamblaje de la cuchilla\*



El diseño durable de la cuchilla de una pieza se ha incorporado al collar de bloqueo para un manejo y una limpieza fáciles. En ensamblaje es apto para lavarse en la lavavajillas y evita que giren las cuchillas, hasta que la jarra se haya sujetado al collar y se haya colocado en la base de la licuadora.

## Acopladores durables y reforzados con acero

Los acopladores de calidad comercial con 12 dientes para entrelazarse proveen una transmisión directa de electricidad del motor a la cuchilla. El acoplador de la jarra tiene la superficie cubierta para un funcionamiento silencioso.

## Botones de selección de velocidad

Prepare bebidas heladas y haga salsas o sopas en segundos. Licúe con confianza, control y de manera constante con todos los ajustes de velocidad: REVOLVER , PICAR , MEZCLAR , HACER PURÉ , Y LICUAR . El modo de PULSE (Pulso)

 funciona con las 5 velocidades. El modo de PICAR HIELO  se ha diseñado específicamente para picar hielo y se detendrá y activará alternadamente para proporcionar resultados óptimos.

## Control del motor de velocidad constante

El exclusivo control de velocidad constante trabaja automáticamente para mantener la velocidad constante, aun con cambios de densidad cuando se agregan ingredientes. Este avanzado diseño de KitchenAid mantiene una velocidad óptima de licuado para cada tarea culinaria y ajuste de los botones de control.

## Característica de control del motor

El motor de la licuadora se pone en marcha a una velocidad más baja para jalar los alimentos hacia la cuchilla; luego aumenta rápidamente hasta la velocidad seleccionada. Esta característica de diseño reduce la puesta en marcha repentina y permite un funcionamiento sin usar las manos.

## Base de metal fundido

La pesada base de metal fundido asegura un funcionamiento estable y silencioso cuando licúa una jarra llena de ingredientes. Las cuatro patas de goma en la base ancha y firme proveen adherencia firme sin ocasionar daños. La base suave y redondeada es fácil de limpiar e incluye espacio para guardar el cable en la parte de abajo.

## Panel de control con membrana sellada

Se limpia en un instante. El botón de control liso no tiene grietas ni rendijas en donde puedan quedar atrapados los ingredientes.

\* Dependiendo del modelo.

# Preparación de la licuadora para el uso

## Antes del primer uso

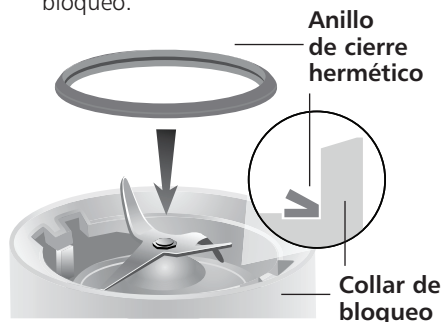
Antes de usar la licuadora por primera vez, limpie la base de ésta con un paño humedecido con agua tibia jabonosa; luego pásese un paño húmedo. Seque con un paño suave. Lave la jarra, la tapa, el collar de bloqueo y el ensamblaje de la base, el anillo de cierre hermético y la taza para ingredientes en agua tibia jabonosa (consulte "Cuidado y limpieza"). Enjuague las partes y séquelas.

## Ensamblaje de la licuadora - Jarra de vidrio (en algunos modelos)

1. Coloque el collar de bloqueo con en el ensamblaje de la cuchilla mirando hacia arriba sobre una superficie resistente.



2. Coloque el anillo de cierre hermético con el lado plano hacia abajo, rodeando las cuchillas y dentro de la ranura que está dentro del collar de bloqueo.



3. Alinee las lengüetas de la jarra con las ranuras del collar de bloqueo.



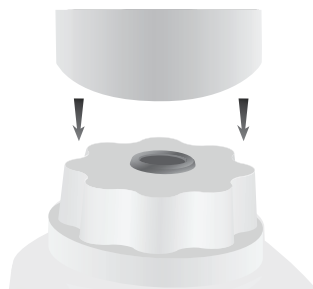
4. Presione hacia abajo y gire la jarra en el sentido de las manecillas del reloj, aproximadamente 1/4 de giro, hasta que escuche dos chasquidos.



5. Regule el largo del cable de suministro de energía de acuerdo a sus necesidades.



6. Coloque el ensamblaje de la jarra sobre la base de la licuadora.



# Preparación de la licuadora para el uso

**NOTA:** Cuando el ensamblaje de la jarra se coloca apropiadamente, éste estará completamente apoyado sobre la base de la licuadora. De lo contrario, repita los pasos 3 y 4.



7. Coloque la tapa en la jarra.
8. Enchufe el cable de suministro de energía en un contacto con conexión a tierra. La licuadora está ahora lista para el funcionamiento.
9. Antes de quitar la jarra de la base después del uso, siempre presione OFF (Apagado) y desenchufe el cable de suministro eléctrico.

## Ensamblaje de la licuadora - Jarra de plástico (en algunos modelos)

1. Regule el largo del cable de suministro de energía de acuerdo a sus necesidades.



2. Coloque la jarra de plástico sobre la base de la licuadora.



## ⚠ 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.**

3. Enchufe en un contacto con conexión a tierra. La licuadora está ahora lista para el funcionamiento.
4. Antes de quitar la jarra de la base después del uso, siempre presione OFF (Apagado) y desenchufe el cable de suministro eléctrico. Si está usando el modo de Pulse (Pulso), asegúrese de que la luz roja que destella esté apagada (presione OFF – Apagado); luego desconecte el aparato. Levante la jarra con un movimiento recto hacia arriba para separarla de la base de la licuadora.








# Uso de la licuadora

## Antes del uso

**NOTA:** Mientras la licuadora esté encendida o la luz indicadora del modo PULSE (Pulso)  esté destellando

- No interfiera con el movimiento de la cuchilla.
- No quite la tapa de la jarra

## Funcionamiento de la licuadora

La licuadora KitchenAid™ tiene 5 velocidades: REVOLVER , PICAR , MEZCLAR , HACER PURÉ , and Y LICUAR . Además, también incluye los modos de PICAR HIELO  y PULSE (Pulso).  modo.



1. Con un funcionamiento conveniente de un solo paso, esta unidad funcionará solamente cuando se presione un botón.
2. Antes de usar la licuadora, asegúrese de que la jarra esté ajustada adecuadamente en el collar de bloqueo y que el ensamblaje esté colocado en la base de la licuadora.

**NOTA:** Si hay un espacio entre el collar de bloqueo y la base, es posible que la jarra no se haya asegurado bien en el collar de bloqueo (modelos con jarra de vidrio solamente), o bien el ensamblaje no se ha colocado correctamente sobre la base de la licuadora. Consulte "Ensamblaje de la licuadora" para obtener instrucciones más detalladas.



3. Coloque los ingredientes en la jarra y sujete la tapa con firmeza.




4. Presione el botón de la velocidad deseada para un funcionamiento continuo a esa velocidad. La luz indicadora verde al lado de la velocidad

seleccionada permanecerá encendida. Puede cambiar los ajustes sin detener la unidad presionando el botón de otra velocidad

**IMPORTANTE:** Si va a licuar alimentos o líquidos calientes, quite la tapa central para ingredientes. Use la licuadora solamente en la velocidad de REVOLVER 


5. Para apagar la licuadora, presione "O". El botón "O" (APAGADO) detendrá cualquier velocidad y desactivará la licuadora al mismo tiempo.
6. Antes de quitar el ensamblaje de la jarra, desenchufe el cable de suministro de energía.

## Picar hielo


Su licuadora KitchenAid presenta una característica de PICAR HIELO . Cuando ésta se seleccione, la licuadora automáticamente se activará en pulsos alternadamente, a la velocidad óptima para picar hielo u otros ingredientes.

1. Antes de usar la licuadora, asegúrese de que el ensamblaje de la jarra esté colocado apropiadamente sobre la base de la licuadora.

**NOTA:** Si hay un espacio entre el collar de bloqueo y la base, la jarra no se ha asegurado bien en el collar de bloqueo, o bien el collar no se ha colocado correctamente sobre la base de la licuadora. Consulte "Ensamblaje de la licuadora" para obtener instrucciones más detalladas.

2. Coloque los ingredientes en la jarra y sujete la tapa con firmeza.
3. Presione PICAR HIELO . La luz indicadora permanecerá encendida. La licuadora se activará automáticamente en intervalos.




4. Para apagar la característica de PICAR HIELO,  presione "O". La licuadora está ahora lista para el funcionamiento continuo.
5. Antes de quitar el ensamblaje de la jarra, desenchufe el cable de suministro de energía.



# Uso de la licuadora



## MODO DE PULSACIÓN

La licuadora KitchenAid presenta un modo de Pulse (Pulso)  el cual permite una característica de “pulso a cualquier velocidad”.



**NOTA:** PULSE  no funcionará con la característica de PICAR HIELO .

1. Antes de usar la licuadora, asegúrese de que la jarra esté colocada apropiadamente sobre la base de la licuadora.


**NOTA:** Si hay un espacio entre el collar de bloqueo y la base, la jarra no se ha asegurado bien en el collar de bloqueo, o bien el collar no se ha colocado correctamente sobre la base de la licuadora. Consulte “Ensamblaje de la licuadora” para obtener instrucciones más detalladas.

2. Coloque los ingredientes en la jarra y sujete la tapa con firmeza.
3. Presione PULSE (Pulso) . La luz indicadora arriba del botón destellará para indicar que las cinco velocidades se encuentran en el modo de PULSE (Pulso) .






4. Seleccione un botón de velocidad. Presione y sostenga el botón durante el tiempo deseado. Los indicadores del botón de velocidad y de PULSE (Pulso) . Seleccione un botón de velocidad. Presione y sostenga el botón durante el tiempo deseado. Los indicadores del botón de velocidad y de PULSE (Pulso)  y la luz indicadora de éste volverá a destellar. Para activar los pulsos nuevamente a otra velocidad, sencillamente presione y sostenga el botón de la velocidad deseada.




5. Para apagar la característica de PULSE (Pulso),  presione “O”. La licuadora está ahora lista para el funcionamiento continuo.
6. Antes de quitar la jarra, presione OFF (Apagado) para desactivar la licuadora; desconecte el cable de suministro de energía.

## Tapa para ingredientes



La tapa para ingredientes de 60 ml se puede usar para medir y agregar ingredientes. Quite la tapa y agregue los ingredientes a la velocidad de REVOLVER , PICAR  o MEZCLAR . Cuando use la licuadora a velocidades más altas, con la jarra llena o con ingredientes calientes, detenga la licuadora y luego agregue los ingredientes.



**IMPORTANTE:** Si va a licuar alimentos o líquidos calientes, quite la tapa central para ingredientes. Use la licuadora solamente en la velocidad de REVOLVER .

## Característica de control del motor

La característica de control del motor pone en marcha la licuadora automáticamente a una velocidad más baja, para acercar los ingredientes a las cuchillas. Luego aumenta rápidamente hasta la velocidad seleccionada para proveer un desempeño óptimo.

**NOTE:** La característica de control del motor funciona únicamente cuando se selecciona una velocidad en el modo “O” y no funciona con el modo de PULSE (Pulso)  o la característica PICAR HIELO .

# Guía para el control de velocidad

Artículo	Velocidad	Artículo	Velocidad
Bebida helada licuada		Bebida helada	
Tarta de queso		a base de leche	
Frutas picadas	Pulse en	Relleno para sándwich	
Vegetales picados	Pulse en	de ensalada de carne	Pulse en
Comida para untar a base de queso crema		Mousse	
Sopa cremosa		Avena	
Hielo triturado/picado		Masa para panqueque	
Salsa para acompañar		Pesto	
Frutas frescas picadas finas		Purée de frutas/Comida para bebé	
Vegetales frescos picados finos		Purée de carne/Comida para bebé de carne	
Gelatina ligera para pais/postres		Purée de vegetales/Comida para bebé de vegetales	
Fruta picada congelada (descongéla un poco, hasta que pueda introducir la punta de un cuchillo)		Aderezo para ensalada	
Bebida a base de yogurt congelado		Sabrosa cobertura de migas	Pulse en
Jugo de frutas de concentrado congelado		Bebida a base de sorbete	
Bebida a base de frutas		Queso ricota o requesón suave	
Salsa a base de frutas		Cobertura de streusel	
Queso duro rallado		Cobertura dulce de migas	Pulse en
Salsa de carne		Cobertura dulce crujiente	Pulse en
		Salsa para plato principal a base de vegetales	
		Masa para waffles	
		Salsa blanca	

**Tip** - Procese hasta una bandeja para hielo estándar o 12 a 14 cubitos de hielo al mismo tiempo. Revolver ocasionalmente con una espátula será útil cuando la licuadora esté en "O". La característica PICAR HIELO fha sido optimizada para picar hielo sin agregar ningún ingrediente líquido.

# Cuidado y limpieza

La jarra de la licuadora y la cuchilla se pueden limpiar fácilmente sin necesidad de desensamblarse.

- Limpie la licuadora a fondo después de cada uso.
- No sumerja la base de la licuadora ni el cable en agua.
- No use limpiadores ni estropajos abrasivos.

## Cómo limpiar la jarra de vidrio


1. Levante el ensamblaje de la jarra con un movimiento recto hacia arriba para separarla de la base de la licuadora. Coloque el ensamblaje de la jarra sobre una superficie firme. Mientras sostiene el collar de bloqueo, gire la jarra en el sentido contrario a las manecillas del reloj hasta escuchar dos chasquidos, para separar el ensamblaje del collar de bloqueo y el anillo de cierre hermético de la jarra. Lave los componentes en agua jabonosa. Enjuague y seque.

**NOTA:** La jarra se puede colocar en la canasta inferior de la lavavajillas. Para obtener los mejores resultados, se recomienda lavar a mano la tapa, la tapa para ingredientes, el collar de bloqueo, el ensamblaje de la cuchilla y el anillo de cierre hermético.



2. Limpie la base de la licuadora y el cable con un paño tibio con agua jabonosa, seguido por un paño húmedo. Séquela con un paño suave.

## Cómo limpiar la jarra de plástico o de vidrio sin desensamblar la licuadora

1. Coloque la jarra en la base de la licuadora, llene la jarra a la mitad con agua tibia (no caliente), luego agregue 1 o 2 gotas de limpiador para vajilla. Coloque la tapa en la jarra, presione el ajuste de velocidad de REVOLVER  y ponga a funcionar la licuadora por 5 a 10 segundos. Quite la jarra de la base y vacíela. Enjuáguela con agua tibia hasta que esté limpia.
2. Para limpiar la tapa y la tapa para ingredientes, lávelas en agua tibia jabonosa, luego enjuáguelas y séquelas a fondo. Estas piezas pueden lavarse también en la canasta superior de la lavavajillas automática. Para obtener los mejores resultados, se recomienda lavar a mano.
3. Limpie la base de la licuadora y el cable con un paño tibio con agua jabonosa, seguido por un paño húmedo. Séquela con un paño suave. Para guardar la licuadora, el cable se puede enrollar en la parte de abajo de la base.

# Solución de problemas

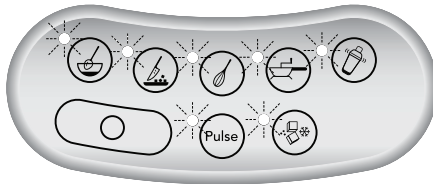
## La licuadora no funciona cuando se selecciona un ajuste:



Ninguna luz indicadora está encendida.

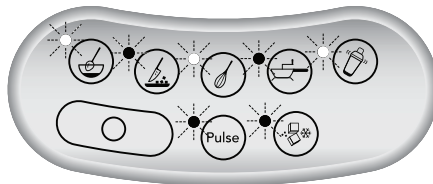
Revise que la licuadora se haya enchufado en un contacto de conexión a tierra de 3 terminales. Si está enchufada, presione OFF (Apagado), luego desconecte la licuadora. Enchúfela nuevamente en el mismo contacto. Si la licuadora aún no funciona, revise el fusible o el cortacircuitos en el circuito eléctrico en el cual está conectada la licuadora y asegúrese de que esté cerrado.

## La licuadora se detiene al estar funcionando:



Todas las luces indicadoras están destellando al mismo tiempo.

La licuadora puede estar sobrecargada. Si la licuadora se sobrecarga cuando mezcla ingredientes pesados, ésta se apagará automáticamente para evitar que se dañe el motor. Presione OFF (Apagado), para reajustar la licuadora. Quite la jarra de la base y divida el contenido en tandas más pequeñas. También se puede reducir la tanda en la licuadora agregando líquido.



Las luces indicadoras están destellando de manera alternada.

La licuadora puede estar atascada. Si está atascada, se detendrá para evitar que se dañe el motor. Presione OFF (Apagado) para reajustar la licuadora. Quite la jarra de la base y libere las cuchillas separando/partiendo o sacando el contenido del fondo de la jarra.








## La licuadora se enciende pero las cuchillas no giran.




La jarra no está asegurada apropiadamente en el collar de bloqueo (modelos con jarra de vidrio solamente), lo que evita que los acopladores enganchen. Quite la jarra de la base y colóquela apropiadamente en el collar de bloqueo. Presione hacia abajo y gire la jarra en el sentido de las manecillas del reloj hasta después de que escuche el segundo chasquido. Esto permitirá que el ensamblaje de la jarra enganche con el acoplador. Consulte "Ensamblaje de la licuadora".


# Consejos sobre la licuadora


## Consejos rápidos



- Para hacer una mezcla más suave, licúe con PICAR HIELO , si va a preparar bebidas con hielo.
- Los cubos de hielo más pequeños se pueden partir o picar más rápido que los grandes.
- Agregue los alimentos a la jarra de la licuadora en cantidades más grandes que con otras licuadoras; puede agregar de 475 a 710 ml a la vez, en lugar de porciones de 235 ml.
- Para las mezclas con numerosos ingredientes, comience el proceso de mezcla a la velocidad de REVOLVER  para combinar bien los ingredientes. Luego comience a aumentar la velocidad si es necesario.
- Asegúrese de mantener la tapa en la jarra mientras mezcla.
- Si lo desea, retire la tapa para ingredientes de la tapa de licuadora para agregar líquidos o cubos de hielo mientras la licuadora esté funcionando en la velocidad de REVOLVER , PICAR  O MEZCLAR .
- Cuando use la licuadora a velocidades más altas, con la jarra llena o con ingredientes calientes, detenga la licuadora y luego agregue los ingredientes.
- Detenga la licuadora antes de usar utensilios en la jarra. Use una espátula de goma para mezclar los ingredientes únicamente cuando la licuadora esté APAGADA. Nunca use un utensilio, incluso espátulas, en la jarra mientras esté funcionando el motor.
- Enfríe los alimentos calientes antes de licuar si es posible. Comience a licuar los alimentos tibios en la velocidad REVOLVER . Aumente a una velocidad más alta si es necesario.
- Retire la tapa central para ingredientes cuando mezcle líquidos calientes y opere la licuadora sólo en la velocidad REVOLVER . No coloque la mano desnuda sobre la tapa de la licuadora cuando esté procesando líquidos calientes.
- Detenga la licuadora y revise la consistencia de los alimentos después de unos pocos segundos para evitar procesar en exceso.



## Cómo...

**Reconstituir el jugo congelado:** Para una lata de jugo de naranja concentrado de 175 ml, combine el jugo y la cantidad correcta de agua en la jarra. Cubra la licuadora y licúe en MEZCLAR  hasta que los ingredientes se combinen, lo cual tomará de 10 a 15 segundos.

Para una lata de 355 ml, combine el jugo y con 1 lata de agua en la jarra. Cubra la licuadora y licúe en MEZCLAR  hasta que los ingredientes se combinen, lo cual tomará de 20 a 30 segundos. Agregue las 2 latas de agua restantes.

**Disolver la gelatina con sabor:** Vierta agua hirviendo en la jarra y agregue la gelatina. Quite la tapa central para ingredientes y licúe en MEZCLAR  hasta que la gelatina se disuelva, de 10 a 30 segundos. Agregue los demás ingredientes.



**Hacer migas de galletas y gallegas Graham:** Parta las galletas más grandes en trozos de aproximadamente 4 cm de diámetro. No parta las gallegas más pequeñas. Coloque las galletas en la jarra. En el modo PULSE (Pulso) , cubra la jarra y licúe en PICAR , con algunas pulsaciones, de aproximadamente 3 segundos cada una, hasta lograr la consistencia deseada. Use las migas para preparar una cobertura rápida para yogurt congelado, budín o una compota de frutas.


Para hacer migas más finas para cortezas de pais y postres, parta las galletas graham o las galletas en trozos de aproximadamente 3,75 cm de diámetro y colóquelas en la jarra. En el modo PULSE (Pulso) , cubra la jarra y licúe en LICUAR , con algunas pulsaciones, hasta lograr la consistencia deseada, de 20 a 30 segundos.


**Hacer migas de galletas saladas:** Siga el procedimiento para galletas. Use las migas como cobertura o como ingrediente para las cacerolas o platos de vegetales.



**Migas de pan fresco:** Parta el pan en trozos de aproximadamente 4 cm de diámetro. Siga el procedimiento para galletas. Use las migas como cobertura o como ingrediente para las cacerolas o platos de vegetales.


# Consejos sobre la licuadora


**Cómo picar frutas y vegetales:** Coloque 475 ml de trozos de frutas o vegetales en la jarra. En el modo PULSE (Pulso) , cubra la jarra y licúe en REVOLVER , con algunas pulsaciones, de aproximadamente 2 a 3 segundos cada una, hasta lograr la consistencia deseada.


**Hacer puré de frutas:** Coloque 475 ml de frutas enlatadas en la jarra. Agregue 30 a 60 ml de jugo de frutas o agua por cada 235 ml de fruta. Cubra la licuadora y licúe en HACER PURÉ , de 5 a 10 segundos aproximadamente.


**Haver puré de vegetales:** Coloque 475 ml de vegetales enlatados o cocidos en la jarra. Agregue 30 a 60 ml de caldo, agua o leche por cada 235 ml de vegetales. Cubra la licuadora y licúe en HACER PURÉ , de 10 a 20 segundos aproximadamente.


**Hacer puré de carne:** Coloque la carne tierna, cocida y en cortada en cuadros en la jarra. Agregue 45 a 60 ml de caldo, agua o leche por cada 235 ml de carne. Cubra la licuadora y licúe en REVOLVER , por 10 segundos. Detenga la licuadora y raspe los lados de la jarra. Cubra la licuadora y licúe en HACER PURÉ , de 10 a 20 segundos más.


**Hacer puré de requesón o queso ricota:** Coloque el requesón o el queso ricota en la jarra. Cubra la licuadora y licúe en MEZCLAR , hasta que esté suave, aproximadamente 25 a 35 segundos. Detenga la licuadora y raspe los lados de la jarra en la medida que sea necesario. Si es necesario, agregue 15 ml de leche descremada por cada 235 ml de requesón. Use la mezcla como una base para salsa para acompañar y alimento para untar bajo en grasa.



**Combinar los ingredientes líquidos para los alimentos horneados:** Vierta los ingredientes líquidos en la jarra. Cubra la licuadora y licúe en LICUAR , hasta que se mezclen bien los ingredientes, aproximadamente 10 a 15 segundos. Vierta la mezcla líquida sobre los ingredientes secos y revuelva bien.



**Deshacer los grumos de la salsa de carne:** Si se hacen grumos la salsa de la salsa de carne, colóquela en la jarra. Cubra la licuadora y licúe en MEZCLAR , hasta que esté suave, aproximadamente 5 a 10 segundos.



**Combinar harina y líquidos para espesar:** Coloque la harina y el líquido en la jarra. Cubra la licuadora y licúe en REVOLVER , hasta que esté suave, aproximadamente 5 a 10 segundos.


**Preparar salsa blanca:** Coloque la leche, la harina y sal, si lo desea, en la jarra. Cubra la licuadora y licúe en REVOLVER , hasta que esté bien mezclado, aproximadamente 5 a 10 segundos. Vierta en la cacerola y cocine como de costumbre.

**Preparar masa para panqueques o waffles de una mezcla:** Coloque la mezcla y los otros ingredientes en la jarra. Cubra la licuadora y licúe en MEZCLAR , hasta que esté bien mezclado, de 10 a 20 segundos. Detenga la licuadora y raspe los lados de la jarra a medida que sea necesario.

**Rallar queso:** Corte el queso bien frío en cubos de 1,25 a 1,5 cm. Coloque hasta 120 ml de queso en la jarra. Cubra la licuadora y licúe en LICUAR , por aproximadamente 5 a 10 segundos. Para los quesos firmes como parmesano, espere a que estén a temperatura ambiente y luego licúe en LICUAR , de 10 a 15 segundos.

**Preparar avena para bebé:** Coloque los copos de avena sin cocer en la jarra. En el modo de PULSE (Pulso) , licúe en MEZCLAR , hasta obtener la consistencia deseada, aproximadamente 5 pulsaciones, de 2 a 3 segundos cada una. Cocine como de costumbre.

**Preparar comida para bebé con comida para adultos:** Coloque la comida para adultos preparada en la jarra. Cubra la licuadora y licúe en REVOLVER , por 10 segundos aproximadamente. Luego licúe en HACER PURÉ , de 10 a 30 segundos aproximadamente.

**Enjuagar la jarra de la licuadora:** Llene la jarra con agua tibia por la mitad. Agregue unas cuantas gotas de líquido para lavar vajilla. Cubra la licuadora y licúe en REVOLVER , hasta que los lados de la jarra estén limpios, de 5 a 10 segundos. Enjuague y seque. Para una limpieza completa, la jarra y la tapa también se pueden lavar en la lavavajillas automática. Para obtener los mejores resultados, se recomienda lavar la tapa, la tapa para ingredientes, el ensamblaje del collar y cuchilla, y el anillo de cierre hermético. Consulte "Cuidado y limpieza".



# Índice

---

Avisos de segurança .....	33
Requisitos elétricos .....	33
Instruções importantes de segurança .....	34
Características do liquidificador .....	35-37
Preparação do liquidificador para uso .....	38
Antes do primeiro uso .....	38
Montagem do liquidificador .....	38
Uso do liquidificador .....	40
Antes do uso .....	40
Funcionamento do liquidificador .....	40
Função Crush Ice (Triturar gelo) .....	40
Função Pulse (Pulsar) .....	41
Tampa de ingredientes .....	42
Função de controle do motor .....	42
Guia para controle de velocidade .....	42
<b>MANUTENÇÃO E LIMPEZA</b>	
Manutenção e limpeza .....	43
Solução de problemas .....	44
Dicas para o liquidificador .....	45-47

**NOTA:** A FIM DE ALCANÇAR OS MELHORES RESULTADOS DE DESEMPENHO E DEVIDO AO DESENHO EXCLUSIVO DA JARRA E LÂMINA, LEIA ESTAS INSTRUÇÕES ANTES DE USAR O SEU NOVO LIQUIDIFICADOR KITCHENAID:



# Avisos de segurança

## A sua segurança e a de terceiros é muito importante.

Incluimos muitas mensagens importantes de segurança neste manual e em seu aparelho. Leia e obedeça sempre todas as mensagens de segurança.

Este é o símbolo de alerta de segurança.



Este símbolo chama a sua atenção sobre os potenciais perigos que podem ocasionar morte ou lesão a você ou aos demais.

Todas as mensagens de segurança serão acompanhadas do símbolo de alerta de segurança e da palavra "PERIGO" ou "ADVERTÊNCIA".

Estas palavras significam:



**PERIGO**

**Se as instruções não forem seguidas de imediato, pode haver risco de morte ou de lesões graves.**



**ADVERTÊNCIA**

**Se as instruções não forem seguidas, pode haver risco de morte ou de lesões graves.**

Todas as mensagens de segurança mencionam qual é o risco em potencial, como reduzir a chance de se ferir e o que pode acontecer se as instruções não forem seguidas.

## Requisitos elétricos

**ADVERTÊNCIA**



**Risco de choque elétrico**

**Ligue a uma tomada tripolar aterrada.**

**Não use adaptadores.**

**Não use extensão elétrica.**

**Não seguir estas instruções pode trazer risco de vida, incêndio ou choque elétrico.**

Volts: somente 220-240 VCA

Hertz: 50/60 Hz

**NOTA:** O seu liquidificador tem um plugue tripolar com ligação terra. Para reduzir o risco de choque elétrico, este plugue irá encaixar na tomada apenas em um sentido. Se o plugue não encaixar na tomada, entre em contato com um eletricitista qualificado. Não modifique o plugue de maneira nenhuma.

Não use extensão elétrica. Se o cabo elétrico for muito curto, entre em contato com um eletricitista qualificado para instalar uma tomada próxima ao aparelho.

# INSTRUÇÕES IMPORTANTES DE SEGURANÇA

---

Para reduzir o risco de incêndio, choque elétrico ou ferimentos em pessoas, quando usar aparelhos elétricos, siga sempre as precauções básicas de segurança, incluindo as seguintes:

1. Leia todas as instruções.
2. Para se proteger contra o risco de choque elétrico, não coloque o liquidificador na água ou outro líquido.
3. Supervisão cuidadosa é necessária quando qualquer aparelho é usado por crianças ou quando estiver próximo delas.
4. Desligue o aparelho da tomada quando não estiver sendo usado, antes de inserir ou retirar peças e antes da limpeza.
5. Evite o contato com as peças móveis.
6. Não opere o liquidificador com o cabo elétrico ou plugue danificado, ou após ter apresentado mau funcionamento, ou após uma queda ou qualquer tipo de defeito. Leve o aparelho ao centro de serviço autorizado mais próximo para avaliação, reparo, ajuste elétrico ou mecânico.
7. Não use ao ar livre.
8. Não deixe o cabo elétrico pendurado sobre a extremidade da mesa ou balcão.
9. Mantenha as mãos e utensílios distantes do recipiente durante a operação para reduzir o risco de ferimentos graves ou danos ao liquidificador. Pode-se usar uma espátula, mas somente quando o liquidificador não estiver em funcionamento.
10. As lâminas são afiadas. Manuseie-as com cuidado.
11. Sempre opere o liquidificador com a tampa em seu lugar.
12. O uso de acessórios não recomendados pela KitchenAid™, incluindo a jarra, podem causar um risco de ferimentos em pessoas.
13. Quando estiver preparando líquidos quentes, remova a peça central do conjunto da tampa.
14. Este produto é projetado exclusivamente para o uso doméstico.
15. Para reduzir o risco de ferimentos, nunca coloque o conjunto colar de travamento e lâmina sobre a base sem ter a jarra instalada corretamente.
16. Este aparelho não se destina ao uso por pessoas (incluindo crianças) com redução das capacidades física, sensorial ou mental, ou falta de experiência e conhecimento, a não ser que tenham sido supervisionadas ou dadas instruções relativas à utilização do aparelho por uma pessoa responsável pela sua segurança.
17. As crianças devem ser supervisionadas para garantir que não brinquem com o aparelho.

## GUARDE ESTAS INSTRUÇÕES

# Características do liquidificador



\* Dependendo do modelo.

# Características do liquidificador



\* Dependendo do modelo.

# Características do liquidificador

Este liquidificador foi desenvolvido e testado pelas normas de qualidade da KitchenAid para um desempenho otimizado e vida útil prolongada livre de problemas.

## Motor potente

Um motor robusto com 0,9 HP fornece a potência para um desempenho soberbo com todas as tarefas que um liquidificador pode realizar - desde a preparação de molhos, vinagretes encorpados até a trituração uniforme de uma jarra com gelo ou fruta congelada para fazer smoothies deliciosos em poucos segundos.

## Jarra de policarbonato\*

Jarra transparente em peça única de 1,75 L. A jarra de policarbonato é resistente contra quedas, arranhões e manchas.



Além disso, possui uma alça mais macia e anti-deslizante para um controle firme e confortável.

## Jarra de vidro\*

Jarra de vidro resistente a arranhões, manchas e odores. A jarra é removível do colar de travamento para a limpeza fácil e resiste a extremas variações de temperatura. Possui um bico que permite o derramamento suave e fácil, sem pingar uma gota.



## Tampa de encaixe com medidor de ingredientes transparente de 60 ml

Proporciona uma vedação firme. A tampa flexível manterá sua vedação apertada ao longo da vida útil do liquidificador. A tampa inclui uma peça removível de 60 ml proporcionando comodidade ao medir e adicionar ingredientes.

## Lâmina de aço inoxidável patenteada

Os dentes grandes e afiados da lâmina estão posicionados em quatro planos diferentes para uma mistura rápida, completa e consistente.

## Conjunto colar de travamento e lâmina\*

O projeto em uma única peça resulta em um colar de travamento durável de fácil manuseio e limpeza. Ao lavar a unidade na máquina de lavar louça, as lâminas são mantidas fixas até que a jarra seja anexada corretamente ao colar e encaixada na base do liquidificador.

## Acopladores duráveis com reforço de aço



Acopladores de qualidade comercial com 12 dentes entrelaçados proporcionam uma transferência direta da potência do motor até a lâmina. O acoplador da jarra está revestido para um funcionamento silencioso.

## Botões seletores de velocidade

Crie bebidas congeladas, molhos cremosos tipo purê ou sopas em segundos. Misture com confiança, controle e consistência em todas as configurações de velocidade:

AGITAR , PICAR , MISTURAR ,

PURÊ , e LIQUIDIFICAR . A função

PULSE (pulsar)  funciona com todas as cinco velocidades. A função CRUSH ICE (triturar gelo)  foi especificamente desenvolvida para triturar gelo e pulsará automaticamente em intervalos alternados para atingir os melhores resultados.

## Controle do motor em velocidade constante

O controle exclusivo do motor em velocidade constante funciona automaticamente para manter a velocidade constante, mesmo através de mudanças de densidade quando são adicionados os ingredientes. Este projeto avançado da KitchenAid mantém uma velocidade de processamento ideal para cada tarefa culinária de acordo com a configuração da base de controle.

## Função de controle do motor

O motor do liquidificador começa a funcionar em uma velocidade mais lenta para conduzir os alimentos até a lâmina e logo aumenta para a velocidade selecionada. Esta função reduz o tranco ao iniciar o processamento e permite operar sem o uso das mãos.

## Base de metal fundido

A base pesada de metal fundido assegura uma operação calma e estável quando se processa uma jarra cheia de ingredientes. Os quatro pés de borracha em uma base larga e sólida proporcionam uma aderência firme que não escorrega. A base, lisa e arredondada, é fácil de limpar e oferece um compartimento para armazenar o cabo elétrico na parte inferior.

## Painel de controle com botões selados por membrana

Facilita a limpeza instantânea. Com seu painel de controle liso, sem fendas e nem vãos, não entra resíduos.

\* Dependendo do modelo.

# Preparação do liquidificador para uso

## Antes do primeiro uso

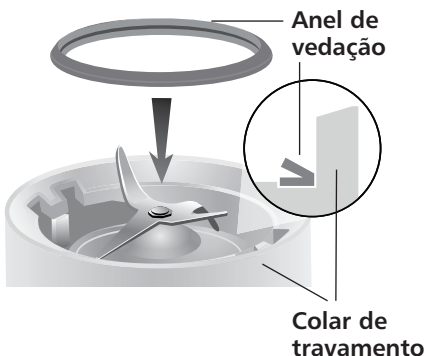
Antes de utilizar o seu liquidificador pela primeira vez, limpe a base com um pano embebido em água morna com sabão e depois passe um pano úmido. Seque com um pano macio. Lave a jarra, tampa, conjunto colar de travamento e lâmina, anel de vedação e tampa dosadora de ingredientes em água morna com sabão (veja "Manutenção e Limpeza"). Enxágue e seque as peças.

## Montagem do liquidificador - Jarra de vidro (em alguns modelos)

1. Coloque o colar de travamento com a unidade da lâmina, apontados para cima, sobre uma superfície firme.



2. Coloque o anel de vedação, lado plano para baixo, em torno das lâminas e dentro da ranhura no interior do colar de travamento.



3. Alinhe os marcadores da jarra com as posições do colar de travamento.



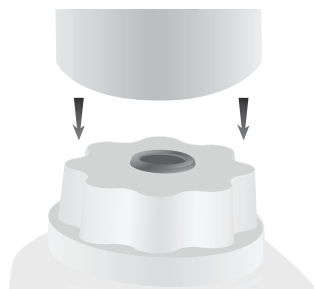
4. Pressione para baixo e gire a jarra no sentido horário, aproximadamente 1/4 de volta até que dois cliques sejam ouvidos.



5. Ajuste o comprimento do cabo elétrico conforme sua necessidade.



6. Coloque a jarra na base do liquidificador.



# Preparação do liquidificador para uso

**NOTA:** Quando posicionada corretamente, a jarra irá repousar completamente na base do liquidificador. Caso contrário, repita as etapas 3 e 4.



7. Coloque a tampa na jarra.
8. Ligue em uma tomada tripolar aterrada. Agora o liquidificador está pronto para ser utilizado.
9. Antes de retirar a jarra da base, sempre pressione o botão "O" (desligado) e desconecte o cabo elétrico da tomada.

## Montagem do liquidificador - Jarra de policarbonato (em alguns modelos)

1. Ajuste o comprimento do cabo elétrico conforme sua necessidade.



2. Coloque a jarra de policarbonato na base do liquidificador.



## ⚠️ ADVERTÊNCIA



**Risco de choque elétrico**  
Ligue a uma tomada tripolar aterrada.

**Não use adaptadores.**

**Não use extensão elétrica.**

**Não seguir estas instruções pode trazer risco de vida, incêndio ou choque elétrico.**

3. Ligue em uma tomada tripolar aterrada. Agora o liquidificador está pronto para ser utilizado.
4. Antes de retirar a jarra da base após o seu uso, sempre pressione o botão "O" (desligado) e desconecte o cabo elétrico da tomada. Se estiver usando a função PULSE (pulsar), certifique-se de que a luz vermelha intermitente esteja apagada (pressionando o botão "O") e em seguida, desligue da tomada. Levante a jarra da base do liquidificador através de um movimento vertical.







# Uso do liquidificador

## Antes do uso

**NOTA:** Enquanto o liquidificador está ligado ou a luz indicadora da função PULSE (pulsar) Pulse está piscando:

- Não interfira no movimento da lâmina.
- Não retire a tampa da jarra.

## Funcionamento do liquidificador

O liquidificador KitchenAid possui cinco velocidades: AGITAR , PICAR , MISTURAR , PURÊ , e LIQUIDIFICAR . Além disso, apresenta as funções CRUSH ICE (triturar gelo)  e PULSE (pulsar) Pulse.



1. Com um processamento conveniente em uma única etapa, esta unidade funcionará somente quando o botão de seleção de velocidade for pressionado.
2. Antes de utilizar o liquidificador, certifique-se de que a jarra esteja fixada corretamente no colar de travamento e que a unidade esteja posicionada na base do liquidificador.

**NOTA:** Se existir um espaço entre o colar de travamento e a base, então a jarra talvez não esteja fixada no colar de travamento (somente os modelos com jarra de vidro) ou a unidade não está posicionada corretamente na base do liquidificador. Veja "Montagem do liquidificador" para obter mais instruções.




**Espaço**

**Sem espaço**

3. Adicione os ingredientes na jarra e coloque a tampa firmemente.




4. Pressione o botão para selecionar a velocidade desejada para operação contínua. A luz indicadora verde próxima a velocidade selecionada permanecerá acesa. Você pode alterar as programações sem parar a unidade, pressionando outro botão de velocidade.

**IMPORTANTE:** Se for processar alimentos ou líquidos quentes, retire a tampa dosadora de ingredientes central. Opere somente na velocidade AGITAR .

5. Para desligar o liquidificador, pressione o botão "O". O botão "O" (desligado) interromperá o funcionamento em qualquer velocidade e desativa o liquidificador ao mesmo tempo.
6. Antes de retirar a jarra da base, desconecte o plugue da tomada.

## FUNÇÃO CRUSH ICE (Triturar gelo)

O seu liquidificador KitchenAid oferece a função CRUSH ICE (triturar gelo) . Quando selecionada, o liquidificador pulsará automaticamente em intervalos alternados na velocidade ideal para triturar gelo ou outros ingredientes.


1. Antes de utilizar o liquidificador, certifique-se de que a jarra esteja posicionada corretamente na base do liquidificador.

**NOTA:** Se existir um espaço entre o colar de travamento e a base, então a jarra talvez não esteja fixada no colar de travamento ou o colar não está posicionado corretamente sobre a base do liquidificador. Veja "Montagem do liquidificador" para obter mais instruções.


2. Adicione os ingredientes na jarra e coloque a tampa firmemente.




# Uso do liquidificador



3. Pressione CRUSH ICE (triturar gelo) . A luz indicadora permanecerá acesa. O liquidificador pulsará automaticamente em intervalos alternados.







4. Para desligar a função CRUSCH ICE (triturar gelo) , pressione o botão "O". Agora o liquidificador está pronto para ser utilizado de forma contínua.
5. Antes de retirar a jarra da base, desconecte o plugue da tomada.

## FUNÇÃO PULSE (PULSAR)


O seu liquidificador KitchenAid oferece a função PULSE (pulsar) , que permite a característica de "Pulsar em qualquer velocidade".

**NOTA:** A função PULSE (pulsar)  não funcionará com a função CRUSH ICE (triturar gelo) .




1. Antes de utilizar o liquidificador, certifique-se de que a jarra esteja posicionada corretamente na base do liquidificador.
- NOTE:** ISe existir um espaço entre o colar de travamento e a base, então a jarra talvez não esteja fixada no colar de travamento ou o colar não está posicionado corretamente sobre a base do liquidificador. Veja "Montagem do liquidificador" para obter mais instruções.
2. Adicione os ingredientes na jarra e coloque a tampa firmemente.
  3. Pressione a função PULSE (pulsar) . A luz indicadora acima do botão piscará para indicar que todas as cinco velocidades estão disponíveis na função PULSE (pulsar) .

4. Selecione o botão de velocidade. Pressione e mantenha-o pressionado durante o tempo desejado. Ambos os indicadores do botão de velocidade e da função PULSE (pulsar)  permanecerão acesos quando em funcionamento na velocidade selecionada. Quando liberar o botão, o processamento irá parar, mas o liquidificador permanecerá na função PULSE (pulsar)  e a luz indicadora desta função retornará a piscar. Para pulsar outra vez ou para mudar a velocidade, simplesmente mantenha pressionado o botão na velocidade desejada.




5. Para desligar a função PULSE (pulsar)  pressione o botão "O" (desligado). Agora o liquidificador está pronto para ser utilizado de forma contínua.
6. Antes de retirar a jarra, pressione o botão "O" (desligado) para desativar o liquidificador, e desconecte o cabo elétrico da tomada.

## Tampa de ingredientes



A tampa de ingredientes de 60 ml pode ser usada para medir e adicionar ingredientes. Retire a tampa e adicione os ingredientes nas velocidades AGITAR , PICAR , MISTURAR . Ao operar em velocidades mais altas, com a jarra cheia ou com conteúdos quentes, desligue o liquidificador e depois adicione os ingredientes.



**IMPORTANTE: Se for processar alimentos ou líquidos quentes, retire a tampa dosadora de ingredientes central. Opere somente na velocidade AGITAR .**


## Função de controle do motor

A característica de controle do motor inicia automaticamente o liquidificador em uma velocidade mais lenta para os ingredientes alcançarem as lâminas, e em seguida, aumenta rapidamente até a velocidade selecionada para um desempenho ideal.

**NOTA:** A característica do processamento Soft Start (início suave) somente funciona quando a velocidade é selecionada a partir da posição "0" (desligado) e não funciona com as funções PULSE (pulsar)  nem CRUSH ICE (triturar gelo) .

## Guia para controle de velocidade

Ingrediente	Velocidade	Ingrediente	Velocidade
Bebida gelada misturada		Bebida gelada à base de leite	
Torta de queijo		Salada de carne para recheio de sanduíche	 Pulse em 
Frutas cortadas	 Pulse em 	Musse	
Vegetais cortados	 Pulse em 	Mingau de aveia	
Patê de queijo cremoso		Massa de panqueca	
Sopa creme		Molho pesto	
Gelo triturado/cortado	 	Purê de fruta/papinha de bebê	
Mistura cremosa		Purê de carne/papinha de carne para o bebê	
Frutas frescas picadas	 	Purê de vegetais/papinha de vegetais para o bebê	
Vegetais frescos picados	 	Molho de saladas	
Gelatina fofa para tortas/sobremesas		Cobertura de farelos picante	 Pulse em 
Fruta congelada cortada (descongelar levemente até poder ser examinada com a ponta da faca)	 	Bebida de sorvete de frutas	
Bebida à base de iogurte congelado		Ricota macia ou queijo cottage	
Suco de polpa de fruta congelada	 	Cobertura granulada	
Bebida à base de frutas		Cobertura de farelos doce	 Pulse em 
Molho à base de frutas		Cobertura crocante doce	 Pulse em 
Queijo duro ralado		Molho do prato principal à base de vegetais	
Molho de carne		Massa de waffle	
		Molho branco	

**Dica** - Processe uma forma de gelo padrão ou 12 a 14 cubos de gelo por vez. Mexer ocasionalmente com uma espátula será útil, apenas quando o liquidificador estiver na posição "0" (desligado). A função CRUSH ICE (triturar gelo)  foi otimizada para triturar e cortar gelo sem adicionar quaisquer ingredientes líquidos.

# MANUTENÇÃO E LIMPEZA

A jarra do liquidificador e a lâmina podem ser limpas facilmente sem a desmontagem.

- Limpe completamente o liquidificador após cada uso.
- Não mergulhe a base do liquidificador nem o cabo elétrico na água.
- Não use detergentes abrasivos nem esfregões.

## Para limpar o jarro de vidro


1. Levante a jarra da base do liquidificador através de um movimento vertical. Coloque a jarra sobre uma superfície sólida. Em seguida, enquanto segura o colar de travamento, gire a jarra no sentido anti-horário, dois cliques, para separar o colar de travamento e a unidade da lâmina, e o anel de vedação da jarra. Lave as peças em água com sabão. Enxágue-os e seque-os.

**NOTA:** A jarra pode ser lavada na prateleira inferior da máquina de lavar louça automática. Para obter os melhores resultados, a lavagem manual é recomendada para a tampa, tampa dosadora de ingredientes, conjunto colar de travamento e lâmina, e anel de vedação.



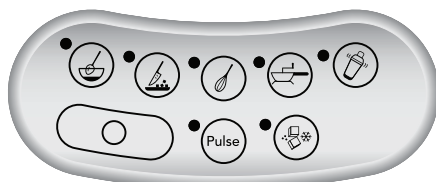
2. Limpe a base do liquidificador e o cabo elétrico com um pano embebido em água morna com sabão; logo após passe um pano úmido seguido de um pano seco e macio.

## Para limpar a jarra de policarbonato ou de vidro sem desmontagem

1. Coloque a jarra na base do liquidificador, encha pela metade com água morna (não quente), e adicione 1 ou 2 gotas de detergente líquido. Coloque a tampa na jarra, pressione a velocidade AGITAR  e opere o liquidificador por 5 a 10 segundos. Retire a jarra e esvazie o conteúdo. Enxágue-a com água morna até ficar limpa.
2. Para limpar a tampa e a tampa dosadora de ingredientes, lave-as em água morna com sabão e, em seguida, enxágue-as e seque-as completamente. Estas peças também podem ser lavadas na prateleira superior da máquina de lavar louça automática. Para obter os melhores resultados, a lavagem manual é recomendada.
3. Limpe a base do liquidificador e o cabo elétrico com um pano embebido em água morna com sabão; logo após passe um pano úmido seguido de um pano seco e macio. Quando guardar o liquidificador, enrole o cabo elétrico no compartimento de armazenamento na parte inferior da base.

# Solução de problemas

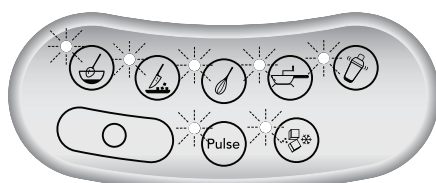
## O liquidificador não opera quando uma configuração é selecionada:



Nenhuma luz indicadora está acesa.

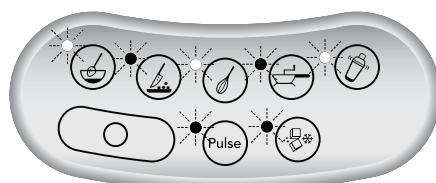
Verifique se o liquidificador está conectado em uma tomada de 3 pinos aterrada. Se estiver, pressione o botão "0" (desligado) e, em seguida, desligue da tomada. Conecte o plugue do cabo elétrico na mesma tomada. Se ainda o liquidificador não funcionar, então verifique se o fusível ou o interruptor do circuito elétrico está conectado e certifique-se de que o circuito está fechado.

## O liquidificador para enquanto está processando:



Todas as luzes indicadoras estão piscando ao mesmo tempo.

O liquidificador pode estar sobrecarregado. Se o liquidificador se sobrecarrega ao processar ingredientes pesados, este se desligará automaticamente para evitar danos ao motor. Pressione o botão "0" para reiniciar o liquidificador. Retire a jarra da base e separe os conteúdos da jarra em porções menores. Adicionar líquidos na jarra também pode reduzir a carga no liquidificador.



As luzes indicadoras estão piscando alternadamente.

O liquidificador pode estar travado. Se estiver travado, o liquidificador irá parar de funcionar para evitar danos ao motor. Pressione o botão "0" para reiniciar o liquidificador. Retire a jarra da base e libere as lâminas fragmentando ou removendo os conteúdos no fundo da jarra.








## O liquidificador liga, mas as lâminas não giram.



A jarra não está fixada corretamente no colar de travamento (somente os modelos com jarra de vidro), e assim não permitindo que os acopladores se encaixem. Retire a jarra da base e conecte-a dentro do colar de travamento. Pressione para baixo e gire a jarra no colar de travamento no sentido horário, até que dois cliques sejam ouvidos. Isto permitirá que a unidade encaixe-se no acoplador. Veja "Montagem do liquidificador".


# Dicas para o liquidificador


## Dicas rápidas


- Para produzir uma textura mais suave, use a função CRUSH ICE (triturar gelo)  se estiver preparando bebidas com gelo.
- Cubos de gelo menores podem ser triturados ou cortados mais rapidamente do que os grandes.
- Adicione alimentos nesta jarra de liquidificador em quantidades maiores do que você faria com outros liquidificadores - você pode adicionar 475 a 710 ml de cada vez em contraste com as porções de 235 ml.
- Para misturas de muitos ingredientes, inicie o processamento na função AGITAR  para combinar os ingredientes completamente. Em seguida, aumente a velocidade, se necessário.
- Certifique-se de manter a tampa na jarra durante o processamento.
- Se desejar, retire a tampa dosadora central da jarra para adicionar líquidos ou cubos de gelo enquanto o liquidificador estiver funcionando nas velocidades AGITAR , PICAR , ou MISTURAR .
- Quando estiver funcionando em velocidades mais altas, com a jarra cheia ou com conteúdos quentes, desligue o liquidificador e depois adicione os ingredientes.
- Desligue o liquidificador antes de usar utensílios na jarra. Use uma espátula de borracha para misturar os ingredientes somente quando o liquidificador estiver desligado. Nunca use utensílios na jarra, inclusive as espátulas, enquanto o motor estiver funcionando.
- Se possível, deixe os alimentos quentes esfriarem antes de processá-los. Comece a processar os alimentos quentes na velocidade AGITAR . Se for necessário, aumente a velocidade.
- Retire a tampa medidora de ingredientes central quando misturar líquidos quentes, operando somente na velocidade AGITAR . Não coloque as mãos desprotegidas sobre a tampa da jarra durante o processamento de líquidos quentes.



- Desligue o liquidificador e verifique a consistência dos alimentos depois de alguns segundos para evitar o excesso de processamento.



## Como se faz...

**Reconstituir suco congelado:** Para uma lata de 175 ml de suco de laranja concentrado, combine o suco e a quantidade de água correta na jarra. Coloque a tampa e misture na velocidade MISTURAR  até ficar bem misturado, cerca de 10 a 15 segundos.

Para uma lata de 355 ml, combine o suco e 1 lata de água na jarra. Coloque a tampa e misture na velocidade MISTURAR  até ficar bem misturado, cerca de 20 a 30 segundos. Adicione e misture mais 2 latas de água.

**Dissolver gelatina aromatizada:** Despeje água fervendo na jarra e adicione a gelatina. Retire a tampa dosadora de ingredientes central e misture na velocidade AGITAR  até que a gelatina esteja dissolvida, cerca de 10 a 30 segundos. Adicione outros ingredientes.

**Fazer farelos de bolachas e graham cracker:** Quebre as bolachas maiores em pedaços de aproximadamente 4 cm de diâmetro. Use as bolachas menores tal como estão. Coloque-as na jarra. Na função PULSE (pulsar) , coloque a tampa e misture na velocidade PICAR , pulsando algumas vezes, cerca de 3 segundos por vez, até que a consistência desejada seja alcançada. Use os farelos para fazer uma cobertura rápida para iogurte congelado, pudim ou compota de frutas.



Para fazer um farelo mais fino para tortas e massas de sobremesa, quebre as bolachas ou graham crackers em pedaços de aproximadamente 3,75 cm de diâmetro e coloque na jarra. Na função PULSE (pulsar) , coloque a tampa e misture na velocidade LIQUIDIFICAR , pulsando algumas vezes até que a consistência desejada seja alcançada, cerca de 20 a 30 segundos.


# Dicas para o liquidificador


---



**Fazer farelos de biscoito:** Siga os procedimentos das bolachas. Use como uma cobertura ou como um ingrediente em pratos principais de ensopados e de vegetais.


**Fazer farinha de rosca:** Pique o pão em pedaços de aproximadamente 4 cm de diâmetro. Siga os procedimentos das bolachas. Use como uma cobertura ou como um ingrediente em pratos principais de ensopados e de vegetais.


**Cortar frutas e vegetais:** Coloque 475 ml de pedaços de frutas ou vegetais na jarra. Na função PULSE (pulsar) , coloque a tampa e misture na velocidade MISTURAR , pulsando algumas vezes, cerca de 2 a 3 segundos por vez, até que a consistência desejada seja alcançada.


**Purê de frutas:** Coloque 475 ml de fruta enlatada ou cozida na jarra. Adicione 30 a 60 ml da calda das frutas ou água por 235 ml de fruta. Coloque a tampa e misture na velocidade PURÊ  por 5 a 10 segundos.


**Purê de vegetais:** Coloque 475 ml de vegetais enlatados ou cozidos na jarra. Adicione 30 a 60 ml do caldo dos vegetais, água ou leite por 235 ml de vegetais. Coloque a tampa e misture na velocidade PURÊ  por 10 a 20 segundos.


**Purê de carne:** Coloque a carne macia e cozida, cortada em cubos, na jarra. Adicione 45 a 60 ml do caldo de carne, água ou leite por 235 ml de carne. Coloque a tampa e misture na velocidade AGITAR  por 10 segundos. Desligue o liquidificador e raspe as laterais da jarra. Coloque a tampa e misture na velocidade PURÊ  por mais 10 a 20 segundos.

**Purê de queijo cottage ou ricota:** Coloque o queijo cottage ou ricota na jarra. Coloque a tampa e misture na velocidade MISTURAR  até ficar homogêneo, cerca de 25 a 35 segundos. Desligue o liquidificador e raspe as laterais como necessário. Se for preciso, adicione 15 ml de leite desnatado por 235 ml de queijo cottage. Use como base para molhos e patês com baixo teor de gordura.


**Combinar ingredientes líquidos para produtos assados:** Despeje os ingredientes líquidos na jarra. Coloque a tampa e misture na velocidade LIQUIDIFICAR  até obter uma boa mistura, cerca de 10 a 15 segundos. Despeje a mistura líquida sobre os ingredientes secos e misture bem.



**Tirar caroços do molho:** Se o caldo ou molho de carne ficar encaroçado, despeje-o na jarra. Coloque a tampa e misture na velocidade MISTURAR  até ficar homogêneo, cerca de 5 a 10 segundos.

**Combinar farinha e líquido para engrossar:** Coloque a farinha e o líquido na jarra. Coloque a tampa e misture na velocidade AGITAR  até ficar homogêneo, cerca de 5 a 10 segundos.



**Preparar molho branco:** Coloque o leite, farinha e sal, se desejado, na jarra. Coloque a tampa e misture na velocidade AGITAR  até obter uma boa mistura, cerca de 5 a 10 segundos. Despeje em uma panela e cozinhe como de costume.

# Dicas para o liquidificador



**Preparar massa de panqueca ou waffle com mistura pronta:** Coloque a mistura e os outros ingredientes na jarra. Coloque a tampa e misture na velocidade MISTURAR  até obter uma boa mistura, cerca de 10 a 20 segundos. Desligue o liquidificador e raspe as laterais da jarra como necessário.

**Ralar queijo:** Corte o queijo gelado em cubos de 1,25 a 1,5 cm. Coloque até 120 ml de queijo na jarra. Coloque a tampa e misture na velocidade LIQUIDIFICAR  por 5 a 10 segundos. Para queijos duros, como o parmesão, utilize-os à temperatura ambiente e, em seguida, misture na velocidade LIQUIDIFICAR  por 10 a 15 segundos.


**Fazer mingau de aveia para o bebê:**

Coloque os flocos de aveia na jarra. Na função PULSE (pulsar) , misture na velocidade MISTURAR  até obter a consistência desejada, aproximadamente 5 impulsos, de 2 a 3 segundos cada impulso. Cozinhe como de costume.

**Fazer comida de bebê com a comida de adulto:**

Coloque a comida de adulto pronta na jarra. Coloque a tampa e misture na velocidade AGITAR  por cerca de 10 segundos. Em seguida, misture na velocidade PURÉ  por 10 a 30 segundos.

**Enxaguar sua jarra do liquidificador:**

Adicione 1 ou 2 gotas de detergente líquido. Coloque a tampa e misture na velocidade AGITAR , até que as laterais fiquem limpas, cerca de 5 a 10 segundos. Enxágue-a e seque-a. Para uma limpeza completa, tanto a jarra quanto a tampa podem ser lavadas em uma máquina de lavar louça automática. Para obter os melhores resultados, a lavagem manual é recomendada para a tampa, tampa dosadora de ingredientes, conjunto colar de travamento e lâmina, e anel de vedação. Consulte a seção de "Manutenção e limpeza".

# 목 차

블렌더 안전에 관한 사항 .....	48
전기적 요구 사항 .....	49
중요 안전 지침 .....	49
블렌더 특징 .....	50-52
블렌더 사용 준비 .....	53
처음 사용하기 전에 .....	53
블렌더 유닛 .....	54
블렌더 사용하기 .....	55
사용 전 .....	55
블렌더 작동 .....	55
얼음 분쇄 .....	55
펄스 모드 .....	56
재료 투여/ 측정 캡 .....	56
모터 제어 특징 .....	56
속도 조절 안내 .....	57
<b>관리 및 세척</b>	
관리 및 세척 .....	58
문제 해결 .....	59
블렌더 도움말 .....	60,61

**참고:** 독특한 용기 및 블레이드 날 설계로 인해 새로운 KITCHENAID™ 블렌더를 사용하기 전에는 최상의 결과를 실현할 수 있도록 본 사용 설명서를 읽으세요.

## 블렌더 안전에 관한 사항

**당신의 안전과 다른 사람의 안전 모두 중요해요.**

본사는 장치 안전에 관한 많은 중요 사항을 본 매뉴얼에서 제공합니다. 모든 안전 사항을 언제나 읽고 지켜주세요.



안전 경고 심볼임.

고객 여러분과 타인에게 사망 또는 상해를 가할 수 있는 잠재적인 위험을 경고하는 심볼임.

모든 안전에 관한 사항은 안전 경고 심볼과 "위험" 또는 "경고"란 용어가 나옴. 용어의 의미:

**⚠ 위험**

지시 사항을 즉시 준수 하지 않는 경우, 사망 또는 심각한 상해를 입을 수 있음.

**⚠ 경고**

지시 사항을 준수 하지 않는 경우, 사망 또는 심각한 상해를 입을 수 있음.

모든 안전에 관한 사항은 잠재적인 위험과 상해의 가능성을 줄이는 방법, 그리고 지시 사항을 준수하지 않는 경우, 어떤 일이 발생할 수 있는 지 알려줍니다.




# 전기적 요구 사항

전압: AC 220-240 볼트  
헤르츠: 50/60 Hz

**참고:** 블렌더는 접지 플러그를 제공함.  
전기적 충격의 위험을 줄이기 위해  
본 플러그는 1 방출 콘센트에 적합함.  
플러그가 콘센트에 맞지 않는 경우에는  
유자격 전기 기술자에게 연락함. 어떠한  
방법으로도 플러그를 개조하지 말 것.

연장 코드선을 사용하지 말 것. 전원  
코드선이 너무 짧은 경우는 유자격 전기  
기사 또는 수리 기사가 본 제품 부근에  
콘센트를 설치하게 할 것.

**⚠ 경고**



**전기 충격 위험**

접지 콘센트를 사용 할 것.  
어댑터를 사용하지 말 것.  
연장 코드선을 사용하지 말 것.

본 지시 사항을 준수하지 않으면  
사망, 화재, 또는 전기 충격을 초래할  
수 있음.

## 중요 안전 지침

전기 용품 사용 시에는 화재, 전기적 충격의 위험 및/또는 상해를 줄이기 위해 다음 사항들을 포함하여 기본적인 안전 예방 사항들을 언제나 준수해야 합니다.

1. 사용 설명서를 모두 읽는다.
2. 전기적 충격의 위험을 방지하기 위하여 블렌더를 물 또는 다른 액체에 넣지 않는다.
3. 어린이가 가까이 있는 곳에서 전기 용품 사용 시 세심한 감독이 필요하다.
4. 사용 중이 아닌 경우, 부품 장착 또는 분리 전 및 세척 전에 콘센트에서 플러그를 뽑는다.
5. 움직이는 부품을 접촉하지 않는다.
6. 핸드 믹서의 코드나 플러그가 손상되었거나 핸드 믹서 오작동 후 또는 핸드 믹서가 어떤 방법으로 떨어졌거나 손상된 경우, 핸드 믹서를 작동하지 않는다. 본 제품의 조사 관찰, 수리 또는 전기 기계적 조절을 하기 위해서는 가까이 위치한 공인 서비스 센터로 가져간다.
7. 실외에서 사용하지 않는다.
8. 테이블 또는 카운터 모서리에 코드를 걸쳐 놓지 않는다.
9. 블렌딩 하는 동안에는 상해 위험 또는 블렌더의 손상을 줄이기 위해 손과 기타 도구들을 용기에서 멀리 한다. 스크레이퍼는 사용할 수 있으나 블렌더가 작동하지 않을 때만 사용해야 한다.
10. 블레이드 날이 날카로움. 취급 주의.
11. 항상 블렌더는 커버를 잘 덮고 작동한다.
12. 캔 통을 포함하여 KitchenAid™가 권장하지 않는 장착물을 사용하면 상해 위험의 원인이 될 수 있다.
13. 뜨거운 액체를 블렌딩하는 동안에는 두 커버의 중앙 피스를 분리한다.
14. 본 제품은 가정용으로 제작됨.
15. 상해의 위험을 줄이기 위해 피처를 제대로 장착하지 않은 상태에서 받침대에 로킹 칼라와 블레이드 유닛을 넣지 않는다.
16. 본 제품은 신체, 감각, 또는 정신 능력에 결함이 있는 자 (어린이 포함), 또는 경험과 지식이 결여된 자가 안전에 책임이 있는 자의 본 제품 사용에 대한 감독을 받지 않거나 사용에 관한 지시 사항을 전달받지 않는 경우에는 본 제품을 사용할 수 있도록 제작되지는 않음.
17. 어린이들이 전기 용품을 가지고 놀지 않도록 살펴 보아야 한다.

# 본 사용 설명서를 보관할 것

# 블렌더 특징



\* 모델에 따라 다름.

# 블렌더 특징



하단

\* 모델에 따라 다름.

# 블렌더 특징

이 블렌더는 최적 성능 및 장기간 고장 없는 제품 수명을 위한 KitchenAid 품질 기준에 의거 제작하여 테스트를 거쳤습니다.

## 강력 모터

튼튼한 0.9 마력 모터는 퓨레 소스에서 청키 살사 만들기, 부드러운 스무디 만들기 및 수 초 내에 1 피처의 얼음이나 냉동 과일의 고른 분쇄와 같은 모든 블렌딩 작업을 위해 최고의 성능을 발휘할 수 있는 전력을 공급함.

## 플라스틱 피처\*



1.75 L 용량, 투명 플라스틱 피처; 파손, 긁힘, 얼룩에 강함. 피처는 견고하고 편안하며 미끄럼 없는 제어를 위해 부드러운

그립을 구비하고 있음.

## 유리 피처\*



긁힘, 얼룩, 냄새에 강함. 간편한 세척을 위해 로킹 칼라에서 분리 가능하고 극한 온도 범위에서도 견딜 수 있음. 간편하게 쏟아 부을 수 있는

피처 주둥이를 통해 액체를 떨어뜨리지 않고 쉽게 쏟아 부을 수 있음.

## 60 mL 투명 재료 투여/측정 캡 장착 스테이 풋 덮개

강력한 밀폐성. 신속성 있는 덮개가 블렌더 제품 수명 동안 견고한 밀폐력을 유지함. 재료를 측정하고 추가하는 데 있어 편리하도록 분리형 60 mL 캡을 구비함.

## 특허 스테인레스 스틸 블레이드 날

날카로운 큰 크기의 블레이드 날이 신속하고 완전하며 일관된 블렌딩 작업을 위해 다른 위치의 네 면에 위치함.








## 로킹 칼라 및 블레이드 유닛\*

간편한 처리와 세척을 위해 로킹 칼라 안으로 내구성 있는 블레이드 날 세트 설계가 되어 있음. 설겅이에 안전한 유닛으로 피처가 로킹 칼라에 올바르게 장착되어 블렌더 받침대에 넣게 될 때까지 블레이드 날이 회전하지 못 함.

## 내구 강화 스틸 커플러

12 개 연동 톱니가 장착된 상용 커플러가 직접 모터 전압을 블레이드 날까지 공급함. 피쳐 커플러는 조용한 작동을 위해 코팅되어 있음.

## 속도 선택 버튼

몇 초 내에 냉동 음료와 퓨레 소스를 만들. 모든 속도 설정에서 일관된 제어하의 신뢰성 있는 블렌딩 작업: 휘젓기 , 썰기 , 믹스 , 퓨레 , 및 녹이기(액화) . 5 단계 속도의 펄스 모드 . 얼음 분쇄를 위해 특별히 설계된  모드는 최적의 결과를 만들기 위해 시차 간격으로 자동 펄스 작동함.

## 일정 속도 모터 제어

재료 추가 시 밀도 변화에도 상관 없는 일정 속도 모터 제어 기능을 통해 속도를 일정하게 유지함. 이러한 KitchenAid 고급 디자인 방식을 통해 각각의 요리와 제어 패드 설정에 있어 최적합한 속도를 유지함.

## 모터 제어 특징

블렌더 모터는 재료를 블레이드 날 쪽으로 끌어당기기 위해 저속으로 블렌딩을 시작한 다음 선택한 속도 설정으로 빠르게 올라감. 이러한 설계는 시동 킥 현상을 줄이고 핸드 프리 작동이 가능한 특징을 갖음.

## 다이 캐스트 금속 받침대

무거운 다이 캐스트 금속 받침대로 재료가 가득한 피처를 블렌딩할 때 안정적이고 조용한 작동이 가능함. 넓고 견고한 받침대에 위치한 네 개의 고무 받침 다리는 미끄럼 방지, 훼손 방지 그립을 제공함. 평탄한 원형 받침대는 세척이 쉽고 깔끔하게 아래 쪽으로 코드를 보관할 수 있음.

## 실드 멤브레인 제어 패널

닿으면 바로 깨끗해짐. 매끄러운 제어 패드는 갈라진 틈 또는 흠이 없어 재료가 막히지 않음.

\* 모델에 따라 다름.

# 블렌더 사용 준비

## 처음 사용하기 전에

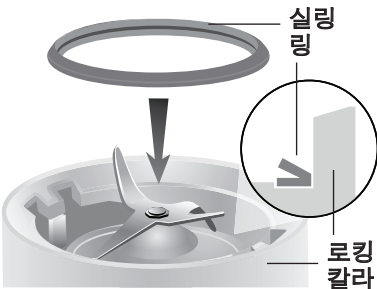
블렌더를 처음 사용하기 전에는 차지 않은 비누 거품이 있는 헹겍으로 닦은 다음 젖은 헹겍으로 깨끗이 닦아준다. 부드러운 헹겍으로 말려준다. 차지 않은 비누 거품이 있는 물로 피쳐, 덮개, 로킹 칼라/블레이드 유닛, 실링 링 및 재료 투입/측정 컵을 씻는다 (“관리 및 세척” 참고). 부품을 헹구어 닦아 말린다.

## 블렌더 유닛 - 유리 피쳐 (일부 모델에 있음)

1. 견고한 표면에서 블레이드 유닛을 위로 향하게 하여 로킹 칼라를 결합한다.



2. 블레이드 날 주위에 실링 링을 평평하게 아래로 하여 로킹 칼라 홈으로 넣는다.



3. 로킹 칼라 슬롯과 피쳐 탭을 나란히 한다.



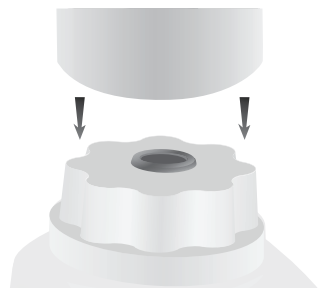
4. 피쳐를 눌러 시계 방향으로 두 번 찰칵 소리가 날 때까지 1/4 정도 돌린다.



5. 필요에 맞게 전원 코드 길이를 조절한다.



6. 피쳐 유닛을 블렌더 받침대에 놓는다.



# 블렌더 사용 준비

**참고:** 위치를 제대로 잡는 경우 피처 유닛은 블렌더 받침대에 완전하게 놓여짐. 그렇지 않은 경우는 순서 3과 순서 4를 반복함.



7. 피처에 덮개를 덮는다.
8. 접지 콘센트에 전원 코드를 꽂는다. 이제 블렌더가 작동 준비됨.
9. 받침대에서 피처 유닛을 분리하기 전에 언제나 "0" 를 누르고 전원 코드를 뽑는다.

## 블렌더 유닛 - 플라스틱 피처 (일부 모델에 있음)

1. 필요에 맞게 전원 코드 길이를 조절한다.



2. 블렌더 받침대에 플라스틱 피처를 장착한다.



## ⚠ 경고



### 전기 충격 위험

접지 콘센트를 사용할 것.

어댑터를 사용하지 말 것.

연장 코드선을 사용하지 말 것.

본 지시 사항을 준수하지 않으면 사망, 화재, 또는 전기 충격을 초래할 수 있음.

3. 접지 콘센트에 플러그를 꽂는다. 이제 블렌더는 작동 준비됨.
4. 사용 후 받침대에서 피처를 분리하기 전에 항상 꺼짐을 누르고 전원 코드를 뽑는다. 펄스 모드를 사용하는 경우에는 붉은 색 점등 소멸 (꺼짐 누름) 후 플러그를 뽑도록 함. 피처를 곧 바로 위로 움직여 들어 올려 블렌더 받침대에서 분리한다.







# 블렌더 사용하기

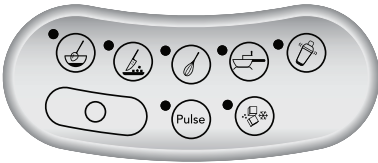
## 사용 전

**참고:** 블렌더가 켜짐 또는 **Pulse** 모드인 동안 표시등이 깜박거림:

- 블레이드 날 움직임에 간섭하지 말 것.
- 피쳐 덮개를 분리하지 말 것.

## 블렌더 작동

KitchenAid™ 블렌더는 5 단계 속도를 구비함: 휘젓기 , 썰기 , 믹스 , 퓨레 , 및 녹이기 (액화) . 그 외, 얼음 분쇄  및 펄스 **Pulse** 모드도 있음.



1. 편리한 한 번의 작동으로 이 유닛은 속도 선택 버튼을 누른 때만 작동한다.
2. 블렌더를 작동하기 전에 피처는 로킹 칼라에 안전하게 장착되고 블렌더 유닛이 블렌더 받침대에 놓여져 있어야 한다.


**참고:** 로킹 칼라와 받침대에 틸이 존재하면 피처가 로킹 칼라에 견고하게 장착되어 있지 않거나 (유리 피쳐 모델만) 블렌더 유닛이 블렌더 받침대에 제대로 놓여져 있지 않은 상태임. 자세한 사항은 "블렌더 유닛" 설명을 참고함.



3. 피처에 재료를 넣고 덮개를 견고하게 장착한다.




4. 원하는 연속 작동의 속도에 해당하는 속도 버튼을 누른다. 선택한 속도에 초록색 표시등이 켜진다. 속도 유닛의 작동을 중단하지 않고 새로운 속도 버튼을 눌러 속도 설정을 변경할 수 있다.

**중요:** 뜨거운 음식이나 액체를 블렌딩하는 경우 중앙 재료 투여/측정 캡을 분리할 것. 휘젓기  속도에서만 작동함.


5. 블렌더의 전원을 끄려면 "0" 를 누른다. "0" (꺼짐) 버튼은 속도를 멈추게 하고 또한 블렌더의 작동을 해제한다.
6. 피쳐 유닛을 분리하기 전에 전원 코드를 뽑는다.

## 얼음 분쇄


KitchenAid™ 블렌더는 얼음 분쇄  기능이 있다. 이를 선택하면 블렌더는 얼음 분쇄나 다른 재료들에 대해 시차 간격을 갖고 최적화된 속도로 자동 펄스 작동한다.

1. 블렌더를 작동하기 전에 피쳐 유닛이 블렌더 받침대에 잘 장착되도록 한다.

**참고:** 로킹 칼라와 받침대에 틸이 존재하면 피처가 로킹 칼라에 견고하게 장착되어 있지 않거나 로킹 칼라가 블렌더 받침대에 제대로 놓여져 있지 않은 상태임. 자세한 사항은 "블렌더 유닛" 설명을 참고함.

2. 피처에 재료를 넣고 덮개를 견고하게 장착한다.
3. 얼음 분쇄  를 누른다. 표시등이 켜진다. 블렌더가 시차 간격을 갖고 자동 펄스 작동한다.



4. 얼음 분쇄  기능을 끄려면 "0" 를 누른다. 이제 블렌더는 연속 작동을 위한 준비가 됨.
5. 피쳐 유닛을 분리하기 전에 전원 코드를 뽑는다.

# 블렌더 사용하기

## 펄스 모드

KitchenAid 블렌더는 "선택 속도 펄스 작동" 이 가능한 펄스 Pulse 모드를 제공한다.

**참고:** 펄스 Pulse 모드는 얼음 분쇄 ❄️ 기능에서는 작동 안 함.

1. 블렌더를 작동하기 전에 피처가 블렌더 받침대에 잘 장착되도록 한다.

**참고:** 로킹 칼라와 받침대에 틈이 존재하면 피처가 로킹 칼라에 견고하게 장착되어 있지 않거나 로킹 칼라가 블렌더 받침대에 제대로 놓여져 있지 않은 상태임. 자세한 사항은 "블렌더 유닛" 설명을 참고함.

2. 피처에 재료를 넣고 덮개를 견고하게 장착한다.

3. 펄스 Pulse 를 누른다. 5 단계 속도에 해당하는 펄스 Pulse 모드를 표시하기 위해 버튼 위에서 표시등이 깜박거린다.



4. 속도 버튼을 선택한다. 원하는 시간을 눌러준다. 선택한 속도로 펄스 작동하는 경우 속도 버튼과 펄스 Pulse 모드 표시등 모두가 켜진다. 버튼을 해제하면 블렌더 작동이 멈추지만 블렌더는 펄스 Pulse 모드 상태에 남아 있고 펄스 Pulse 모드 표시등이 다시 깜박거리게 된다. 펄스 작동이나 다른 속도로 전환하려면 원하는 속도를 눌러주면 된다.



5. 펄스 Pulse 모드 기능을 끄려면 "0"를 누른다. 이제 블렌더는 연속 작동을 위한 준비가 됨.

6. 피처를 분리하기 전에 꺼짐을 눌러 블렌더의 작동을 해제하고 전원 코드를 뽑는다.

## 재료 투여/측정 캡



60 ml 재료 투여/ 측정 캡은 재료를 측정하고 추가하기 위해 사용한다.

휘젓기 🌀, 썰기 🪄 또는 믹스 🌀 속도에서는 재료 캡을 분리하고 재료를 추가한다. 한 피처 분량이나 뜨거운 내용물 처리를 위해 더 높은 속도로 작동하는 경우는 블렌더 작동을 멈춘 후 재료를 넣는다.

**중요:** 뜨거운 음식이나 액체를 블렌딩하는 경우 중앙 재료 투여/측정 캡을 분리할 것. 휘젓기 🌀 속도에서만 작동함.

## 모터 제어 특징

**모터 제어 특징** 블렌딩은 재료를 블레이드 날 쪽으로 끌어들이기 위해 저속으로 블렌딩을 시작한 다음 선택한 속도 설정으로 빠르게 올라가는 것을 특징으로 한다.

**참고: 모터 제어 특징** 블렌딩은 "0" 모드에서 속도가 선택된 경우에만 작동하고 펄스 Pulse 모드 또는 얼음 분쇄 ❄️ 기능에서는 작동하지 않는다.



# 속도 조절 안내

구분	속도	구분	속도
얼음 음료 블렌딩		얼음 우유 음료	
치즈 케이크		샌드위치 필링용 고기 샐러드	
과일 썰기		거품 생크림	
야채 썰기		오트밀	
바르기용 크림 치즈		팬케이크 반죽	
크림 수프		페스토	
얼음 분쇄/잘게 썰기		퓨레 후르츠/베이비 푸드	
액체 소스		퓨레 미트/베이비 푸드 미트	
신선 과일 작게 썰기		퓨레 야채/베이비 푸드 야채	
신선 야채 작게 썰기		샐러드 드레싱	
파이/디저트용 플러피 젤라틴		세이보리 크림 토핑	
냉동 야채 썰기 (칼 끝으로 탐침할 수 있을 때까지 가볍게 성에 제거)		서벳 음료	
냉동 요구르트 음료		부드러운 리코타 또는 커티지 치즈	
냉동 농축 과일 쥬스		슈트로이젤 토핑	
과일 음료		스위트 크림 토핑	
과일 소스		스위트 크런치 토핑	
딱딱한 분말 치즈		야채 메인 요리 소스	
육수 소스		와플 반죽	
		화이트 소스	

**도움말** - 한 번에 최대 1 개의 표준 각얼음 트레이나 12 ~ 14 개 표준 각얼음을 블렌딩 처리함. 블렌더가 "0" 로 되어 있을 때만 가끔 주걱으로 저어 주면 됨. 얼음 분쇄 기능은 액체 재료를 넣지 않고 얼음을 분쇄하고 잘게 썰 수 있도록 최적화되어 있음.

## 관리 및 세척

블렌더 피처와 블레이드 날은 분해하지 않고 쉽게 세척할 수 있다.


- 매번 사용한 후에 블렌더를 잘 세척한다.
- 블렌더 받침대나 코드선을 물에 잠기지 않게 한다.
- 연마 세제나 연마 패드는 사용하지 않는다.

### 유리 피처 세척하기

1. 피처 유닛을 곧 바로 위로 움직여 들어 올려 블렌더 받침대에서 분리한다. 견고한 표면에 통을 놓는다. 그런 다음, 로킹 칼라를 쥘 채 피처를 시계 방향 반대로 돌려 두 번 찰칵 소리가 난 후 로킹 칼라와 블레이드 유닛 및 실링 링을 피처에서 분리한다. 비눗물로 구성 요소들을 씻는다. 헹구어 닦아 말린다.

**참고:** 피처는 자동 식기 세척기 바닥 선반에 놓을 수 있음. 최상의 결과를 위해 덮개, 재료 투입/측정 캡, 로킹 칼라 및 블레이드 유닛, 그리고 실링 링은 손 세척을 권장함.

### 분해하지 않고 플라스틱 피처 또는 유리 피처 세척하기

1. 블렌더 받침대에 피처를 넣고 따뜻한 (뜨겁지 않은) 물을 반 정도 채우고 세제 1 ~ 2 방울을 넣는다. 피처 덮개를 덮고 휘젓기  속도 설정을 눌러 5 ~ 10 초 블렌더를 작동한다. 피처를 분리하고 피처 안을 비운다. 깨끗해질 때까지 따뜻한 물로 헹군다.
2. 덮개와 재료 투입/측정 캡은 따뜻한 비눗물로 씻은 다음 헹구어 잘 말려 세척한다. 이러한 부품들은 자동 식기 세척기의 윗 선반에 놓아 세척할 수도 있다. 최상의 결과를 위해 손 세척을 권장함.
3. 따뜻한 비누 거품 물로 블렌더 받침대와 코드선을 닦는다. 젖은 헹겍으로 깨끗하게 닦은 후 부드러운 헹겍으로 닦아 말려 준다. 보관을 위해 코드선은 받침대 바닥 코드 랍에 감아 넣는다.



2. 따뜻한 비누 거품 물로 블렌더 받침대와 코드선을 닦는다. 젖은 헹겍으로 깨끗하게 닦은 후 부드러운 헹겍으로 닦아 말려 준다.

# 문제 해결

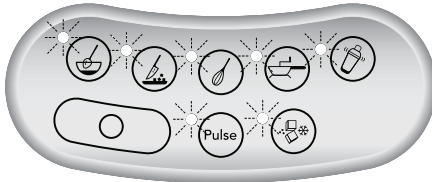
## 설정 선택 시 블렌더가 작동 안 함:



표시등이 켜져 있지 않음

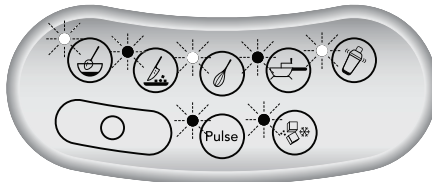
블렌더의 플러그가 3 극성 접지 콘센트에 꽂혀 있는 지 점검함. 꽂혀 있다면 꺼짐을 누른 후 블렌더의 플러그를 뽑음. 같은 콘센트에 플러그를 다시 꽂음. 그래도 블렌더가 작동하지 않으면 블렌더가 연결된 전기 회로 차단기나 퓨즈를 점검하고 회로를 차단함.

## 블렌딩 동안 블렌더가 작동을 멈춤:



모든 표시등이 동시에 깜박거림

블렌더가 과부하 상태일 수 있음. 무거운 재료를 블렌딩할 때 블렌더가 과부하 상태가 되면 모터의 파손을 방지하기 위해 블렌더가 자동으로 멈추게 됨. 꺼짐을 눌러 블렌더를 다시 설정함. 받침대에서 통을 분리하고 보다 작은 양으로 통 안의 내용물을 나눔. 통에 액체를 넣으면 블렌더의 부하가 줄어들 수도 있음.



표시등이 번갈아 깜박거림

블렌더가 막혀 있을 수 있음. 막힌 경우 모터 파손 방지를 위해 블렌더는 작동을 멈춤. 꺼짐을 눌러 블렌더를 다시 설정함. 통 아래에 있는 것들을 흩어지게 하거나 없애고 받침대에서 피처를 분리하고 블레이드 날을 제거함.








## 블렌더가 켜져 있으나 블레이드 날이 회전 안 함.




피처가 로킹 칼라에 견고하게 장착되어 있지 않아 (유리 피처 모델만) 커플러가 연결 안 됨. 받침대에서 피처를 분리하고 로킹 칼라에 완전하게 장착함. 두 번째 "찰칵" 소리가 날 때까지 피처를 눌러 시계 방향으로 돌려 줌. 이를 통해 피처 유닛이 커플러에 연결됨. "블렌더" 유닛 참고.


# 블렌더 도움말


## 빠른 도움말


- 얼음 음료를 만드는 경우 보다 매끄러운 구조의 결과물을 위해 얼음 분쇄  기능을 이용하여 블렌딩함.
- 작은 각얼음은 큰 각얼음보다 더 빨리 분쇄하거나 잘게 썰 수 있음.
- 다른 블렌더 피처에 푸드를 넣는 것보다 더 많은 양을 블렌더 피처에 넣음 - 한 번에 235 mL 대신 475 ~ 710 mL 를 넣을 수 있음.
- 많은 재료의 혼합에 있어서는 재료를 완전하게 결합하기 위해 블렌딩 과정을 휘젓기  에서 시작함. 그런 다음, 필요 시 더 높은 속도로 올려줌.
- 블렌딩 동안 피처 덮개가 덮여 있어야 함.
- 원하는 경우, 블렌더가 휘젓기 , 썰기  또는 믹스  속도일 때 피처 덮개 중앙 캡을 분리하여 액체나 각얼음을 넣음.
- 한 피처 분량이나 뜨거운 내용물 처리를 위해 더 높은 속도로 작동하는 경우는 블렌더 작동을 멈춘 후 재료를 넣음.
- 피처 안에서 도구를 사용하려면 사용 전에 블렌더의 작동을 멈춤. 블렌더가 꺼짐 상태일 경우에만 고무 주걱을 사용하여 재료를 믹싱함. 모터가 작동하고 있는 동안에는 주걱을 포함하여 어떠한 도구도 사용하지 말 것.
- 뜨거운 음식은 가급적 블렌딩 전에 차게 함. 따뜻한 음식은 휘젓기  에서 블렌딩을 시작함. 필요에 따라 더 높은 속도로 올려줌.
- 뜨거운 액체를 블렌딩하는 경우에는 중앙 재료 투입/측정 캡을 분리하고 휘젓기  에서만 작동시킴. 뜨거운 액체를 취급하고 있는 동안에는 피처 덮개에 맨손을 놓지 말 것.
- 과다 처리를 방지하기 위하여 잠시 있다가 식품의 일관성을 확인하기 위해 작동을 중단함.


## 여러 방법 ...

**냉동 주스 다시 만들기:** 175 mL 오렌지 주스 농축 캔의 경우 피처에서 주스와 정확한 양의 물을 합친다. 잘 합쳐질 때까지 믹스  에서 덮개를 덮고 10 ~ 15 초 정도 블렌딩한다.

355 mL 캔의 경우, 피처에서 주스와 1 캔 분량의 물을 합친다. 잘 합쳐질 때까지 믹스  에서 덮개를 덮고 20 ~ 30 초 정도 블렌딩한다. 나머지 2 캔의 물로 휘젓는다.

**젤라틴 녹이기:** 피처에 끓인 물을 넣고 젤라틴을 넣는다. 중앙 재료 투입/측정 캡을 떼어 내고 젤라틴이 녹을 때까지 휘젓기  에서 10 ~ 30 초 정도 블렌딩한다. 다른 재료들을 넣는다.


**쿠키와 그래함 크래커 조각 만들기:** 큰 크기의 쿠키를 직경 약 4 cm 로 조각낸다. 작은 쿠키는 있는 그대로 사용한다. 피처에 넣는다. 펄스 모드 Pulse 로 썰기  에서 덮고 블렌딩하되 원하는 일관된 결과물이 나올 때까지 매 번 3 초 정도 두 세번 펄스 작동한다. 냉동 요구르트, 푸딩 또는 과일 콩포트를 위한 토핑을 빨리 만들기 위해 조각을 이용한다.


파이와 디저트 크러스트용 조각을 만드려면 그래함 크래커 또는 쿠키를 직경 3.75 cm 정도로 잘라 피처에 넣는다. 펄스 모드 Pulse 로 녹이기 (액화)  에서 덮고 블렌딩하되 원하는 일관된 결과물이 나올 때까지 20 ~ 30 초간 정도 두 세번 펄스 작동한다.


**크래커 조각 만들기:** 쿠키 순서를 따른다. 토핑 또는 메인 요리인 찜 냄비 요리와 야채 요리의 재료로 이용한다.



**빵 조각 만들기:** 빵을 직경 약 4 cm 로 자른다. 쿠키 순서를 따른다. 토핑 또는 메인 요리인 찜 냄비 요리와 야채 요리의 재료로 이용한다.


# 블렌더 도움말


**과일 및 야채 잘게 썰기:** 475 mL 과일 또는 야채 덩어리를 피처에 넣는다. 펄스 모드 로 휘젓기  에서 덮고 블렌딩하되 원하는 일관된 결과물이 나올 때까지 매 번 2 ~ 3 초 정도 두 세번 펄스 작동한다.


**퓨레 과일:** 475 mL 캔 또는 요리된 과일을 피처에 넣는다. 235 mL 과일 30 ~ 60 mL 과일 주스 또는 물을 넣는다. 퓨레  에서 약 5 ~ 10 초간 덮고 블렌딩한다.


**퓨레 야채:** 475 mL 캔 또는 요리된 야채를 피처에 넣는다. 235 mL 야채에 30 ~ 60 mL 육즙, 물 또는 우유를 넣는다. 퓨레  에서 약 10 ~ 20 초간 덮고 블렌딩한다.


**퓨레 고기:** 피처에 요리되었거나 칼로 다듬은 부드러운 고기를 넣는다. 235 mL 고기에 45 ~ 60 mL 육즙, 물 또는 우유를 넣는다. 휘젓기  에서 10 초간 덮고 블렌딩한다. 블렌더의 작동을 중단하고 피처 주변을 긁어준다. 퓨레  에서 덮고 약 10 ~ 20 초간 덮고 블렌딩한다.


**퓨레 커티지 치즈 또는 리코타 치즈:** 커티지 치즈 또는 리코타 치즈를 피처에 넣는다. 매끄러워질 때까지 믹스  에서 덮고 25 ~ 35 초 정도 블렌딩한다. 블렌더의 작동을 중단하고 필요한 만큼 피처 주변을 긁어준다. 필요하다면 235 mL 커티지 치즈에 15 mL의 탈지 우유를 넣는다. 저지방 액체 소스 또는 바르기 소스로 사용한다.



**구운 재료에 액체 재료 결합하기:** 액체 재료를 피처에 쏟아부는다. 잘 믹스될 때까지 녹이기 (액화)  에서 덮개를 덮고 10 ~ 15 초 정도 블렌딩한다. 마른 재료에 액체 혼합물을 쏟아 붓고 잘 젓는다.



**육수 소스에서 덩어리 제거하기:** 소스 또는 육수 소스가 덩어리지면 피처에 넣는다. 고르어 질 때까지 믹스  에서 덮고 5 ~ 10 초 정도 블렌딩한다.



**밀가루와 액체 두껍게 결합하기:** 피처에 밀가루와 액체를 넣는다. 고르게 될 때까지 휘젓기  에서 덮고 5 ~ 10 초 정도 블렌딩한다.


**화이트 소스 준비하기:** 피처에 우유, 밀가루, 그리고 원하는 경우 소금을 넣는다. 잘 믹스될 때까지 휘젓기  에서 덮고 5 ~ 10 초 정도 블렌딩한다. 보통과 같이 소스 냄비와 요리에 쏟아부는다.

**믹스에서 팬케이크 또는 와플 반죽 준비하기:** 피처에 믹스와 다른 재료들을 넣는다. 잘 믹스될 때까지 믹스  에서 덮고 10 ~ 20 초 정도 블렌딩한다. 블렌더의 작동을 중단하고 필요에 따라 피처 주변을 긁어준다.

**분말 치즈:** 1.25 ~ 1.5 cm 입방체로 매우 차가운 치즈를 자른다. 피처에 최대 120 mL 치즈를 넣는다. 녹이기 (액화)  에서 덮고 약 5 ~ 10 초간 블렌딩한다. 파마산과 같은 딱딱한 치즈는 실내 온도로 만든 후 녹이기 (액화)  에서 10 ~ 15 초간 블렌딩한다.

**유아용オート밀 만들기:** 피처에 요리되지 않은 롤드オート를 넣는다. 펄스 모드 로  믹스  에서 원하는 일관된 결과물이 나올 때까지 매번 펄스 작동을 2 ~ 3 초로 5 번 펄스 작동한다. 보통과 같이 요리한다.

**어른 음식에서 유아 음식 만들기:** 준비된 어른 음식을 피처에 넣는다. 휘젓기  에서 약 10 초간 덮고 블렌딩한다. 그런 다음, 퓨레  에서 약 10 ~ 30 초간 블렌딩한다.

**블렌더 통 헹구기:** 따뜻한 물을 반쯤 피처에 채운다. 세제를 몇 방울 떨어뜨린다. 옆이 깨끗해질 때까지 휘젓기  에서 덮고 5 ~ 10 초 정도 블렌딩한다. 헹구고 말린다. 완전한 세척을 위해 피처와 덮개는 자동 식기 세척기로 세척할 수도 있다. 최상의 결과를 위해 덮개, 재료 캡, 로킹 칼라/블레이드 유닛 및 실링 링은 손 세척을 권장함. "관리 및 세척"을 참고함.

# 目录

搅拌器的安全 .....	62
电气要求 .....	63
重要安全措施 .....	63
搅拌器功能 .....	64-66
搅拌器使用的准备工作 .....	67
首次使用之前 .....	67
搅拌器组装 .....	68
搅拌器使用 .....	69
使用之前 .....	69
搅拌器操作 .....	69
碎冰 .....	69
脉冲模式 .....	70
原料盖 .....	70
电机控制特点 .....	70
速度控制指南 .....	71
<b>维护和清洁</b>	
维护和清洁 .....	72
故障排除 .....	74
搅拌器提示 .....	75

**注：**由于容器和桨叶设计独特，在使用新的 KITCHENAID™ 搅拌器之前，请阅读这些说明，以便达到最佳的性能结果。

## 搅拌器的安全

您和他人的安全非常重要。

许多重要的安全信息已在本手册和器具上提供。始终阅读并遵守所有的安全信息。



这是安全警告标志。

此标志用于向您警告存在可杀死或伤害您和其他人的潜在危险。

所有安全信息都将遵循安全警告标志和单词 "DANGER" (危险) 或 "WARNING" (警告)。这些单词表示：



**危险**

您可能会被杀死或受到严重的伤害如果您不立即遵守说明。



**警告**

如果您不遵守说明，您可能会被杀死或受到严重伤害。

所有安全信息都将为您解释潜在危险是什么，怎样降低受伤几率，以及不遵守说明会发生什么后果。

# 电气要求

电压：只能使用 220-240 伏交流电

频率：50/60 Hz

**注：**您的搅拌机有一个接地插头。为了降低电击的风险，只能将此插头以一种方式插入插座中。如果无法将插头插入插座中，请联系一名合格的电工。不要以任何方式修改插头。

不要使用延长电线。如果电源线太短，则请合格的电工或维修人员在电器附近安装一个插座。

 **警告**



**电击危险**

**插入接地插座中。**

**不要使用适配器。**

**不要使用延长电线。**

**否则会导致死亡、火灾或电击。**

## 重要安全措施

在使用电器时，应始终遵守基本的安全预防措施，从而降低火灾、电击和/或人员受伤的危险，包括以下各项：

1. 阅读所有说明。
2. 要防止出现电击风险，请不要将搅拌机放入水或其它液体中。
3. 在儿童旁边使用任何电器或在儿童使用任何电器时，请务必严密监视。
4. 不用时、添加零件或取出零件以及清洁之前，请从电源插座中拔出搅拌机。
5. 避免接触移动中的零件。
6. 不要用损坏的电线或插头、或在电器发生故障后操作搅拌机，否则会以任何方式造成性能下降或受损。请将电器返回最近的特约维修中心进行检查、维修、电气或机械调整。
7. 不要在户外使用。
8. 不要让电线悬在桌子或柜台边缘。
9. 搅拌时手和器具应远离容器，从而降低严重人员伤害或搅拌机损坏的风险。可以使用刮刀，但是只能在搅拌机没有运行时使用。
10. 桨叶较锋利。应小心处理。
11. 操作搅拌机时，务必盖上盖。
12. 使用罐头瓶等非 KitchenAid™ 推荐的附件会导致人员受伤的风险。
13. 当搅拌热液体时，拆下两件式盖中的中心盖。
14. 本产品仅为家庭使用而设计。
15. 为了降低伤害风险，切勿将锁止环和桨叶总成放在没有正确固定储罐的底座上。
16. 本电器的使用对象不包括有身体、知觉或智力能力障碍的人（包括儿童）或缺乏经验或知识的人，除非他们获得了负责其安全的人员提供的关于此电器使用的监督或指导。
17. 应监督儿童，以确保其不会玩电器。

## 保存上述说明

# 搅拌器功能



\* 视型号而定。



# 搅拌器功能



\* 视型号而定。

# 搅拌机功能

该搅拌器的制造和测试结果都符合 KitchenAid 质量标准，具有优化的性能和较长的使用寿命而不会出现故障。

## 坚固的电机

坚固的 0.9 马力电机提供的电源确保了各种搅拌工作可以获得卓越的效果 - 从制作调味酱到制作豆瓣酱，或在几秒的时间内将一储罐的冰块或冰冻水果均匀地打碎并使其具有柔滑口感。

## 塑料储罐\*



一件，容量为 1.75 L 透明的塑料储罐可以防止打碎、刮伤和沾污。储罐手柄具有柔软的内部握杆，可以稳固、舒适地进行抓握并且不会滑落。

## 玻璃储罐\*



玻璃储罐可以防止刮伤、玷污和异味。储罐可以从锁止轴环上拆下来，清洗方便，并且能够承受一定范围内的极端高温。

简易倒口确保倾倒流畅，不会滴落。

## 不会掉下来的固定外盖，带有 60 mL 的透明原料盖

具有极强的密封性。挠性外盖在搅拌器的整个使用寿命过程中都将保持紧密的密封性。该外盖带有一个 60 mL 的盖，从而便于测量和添加原料。

## 获得专利的不锈钢桨叶

锋利的超大桨叶尖头位于四个不同的平面上，能够快速、彻底和均匀地进行搅拌。








## 锁止轴环和桨叶总成\*

耐用型一件式桨叶设计内置于锁止轴环中，便于处理和清洁。该总成可以放在洗碗机中进行清洗，在将储罐正确固定到轴环中并放在搅拌机底座上之前可以防止桨叶旋转。

## 耐用型钢骨联轴器

具备商业质量的联轴器带有 12 个锯齿，可以将电机动力直接传输给桨叶。储罐联轴器涂有涂层，操作安静。

## 速度选择按钮

可以在数秒内制作冰冻饮料和调味酱或汤。所有速度设置下都可以进行可靠、受控和均匀的搅拌：STIR（搅拌）、CHOP（打碎）、MIX（混合）、PUREE（打浆）和 LIQUEFY（液化）。PULSE MODE（脉冲模式）可在所有五种速度下工作。CRUSH ICE（碎冰）模式专为打碎冰块而设计，并且可以交错间隔自动脉冲以获得最佳结果。

## 恒速电机控制

专有的恒速电机控制自动工作，保持速度的恒定 - 即使添加混合物后密度发生了变化。KitchenAid 的此高级设计为每一次烹调工作维持最优的搅拌速度并保持控制面板设置。

## 电机控制特点

搅拌机电机以低速启动，以将食物拉进桨叶中，然后迅速加速到所选的速度设置。此设计特点可减轻启动时的反冲并可实现免提操作。

## 压铸金属底座

重型压铸金属底座可确保搅拌满罐混合物时的稳定、安静操作。坚固的宽底座上的四个橡胶脚座可确保无滑脱、无划痕的抓握。光滑的圆形底座易于清洁，存放于其下的线具有整齐的特点。

## 密封膜控制面板

立即擦拭干净。光滑的控制面板上没有截留混合物的开口或缝隙。

\* 视型号而定。

# 搅拌器使用的准备工作

## 首次使用之前

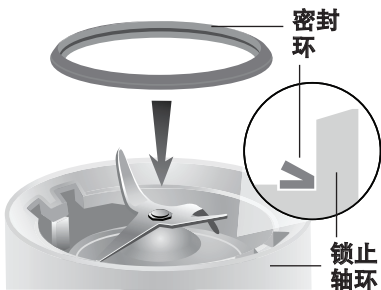
首次使用您的搅拌器之前，使用浸有肥皂水的温热布块擦拭搅拌器底座，然后用湿布块擦拭干净。再用柔软的布擦干。用温热的肥皂水清洗储罐、外盖、锁止轴环和桨叶总成、密封环以及原料盖（参见“维护和清洁”）。冲洗部件并擦干。

## 搅拌器总成 — 玻璃储罐 (在有些型号上)

1. 将锁止轴环和桨叶总成朝上置于坚固表面上。



2. 将密封环的平整面向下放在桨叶周围并放入锁止轴环内的凹槽中。



3. 将储罐凸耳对准锁止轴环的插槽。



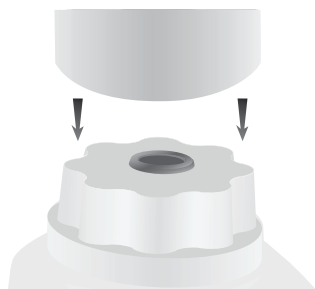
4. 向下按并顺时针转动储罐大约 1/4 圈，直至听到两声咔嗒声。



5. 调节电源线的长度以配合您的需要。



6. 将储罐总成放到搅拌器底座上。



## 搅拌器使用的准备工作

**注：**适当定位后，搅拌器总成将完全座在搅拌器底座上。若没有，请重复步骤3和4。



7. 将外盖放到搅拌器上。
8. 将电源线插入接地插座中。现在，搅拌器已作好操作的准备。
9. 从底座中拿出储罐总成之前，始终按“O”并拔下电源线。

### 搅拌器总成 — 塑料储罐 (在有些型号上)

1. 调节电源线的长度以配合您的需要。



2. 将塑料储罐放置到搅拌器底座上。



**警告**



**电击危险**

- 插入接地插座中。
- 不要使用适配器。
- 不要使用延长电线。
- 否则会导致死亡、火灾或电击。

3. 插入接地插座中。现在，搅拌器已作好操作的准备。
4. 使用后从底座中拿出储罐之前，始终按 OFF（关闭）并拔下电源线。若使用 Pulse Mode（脉冲模式），请确保闪烁的红灯关闭（通过按下 OFF（关闭）），然后拔出插头。向上直向提起储罐，使其离开搅拌器底座。

# 搅拌机使用

## 使用之前

**注：**搅拌机打开或处于 PULSE (脉冲) 模式时，指示灯闪烁：

- 不要干扰搅拌叶运动。
- 不要拆除储罐外盖。

## 搅拌机操作

KitchenAid™ 搅拌机具有五种速度：

STIR (搅拌)、CHOP (打碎)、MIX (混合)、PUREE (打浆) 和 LIQUEFY (液化)。此外，它还有 CRUSH ICE (碎冰) 和 PULSE (脉冲) 模式为特色。



1. 此装置具有方便的一步式操作功能，只能在按下速度选择按钮时操作。
2. 操作搅拌机之前，请确保储罐被适当固定在锁止轴环中且总成被定位在搅拌机底座上。

**注：**如果锁止轴环与底座之间存在缝隙，则储罐可能不能锁定在锁止轴环中（仅适用于玻璃储罐），或总成不能被适当定位在搅拌机底座上。更多说明，请参考“搅拌机总成”。



3. 将原料放入储罐中并稳固地连接上外盖。



4. 按下所需的速度按钮以继续以该速度操作。所需速度的绿色指示灯将持续亮起。在按下新的速度按钮从而不停止装置操作的情况下，您可以更改设置。

**重要注意事项：**搅拌热食物或液体时，请拆下中心原料盖。只以 STIR (搅拌) 速度进行操作。

5. 要关闭搅拌机，请按下“0”。“0” (OFF (关闭)) 按钮可同时停止任何速度和停用搅拌机。
6. 拆卸储罐总成之前，请拔下电源线。

## CRUSH ICE (碎冰)

您的 KitchenAid™ 搅拌机具有 CRUSH ICE (碎冰) 功能。选择时，搅拌机将以最佳速度以交错间隔自动脉冲，从而打碎冰块或其它原料。

1. 操作搅拌机之前，请确保储罐总成被适当定位在搅拌机底座上。

**注：**如果锁止轴环与底座之间存在缝隙，则储罐可能不能锁定在锁止轴环中，或轴环不能被适当定位在搅拌机底座上。更多说明，请参考“搅拌机总成”。

2. 将原料放入储罐中并稳固地连接上外盖。
3. 按下 CRUSH ICE (碎冰)。指示灯将持续亮起。搅拌机将以交错间隔自动脉冲。




4. 要关闭 CRUSH ICE (碎冰) 功能，请按下“0”。现在，搅拌机已作好继续操作的准备。
5. 拆卸储罐总成之前，请拔下电源线。

# 搅拌器使用

## PULSE Mode (脉冲模式)

您的 KitchenAid® 搅拌器具有 Pulse <sup>Pulse</sup> Mode (脉冲模式)，可实现“在任何速度进行脉冲”的功能。

**注：**PULSE <sup>Pulse</sup> (脉冲) 模式不工作具有 CRUSH ICE  (碎冰) 功能。

1. 操作搅拌器之前，请确保储罐被适当放置在搅拌器底座上。

**注：**如果锁止轴环与底座之间存在缝隙，则储罐可能不能锁定在锁止轴环中，或轴环不能被适当定位在搅拌器底座上。更多说明，请参考“搅拌器总成”。

2. 将原料放入储罐中并稳固地连接上外盖。

3. 按下 PULSE <sup>Pulse</sup> (脉冲)。按钮上的指示灯将闪烁，以显示所有五种速度都处于 PULSE <sup>Pulse</sup> (脉冲) 模式。






4. 选择一个速度按钮。按住所需的时间长度。以所选的速度进行脉冲时，速度按钮和 PULSE <sup>Pulse</sup> (脉冲) 模式指示灯将持续亮起。释放按钮时，搅拌将停止，但搅拌器将保留在 PULSE <sup>Pulse</sup> (脉冲) 模式且 PULSE <sup>Pulse</sup> (脉冲) 模式指示灯将返回到闪烁状态。为了再次脉冲或以另一种速度，仅按住所需速度的按钮。



5. 要关闭 PULSE <sup>Pulse</sup> (脉冲) 模式功能，请按下“0”。现在，搅拌器已作好继续操作的准备。
6. 拆卸储罐之前，请按下 OFF (关闭) 以停用搅拌器，并拔下电源线。

## 原料盖

60 ml 的原料盖可用于测量和添加原料。取下原料盖并以 STIR  (搅拌)、CHOP  (打碎) 或 MIX  (混合) 速度添加原料。在满罐或搅拌热原料的情况下，以较高速度操作时，停止搅拌器的操作，然后添加原料。



**重要注意事项：**搅拌热食物或液体时，请拆下中心原料盖。只以 STIR  (搅拌) 速度进行操作。

## 电机控制特点

**电机控制特点** 搅拌功能可以较低的速度自动启动搅拌机，以将原料卷入桨叶中，然后迅速加速到所选速度以实现最佳性能。

**注：**电机控制特点 搅拌功能只在从“0”模式选择速度时运行，在 PULSE <sup>Pulse</sup> (脉冲) 模式或 CRUSH ICE  (碎冰) 功能下不运行。

# 速度控制指南

项目	速度	项目	速度
混合的冰饮.....		加冰的牛奶饮料.....	
奶酪蛋糕.....		给三明治做馅的 肉沙拉以.....	Pulse
切碎的水果以.....	Pulse	慕斯.....	
切碎的蔬菜以.....	Pulse	燕麦粥.....	
奶油乳酪抹酱.....		面饼糊.....	
奶油浓汤.....		香蒜沙司.....	
打碎/切碎的冰块.....		水果泥/婴儿食品.....	
汲出物.....		肉泥/婴儿肉食品.....	
切地很碎的新鲜水果.....		蔬菜泥/婴儿蔬菜食品.....	
切地很碎的 新鲜蔬菜.....		沙拉调味汁.....	
馅饼/甜点的松软明胶.....		美味的饼干屑 浇料以.....	Pulse
切碎的冰冻水果 (稍稍解冻直到 可用刀尖 戳动为止).....		沙冰饮料.....	
冰冻的酸奶饮料.....		光滑的意大利乳清干酪或 松软干酪.....	
冰冻的浓缩 果汁.....		奶油细末浇料.....	
果汁饮料.....		甜饼干屑浇料以.....	Pulse
果酱.....		甜脆的糕点配 料以.....	Pulse
磨碎的硬质乳酪.....		蔬菜主菜酱汁.....	
肉汁.....		华夫饼.....	
		白调味汁.....	

**提示** - 一次最多加工一个标准的制冰格或 12 到 14 块冰块。只有当搅拌器处于“0”时，偶尔用刮刀搅拌才能有帮助。CRUSH ICE (碎冰) 功能在不添加任何液体混合物的情况下可进行最佳的碎冰操作。

# 维护和清洁

可在不拆卸的情况下轻松清洁搅拌器储罐和浆叶。

- ☒ 每次使用后，都彻底清洁搅拌器。
- ☒ 不要将搅拌器底座或电线浸入水中。
- ☒ 不要使用研磨清洁剂或钢丝团。

## 为了清洁玻璃储罐

1. 向上直向提起储罐总成，使其离开搅拌器底座。将罐子总成放置在硬表面上。然后，固定住锁止轴环，逆时针旋转储罐（听到两声咔嗒声）以从储罐中分离出锁止轴环和浆叶总成以及密封环。用肥皂水清洗组件。冲洗并擦干。

**注：**可将储罐放置于自动洗碗机的底部支架上。为了获得最好的成效，建议手洗外盖、原料盖、锁止轴环和浆叶总成以及密封环。



2. 用浸有肥皂水的温热布擦拭搅拌器底座；用湿布擦干净，再用柔软的布擦干。

## 为了在不拆卸的情况下清洁塑料储罐或玻璃储罐

1. 将储罐放置在搅拌器底座上，倒上半罐温（不热）水，并加入 1 或 2 滴洗洁精。将外盖放在储罐上，按下 STIR（搅拌）速度设置，并运行搅拌器 5 到 10 秒。拿下储罐并倒空罐中的水。用温水冲洗直到干净为止。
2. 为了清洁外盖和原料盖，在温和的肥皂水中清洗，然后充分冲洗并擦干。这些部件也可在自动洗碗机的顶部支架中清洗。为了获得最好的成效，建议用手洗。
3. 用浸有肥皂水的温热布擦拭搅拌器底座；用湿布擦干净，再用柔软的布擦干。为了存储，可将电线卷放入底座底部的电线包中。



# 故障排除

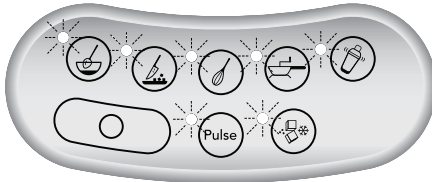
## 选择某个设置时，搅拌器不操作：



指示灯不亮起

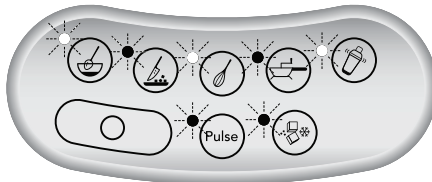
检查以查看搅拌器是否被插入 3 眼接地插座中。如被插入，按下 OFF (关闭)，然后拔出搅拌器。将其插回同一个插座中。如果搅拌器仍不工作，请检查搅拌器是否被连接到电路上的保险丝或断路器并确保电路处于关闭状态。

## 搅拌时搅拌器停止运行：



所有的指示灯同时闪烁

搅拌器可能超载。如果搅拌器在搅拌重原料时超载，它将自动关闭以防电机受损。按下 OFF (关闭) 重置搅拌器。从底座中拆下罐子，并将罐子中的搅拌物分成较小份。向罐子中添加液体可能也会减少搅拌器中的负载。



指示灯交替闪烁

搅拌器可能被堵塞。如被堵塞，搅拌器将停止运行以防止电机受损。按下 OFF (关闭) 重置搅拌器。从底座中拆卸储罐，并通过打碎或清除罐子底部的物质释放桨叶。

## 搅拌器打开，但桨叶不旋转。










缝隙


搅拌器未适当固定在锁止轴环中（仅适用于玻璃储罐型号），联轴器未啮合。从底座中取下储罐并完全座入轴环中。向下按并顺时针将储罐旋转进锁止轴环中，使其通过第二次“咔嗒声”。这将使储罐总成啮合联轴器。参见“搅拌器总成”。


# 搅拌机提示


## 快速提示


- 为了使口感更柔滑，在使用冰块制作饮料时，使用 CRUSH ICE（碎冰） 进行搅拌。
- 小冰块比大冰块能够更快地被打碎或捣碎。
- 在此搅拌机储罐中添加比您在其他储罐中添加的更多的食物 — 您一次共可以添加 475 至 710 mL，每份为 235 mL。
- 对于多原料混合物，在 STIR（搅拌） 下开始搅拌，以彻底混合原料。然后加速至更高速度，具体视需要而定。
- 在搅拌时确保外盖在储罐上。
- 如有需要，当搅拌机在 STIR（搅拌）、CHOP（打碎） 或 MIX（混合） 速度下运行时，拆下储罐外盖的中心盖以添加液体或冰块。
- 在满罐或搅拌热原料的情况下，以较高速度操作时，停止搅拌器的操作，然后添加原料。
- 在储罐中使用器具之前停止搅拌机。只有在搅拌机处于 OFF（关闭）状态时，才可以使用橡胶刮刀来混合原料。切勿在电机运行期间在储罐中使用刮刀等任何器具。
- 如有可能，在搅拌之前，先将热的食物冷却。在 STIR（搅拌） 下开始搅拌温热食物。加速至更高速度，具体视需要而定。
- 当搅拌热液体时，拆下中心原料盖并且只能在 STIR（搅拌） 下进行操作。当加工热液体时不要将没有任何防护的手放在储罐外盖上。
- 几秒之后停止并检查食物的粘稠度，防止过度加工。


## 如何…

**稀释果汁：**对于一罐 175 mL 的浓缩橙汁，在储罐中将果汁和正确数量的水混合。盖上盖子并在 MIX（混合） 下进行搅拌，直至充分混合 10 至 15 秒。

对于一个 355 mL 的罐，在储罐中将果汁和 1 罐水混合。盖上盖子并在 MIX（混合） 下进行搅拌，直至充分混合 20 至 30 秒。在剩下的 2 罐水中搅拌

**溶解调味明胶：**将开水倒入储罐中；添加明胶。拆下中心原料盖并在 STIR（搅拌） 下混合，直至明胶溶解，大约需要 10 至 30 秒。添加其他原料。

**制作曲奇和全麦饼干屑：**将大块饼干碎成大约 4 cm 直径的小块。更小块的饼干可以直接使用。放入储罐中。在脉冲模式 Pulse 下，盖上盖并在 CHOP（打碎） 下搅拌，有节奏地振动几次，每次振动大约 3 秒，直至达到所需的粘稠度。将饼干屑用作冷冻酸奶、布丁、或水果拼盘的浇料。

要制作用于馅饼和甜点派皮的更细的饼干屑，则将全麦饼干或曲奇饼碎成大约 3.75 cm 直径的小块并放入储罐中。在脉冲模式 Pulse 下盖上盖并在 LIQUEFY（液化） 下搅拌，有节奏地振动几次，直至达到所需的粘稠度，大约需要 20 至 30 秒。

**制作饼干屑：**遵循与曲奇相同的步骤。用作主菜砂锅和素菜中的浇料或原料。

**制作面包屑：**将大块面包撕成大约 4 cm 直径的小块。遵循与曲奇相同的步骤。用作主菜砂锅和素菜中的浇料或原料。

# 搅拌机提示

**切碎水果和蔬菜：**将 475 mL 的大块水果或蔬菜放入储罐中。在脉冲模式 Pulse 下盖上盖并在 STIR (搅拌) 下搅拌，有节奏地振动几次，每次振动大约 2 至 3 秒，直至达到所需的粘稠度。

**制作水果泥：**将 475 mL 罐装水果或煮熟的水果放入储罐中。每 235 mL 水果添加 30 至 60 mL 果汁或水。盖上盖并在 PUREE (打浆) 下搅拌大约 5 至 10 秒。

**制作蔬菜泥：**将 475 mL 罐装蔬菜或煮熟的蔬菜放入储罐中。每 235 mL 蔬菜添加 30 至 60 mL 汤水或水或牛奶。盖上盖并在 PUREE (打浆) 下搅拌大约 10 至 20 秒。

**制作肉泥：**将煮熟的、切成立方块的嫩肉放入储罐中。每 235 mL 肉添加 45 至 60 mL 汤水或水或牛奶。盖上盖并在 STIR (搅拌) 下搅拌 10 秒。停止搅拌机并刮干净搅拌器的各侧。盖上盖并在 PUREE (打浆) 下再搅拌大约 10 至 20 秒。

**制作酪农干酪和乳清干酪泥：**将酪农干酪或乳清干酪放入储罐中。盖上盖并在 MIX (混合) 下进行搅拌，直至调匀，大约需要 25 至 35 秒。停止搅拌机并视需要刮干净各侧。如有必要，每 235 mL 酪农干酪添加 15 mL 脱脂牛奶。用作低脂肪新鲜奶酪和涂在事物上的奶油的主要成分。

**混合用于烘焙食物的液体原料：**将液体原料倒入储罐中。盖上盖并在 LIQUEFY (液化) 下搅拌，直至充分混合，大约需要 10 至 15 秒。将液体混合物倒在干的原料上并充分搅拌。

**去除肉汁中的肉块：**如果酱汁或肉汁变成团块状，则将其放入储罐中。盖上盖并在 MIX (混合) 下进行搅拌，直至调匀，大约需要 5 至 10 秒。

**混合用于勾芡的面粉和液体：**将面粉和液体放入储罐中。盖上盖并在 STIR (搅拌) 下进行搅拌，直至调匀，大约需要 5 至 10 秒。

**制作白沙司：**将牛奶、面粉和盐（如果需要）放入储罐。盖上盖并在 STIR (搅拌) 下进行搅拌，直至调匀，大约需要 5 至 10 秒。倒入奶锅并像平常一样煮。

**用混合料制作薄饼或华夫饼：**将混合料和其他原料一起放入储罐中。盖上盖并在 MIX (混合) 下搅拌，直至充分混合，大约需要 10 至 20 秒。停止搅拌机并视需要刮干净各侧。

**磨碎干酪：**将非常冷的干酪切成 1.25 至 1.5 cm 的小块。将最多 120 mL 干酪放入储罐中。盖上盖并在 LIQUEFY (液化) 下搅拌大约 5 至 10 秒。对于硬质干酪，例如 Parmesan (帕玛森)，将其置于室温环境下并在 LIQUEFY (液化) 下搅拌 10 至 15 秒。

**制作婴儿麦片粥：**将生燕麦片放入储罐。在脉冲模式 Pulse 下，在 MIX (混合) 下搅拌至所需浓度，大约 5 个脉冲，每个脉冲 2 至 3 秒。像平常一样煮。

**用成人食物制作婴儿食物：**将准备好的成人食物放入储罐中。盖上盖并在 STIR (搅拌) 下搅拌大约 10 秒。然后在 PUREE (打浆) 下搅拌大约 10 至 30 秒。

**冲洗搅拌杯：**在储罐中加入半罐温水。滴入几滴洗洁精。盖上盖并在 STIR (搅拌) 下搅拌，直至各侧变干净，大约需要 5 至 10 秒。冲洗并弄干。如要彻底清洗，则可将储罐和外盖放在自动洗碗机中清洗。如要获得最佳的清洗效果，建议用手清洗外盖、原料盖、锁止轴环和桨叶总成以及密封环。参见“维护和清洁”。

Specifications subject to change without notice.

®Registered trademark/™ Trademark/The shape of stand mixer is a registered trademark of KitchenAid, U.S.A.

Las especificaciones están sujetas a cambio sin previo aviso.

®Marca registrada/™ Marca de comercio/La forma de la batidora con base es una marca registrada de KitchenAid, U.S.A.

As especificações estão sujeitas a alterações sem aviso prévio.

® Marca registrada/™ Marca comercial/O design do liquidificador é uma marca registrada da KitchenAid, E.U.A.

제품 사양은 통보없이 변경될 수 있음.

스탠드 믹서의 ®등록 상표/™ 상표/모양은 KitchenAid, U.S.A 의 등록 상표임.

规格如有更改，恕不通知。

®注册商标/™ 商标/手持式搅拌机的形状是 KitchenAid, 美国的注册商标。



FOR THE WAY IT'S MADE.™