

5KSB1585



KitchenAid

TABLE OF CONTENTS

| | |
|--|----|
| BLENDER SAFETY | |
| Important safeguards | 3 |
| Electrical requirements | 4 |
| PARTS AND FEATURES | 5 |
| ASSEMBLING THE BLENDER | |
| Preparing the Blender for use | 6 |
| OPERATING THE BLENDER | |
| Using the Blender | 7 |
| Using the Hot Foods function | 8 |
| Using the Crush Ice function | 9 |
| Using the Pulse function | 10 |
| Using the Blender pitcher ingredient cup and Soft Start blending feature | 11 |
| Speed control guide..... | 11 |
| TIPS FOR GREAT RESULTS | |
| Quick tips | 12 |
| How to... .. | 12 |
| CARE AND CLEANING | |
| Cleaning the Blender | 13 |
| TROUBLESHOOTING | |
| Blender does not operate when a setting is selected..... | 14 |
| Blender stops while blending..... | 14 |

Your safety and the safety of others are very important.

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



This is the safety alert symbol.

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

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

 **DANGER**

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

 **WARNING**

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

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

IMPORTANT SAFEGUARDS

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

1. Read all instructions.
2. To protect against risk of electrical shock, do not put Blender in water or other liquid.
3. This appliance can be used by children aged from 8 years and above and persons with reduced physical, sensory or mental capabilities or lack of experience and knowledge if they have been given supervision or instruction concerning use of the appliance in a safe way and understand hazards involved. Children shall not play with the appliance. Cleaning and user maintenance shall not be made by children without supervision.
4. Unplug from outlet when not in use, before putting on or taking off parts, and before cleaning.
5. Avoid contact with moving parts.
6. Do not operate the Blender with a damaged cord or plug or after appliance malfunctions, or is dropped or damaged in any manner. Return appliance to the nearest Authorized Service Center for examination, repair or electrical or mechanical adjustment.

BLENDER SAFETY

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 not recommended by KitchenAid may cause a risk of injury to persons.
13. Always operate Blender with cover securely in place and be sure to use only the Hot Foods function when blending hot foods.
14. Flashing light indicates ready to operate - avoid any contact with blades or moveable parts.
15. **This product is designed for household use only.**

SAVE THESE INSTRUCTIONS

Electrical requirements

WARNING



Electrical Shock Hazard

Plug into a grounded outlet.

Do not remove ground prong.

Do not use an adapter.

Do not use an extension cord.

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

Wattage: 550 Watts

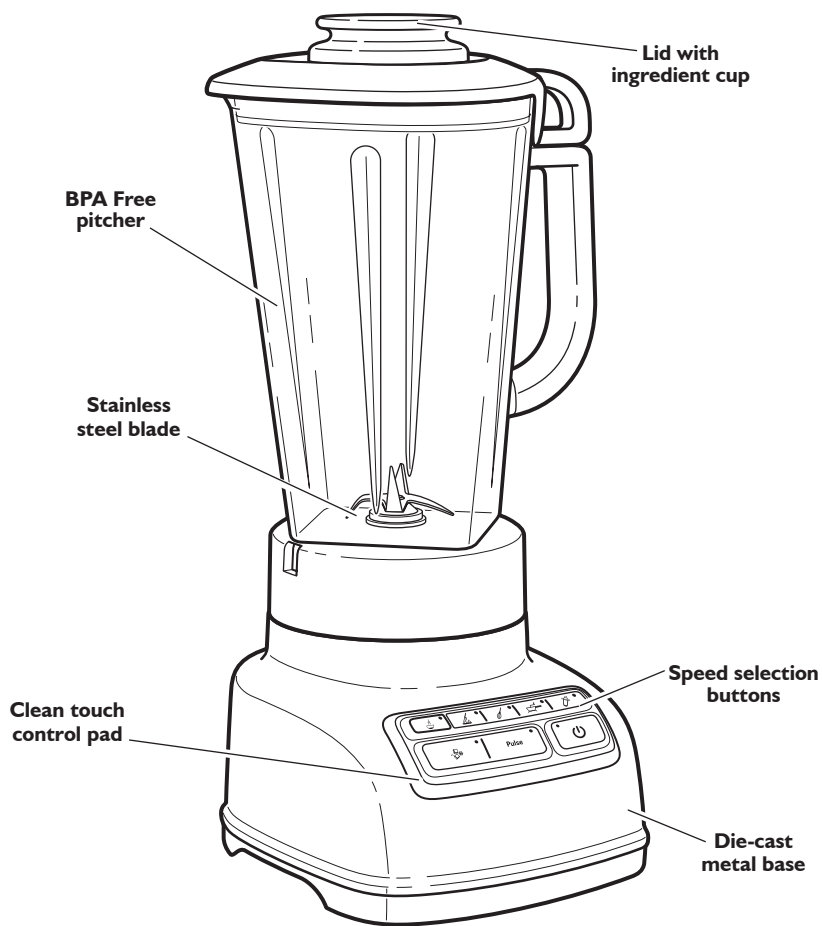
Voltage: 220-240 Volts

Frequency: 50/60 Hz

NOTE: If the plug does not fit in the outlet, contact a qualified electrician. Do not modify the plug in any way. Do not use an adapter.

Do not use an extension cord. If the power supply cord is too short, have a qualified electrician or serviceman install an outlet near the appliance.

PARTS AND FEATURES

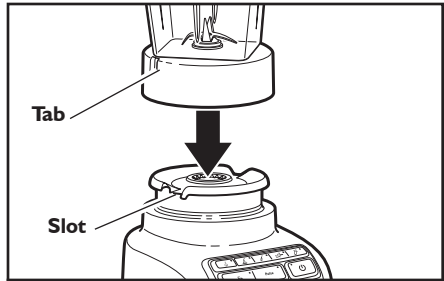


ASSEMBLING THE BLENDER

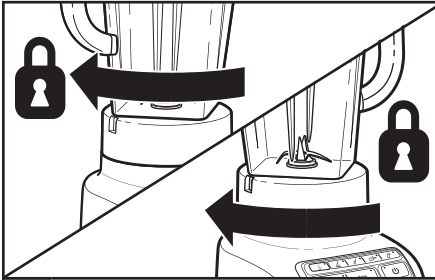
Preparing the Blender for use

Before First Use

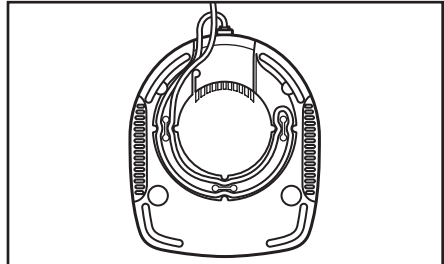
Before using your Blender for the first time, wipe Blender base with a warm damp cloth, then wipe clean with a damp cloth. Dry with a soft cloth. Wash pitcher, lid, and ingredient cup in warm, sudsy water (see “Care and Cleaning” section). Rinse parts and wipe dry.



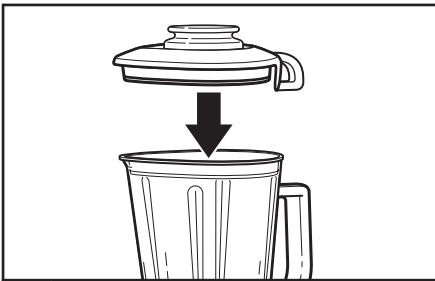
1 Align the pitcher tabs with the slots on the base. The pitcher handle may be on the right or left side of the blender base.



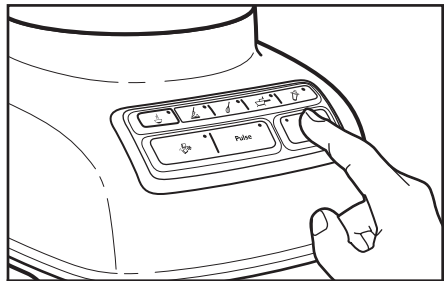
2 Rotate pitcher clockwise, approximately 1/8 turn until pitcher clicks into place.



3 Adjust the length of the Blender power cord.



4 Securely attach lid to pitcher, making sure the handle on the lid aligns with the handle on the pitcher, as shown.



5 Before removing the pitcher from the base, always press POWER (⏻) to stop the flashing lights and unplug the power cord.

NOTE: When properly positioned, pitcher will rest completely on Blender base. If not, repeat steps 1 and 2.

OPERATING THE BLENDER

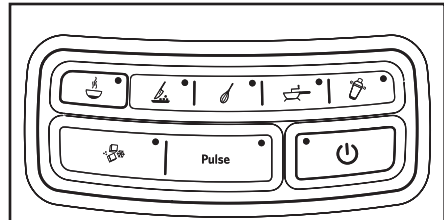
Using the Blender

Before Use

While the Blender Power indicator light or the PULSE (Pulse) mode indicator light is on:

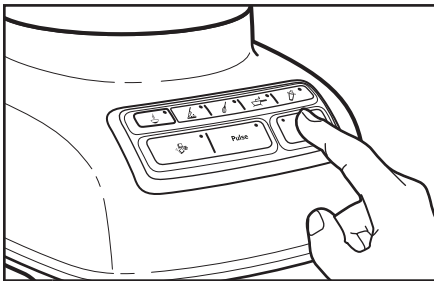
- Do not interfere with blade movement.
- Do not remove pitcher lid.

Before operating the Blender, make sure the pitcher is properly locked onto the Blender base.

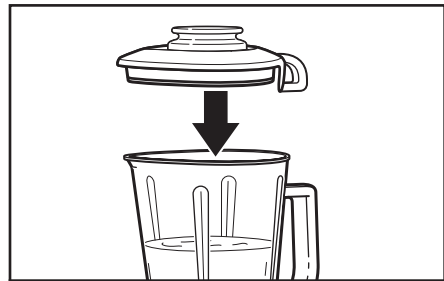


The Blender has four speeds: CHOP (🔪), MIX (🌀), PUREE (👉), and LIQUEFY (🍹). It also features 3 special functions: HOT FOODS (🔥), CRUSH ICE (🧊) and PULSE (Pulse) mode.

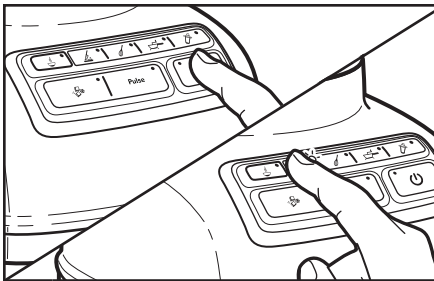
English



- 1 Before using the Blender, plug into a grounded outlet, and press POWER (🔌). The Power indicator light will flash when ready.



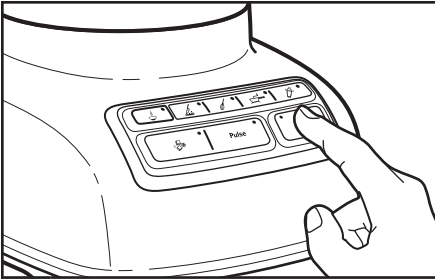
- 2 Put ingredients in pitcher and firmly secure lid around the entire opening of the pitcher.



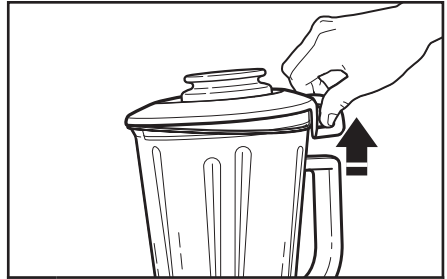
- 3 Press POWER (🔌). The Power indicator light will flash when ready. Then press desired speed button for continuous operation at that speed. The white indicator light by the selected speed will stay lit. You may change settings without stopping by pressing a new speed button.

NOTE: The Blender will operate only when pressing the POWER (🔌) button (Power LED will flash) before selecting the desired speed.

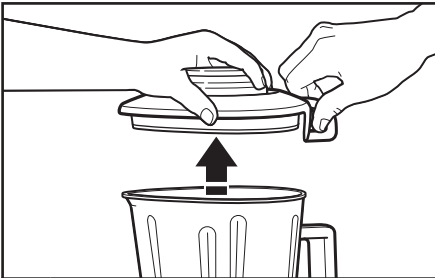
OPERATING THE BLENDER



4 When finished, press POWER (⏻) to stop the Blender, then press POWER (⏻) a second time to turn off. Unplug Blender before removing the pitcher.



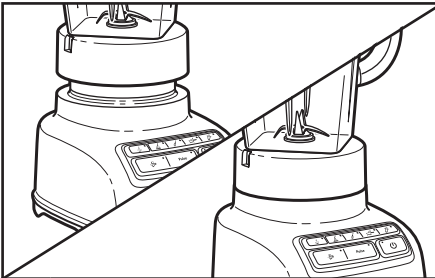
5 To remove the lid, first use the loop on the back of the lid to lift the lid and break the seal.



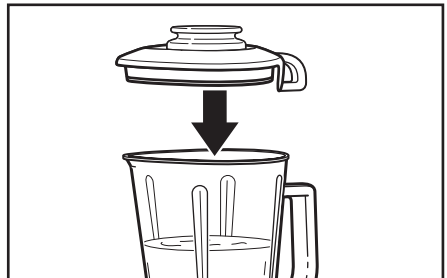
6 Then lift the lid from the side to remove completely from the pitcher.

Using the Hot Foods function

IMPORTANT: If blending hot foods or liquids – **such as soups or sauces** – be sure that the lid is securely in place and use only the HOT FOODS (🔥) function.

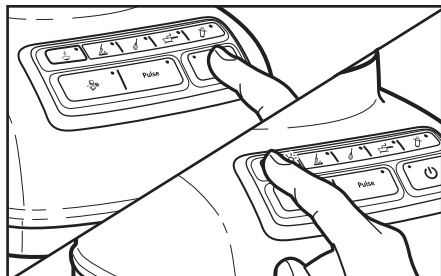


1 Before operating the Blender, make sure the pitcher is properly positioned on the base.



2 Put ingredients into the pitcher, and securely attach lid to pitcher, making sure the handle on the lid aligns with the handle on the pitcher, as shown.

OPERATING THE BLENDER



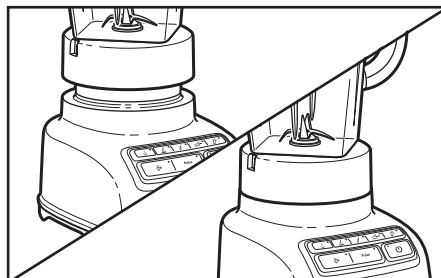
- 3** Press POWER (⏻), then press the HOT FOODS (🔥) button. The indicator light above the Hot Foods button will light up. The Hot Foods feature starts at a low speed and slowly ramps up to higher speeds over 90 seconds to avoid splashing of hot liquids.



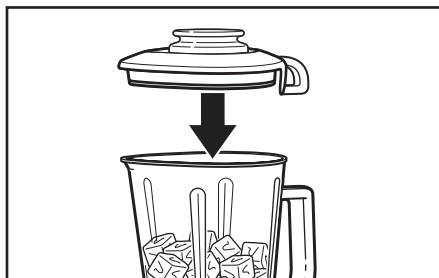
- 4** When the Hot Foods function is finished, the Blender will stop. Press the POWER (⏻) button to turn off. Unplug Blender before removing the pitcher.

Using the Crush Ice function

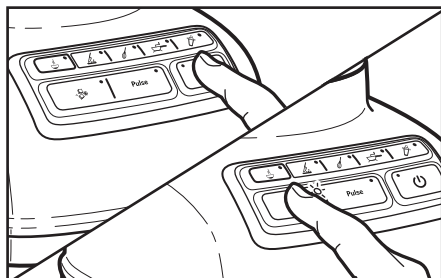
Your Blender offers a CRUSH ICE (🧊) function. When selected, the Blender will automatically pulse for 30 seconds at staggered intervals at the optimal speed for crushing ice or other ingredients.



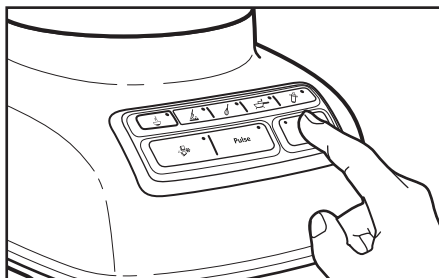
- 1** Before operating the Blender, make sure the pitcher is properly positioned on the base.



- 2** Put ingredients into the pitcher and firmly place lid. Use up to 1/2 tray of cubed ice.



- 3** Press POWER (⏻), then press CRUSH ICE (🧊). The CRUSH ICE function is a timed function.



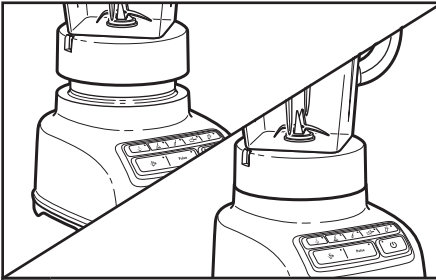
- 4** When the timed function is finished, the Blender will stop. Press POWER (⏻) to turn off. Unplug Blender before removing the pitcher.

TIP: Process up to 1/2 standard ice cube tray or 6 to 7 standard ice cubes at a time. Occasional stirring with a spatula will be helpful only when Blender is off. The CRUSH ICE (🧊) feature has been optimized to crush and chop ice without adding any liquid ingredients.

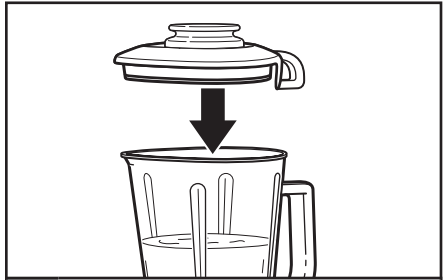
OPERATING THE BLENDER

Using the Pulse function

Your Blender offers a PULSE (Pulse) function, which allows a “Pulse-at-any-speed” feature.

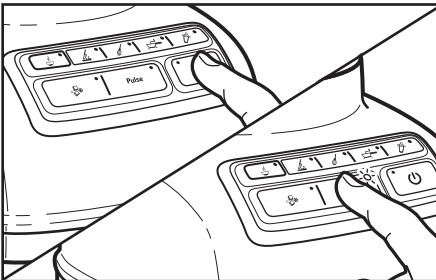


- 1 Before operating the Blender, make sure the pitcher is properly positioned on the base.

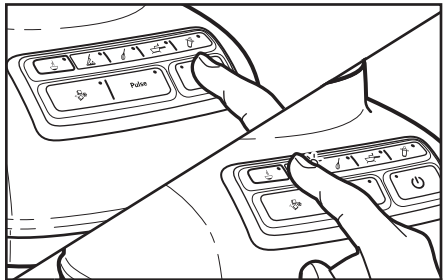


- 2 Put ingredients into the pitcher and firmly place lid.

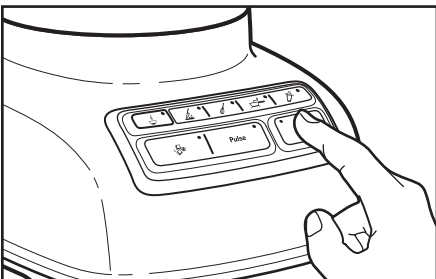
NOTE: PULSE (Pulse) mode will not work with the HOT FOODS (🔥) or CRUSH ICE (🧊) modes.



- 3 Press POWER (⏻), then press PULSE (Pulse). The indicator lights above the Pulse button and all four speeds will blink to indicate that all four speeds are in the PULSE (Pulse) mode.



- 4 Press and hold a speed button for the desired length of time. Both the speed button and PULSE (Pulse) mode indicators will stay lit when pulsing. Blending will stop when Pulse button is released and the Pulse indicator will resume blinking. To pulse again at another speed, just press and hold the desired speed button.



- 5 When finished, press POWER (⏻) to turn off. Unplug Blender before removing the pitcher.







OPERATING THE BLENDER

Using the Blender pitcher ingredient cup and Soft Start blending feature

- The Blender pitcher ingredient cup can be used to measure and add ingredients. Remove cup and add ingredients at CHOP (🔪) or MIX (🌀) speeds. When operating at higher speeds with a full pitcher or with hot contents, stop the Blender and then add ingredients.
- The Soft Start blending 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. The Soft Start blending feature only works when a speed is selected and does not work with the PULSE (Pulse) mode or CRUSH ICE (🧊❄️) features.

IMPORTANT: If blending hot foods or liquids, be sure that the lid is securely in place and use only the HOT FOODS (🔥) function.

Speed control guide

| Speed | Item | | | |
|--|---|---|---|---|
|  HOT FOODS | Soup Hot sauces (gravy, white sauce) Hot Drinks | | | |
|  CHOP | Chopped fruits Chopped vegetables | Meat salad for sandwich filling | Pesto Dips Cold fruit or vegetable sauce | Savory crumb topping Sweet crumb topping |
|  MIX | Fruit juice from frozen concentrate Salad dressing | Gravy | Pancake batter Waffle batter | Smooth ricotta or cottage cheese |
|  PUREE | Oatmeal Pureed fruit/Baby food Pureed meat/Baby food meat Pureed vegetables/ Baby food vegetables | | | |
|  LIQUIFY | Blended ice drink Frozen yogurt-based drink Fruit-based drink (thin) Ice milk-based drink Sherbet-based drink | Fluffy gelatin for pie/desserts Cheesecake Mousse | Grated hard cheese | |
|  CRUSH ICE | Crushed Ice Finely chopped fresh fruits Finely chopped fresh vegetables | | Frozen chopped fruit (defrost slightly until it can be probed with a knife tip) | |
| Pulse PULSE | Chopped fruits Chopped vegetables | Meat salad for sandwich filling | Savory crumb topping Sweet crumb topping | |

TIPS FOR GREAT RESULTS

Quick tips

- If you're making beverages using ice, start with CRUSH ICE (☞❄️), then finish with LIQUIFY (☞🥄) in order to produce a smoother texture.
- Ice directly from the freezer will crush better than partially melted ice for snow.
- Smaller ice cubes can be chopped or crushed faster than large ones.
- For many ingredient mixtures, start the blending process at CHOP (☞🔪) to thoroughly combine the ingredients. Then increase to a higher speed, as desired.
- If desired, remove center ingredient cup of pitcher lid to add liquids or ice cubes while the Blender is operating at CHOP (☞🔪) or MIX (☞🥄) speeds.
- 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.

How to...

Dissolve flavored gelatin: Pour boiling water into the pitcher; add gelatin. Blend on HOT FOODS (☞🔥) until gelatin is dissolved, about 10 to 30 seconds. Add other ingredients.

Make cookie, cracker, or bread crumbs:

Break cookies, crackers, or bread into pieces about 4 cm in diameter. Place in pitcher. In PULSE (Pulse) mode, cover and pulse a few times, about 3 seconds each time, until reaching desired consistency.

Make finer crumbs for pie and dessert crusts:

Break cookies, crackers, or bread into pieces about 4 cm in diameter and place in the pitcher. In PULSE (Pulse) mode, cover and pulse a few times until reaching desired consistency, about 20 to 30 seconds.

Chop fruits and vegetables: Put 2 cups (475 mL) of fruit or vegetable chunks in pitcher. In PULSE (Pulse) mode, cover and blend at LIQUIFY (☞🥄) pulsing a few times, about 2 to 3 seconds each time, until reaching desired consistency.

Puree fruits: Place 2 cups (475 mL) canned or cooked fruit in pitcher. Add 2 to 4 tablespoons (30 to 60 mL) fruit juice or water per cup (240 mL) of fruit. Cover and blend at PUREE (☞🌀) about 5 to 10 seconds.

Puree vegetables: Place 2 cups (475 mL) canned or cooked vegetables in pitcher. Add 2 to 4 tablespoons (30 to 60 ml) broth, water, or milk per cup (240 mL) of vegetables. Cover and blend at PUREE (☞🌀) about 10 to 20 seconds.

Puree meats: Place cooked, cubed, tender meat in pitcher. Add 3 to 4 tablespoons (45 to 60 mL) broth, water, or milk per cup (240 mL) of meat. Cover and blend on CHOP (☞🔪) 10 seconds. Stop the Blender and scrape sides of pitcher. Cover and blend on PUREE (☞🌀) 10 to 20 seconds longer.

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 MIX (☞🥄) until smooth, about 5 to 10 seconds.

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

Make smoothies: Place liquids and frozen ingredients in pitcher first, then add other ingredients on top. Cover and blend on CRUSH ICE (☞❄️) for 10 to 15 seconds, then LIQUIFY (☞🥄) for 10 to 15 seconds, as desired.

TIPS FOR GREAT RESULTS

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 1.5 cm cubes. Place up to 1/2 cup (120 mL) cheese in the pitcher. Cover, and blend at LIQUIFY (🌀) about 5 to 10 seconds. For hard cheeses, such as Parmesan, bring to room temperature then blend at LIQUIFY (🌀) for 10 to 15 seconds.

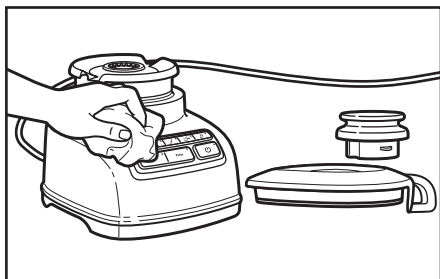
English

CARE AND CLEANING

Cleaning the Blender

The Blender pitcher can be easily cleaned while still attached to the base, or individually.

- 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.



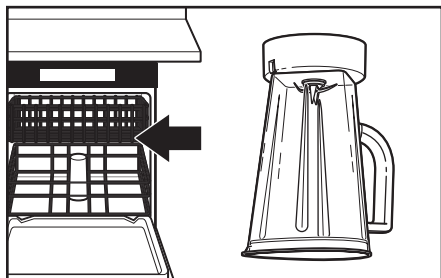
1 To clean the Blender base, control band, cord, lid, and ingredient cup:

Unplug the Blender before cleaning. Wipe with a warm, damp cloth; wipe clean with a damp cloth, and dry with a soft cloth.



2 To clean the pitcher while attached to the base:

With the pitcher off of the base, fill half full with warm (not hot) water, and add 1 or 2 drops of dishwashing liquid. Put the lid on the pitcher and attach the pitcher to the base, press the MIX (🌀) speed setting, and run the Blender for 5 to 10 seconds. Remove the pitcher and rinse with warm water.



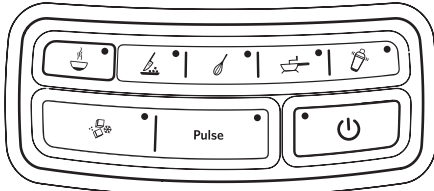
- #### 3 To clean pitcher individually:
- Wash pitcher in dishwasher flipped upside down. Or handwash with soapy water, rinse, and wipe dry.

IMPORTANT: Hand wash the lid and ingredient cup for best results.

TROUBLESHOOTING

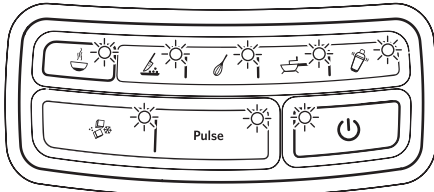
IMPORTANT: The Blender will not operate at any speed unless the POWER (⏻) button is pressed first.

Blender does not operate when a setting is selected



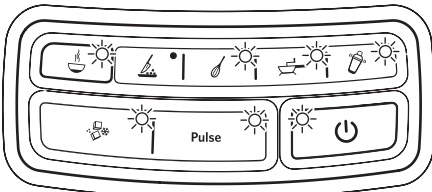
No indicator lights are lit.

Check to see if the Blender is plugged into a grounded outlet. If it is, press POWER (⏻); then unplug the Blender. Plug it back in to the same outlet, and Press POWER (⏻). 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.



All indicator lights are flashing at the same time.

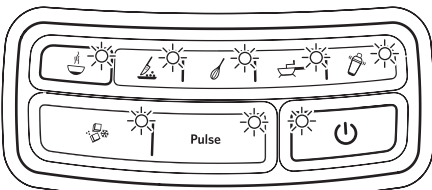
If Blender is plugged in, but nothing happens when POWER (⏻) is pressed, and all indicator lights are flashing, the motor rotor may be locked. Press POWER (⏻); then unplug the Blender. Plug it back in; then press POWER (⏻) and select the desired speed.



One indicator light is flashing alternately.

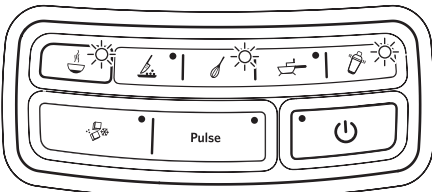
If the Blender is plugged in, but will not start and one light is flashing alternately from all the other indicator lights, the Blender may have a stuck key. Press POWER (⏻) to turn off the Blender; then unplug the Blender. Plug the Blender back in and press POWER (⏻) to turn back on to reset the stuck key.

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 avoid damage to the motor. Press POWER (⏻) to reset the Blender and unplug the power cord. Remove the pitcher assembly from the base and divide contents into smaller batches. Adding liquid to the pitcher may also reduce the load on the Blender.



All indicator lights are flashing alternately.

The Blender may be jammed. If it is jammed, the Blender will stop running to avoid damage to the motor. Press POWER (⏻) to reset the Blender and unplug the power cord. Remove the pitcher assembly from the base and, with a scraper, free the blades by breaking-up or removing the contents at the bottom of the pitcher.

If the problem cannot be fixed with the steps provided in this section, contact an authorized service center.



ÍNDICE

SEGURIDAD DE LA LICUADORA

| | |
|---------------------------------|----|
| Salvaguardias importantes | 17 |
| Requisitos eléctricos | 18 |

PIEZAS Y CARACTERÍSTICAS

| | |
|--|----|
| | 19 |
|--|----|

CÓMO ENSAMBLAR LA LICUADORA

| | |
|---|----|
| Preparación de la licuadora para su uso | 20 |
|---|----|

FUNCIONAMIENTO DE LA LICUADORA

| | |
|--|----|
| Uso de la licuadora | 21 |
| Uso de la función Hot Foods (Alimentos calientes) | 23 |
| Uso de la función Crush Ice (Triturar hielo) | 24 |
| Uso de la función Pulse (Pulsar) | 25 |
| Uso de la taza para ingredientes de la jarra de la licuadora y la característica de licuado Soft Start (Inicio gradual) | 26 |
| Guía para el control de velocidad | 27 |

CONSEJOS PARA OBTENER RESULTADOS IDEALES

| | |
|------------------------|----|
| Consejos rápidos | 28 |
| Cómo... .. | 28 |

CUIDADO Y LIMPIEZA

| | |
|--------------------------------|----|
| Limpieza de la licuadora | 29 |
|--------------------------------|----|

SOLUCIÓN DE PROBLEMAS

| | |
|---|----|
| La licuadora no funciona cuando se selecciona un ajuste | 30 |
| La licuadora se detiene al estar funcionando | 31 |

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

En este manual y en el mismo aparato encontrará muchos mensajes de seguridad importantes. Lea y obedezca siempre todos los mensajes de seguridad.



Este es el símbolo de alerta de seguridad.

Este símbolo le avisa de los peligros potenciales que pueden matarle o herirle a usted y a los demás.

Todos los mensajes de seguridad irán acompañados del símbolo de alerta y la palabra "PELIGRO" o "ADVERTENCIA". Estas palabras significan:

 **PELIGRO**

Puede fallecer o herirse de gravedad si no sigue las instrucciones de inmediato.

 **ADVERTENCIA**

Puede fallecer o herirse de gravedad si no sigue las instrucciones.

Todos los mensajes de seguridad le indicarán cuáles son los peligros potenciales, cómo reducir la probabilidad de lesiones y qué puede pasar si no sigue las instrucciones.

SALVAGUARDIAS IMPORTANTES

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

1. Lea todas las instrucciones.
2. Para protegerse contra el riesgo de choque eléctrico, no sumerja la licuadora en agua ni en ningún otro líquido.
3. Este aparato puede ser utilizado por niños a partir de los 8 años de edad y por personas con capacidades físicas, sensoriales o mentales reducidas, o falta de experiencia y conocimiento si lo hacen bajo supervisión o siguiendo las instrucciones relativas al uso del aparato de una manera segura y comprenden los riesgos involucrados. Los niños no deben jugar con el aparato. Los niños no pueden realizar tareas de limpieza y mantenimiento sin supervisión.
4. Desenchufe del tomacorriente de pared cuando no se esté en uso, antes de colocar o quitar piezas y antes de la limpieza.
5. Evite tocar las piezas que estén en movimiento.
6. No utilice la licuadora con un 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.

SEGURIDAD DE LA LICUADORA

7. No lo use al aire libre.
8. No deje que el cable cuelgue del borde de la mesa o de la mesada.
9. Mantenga las manos y los utensilios fuera del recipiente mientras licúa para evitar el riesgo de lesiones graves a personas o daños a la licuadora. Puede usarse un raspador, pero se debe utilizar
10. solamente cuando la licuadora no esté funcionando.
11. Las cuchillas son filosas. Manipúlelas con cuidado.
12. Siempre use la licuadora con la tapa en su lugar.
13. KitchenAid no recomienda el uso de accesorios, ya que pueden crear un riesgo de lesiones a personas.
14. Siempre use la licuadora con la tapa asegurada en su lugar y asegúrese de usar solo la función Hot Foods (Alimentos calientes) cuando esté licuando alimentos calientes.
15. La luz que destella indica que está lista para ser usada; evite entrar en contacto con las cuchillas o piezas en movimiento.
16. Este producto ha sido diseñado únicamente para uso doméstico.

GUARDE ESTAS INSTRUCCIONES

Requisitos eléctricos

ADVERTENCIA



Peligro de descarga eléctrica

Enchúfela en una salida con toma de tierra.

No extraiga la clavija de conexión a tierra.

No utilice un adaptador.

No utilice un cable alargador.

El incumplimiento de estas instrucciones podría provocar la muerte, un incendio o una descarga eléctrica.

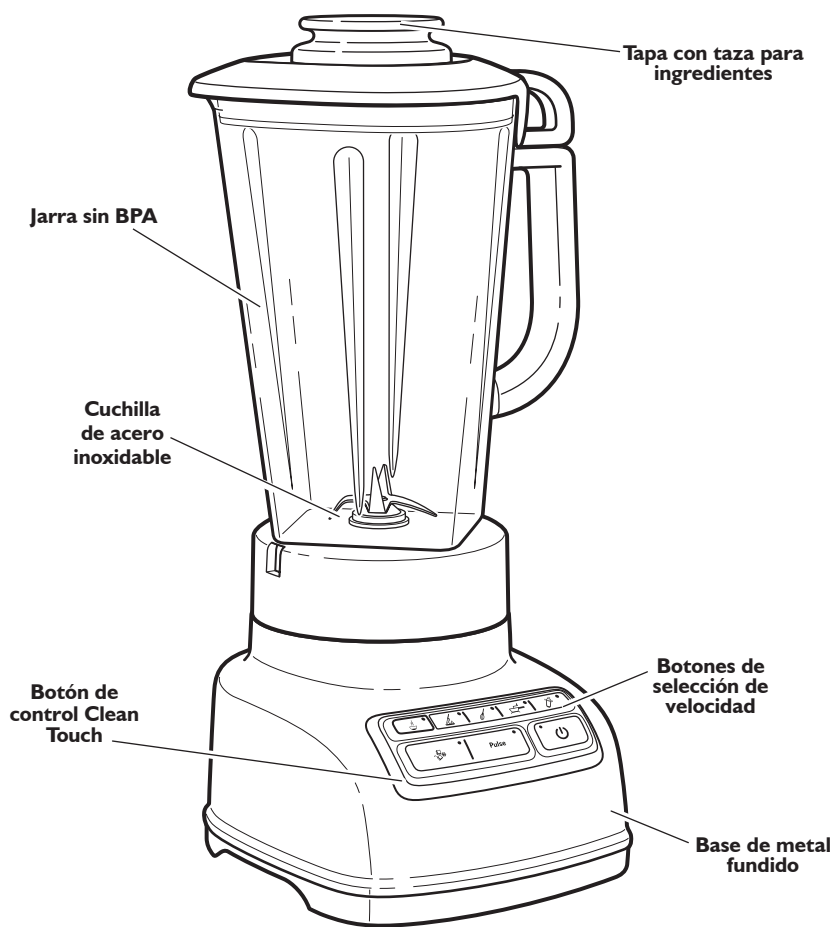
Vatíaaje: 550 vatios

Voltaje: 220-240 voltios

Frecuencia: 50/60 Hz

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

No use un cable prolongador. Si el cable de suministro eléctrico es demasiado corto, haga que un electricista o técnico de servicio capacitado instale un tomacorriente de pared cerca del aparato.

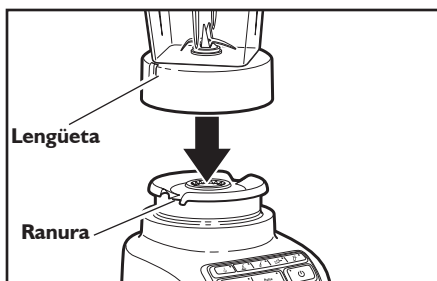


CÓMO ENSAMBLAR LA LICUADORA

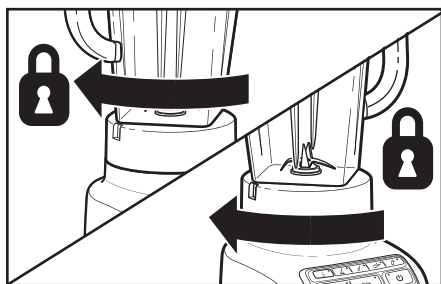
Preparación de la licuadora para su uso

Antes del primer uso

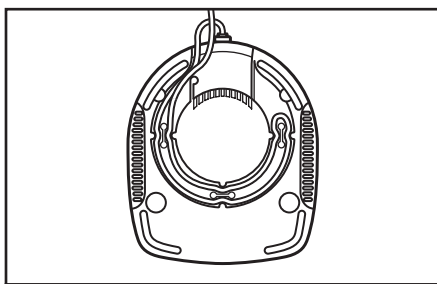
Antes de usar la licuadora por primera vez, limpie la base de ésta con un paño humedecido con agua tibia; luego pásele un paño húmedo. Seque con un paño suave. Lave la jarra, la tapa y la taza para ingredientes en agua tibia con jabón (consulte la sección “Cuidado y limpieza”). Enjuague las piezas y séquelas.



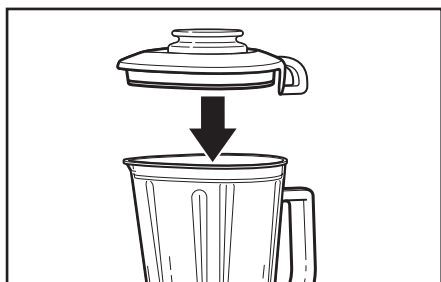
1 Alinee las lengüetas de la jarra con las ranuras de la base. El mango de la jarra puede estar ubicado en el lado derecho o izquierdo de la base de la licuadora.



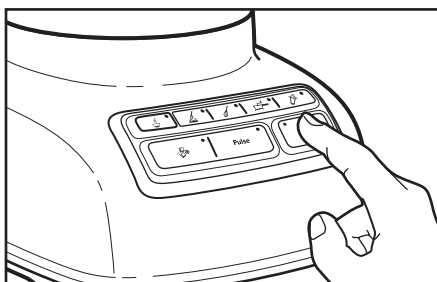
2 Gire la jarra hacia la derecha, aproximadamente 1/8 de giro hasta que la jarra encaje con un chasquido en su lugar.




3 Regule el largo del cable de suministro eléctrico de la licuadora.



4 Fije con firmeza la tapa a la jarra, asegurándose de que el mango de la tapa se alinee con el mango de la jarra como se muestra a continuación.



5 Antes de quitar la jarra de la base, presione siempre POWER (Encendido ) para detener las luces que destellan y desenchufe el cable de suministro eléctrico.

NOTA: Cuando la jarra se coloca correctamente, ésta estará completamente apoyada sobre la base de la licuadora. De lo contrario, repita los pasos 1 y 2.

FUNCIONAMIENTO DE LA LICUADORA

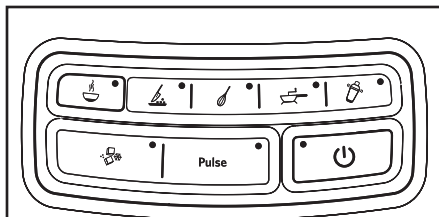
Uso de la licuadora








Antes de usar

Mientras la luz indicadora de Encendido de la licuadora o la luz indicadora del modo PULSE (Pulsar) esté encendida:


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

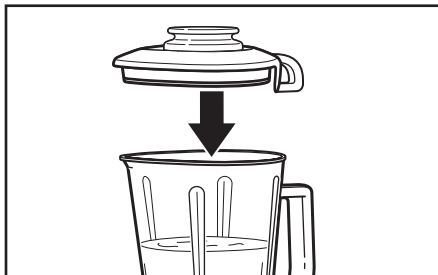
Antes de poner a funcionar la licuadora, asegúrese de que la jarra esté bien asegurada sobre la base de la licuadora.



La licuadora tiene cuatro velocidades: CHOP (Picar ) , MIX (Mezclar ) , PUREE (Hacer ) , y LIQUEFY (Licuar ) . También cuenta con 3 funciones especiales: HOT FOODS (Alimentos calientes ) , CRUSH ICE (Triturar hielo ) , y modo PULSE (Pulsar ) .




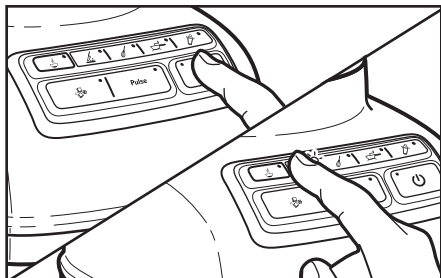
- 1 Antes de usar la licuadora, enchúfela en un tomacorriente de pared con conexión a tierra y presione POWER (Encendido ) . La luz indicadora de Encendido destellará cuando esté lista.




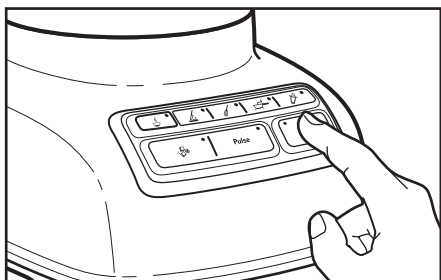
- 2 Coloque los ingredientes en la jarra y asegure con firmeza la tapa en toda la apertura de la jarra.



FUNCIONAMIENTO DE LA LICUADORA

NOTA: La licuadora sólo funcionará al presionar el botón POWER (Encendido ) (la luz LED de Encendido destellará) antes de seleccionar la velocidad deseada



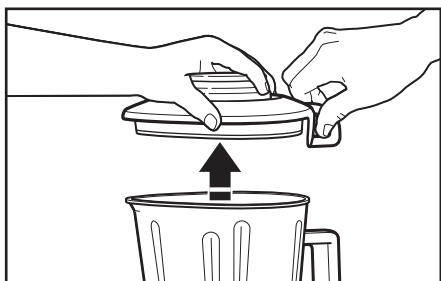
- 3** Presione POWER (Encendido )
La luz indicadora de Encendido destellará cuando esté lista. Luego, presione el botón de la velocidad deseada para un funcionamiento continuo a esa velocidad. La luz indicadora blanca al lado de la velocidad seleccionada permanecerá encendida. Puede cambiar los ajustes sin detener la unidad presionando el botón de otra velocidad.



- 4** Cuando termine, presione POWER (Encendido ) para detener la licuadora y luego vuelva a presionar POWER (Encendido ) para apagarla. Desenchufe la licuadora antes de quitar la jarra.




- 5** Para quitar la tapa, primero use el pestillo en la parte posterior de la tapa para levantarla y abrir el sello.

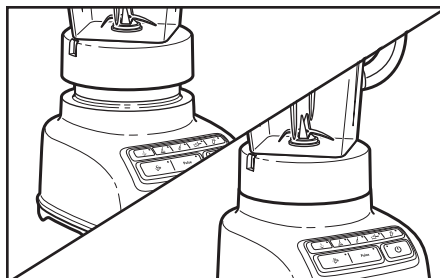


- 6** Luego levante la tapa desde el costado para quitarla por completo de la jarra.

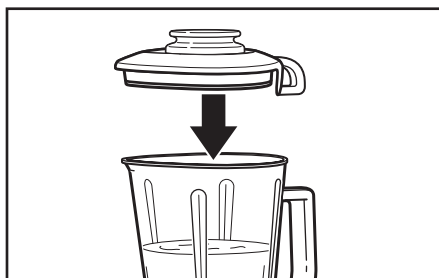
FUNCIONAMIENTO DE LA LICUADORA

Uso de la función Hot Foods (Alimentos calientes)

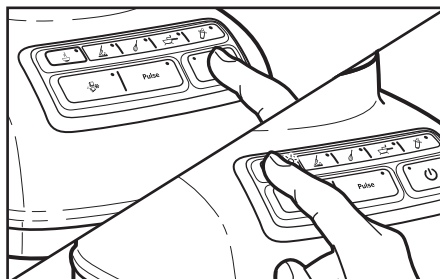
IMPORTANTE: Si va a licuar alimentos o líquidos calientes, como sopa o salsa, cerciórese de que la tapa esté asegurada en su lugar y use solamente la función HOT FOODS (Alimentos Calientes ).





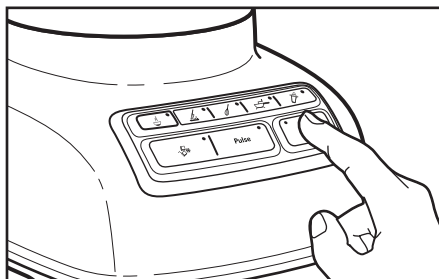
- 1 Antes de poner a funcionar la licuadora, asegúrese de que la jarra esté colocada correctamente sobre la base.




- 2 Coloque los ingredientes en la jarra y fije la tapa con firmeza a la jarra, asegurándose de que el mango de la tapa esté alineado con el mango de la jarra como se muestra a continuación.



- 3 Presione POWER (Encendido ) y luego presione el botón HOT FOODS (Alimentos Calientes ). La luz indicadora sobre el botón Alimentos calientes se encenderá. La función de Alimentos calientes comienza en una velocidad baja y lentamente aumenta a velocidades mayores en 90 segundos para evitar que los líquidos calientes salpiquen.

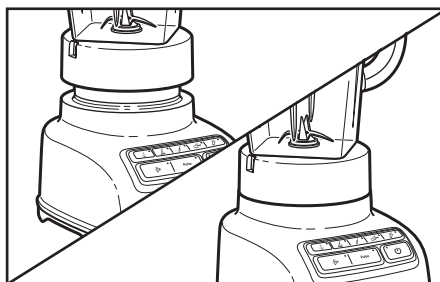


- 4 Cuando la función Alimentos calientes haya finalizado, la licuadora se detendrá. Presione el botón POWER (Encendido ) para apagarla. Desenchufe la licuadora antes de quitar la jarra.

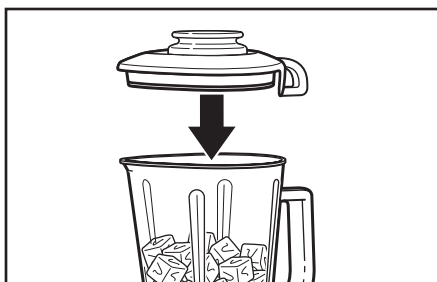
FUNCIONAMIENTO DE LA LICUADORA

Uso de la función Crush Ice (Triturar hielo)

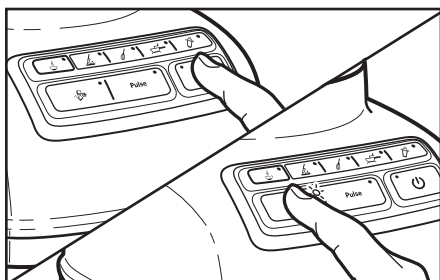
Su licuadora tiene una función TRITURAR HIELO (☄*). Cuando ésta se selecciona, la licuadora automáticamente se activará en pulsos alternadamente durante 30 segundos, a la velocidad óptima para triturar hielo u otros ingredientes.



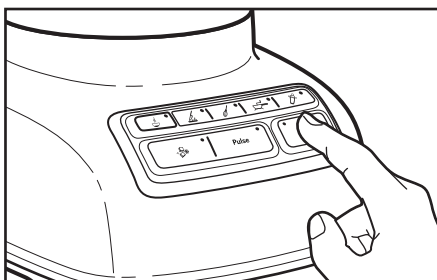
1 Antes de poner a funcionar la licuadora, asegúrese de que la jarra esté colocada correctamente sobre la base.



2 Coloque los ingredientes en la jarra y coloque la tapa con firmeza. Use hasta 1/2 bandeja de hielo en cubos.



3 Presione POWER (Encendido ⏻), y, luego, presione CRUSH ICE (Triturar Hielo ☄ *). La función CRUSH ICE es una función programada.



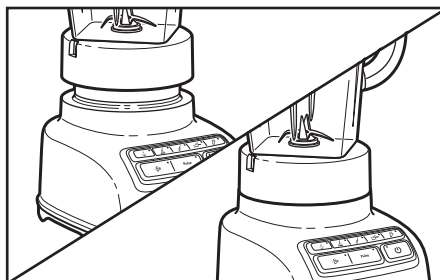
4 Cuando la función programada haya finalizado, la licuadora se detendrá. Presione POWER (Encendido ⏻) para apagarla. Desenchufe la licuadora antes de quitar la jarra.

CONSEJO: Procese hasta 1/2 bandeja de cubos de hielo estándar o 6 a 7 cubos de hielo estándar al mismo tiempo. Revolver ocasionalmente con una espátula será útil cuando la licuadora esté en posición de apagado. La función CRUSH ICE (Triturar Hielo ☄ *) ha sido optimizada para triturar y picar hielo sin agregar ningún ingrediente líquido.

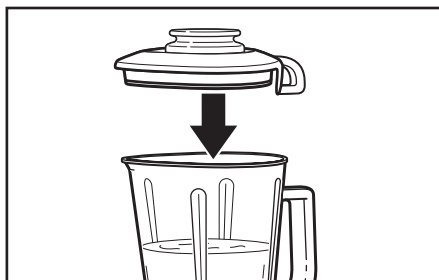
FUNCIONAMIENTO DE LA LICUADORA

Uso de la función Pulse (Pulsar)



La licuadora presenta un modo PULSE (Pulsar *Pulse*), el cual permite la característica de “pulsar a cualquier velocidad”.

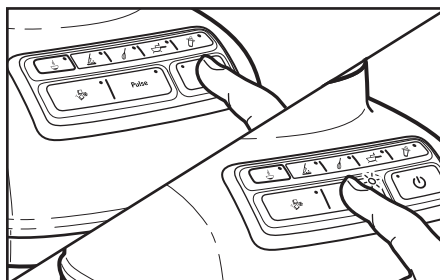



- 1 Antes de poner a funcionar la licuadora, asegúrese de que la jarra esté colocada correctamente sobre la base.

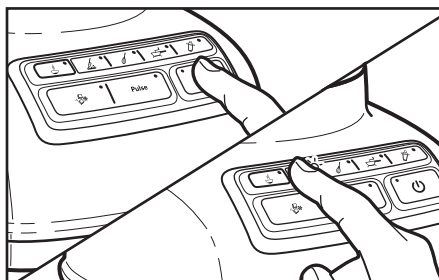


- 2 Coloque los ingredientes en la jarra y coloque la tapa con firmeza.

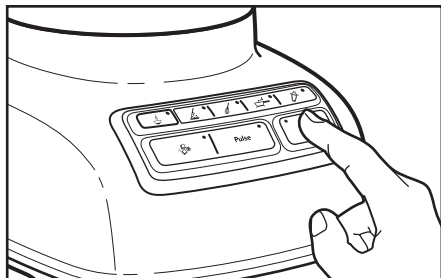
NOTA: El modo PULSE (Pulsar *Pulse*) no funcionará con los modos HOT FOODS (Alimentos Calientes ) o CRUSH ICE (Triturar Hielo )




- 3 Presione POWER (Encendido ) y, luego, presione PULSE (Pulsar *Pulse*). Las luces indicadoras encima del botón Pulsar y las cuatro velocidades destellarán para indicar que las cuatro velocidades se encuentran en modo PULSE (Pulsar *Pulse*).








- 4 Presione y sostenga el botón de velocidad durante el tiempo deseado. Los indicadores del botón de velocidad y del modo PULSE (Pulsar *Pulse*) permanecerán encendidos cuando pulse. El licuado se detendrá cuando suelte el botón Pulse (Pulsar) y el indicador Pulse (Pulsar) volverá a destellar. Para volver a pulsar a otra velocidad, simplemente presione y mantenga presionado el botón de la velocidad deseada.









- 5** Cuando haya terminado, presione **POWER** (Encendido ) para apagar el aparato. Desenchufe la licuadora antes de quitar la jarra.

Uso de la taza para ingredientes de la jarra de la licuadora y la característica de licuado Soft Start (Inicio gradual)

- La taza para ingredientes de la jarra de la licuadora se puede usar para medir y agregar ingredientes. Quite la tapa y agregue los ingredientes a la velocidad de **CHOP** (Picar ) o **MIX** (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.
 - La característica de licuado Soft Start pone en marcha la licuadora automáticamente a una velocidad más baja para llevar los ingredientes a las cuchillas. Luego, aumenta rápidamente hasta la velocidad seleccionada para un desempeño óptimo. La característica de licuado Soft Start funciona únicamente cuando se selecciona una velocidad y no funciona con el modo **PULSE** (Pulsar ) o la función **CRUSH ICE** (Triturar Hielo )
- IMPORTANTE:** Si va a licuar alimentos o líquidos calientes, cerciórese de que la tapa esté asegurada en su lugar y use solamente la función **HOT FOODS** (Alimentos Calientes )






FUNCIONAMIENTO DE LA LICUADORA

Guía para el control de velocidad

| Velocidad | Artículo | | | |
|--|--|---|---|--|
|  HOT FOODS (Alimentos Calientes) | Sopa Salsas calientes (salsa de carne, salsa blanca) Bebidas calientes | | | |
|  CHOP (Picar) | Frutas picadas Verduras picadas | Relleno para sándwich de ensalada de carne | Pesto Salsas para acompañar Salsa de verduras o frutas frías | Sabrosa cobertura de migas Cobertura dulce de migas |
|  MIX (Mezclar) | Jugo de frutas de concentrado congelado Aderezo para ensalada | Salsa de carne | Masa para panqueque Masa para waffles | Queso ricota o queso de cabaña |
|  PUREE (Hacer Puré) | Avena | Puré de frutas/Comida para bebé Puré de carne/Comida de carne para bebé Puré de verduras/Comida de verduras para bebé | | |
|  LIQUEFY (Licuar) | Bebida helada licuada Bebida a base de yogurt congelado Bebida a base de frutas (liviana) Bebida helada a base de leche Bebida a base de sorbete | Gelatina ligera para tartas/postres Tarta de queso Mousse | Queso duro rallado | |
|  CRUSH ICE (Triturar Hielo) | Hielo triturado | Frutas frescas picadas finas Verduras frescas picadas finas | Fruta picada congelada (descongélela un poco, hasta que pueda introducir la punta de un cuchillo) | |
| Pulse PULSE (Pulsar) | Frutas picadas Verduras picadas | Ensalada de carne para relleno de sándwich | Cobertura salada de migas Cobertura dulce de migas | |


CONSEJOS PARA OBTENER RESULTADOS IDEALES


Consejos rápidos


- Si va a preparar bebidas con hielo, comience con la función CRUSH ICE (Triturar Hielo ) y, luego, finalice con LIQUEFY (Licuar ) para hacer una mezcla más suave.
- El hielo del congelador se triturará mejor que el hielo parcialmente derretido para nieve.
- Los cubos de hielo más pequeños se pueden picar o triturar más rápido que los grandes.
- Para las mezclas con numerosos ingredientes, comience el proceso de mezcla a la velocidad CHOP (Picar ) para combinar bien los ingredientes. Luego comience a aumentar la velocidad según lo desee.
- Si lo desea, quite la taza central para ingredientes de la tapa de la jarra para agregar líquidos o cubos de hielo mientras la licuadora esté funcionando en la velocidad CHOP (Picar ) o MIX (Mezclar ) .
- 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.



Cómo...


Disolver la gelatina con sabor: Vierta agua hirviendo en la jarra y agregue la gelatina.


Licúe en la posición HOT FOODS (Alimentos Calientes ) hasta disolver la gelatina, durante aproximadamente 10 a 30 segundos. Agregue los demás ingredientes.



Preparar galletas, galletas saladas o migas de pan: Parta las galletas, las galletas saladas o el pan en trozos de aproximadamente 4 cm de diámetro. Coloque las galletas en la jarra. En el modo PULSE (Pulsar ) , cubra la jarra y pulse algunas veces, aproximadamente 3 segundos cada vez, hasta lograr la consistencia deseada.


Preparar migas más finas para cortezas de tartas y postres: Parta las galletas, las galletas saladas o el pan en trozos de aproximadamente 4 cm de diámetro y colóquelas en la jarra. En el modo PULSE (Pulsar ) , cubra la jarra y pulse algunas veces hasta lograr la consistencia deseada, de 20 a 30 segundos


Cómo picar frutas y vegetales: Coloque 2 tazas (475 ml) de trozos de frutas o verduras en la jarra. En el modo PULSE (Pulsar ) , cubra la jarra y licúe con la función LIQUEFY (Licuar ) , pulsando varias veces, de aproximadamente 2 a 3 segundos cada vez, hasta lograr la consistencia deseada.


Hacer puré de frutas: Coloque 2 tazas (475 ml) de frutas enlatadas o cocidas en la jarra. Agregue de 2 a 4 cucharadas (30 a 60 ml) de jugo de frutas o agua por taza (240 ml) de fruta. Cubra la licuadora y licúe con la función PUREE (Hacer Puré ) de 5 a 10 segundos aproximadamente.

Hacer puré de verduras: Coloque 2 tazas (475 ml) de verduras enlatadas o cocidas en la jarra. Agregue de 2 a 4 cucharadas (30 a 60 ml) de caldo, agua o leche por taza (240 ml) de verduras. Cubra la licuadora y licúe con la función PUREE (Hacer Puré ) de 10 a 20 segundos aproximadamente.



Hacer puré de carne: Coloque la carne tierna, cocida y cortada en cubos en la jarra. Agregue de 3 a 4 cucharadas (45 a 60 ml) de caldo, agua o leche por taza (240 ml) de carne. Cubra la licuadora y licúe con la función CHOP (Picar ) por 10 segundos. Detenga la licuadora y raspe los lados de la jarra. Cubra la licuadora y licúe con la función PUREE (Hacer Puré ) de 10 a 20 segundos más.


Eliminar los grumos de la salsa de carne: Si se hacen grumos en la salsa o la salsa de carne, colóquela en la jarra. Cubra la licuadora y licúe con la función MIX (Mezclar ) hasta que esté uniforme, 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 con la función MIX (Mezclar ) hasta que esté uniforme, aproximadamente 5 a 10 segundos.



Preparar salsa blanca: Coloque la leche, la harina y la sal, si lo desea, en la jarra. Cubra la licuadora y licúe con la función MIX (Mezclar ) hasta que esté bien mezclada, aproximadamente 5 a 10 segundos. Vierta en la cacerola y cocine como de costumbre.

CONSEJOS PARA OBTENER RESULTADOS IDEALES

Preparar licuados: En primer lugar, coloque los líquidos y los ingredientes congelados en la jarra y, luego, agregue los demás ingredientes arriba. Cubra la licuadora y licúe con la función CRUSH ICE (Triturar Hielo ) durante 10 a 15 segundos y, luego, LIQUEFY (Licuar ) durante 10 a 15 segundos, según lo desee, as desired.

Preparar masa para panqueques o waffles de una mezcla: Coloque la mezcla y los otros ingredientes en la jarra. Cubra la licuadora y licúe con la función MIX (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.

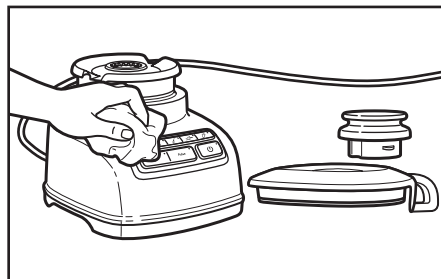
Rallar queso: Corte el queso bien frío en cubos de 1,5 cm. Coloque hasta 1/2 taza (120 ml) de queso en la jarra. Cubra la licuadora y licúe con la función LIQUEFY (Licuar ) aproximadamente 5 a 10 segundos. Para los quesos firmes como parmesano, espere a que estén a temperatura ambiente y luego licúe en LIQUEFY (Licuar ) durante 10 a 15 segundos, según lo desee.

CUIDADO Y LIMPIEZA

Limpiieza de la licuadora


La jarra de la licuadora se puede limpiar fácilmente mientras está colocada en la base o en forma individual.

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

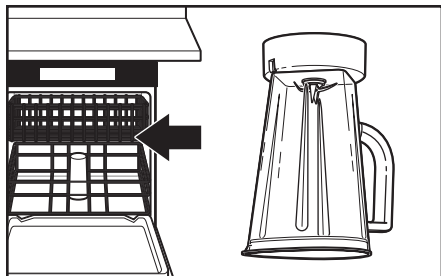


- 1** **Para limpiar la base de la licuadora, la banda de control, el cable, la tapa y la taza para ingredientes:** Desenchufe la licuadora antes de limpiar. Limpie con un paño tibio y húmedo y luego, con un paño húmedo. Seque con un paño suave.



- 2** **Para limpiar la jarra mientras aún está colocada en la base:** Con la jarra fuera de la base de la licuadora, llene la jarra a la mitad con agua tibia (no caliente), luego agregue 1 ó 2 gotas de limpiador líquido para vajilla. Coloque la tapa en la jarra, fije la jarra a la base, presione el ajuste de velocidad de MIX (Mezclar ) speed setting, and run the Blender for y ponga a funcionar la licuadora de 5 a 10 segundos. Quite la jarra y enjuague con agua tibia.


CUIDADO Y LIMPIEZA



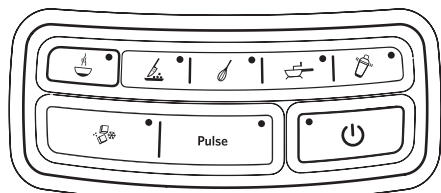
- 3 Para limpiar la jarra en forma individual:** Lave la jarra dada vuelta en el lavavajillas. O lávela a mano con agua y jabón, enjuague y séquela.

IMPORTANTE: Para obtener mejores resultados, lave la tapa y la taza para ingredientes a mano..



SOLUCIÓN DE PROBLEMAS

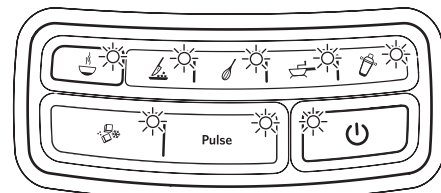
IMPORTANTE: La licuadora no funcionará a ninguna velocidad si no se presiona primero el botón POWER (Encendido )

La licuadora no funciona cuando se selecciona un ajuste






Ninguna luz indicadora está encendida.

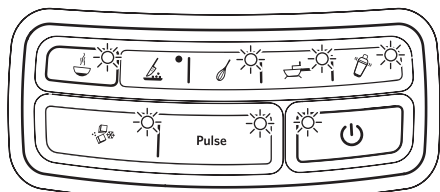
Revise que la licuadora se haya enchufado en un tomacorriente de pared con conexión a tierra. Si está enchufada, presione POWER (Encendido ) ; luego desenchufe la licuadora. Enchúfela nuevamente en el mismo tomacorriente de pared y presione POWER (Encendido ) . If the Blender still does not work, check theSi la licuadora aun 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.





Todas las luces indicadoras están destellando al mismo tiempo.

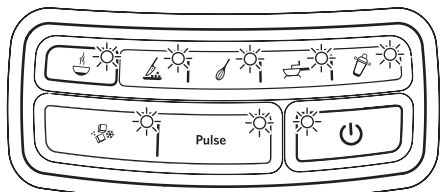
Si la licuadora está enchufada, pero no responde al presionar el botón POWER (Encendido ) y todas las luces indicadoras están destellando, es posible que el rotor del motor esté bloqueado. Presione POWER (Encendido ) ; y, luego, desenchufe la licuadora. Enchúfela nuevamente; luego, presione POWER (Encendido ) y seleccione la velocidad deseada.

La licuadora se detiene al estar funcionando




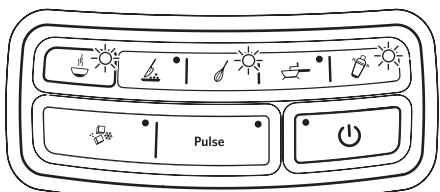
Una de las luces indicadoras está destellando de manera alternada.

Si la licuadora está enchufada, pero no funciona y una luz destella en forma alternada en comparación con las demás luces indicadoras, es posible que la licuadora tenga una tecla atascada. Presione POWER (Encendido ) para apagar la licuadora y, luego, desenchúfela. Enchúfela nuevamente y presione POWER (Encendido ) para volver a encenderla y restaurar la tecla atascada.




Todas las luces indicadoras están destellando al mismo tiempo.

La licuadora puede estar sobrecargada. Si la licuadora se sobrecarga cuando licúa ingredientes pesados, ésta se apagará automáticamente para evitar que se dañe el motor. Presione POWER (Encendido ) para reajustar la licuadora y desenchufe el cable de suministro eléctrico. Quite el ensamblaje de la jarra de la base y divida el contenido en tandas más pequeñas. También se puede reducir la carga de la licuadora agregando líquido en la jarra.



Todas las luces indicadoras están destallando de manera alternada.

La licuadora puede estar atascada. Si está atascada, la licuadora se detendrá para evitar que se dañe el motor. Presione POWER (Encendido ) para reajustar la licuadora y desenchufe el cable de suministro eléctrico. Quite el ensamblaje de la jarra de la base y, con un raspador, libere las cuchillas separando o quitando el contenido del fondo de la jarra.

Si el problema no puede resolverse siguiendo los pasos provistos en esta sección, póngase en contacto con un centro de servicio autorizado.

ÍNDICE

| | |
|---|-----------|
| SEGURANÇA DO LIQUIDIFICADOR | |
| Cuidados importantes | 33 |
| Requisitos elétricos..... | 34 |
| PEÇAS E RECURSOS | 35 |
| MONTAGEM DO LIQUIDIFICADOR | |
| Preparando o Liquidificador para o uso..... | 36 |
| OPERANDO O LIQUIDIFICADOR | |
| Usando o Liquidificador..... | 37 |
| Usando a função Hot Foods (Alimentos Quentes)..... | 39 |
| Usando a função Crush Ice (Triturar gelo) | 40 |
| Usando a função Pulse (Pulsar) | 41 |
| Usando a Tampa de Ingredientes (Medidor) e a função Soft Start (Início suave)..... | 42 |
| Guia de controle de velocidade..... | 43 |
| DICAS PARA RESULTADOS MELHORES | |
| Dicas rápidas..... | 44 |
| Como... .. | 44 |
| CUIDADOS E LIMPEZA | |
| Limpando o Liquidificador | 45 |
| RESOLUÇÃO DE PROBLEMAS | |
| O Liquidificador não funciona quando uma configuração é selecionada | 46 |
| O Liquidificador para enquanto misturando..... | 47 |

A sua segurança e a dos outros é muito importante.

Este manual e o electrodoméstico contêm várias mensagens de segurança importantes. Deve sempre ler e respeitar todas as mensagens de segurança.



Este é o símbolo de aviso de segurança.

Este aviso alerta-o para perigos potenciais que podem causar a morte ou ferimentos a si e aos outros.

Todas as mensagens de segurança são fornecidas a seguir ao símbolo de aviso de segurança e às palavras "PERIGO" OU "AVISO". Estas palavras significam:

 **PERIGO**

Corre risco de morte ou ferimentos graves se não seguir imediatamente as instruções.

 **AVISO**

Corre risco de morte ou ferimentos graves se não seguir as instruções.

Todas as mensagens de segurança indicar-lhe-ão qual o potencial perigo, como evitar a possibilidade de ser ferido e o que acontece caso as instruções não sejam respeitadas.

CUIDADOS IMPORTANTES

Ao utilizar aparelhos elétricos, precauções básicas de segurança devem ser sempre seguidas, incluindo as seguintes:

1. Leia todas as instruções.
2. Para proteção contra choques elétricos, não coloque o Liquidificador na água ou outro líquido.
3. Este aparelho pode ser usado por crianças com idades entre 8 anos e acima e pessoas com deficiências físicas, sensoriais ou mentais ou falta de experiência e conhecimento, caso tenham recebido supervisão ou instruções sobre o uso do aparelho de forma segura e entendam os riscos envolvidos. Crianças não devem brincar com o aparelho. A limpeza e a manutenção comum efetuada pelo usuário não devem ser feitas por crianças sem supervisão.
4. Desligue o aparelho da tomada quando não estiver sendo usado, antes de retirar ou colocar acessórios e antes de limpá-lo.
5. Evite contato com as peças móveis.
6. Não utilize o Liquidificador com o fio ou o plugue danificados, após o aparelho apresentar algum defeito, depois de uma queda ou qualquer tipo de avaria. Entre em contato com a Central de Relacionamento KitchenAid mais próxima para exame, reparo ou ajuste elétrico ou mecânico.

SEGURANÇA DO LIQUIDIFICADOR

7. Não use ao ar livre.
8. Não deixe o cabo pendurado na borda da mesa ou balcão.
9. Mantenha as mãos e os utensílios longe do recipiente durante o uso para reduzir o risco de ferimentos graves ou danos ao Liquidificador. Pode-se utilizar 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, pode ocasionar ferimentos.
13. Sempre opere o Liquidificador com a tampa firmemente no lugar e não se esqueça de usar a função Alimentos Quentes apenas para misturar alimentos quentes.
14. A luz intermitente indica que ele está pronto para operar – evite qualquer contato com as lâminas ou as peças móveis.
15. **Este produto é destinado apenas ao uso doméstico.**

GUARDE ESTAS INFORMAÇÕES

Requisitos elétricos

AVISO



Perigo de choque eléctrico

Ligue a uma tomada com ligação à terra.

Não retire o contacto de ligação à terra.

Não utilize um adaptador.

Não utilize uma extensão.

A não observação destas instruções pode resultar em morte, incêndio ou choque eléctrico.

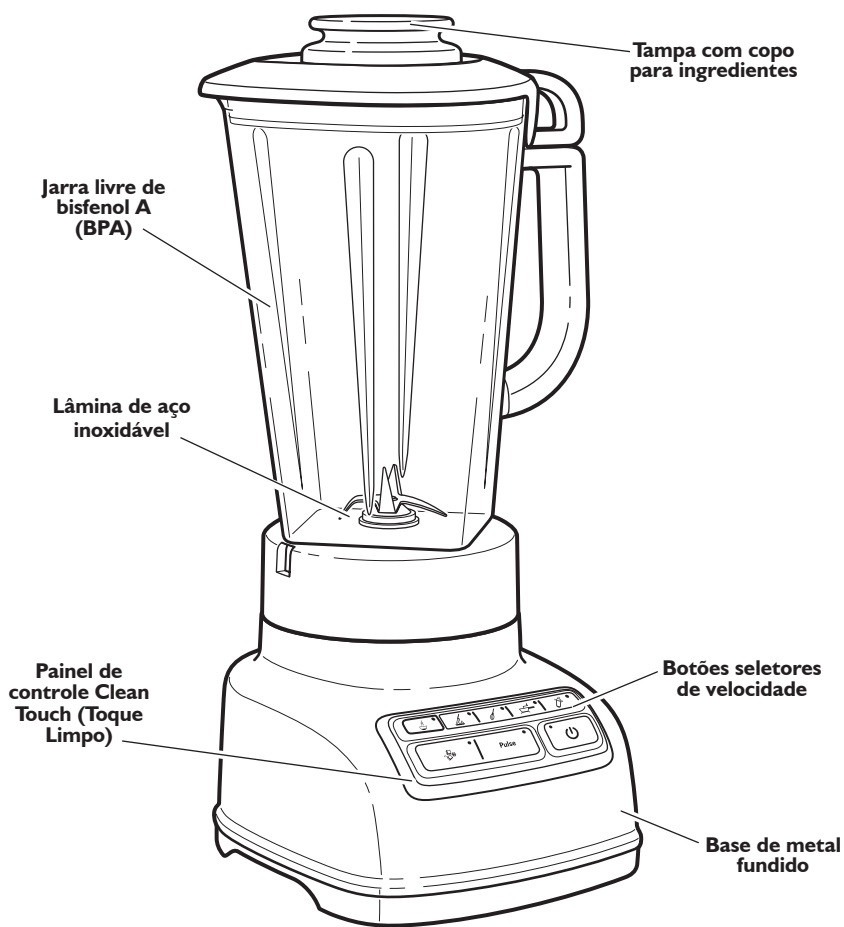
Potência: 550 Watts

Tensão: 220-240 Volts

Frequência: 50/60 Hz

OBSERVAÇÃO: Se o plugue não se encaixar na tomada, chame um electricista qualificado. Não modifique o plugue de nenhuma forma. Não use um adaptador.

Não use um cabo de extensão. Se o cabo de alimentação for muito curto, peça a um electricista ou técnico qualificado para instalar uma tomada perto do aparelho.

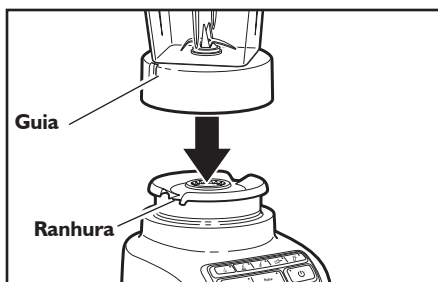


MONTAGEM DO LIQUIDIFICADOR

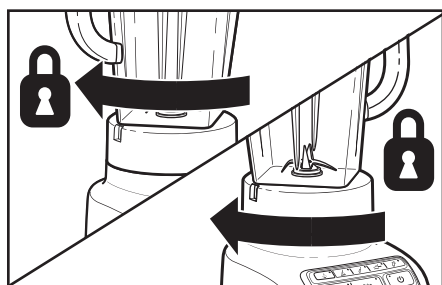
Preparando o Liquidificador para o uso

Antes de utilizar pela primeira vez

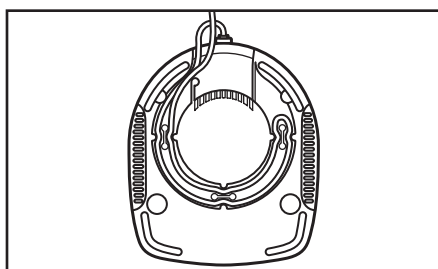
Antes de usar o Liquidificador pela primeira vez, limpe a base do Liquidificador com um pano úmido quente e, em seguida, limpe com um pano úmido. Seque com um pano macio. Lave a jarra, a tampa e o medidor em água morna com sabão (consulte a seção “Cuidados e limpeza”). Lave as peças e seque com pano.



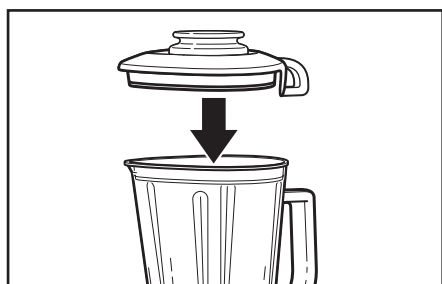
1 Alinhe as guias da jarra com as ranhuras na base. A alça da jarra pode estar no lado direito ou esquerdo da base do Liquidificador.



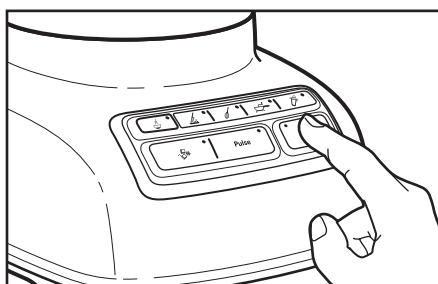
2 Gire a jarra no sentido horário, por cerca de 1/8 de uma volta até a jarra encaixar (até ouvir-se o clique).




3 Ajuste o comprimento do cabo de alimentação do Liquidificador.



4 Aperte a tampa firmemente à jarra, certificando-se de que a alça na tampa fique alinhada com a alça da jarra, como mostrado.



5 Antes de retirar a jarra da base, sempre pressione POWER (Liga ) para parar as luzes intermitentes e desconecte o cabo de alimentação.

OBSERVAÇÃO: Quando devidamente posicionada, a jarra vai se encaixar perfeitamente na base do Liquidificador. Caso contrário, repita os passos 1 e 2.

OPERANDO O LIQUIDIFICADOR

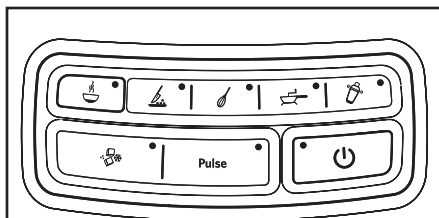
Usando o Liquidificador







Antes de utilizar

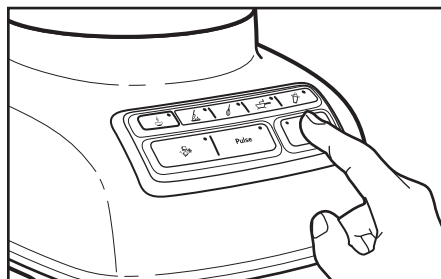
Enquanto a luz indicadora de energia do Liquidificador ou a luz indicadora de modo PULSE (Pulsar) estiver ligada:


- Não interfira com o movimento da lâmina.
- Não retire a tampa da jarra.

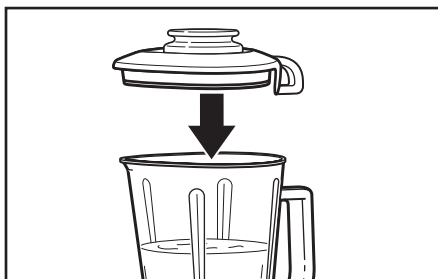
Antes de operar o Liquidificador, certifique-se de que a jarra está devidamente presa à base do Liquidificador.



O Liquidificador possui quatro velocidades: CHOP (Picar ) , MIX (Misturar ) , PUREE (Purê ) , e LIQUEFY (Liquidificar ) . Ele também possui três funções especiais: HOT FOODS (Alimentos quentes ) CRUSH ICE (Triturar gelo ) and PULSE (Pulsar Pulse).

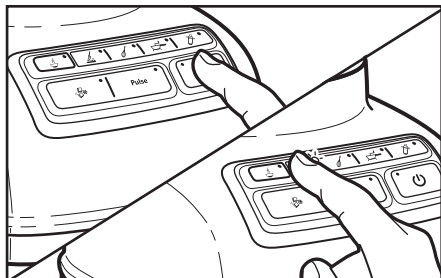



- 1 Antes de usar o Liquidificador, ligue em uma tomada aterrada e pressione POWER (Liga ) . A luz indicadora de energia irá piscar quando o aparelho estiver pronto para ser usado.




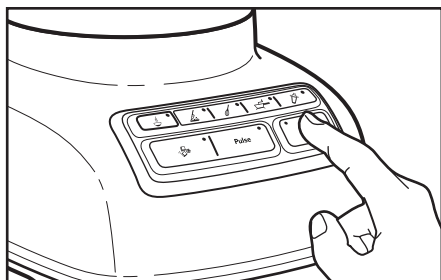
- 2 Coloque os ingredientes na jarra e aperte a tampa firmemente.



OPERANDO O LIQUIDIFICADOR



- 3** Pressione POWER (Liga ) . O indicador luminoso de funcionamento fica piscando quando pronto. Em seguida, pressione o botão para selecionar a velocidade desejada para operação contínua. A luz indicadora branca próxima à velocidade selecionada se manterá acesa. Você pode mudar as posições sem parar o Liquidificador, pressionando outro botão de velocidade.

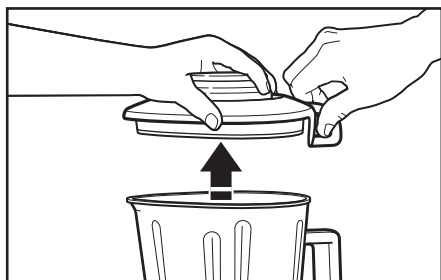
OBSERVAÇÃO: O Liquidificador irá operar somente quando o botão POWER (Liga ) estiver pressionado (o LED de energia piscará) antes de selecionar a velocidade desejada.



- 4** Quando terminar, pressione POWER (Liga ) para parar o Liquidificador, em seguida, pressione POWER (Liga ) uma segunda vez para desligar. Desligue o Liquidificador antes de retirar a jarra.




- 5** Para remover a tampa, primeiro utilize a parte curva na parte traseira da tampa para levantar a tampa e quebrar o selo.

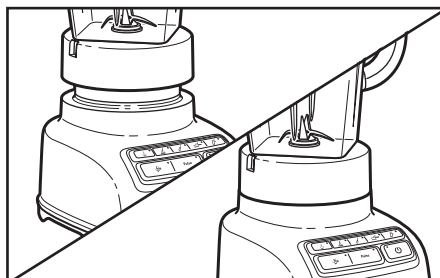


- 6** Em seguida, levante a tampa pelo lado para removê-la completamente da jarra.

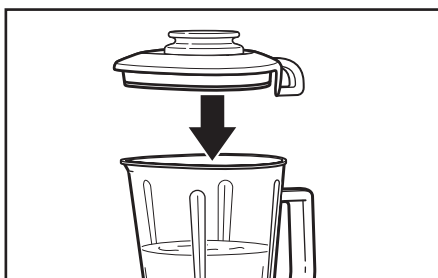
OPERANDO O LIQUIDIFICADOR

Usando a função Hot Foods (Alimentos Quentes)

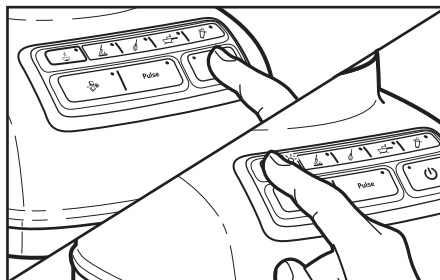
IMPORTANTE: Se for misturar alimentos quentes ou líquidos - **tais como sopas ou molhos** - certifique-se de que a tampa esteja firmemente em seu lugar e use apenas a função **HOT FOODS** (Alimentos quentes )





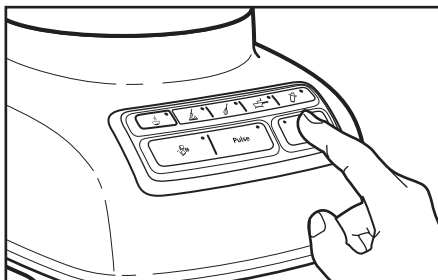
- 1** Antes de operar o Liquidificador, certifique-se de que a jarra está posicionada corretamente na base.




- 2** Coloque os ingredientes na jarra tampe esta firmemente, certificando-se de que a alça na tampa fique alinhada com a alça da jarra, como mostrado na figura.



- 3** Pressione **POWER** (Liga ) e pressione o botão **HOT FOODS** (Alimentos quente ) . A luz indicadora acima do botão Hot Foods (Alimentos quentes) irá acender. A função Hot Foods (Alimentos quentes) começa em uma velocidade baixa e lentamente acelera até velocidades mais elevadas ao longo de 90 segundos para evitar respingos de líquidos quentes.

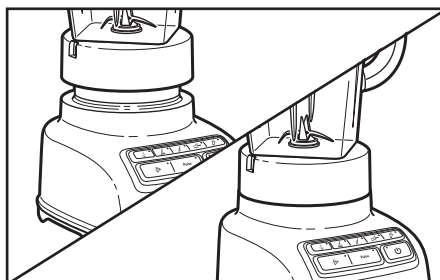


- 4** Quando a função Hot Foods (Alimentos quentes) for concluída, o Liquidificador irá parar. Pressione o botão **Power** (Liga ) para desligar. Desligue o Liquidificador antes de retirar a jarra.

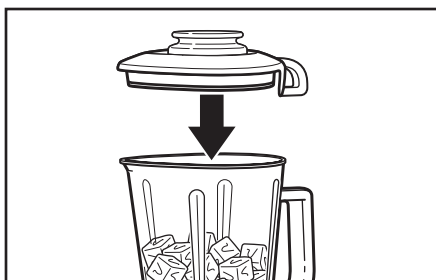
OPERANDO O LIQUIDIFICADOR

Usando a função Crush Ice (Triturar gelo)

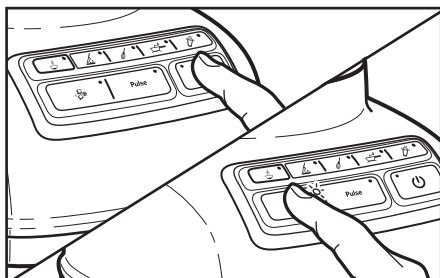
O Liquidificador oferece uma função ICE CRUSH (Triturador de gelo 🧊❄️). Quando selecionada, o Liquidificador irá pulsar automaticamente por 30 segundos em intervalos alternados na velocidade ideal para triturar gelo ou outros ingredientes.



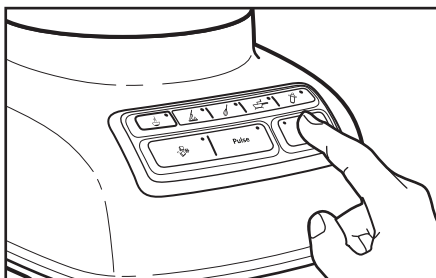
- 1 Antes de operar o Liquidificador, certifique-se de que a jarra está posicionada corretamente na base.



- 2 Coloque os ingredientes na jarra e coloque tampa firmemente. Use até 1/2 bandeja de gelo em cubos.



- 3 Pressione POWER (Liga ⏻), e, então, pressione CRUSH ICE (Triturador de gelo 🧊❄️). A função CRUSH ICE (Triturador de gelo) é uma função temporizada.



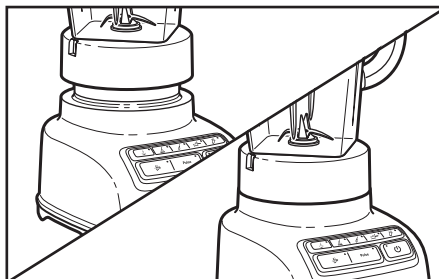
- 4 Quando a função de temporização for concluída, o Liquidificador irá parar. Pressione POWER (Liga ⏻) para desligar. Desligue o Liquidificador antes de retirar a jarra.

TIP: Processe até 1/2 forma de gelo padrão, ou 6-7 cubos de gelo padrão de cada vez. Mexer ocasionalmente com uma espátula, apenas quando o Liquidificador estiver desligado (OFF) pode ajudar. A função Crush Ice (Triturador de gelo 🧊❄️) foi otimizada para esmagar e picar gelo sem adicionar ingredientes líquidos.

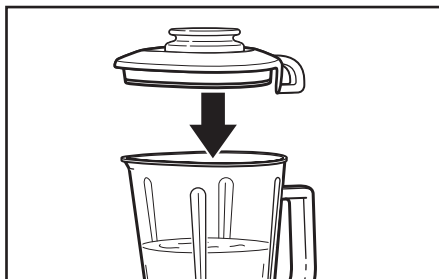
OPERANDO O LIQUIDIFICADOR

Usando a função Pulse (Pulsar)

O Liquidificador oferece uma função PULSE (Modo pulsar *Pulse*), que permite pulsar em qualquer velocidade.

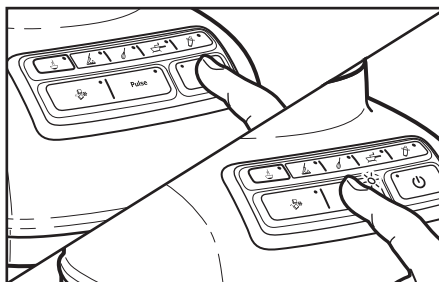



- 1 Antes de operar o Liquidificador, certifique-se de que a jarra está posicionada corretamente na base.

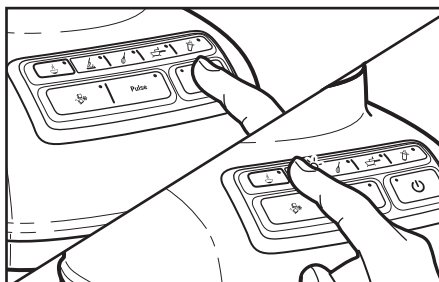


- 2 Coloque os ingredientes na jarra e coloque a tampa firmemente.

OBSERVAÇÃO: A função PULSE (Modo pulsar) não funcionará com a função HOT FOODS (Alimentos quentes ☺) ou a função ICE CRUSH (Triturador de gelo ❄️).



- 3 Pressione POWER (Liga ) , em seguida, pressione PULSE (Pulsar *Pulse*). As luzes indicadoras acima do botão Pulse e todas as quatro velocidades piscarão para indicar que todas as quatro velocidades estão na função PULSE (Modo pulsar).



- 4 Pressione e segure o botão de velocidade durante o tempo desejado. Tanto o botão de velocidade quanto os indicadores da função PULSE (Pulsar *Pulse*) irão ficar acesos quando pulsando. Quando soltar o botão, o Liquidificador irá parar de processar, mas o indicador de pulso voltará a piscar. Para pulsar novamente em outra velocidade, basta pressionar e segurar o botão da velocidade desejada.









- 5** Quando terminar, pressione POWER (Liga) para desligar. Desligue o Liquidificador antes de retirar a jarra.

Usando a Tampa de Ingredientes (Medidor) e a função Soft Start (Início suave)






- A jarra do Liquidificador pode servir como copo para medir e adicionar ingredientes. Remova o copo e adicione ingredientes nas velocidades CHOP (Picar) ou MIX (Misturar). Ao operar em velocidades mais altas com um jarra cheia ou com conteúdos quentes, pare o Liquidificador e, em seguida, adicione os ingredientes.
 - A função de processamento Soft Start (Início suave) inicia automaticamente em uma velocidade mais lenta para os ingredientes alcançarem as lâminas, logo aumenta rapidamente até a velocidade selecionada para um funcionamento adequado. A função de processamento Soft Start (Início suave) somente funciona quando a velocidade é selecionada e não funciona com as funções Pulse (Modo pulsa) ou Crush Ice (Triturar gelo).
- IMPORTANTE:** Se misturar alimentos quentes ou líquidos, certifique-se de que a tampa está firmemente em seu lugar e use apenas a função HOT FOODS (Alimentos quentes).

OPERANDO O LIQUIDIFICADOR


Guia de controle de velocidade


| Velocidade | Item | | | |
|---|--|---|---|---|
|  HOT FOODS (Alimentos quentes) | Sopa Molhos quentes (molho de carne, molho branco) Bebidas quentes | | | |
|  CHOP (Picar) | Frutas picadas Legumes picados | Salada de carne para recheio de sanduíche | Pesto Patês Molho de frutas frias ou legumes | Cobertura de farinha de rosca salgada Cobertura de farinha de rosca doce |
|  MIX (Misturar) | Suco de fruta de concentrado congelado Molho de salada | Molho de carne | Massa de panqueca Massa de waffle | Ricota macia ou queijo cottage |
|  PUREE (Purê) | Aveia | Purê de fruta/comida de bebê Purê de carne/carne de comida de bebê Legumes em purê/ legumes para comida de bebê | | |
|  LIQUIFY (Liquidificar) | Bebida gelada batida Bebida à base de iogurte congelado Bebida à base de frutas (fina) Bebida à base de leite gelado Bebida baseada em sorvete | Gelatina macia por torta/sobremesas Cheesecake Musse | Queijo duro ralado | |
|  CRUSH ICE (Triturador de gelo) | Gelo triturado | Frutas frescas picadas finamente Legumes frescos picados finamente | Frutas picadas e congeladas (descongelar um pouco até que possa ser desgrudada com uma ponta de faca) | |
| Pulse PULSE (Pulsar) | Frutas picadas Legumes picados | Salada de carne para recheio de sanduíche | Cobertura de farinha de rosca Cobertura de farinha de rosca doce | |


Dicas rápidas



- Se você estiver fazendo uso de bebidas geladas, comece com a função CRUSH ICE (Triturador de gelo ) , em seguida, conclua com LIQUIFY (Liquidificar ) , a fim de produzir uma textura mais homogênea.
- Gelos diretamente do freezer serão melhores para triturar do que o gelo derretido parcialmente.
- Os cubos de gelo menores podem ser picados ou esmagados mais rapidamente do que os grandes.
- Para muitas misturas de ingredientes, inicie o processo de mistura em CHOP (Picar ) para combinar bem os ingredientes. Em seguida, aumente para uma velocidade mais elevada, se desejar.
- Se desejar, remova o copo medidor de ingredientes central da tampa da jarra para adicionar líquidos ou cubos de gelo enquanto o Liquidificador estiver operando nas velocidades CHOP (Picar ) ou MIX (Misturar ) .
- Pare o Liquidificador antes de usar utensílios na jarra. Use uma espátula de borracha para misturar os ingredientes apenas quando o Liquidificador estiver desligado. Nunca utilize um utensílio, incluindo espátulas, na jarra enquanto o motor estiver funcionando.


Como...


Dissolver gelatina com sabor: Despeje água fervente na jarra e adicione a gelatina. Misture em HOT FOODS (Alimentos quentes ) até que a gelatina seja dissolvida, por cerca de 10 a 30 segundos. Adicione outros ingredientes



Faça biscoitos, bolachas, ou migalhas de pão: Quebre biscoitos, bolachas ou pão em pedaços de cerca de 4 cm de diâmetro. Coloque na jarra. Na função Pulse (Modo Pulsar ) , cubra e pulse algumas vezes, por cerca de 3 segundos de cada vez, até atingir a consistência desejada.


Faça migalhas mais finas para massas de torta e de sobremesa: Quebre biscoitos, bolachas ou pão em pedaços de cerca de 4 cm de diâmetro e coloque na jarra. Na função Pulse (Modo Pulsar ) , cubra e pulse algumas vezes até atingir a consistência desejada, por cerca de 20 a 30 segundos.


Picar frutas e legumes: Coloque 2 xícaras (475 ml) de pedaços de frutas ou legumes na jarra. Na função Pulse (Modo Pulsar ) , a cobertura e misture em LIQUIFY (Liquidificar ) pulsando algumas vezes, por cerca de 2 a 3 segundos de cada vez, até atingir a consistência desejada.

Purê de frutas: Coloque 2 xícaras (475 ml) de frutas enlatadas ou cozidas na jarra. Adicione 2 a 4 colheres de sopa (30 a 60 ml) de suco de frutas ou água por copo (240 ml) de frutas. Cubra e misture em PUREE (Purê ) por cerca de 5 a 10 segundos.

Legumes em purê: Coloque 2 xícaras (475 ml) de legumes enlatados ou cozidos na jarra. Adicione 2 a 4 colheres de sopa (30 a 60 ml) de caldo, água ou leite por copo (240 ml) de legumes. Cubra e misture em PUREE (Purê ) por cerca de 10 a 20 segundos.

Carnes em purê: Coloque a carne cozida em cubos e macia na jarra. Adicione 3 a 4 colheres de sopa (45 a 60 ml) de caldo, água ou leite por copo (240 ml) de carne. Cubra e misture em CHOP (Picar ) por 10 segundos. Pare o Liquidificador e raspe os lados da jarra. Cubra e misture em PUREE (Purê ) de 10 a 20 segundos a mais.

Remover pelotas de molho: Se o molho ou molho de carne ficar empelotado, coloque na jarra. Cubra e misture em MIX (Misturar ) até ficar homogêneo, por cerca de 5 a 10 segundos.

Misture a farinha e o líquido para espessar: Coloque a farinha e o líquido na jarra. Cubra e misture em MIX (Misturar ) até ficar homogêneo, por cerca de 5 a 10 segundos.

DICAS PARA RESULTADOS MELHORES

Preparar molho branco: Coloque leite, farinha de trigo e sal, se desejado, na jarra. Cubra e misture em MIX (Misturar 🌀) até ficar bem misturado, por cerca de 5 a 10 segundos. Despeje em uma panela e cozinhe como de costume.

Faça smoothies: Primeiramente, coloque líquidos e ingredientes congelados na jarra, em seguida, adicione outros ingredientes por cima. Cubra e misture em CRUSH ICE (Triturador de gelo 🌀) por 10 a 15 segundos e, em seguida, LIQUIFY (Liquidificar 🌀) por 10 a 15 segundos, se desejar.

Preparar massa de mistura de panqueca ou waffle: Coloque a mistura e os outros ingredientes na jarra. Cubra e misture em MIX (Misturar 🌀) até ficar bem misturado, por cerca de 10 a 20 segundos. Pare o Liquidificador e raspe os lados da jarra, conforme necessário.

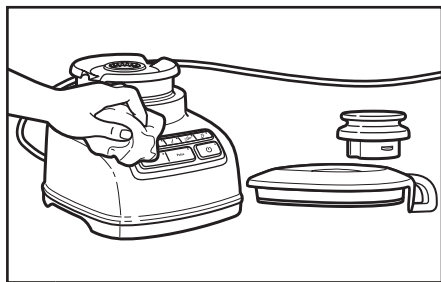
Ralar queijo: Corte o queijo muito frio em cubos de 1,5 centímetros. Coloque até 1/2 xícara (120 ml) de queijo na jarra. Cubra, e misture a LIQUIFY (Liquidificar 🌀) cerca de 5 a 10 segundos. Para queijos duros, como o parmesão, trazer à temperatura ambiente, em seguida, misturar em LIQUIFY (Liquidificar 🌀) por 10 a 15 segundos.

CUIDADOS E LIMPEZA

Limpendo o Liquidificador

O lançador Liquidificador pode ser facilmente limpo e ainda ligado à base, ou individualmente.

- Limpe o Liquidificador cuidadosamente após cada utilização.
- Não mergulhe a base do Liquidificador ou o cabo na água.
- Não use produtos de limpeza abrasivos ou esponjas grossas.



1 Para limpar a base de Liquidificador, a base de controle, o cabo, a tampa e o copo medidor de ingredientes:

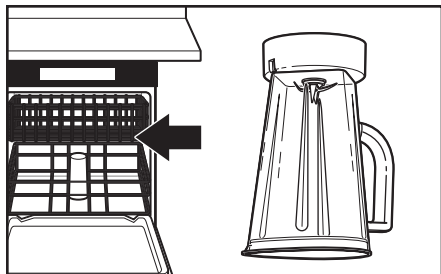
Desligue o Liquidificador antes de limpar. Limpe com um pano quente e úmido e seque com um pano macio.



2 Para limpar a jarra enquanto ela estiver encaixada na base:

Com a jarra fora da base, preencha metade com água morna (não quente) e adicione 1 ou 2 gotas de detergente líquido. Coloque a tampa na jarra e encaixe a jarra na base, pressione o ajuste de velocidade MIX (Misturar 🌀), e bata no Liquidificador por 5 a 10 segundos. Retire a jarra e enxágue com água morna.


CUIDADOS E LIMPEZA



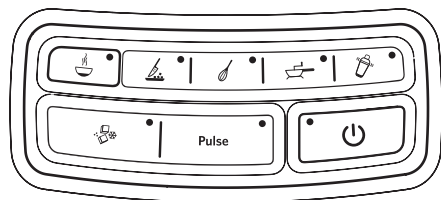
- 3 Para limpar a jarra individualmente:** Lave a jarra na máquina de lavar louça virada de cabeça para baixo. Ou lave à mão com água e sabão, enxágue e seque.

IMPORTANTE: Lave à mão a tampa e o copo medidor de ingrediente para obter melhores resultados.



RESOLUÇÃO DE PROBLEMAS

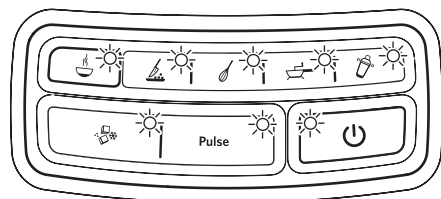
IMPORTANTE: O Liquidificador não funcionará em nenhuma velocidade, a menos que o botão POWER (Liga ) seja pressionado pela primeira vez.

O Liquidificador não funciona quando uma configuração é selecionada






Não há luzes indicadoras acesas.

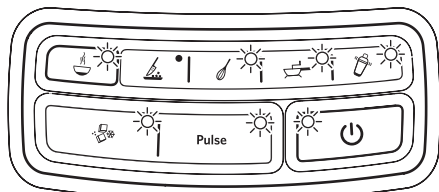
Verifique se o Liquidificador está conectado a uma tomada aterrada. Se estiver, pressione POWER (Liga ) , então desconecte o Liquidificador da tomada. Conecte-o de volta na mesma tomada e pressione POWER (Liga ) . Se o Liquidificador ainda não funcionar, verifique se o fusível ou disjuntor no circuito elétrico do Liquidificador está conectado e certifique-se de que o circuito está fechado.





Todas as luzes indicadoras estão piscando ao mesmo tempo.

Se Liquidificador está ligado, mas nada acontece quando POWER (Liga ) é pressionado, e todas as luzes indicadoras estão piscando, o rotor do motor pode estar bloqueado. Pressione POWER (Liga ) , em seguida, desconecte o Liquidificador da tomada. Conecte-o de volta na tomada, em seguida, pressione POWER (Liga ) e selecione a velocidade desejada.

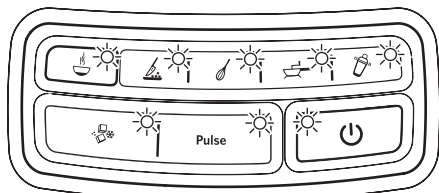
RESOLUÇÃO DE PROBLEMAS




Uma luz indicadora está piscando alternadamente.

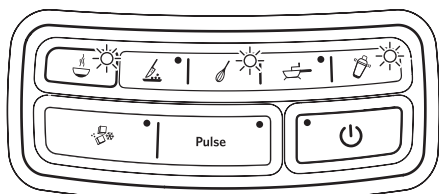
Se o Liquidificador estiver conectado, mas não começar a funcionar e se estiver com uma luz piscando alternadamente de todas as outras luzes indicadoras, o Liquidificador pode estar com uma tecla presa. Pressione POWER (Liga ) para desligar o Liquidificador, em seguida, desconecte o Liquidificador da tomada. Conecte o Liquidificador de volta e pressione POWER (Liga ) para ligar novamente para redefinir a tecla presa.

O Liquidificador para enquanto misturando




Todas as luzes indicadoras estão piscando ao mesmo tempo.

O Liquidificador pode estar sobrecarregado. Se o Liquidificador fica sobrecarregado quando misturando ingredientes pesados, ele auto desliga automaticamente para evitar danos ao motor. Pressione POWER (Liga ) para redefinir o Liquidificador e desconecte o cabo de alimentação. Remova o conjunto da jarra da base e divida o conteúdo em partes menores. A adição de líquido na jarra pode também reduzir a carga no misturador.



Todas as luzes indicadoras estão piscando alternadamente.

O Liquidificador pode emperrar. Se ficar preso, o Liquidificador vai parar de funcionar para evitar danos ao motor. Pressione POWER (Liga ) para redefinir o Liquidificador e desconecte o cabo de alimentação. Remova o conjunto da jarra da base e, com um raspador, solte as lâminas ao quebrar ou remover os conteúdos no fundo da jarra.

Se o problema não puder ser resolvido com os passos fornecidos nesta seção, entre em contato com uma Central de Relacionamento KitchenAid.

目录

| | |
|---------------------------------|----|
| 搅拌机安全指南 | |
| 重要安全措施..... | 33 |
| 电气要求..... | 34 |
| 部件和功能 | 35 |
| 组装搅拌机 | |
| 准备使用搅拌机..... | 36 |
| 操作搅拌机 | |
| 使用搅拌机..... | 37 |
| 使用“热的食物”功能..... | 38 |
| 使用“碎冰”功能..... | 39 |
| 使用“瞬间”功能..... | 40 |
| 使用搅拌机的搅拌杯、原料量杯和搅拌“缓启动”搅拌功能..... | 41 |
| 速度控制指南..... | 41 |
| 最佳效果的窍门 | |
| 快速窍门..... | 42 |
| 如何..... | 42 |
| 维护和清洁 | |
| 清洗搅拌机..... | 43 |
| 故障排除 | |
| 搅拌机在选择好设置时不运转..... | 44 |
| 搅拌机在搅拌过程中停止工作..... | 44 |

您和他人的安全都很重要。

本手册和机器上重要安全信息均已明示。敬请阅读并遵守各项安全事项。



此乃安全警示标志。

此标志乃警示您有导致您和他人伤亡的潜在风险。

所有安全注意事项后均标清了安全警示标志和标有“危险”或“警告”字样。这些字的意思是：



若不**立即遵守说明书的操作规则**，您可能会**丧命或严重伤残**。



若不**遵守说明书的操作规则**，您会**丧命或严重伤残**。

一切安全信息均提醒您注意潜在危险，告诉您如何降低免受意外伤害之风险，以及不遵守说明的后果。

重要安全措施

使用电器时，应始终遵守基本的安全预防措施，包括以下各项：

1. 阅读所有说明。
2. 为避免触电，请勿将搅拌机置入水中或其他液体中。
3. 本产品可用于8岁及以上的儿童；身体、感官或精神能力方面有残缺的人士，或是缺乏经验和知识的人，除非对他们进行监督或指示如何用安全的方式进行操作，并让其了解所涉及的危险方可使用。儿童不得玩耍该产品。儿童不得在没有监管人的看护下清洁和维护本产品。
4. 机器未使用时，组装部件或卸除部件以及清洁之前，将插头从插座上拔出。
5. 避免接触转动部件。
6. 不要用损坏的电线或插头，或在搅拌机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。将电器送回最近的授权服务中心进行检查、维修或进行电器与机械设备的调整。

7. 不要在户外使用。
8. 请勿让电线悬挂在桌子或柜子的边缘。
9. 保持手和用具在搅拌时远离容器以避免给人造成严重伤害或是损坏搅拌机。仅当搅拌机不运行时，刮刀才可使用。
10. 刀片锋利。小心操作。
11. 搅拌机时始终带盖操作。
12. 若使用非 KitchenAid 推荐的附件可能会导致人员受伤。
13. 始终在将搅拌机盖安全拧到位后方可进行操作，并确保只使用“热的食物”功能搅拌热的食物。
14. 闪光灯表示准备就绪 - 避免接触任何刀片或可转动部件。
15. 本产品仅为家用而设计。

请保存这些说明

电气要求



电击危险

将搅拌机插入接地插座。

请勿卸下接地插脚。

请勿使用适配器。

请勿使用延长电线。

如果不遵守这些说明，会导致死亡、火灾或电击。

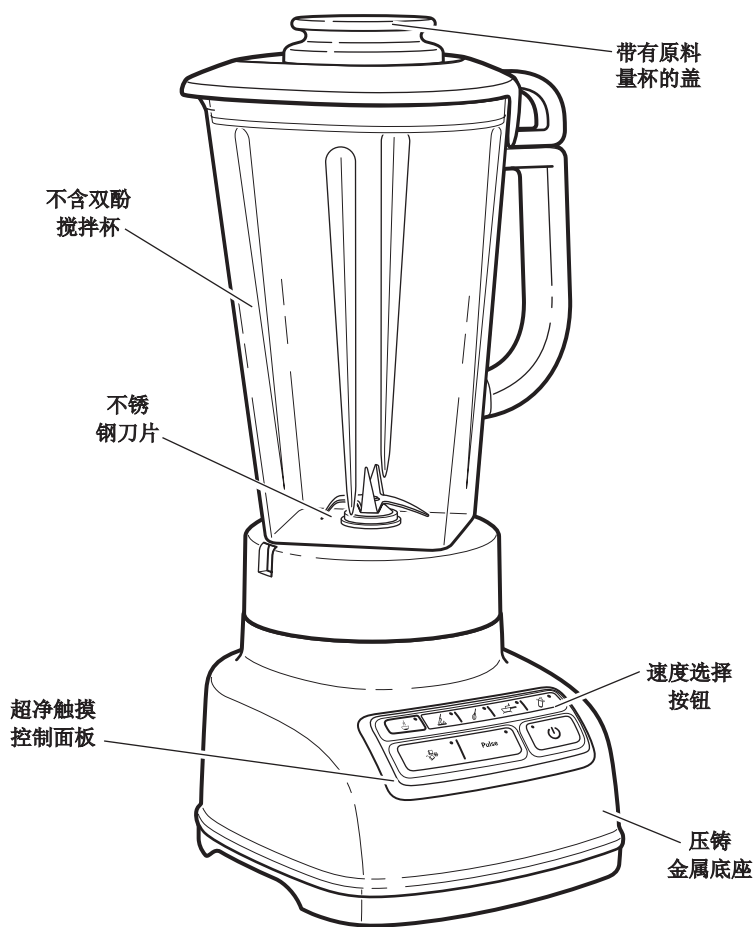
瓦特: 550 瓦

电压: 220-240 伏

频率: 50/60 赫兹

注意: 如果插头与插座不匹配，请联系合格的电工。不得以任何方式更改插头。请勿使用适配器。

请勿使用延长电线。如果所提供的电源线太短，请让合格电工或维修人员安装附加插座。

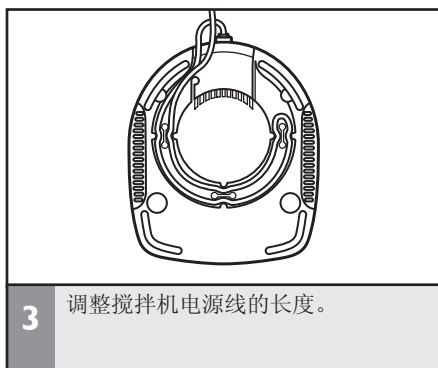
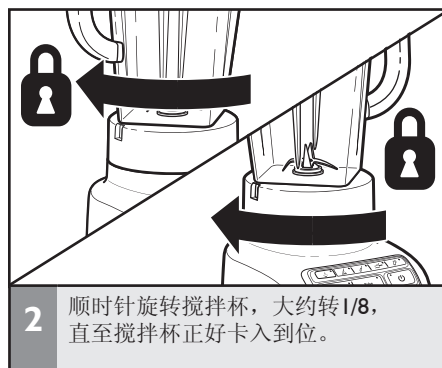
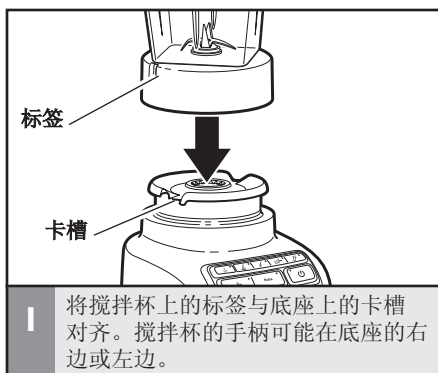


组装搅拌机

准备使用搅拌机

第一次使用前

首次使用搅拌器之前，用热湿布擦拭搅拌机底座，然后用湿布擦干净。再用柔软的布擦干。用温热的起泡水清洗搅拌杯、盖子和原料量杯(见“维护和清洁”部分)。冲洗并擦干。



注意:正确放置后，搅拌杯将完全安置在搅拌机的底座上。否则，请重复步骤1和2。

操作搅拌机

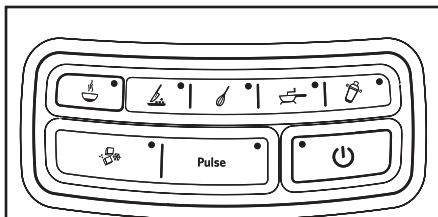
使用搅拌机







使用前

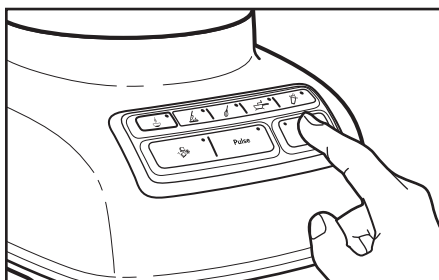
当搅拌机电源指示灯或是“瞬间”模式指示灯开启时：


- 请勿干扰刀片的转动。
- 请勿移除搅拌杯盖。

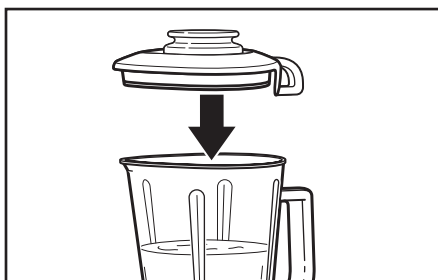
在操作搅拌机之前，确保搅拌杯正确地锁定在底座上。



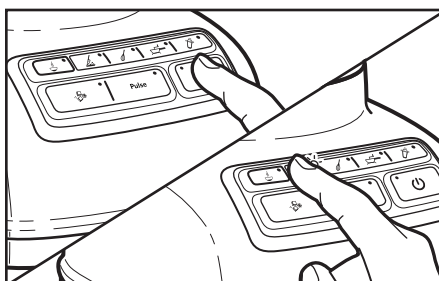
搅拌机有四种速度：“切碎”（），“搅拌”（），“捣泥”（），和“打汁”（）。它还具有三种特殊功能：“热的食物”（）“碎冰”（）和“瞬间”（Pulse）模式。





- 1 在使用搅拌机之前，插入接地插座然后按下“电源”开关（）。当准备就绪时电源指示灯将闪烁。



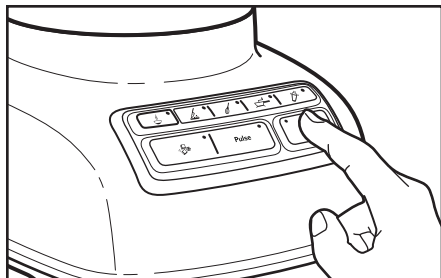
- 2 将原料放在搅拌杯中，确保盖子全部环绕住搅拌杯。





- 3 按下“电源”（）。当准备就绪时电源指示灯将闪烁。然后按下需要的速度按钮，以该速度继续操作。所选速度的白色指示灯将常亮。你可以在不停止的状态下按新的速度按钮来更改设置。

注意：搅拌机只有在按下电源（）按钮（电源LED灯会闪烁）然后选择所需的速度之后才会运转。

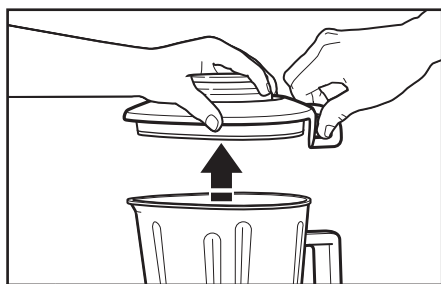
操作搅拌机



- 4 结束后按下“电源”()以停止搅拌机, 然后再次按下“电源”()来关闭电源。在移除搅拌杯之前需拔下电源。



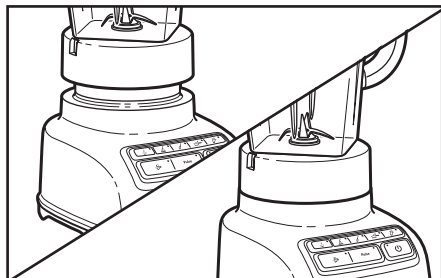
- 5 要取下盖子, 首先使用盖子后面的环孔提起盖子来打开密封。



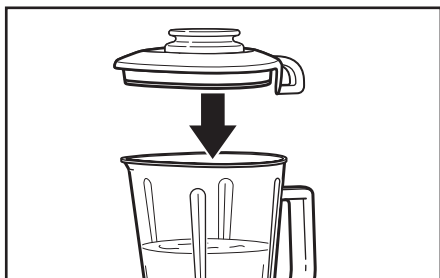
- 6 然后从一边提起盖子将其完全取下。

使用“热的食物”功能

重要: 如果是搅拌热的食物或液体 - 例如汤或酱汁 - 需确保盖子锁定到位并且只使用“热的食物”()功能。

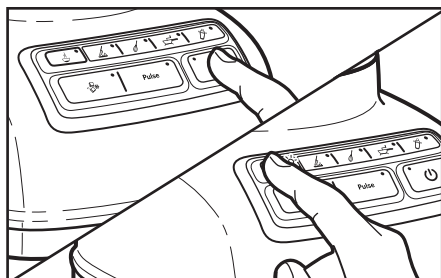




- 1 在操作搅拌机之前, 确保搅拌杯正确地放置在底座上。

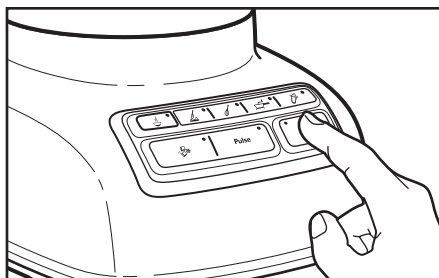



- 2 将原料放入搅拌杯, 安全地盖上搅拌杯, 确保盖子上的手柄对齐搅拌杯上的手柄, 如图所示。

操作搅拌机




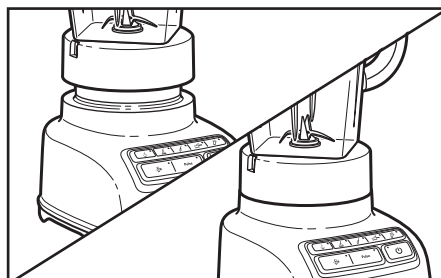
- 3 按下“电源”()，然后按下“热的食物”()按钮。“热的食物”按钮上方的指示灯将点亮。“热的食物”功能将以一个较低的速度开始搅拌，然后在90秒后慢慢提升到更高的速度，从而避免溅洒出热的液体。



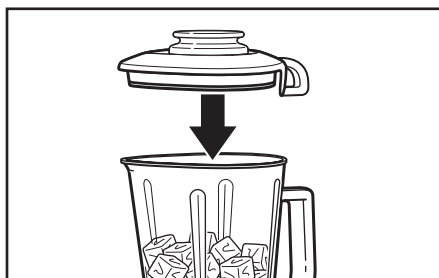
- 4 当“热的食物”功能结束时，搅拌机将停止。按下“电源”()按钮将其关闭。在移除搅拌杯之前需拔下电源。

使用“碎冰”功能

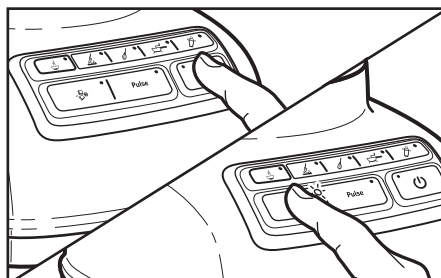
您的搅拌机提供了一个“碎冰”()功能。选中后，搅拌机将自动地以30秒钟间隔跳动的方式以最优的速度压碎冰块或其他原料。



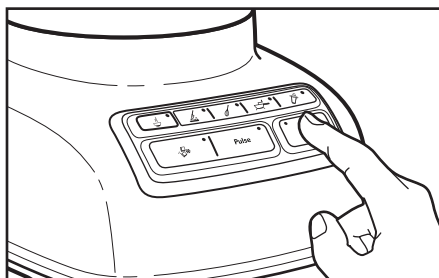
- 1 在操作搅拌机之前，确保搅拌杯正确地放置在底座上。





- 2 将原料放入搅拌杯中，紧实的盖上盖子。最多使用1/2冰块盒中的冰块。



- 3 按下“电源”()，然后按下“碎冰”()。“碎冰”功能可以定时。



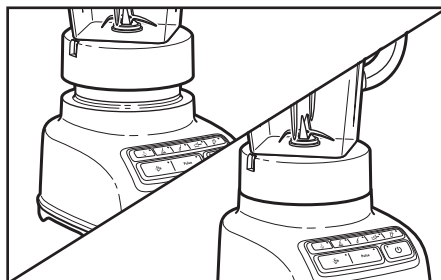
- 4 当定时功能结束时，搅拌机将停止工作。按下“电源”()来关闭。在移除搅拌杯之前需拔下电源。

窍门：一次最多处理标准冰块盒的1/2或者是6-7个标准冰块。偶尔使用抹刀能帮助搅拌，但仅在搅拌机关闭时使用。“碎冰”()功能优化为可在不添加任何液体原料的前提下粉碎和剁碎冰块。

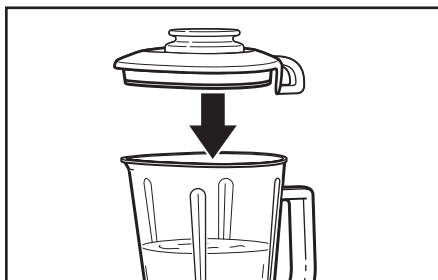
操作搅拌机

使用“瞬间”功能

您的搅拌机带有“瞬间”(Pulse)功能,即“以任何速度跳动搅拌”的功能。

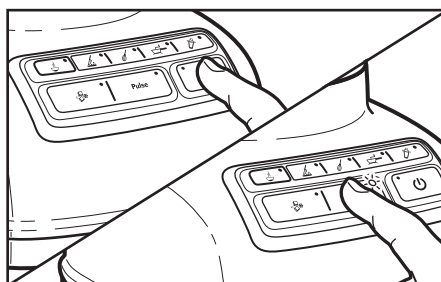


1 在操作搅拌机之前,确保搅拌杯正确地放置在底座上。

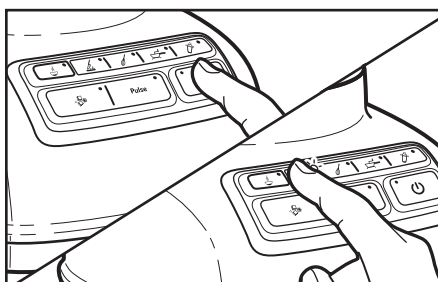


2 将原料放入搅拌杯中,紧实的盖上盖子。

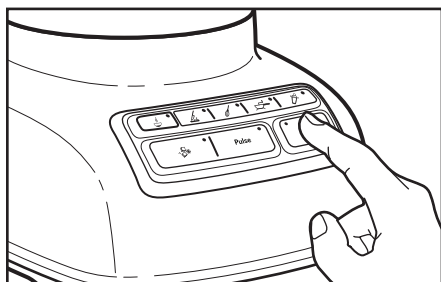
注意:“瞬间”模式不会与“热的食物”(🔥)或是“碎冰”(🧊)模式一起工作。



3 按下“电源”(🔌),然后按下“瞬间”(Pulse)。“瞬间”按钮上方的指示灯和所有四种速度的指示灯将闪烁,表明所有四种速度均处于“瞬间”(Pulse)模式。







4 根据所需的时间按下按钮并按住不动。搅拌时此速度按钮和“瞬间”(Pulse)模式指示灯均保持常亮。当释放“瞬间”按钮时将停止搅拌,且“瞬间”指示灯将恢复闪烁。需再次以另一速度进行瞬间搅拌,只需按下并按住所需的速度按钮。



5 结束时按下“电源”(🔌)来关闭。在移除搅拌杯之前需拔下电源。

使用搅拌机的搅拌杯、原料量杯和搅拌“缓启动”搅拌功能

- 搅拌杯的原料量杯可以用来测量和添加原料。移除量杯并在“切碎”()或“搅拌”()速度下添加原料。当以更快的速度且搅拌杯已装满或是搅拌热的材料时，需停止搅拌再添加原料。
- “缓启动”搅拌功能将自动以较慢的速度启动搅拌机，从而将原料拉至刀片处，之后再迅速加速至选定的速度，以获得最佳效果。“缓启动”搅拌功能仅在选定速度后才能使用，且不能与“瞬间”模式(Pulse)或是“碎冰”()功能同时使用。






重要：如果是搅拌热的食物或液体，需确保盖子锁定到位并且只使用“热的食物”()功能。

速度控制指南


| 速度 | 材料 | | | |
|---|---|------------------------------|---------------------------|------------------|
|  热的食物 | 汤汁 热酱汁（肉汤、白汁沙司） 热饮 | | | |
|  切碎 | 切碎的水果 切碎的蔬菜 | 作为三文治馅料的肉沙拉 | 香蒜沙司 蘸料 冷的水果或蔬菜酱 | 风味面包屑 甜味面包屑 |
|  搅拌 | 冷冻浓缩果汁 沙拉酱 | 肉汁 | 煎饼面糊 华夫饼面糊 | 柔滑的意大利乳清干酪或卡特基乳酪 |
|  捣泥 | 燕麦粥 果泥/婴儿食品 肉泥/婴儿肉类食品 蔬菜泥/婴儿蔬菜食品 | | | |
|  打汁 | 混合冰饮料 冷冻的酸奶制的饮料 水果制的饮料（稀薄） 冰牛奶制的饮料 冰糕制的饮料 | 用于制作馅饼/果冻的松软明胶 芝士蛋糕 慕斯 | 已磨碎的硬奶酪 | |
|  碎冰 | 碎冰 | 剁得很碎的新鲜水果 剁得很碎的新鲜蔬菜 | 冷冻的切碎的水果（稍微解冻，直至可以用刀尖锐切动） | |
| Pulse 瞬间 | 切碎的水果 切碎的蔬菜 | 作为三文治馅料的肉沙拉 | 风味面包屑 甜味面包屑 | |

最佳效果的窍门

快速窍门


- 如果你要用冰制作饮料，先使用“碎冰”()，然后用“打汁”()从而制成顺滑的口感。
- 直接从冰箱里取出的冰会比部分融化的冰更好粉碎。
- 小冰块比大冰块更好切碎或粉碎。
- 对于多种成分的混合原料，使用“剁碎”进行加工()以完全混合原料。然后根据所需提高到更快的速度。
- 若有需要，拿开搅拌杯中心的原料量杯，当搅拌机以“剁碎”()或“搅拌”()模式运转时添加液体或冰块。
- 在使用搅拌杯中的用具之前需停止搅拌机。只有当搅拌机停止时方可使用塑料抹刀来混合原料。切勿在电机仍在运转时使用任何用具，包括抹刀。


如何...


溶解调味明胶：把开水倒入搅拌杯，添加明胶。使用“热的食物”模式()直至明胶被溶解，大约需10至30秒钟。添加其他原料。



制作曲奇、饼干、或面包屑：将曲奇、饼干、或面包掰碎至直径约4厘米的小块。放置搅拌杯中。用“瞬间”(Pulse)模式，跳动搅拌几次，每次约3秒钟，直至达到所需的稠度。


为馅饼和甜点面包皮制作细小的面包屑：将曲奇、饼干、或面包掰碎至直径约4厘米的小块并放置搅拌杯中。用“瞬间”(Pulse)模式，跳动搅拌几次，直至变成所需的稠度，大约20至30秒钟。


剁碎水果和蔬菜：将2杯(475毫升)的块状水果或蔬菜放入搅拌杯中。用“瞬间”(Pulse)模式，并使用“打汁”()的速度跳动搅拌几次，每次约2至3秒钟，直至达到所需的稠度。


果泥：将2杯(475毫升)的罐装或煮过的水果放入搅拌杯中。每杯(240毫升)水果添加2 - 4汤匙(30到60毫升)的果汁或水。盖住并使用“捣泥”模式()大约5至10秒钟。



蔬菜泥：将2杯(475毫升)的罐装或煮过的蔬菜放入搅拌杯中。每杯(240毫升)蔬菜添加2 - 4汤匙(30到60毫升)的汤、水或牛奶。盖住并使用“捣泥”模式()大约10至20秒钟。

肉泥：将煮熟的块状嫩肉放入搅拌杯中。每杯(240毫升)肉添加3 - 4汤匙(45到60毫升)的汤、水或牛奶。盖住并使用“剁碎”模式()大约10秒钟。停止搅拌，刮一下搅拌杯的边缘。盖住并使用“捣泥”模式()搅拌大约10至20秒钟。

去掉肉汁中的结块：如果酱汁或肉汁结块，将其放入搅拌杯中。盖住并使用“搅拌”模式()直至顺滑，大约5至10秒钟。

混合面粉和液体以增稠：把面粉和液体放入搅拌杯中。盖住并使用“搅拌”模式()直至顺滑，大约5至10秒钟。

准备白汁沙司：把牛奶、面粉和盐(若有需要)放入搅拌杯中。盖住并使用“搅拌”模式()直至均匀混合，大约5至10秒钟。像往常一样倒入平底锅烹饪。

制作冰沙：首先将液体和冷冻成分放入搅拌杯中，然后在上部添加其他原料。盖住并使用“碎冰”模式()搅拌约10至15秒钟，然后根据需要，使用“打汁”模式()约10至15秒钟。

最佳效果的窍门

准备搅拌煎饼或华夫饼面糊：将混合物和其他原料放入搅拌杯中。盖住并使用“搅拌”模式(🌀)直至均匀混合，大约10至20秒钟。停止搅拌，根据需要刮一下搅拌杯的边缘。

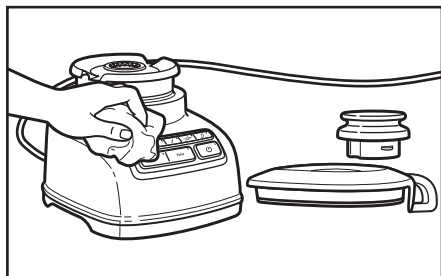
磨碎奶酪：将冷奶酪切成1.5厘米的立方块。最多放1/2杯(120毫升)的奶酪在搅拌杯中。盖住并使用“打汁”模式(🌀)大约5至10秒钟。对于较硬的奶酪，如帕尔马干酪，加热至室温再使用“打汁”模式(🌀)搅拌大约10至15秒钟。

维护和清洁

清洁搅拌机

搅拌杯容易清洗，可置于底座上清洗也可单独清洗。

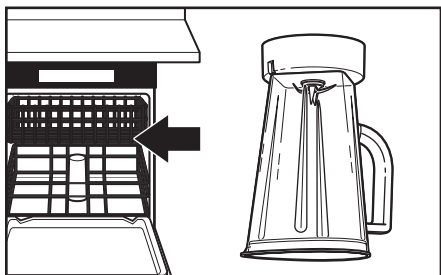
- 每次使用后需彻底清洁搅拌机。
- 请勿将搅拌机底座或电线浸泡在水中。
- 请勿使用磨蚀性清洁剂或清洁布。



1 清洁搅拌机底座、控制面板、电线、杯盖和原料量杯：在清洁搅拌机之前需拔下电源。用湿布擦拭；然后用湿布擦干，再用柔软的布擦干。



2 在搅拌杯放置在底座上进行清洁：当搅拌杯放置在底座上时，用温水(不太热)装满半杯，并添加1到2滴洗洁精。把杯盖盖上，然后连接搅拌杯和底座，按下“搅拌”(🌀)速度设置，然后运转约5至10秒钟。移除搅拌杯，再用温水洗净。



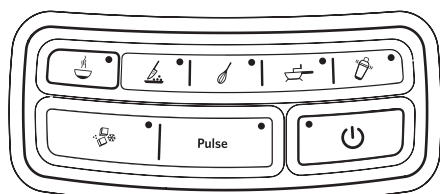
3 单独清洗搅拌杯：在洗碗机中颠倒放置搅拌杯。或用肥皂水进行手洗，漂净再擦干。

重要：最好是手洗杯盖和原料量杯。

故障排除

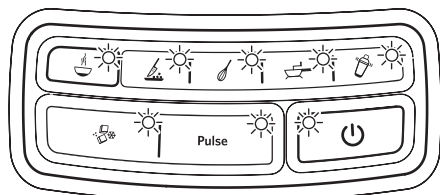
重要：需首先按下“电源”开关，(⏻) 否则任一速度模式均无法使用搅拌机。

搅拌机在选择好设置时不运转



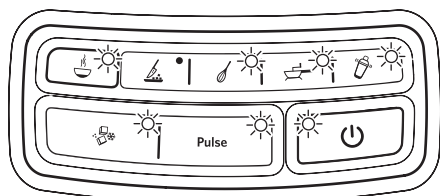
指示灯不亮。

检查搅拌机是否插入接地插座。如果是，按下“电源”(⏻)；然后拔掉搅拌机插座。重新插入插座，并按下“电源”(⏻)。如果搅拌机仍不工作，检查电路上的家用电阻丝或断路器，确保搅拌机已经连接到电源上，确保电路闭合。



所有指示灯同时闪烁。

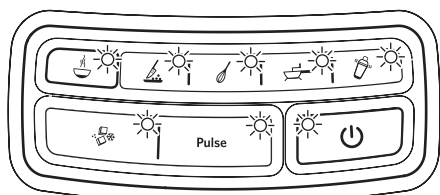
若搅拌机已经接通电源，但在按下“电源”(⏻)后却没有任何反应，且所有指示灯都在闪烁，则可能电机转头被锁住了。按下“电源”(⏻)；然后拔掉搅拌机插座。重新插入插座；再按下“电源”(⏻)并选择所需的速度。



一个指示灯交替闪烁。

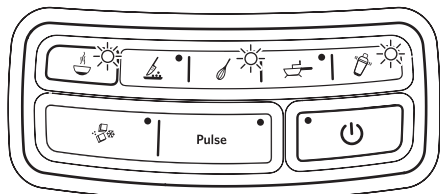
若搅拌机已经接通电源，但不开始工作，且有一个指示灯交替闪烁，则搅拌机可能有一个按键卡住了。按下“电源”(⏻)以关闭搅拌机，然后拔掉搅拌机插座。重新插入插座；再按下“电源”(⏻)进行重启以重置卡住的按键。

搅拌机在搅拌过程中停止工作



所有指示灯同时闪烁。

搅拌机可能超负荷了。在搅拌较重的原料时，如果搅拌机超负荷了，它将自动关闭以免损坏电机。按下“电源”(⏻)以重置搅拌机并拔掉搅拌机电源线。将搅拌杯组件从底座上移除，并将原料拆分为更小的批次。在搅拌杯中添加液体也可减少搅拌机的负荷。



所有指示灯交替闪烁。

搅拌机可能堵住了。若堵塞住，搅拌器将停止运转以免损坏电机。按下“电源”(⏻)以重置搅拌机并拔掉搅拌机电源线。将搅拌杯组件从底座上移除，并使用刮刀将搅拌杯底部的东西弄碎或是挪掉，以清空刀片。

如果按本节中提供的步骤不能确定故障所在，请联系授权服务中心。

목차

| | |
|-------------------------------------|----|
| 블렌더 안전 사항 | |
| 중요한 보호 조치 | 47 |
| 전기 요구 사항 | 48 |
| 부품 및 기능 | 49 |
| 블렌더 조립 | |
| 블렌더 사용 준비 | 05 |
| 블렌더 작동 | |
| 블렌더 사용 | 51 |
| 뜨거운 재료 기능 사용 | 52 |
| 쇄빙 기능 사용 | 53 |
| 펄스 모드 사용 | 54 |
| 블렌더 용기 재료 컵과 소프트 스타트 혼합 기능 사용 | 55 |
| 속도 조절 안내 | 55 |
| 좋은 결과를 위한 팁 | |
| 빠르게 참조할 수 있는 팁 | 56 |
| 사용 방법 | 56 |
| 관리 및 세척 | |
| 블렌더 세척 | 57 |
| 문제해결 | |
| 설정을 선택해도 블렌더가 작동하지 않습니다 | 58 |
| 혼합하는 동안 블렌더가 중지합니다 | 58 |

사용자는 물론 타인의 안전이 매우 중요합니다.

본 사용 설명서와 기계의 라벨에 여러 가지 중요한 안전 관련 문구를 기재했습니다. 모든 안전 문구를 반드시 읽고 준수하십시오.



안전 주의 기호입니다.

이 기호는 사용자는 물론 타인의 생명을 앗아가거나 다치게 할 수 있는 잠재적인 위험을 표시합니다.

모든 안전에 관한 사항은 안전 경고 기호와 “위험” 또는 “경고”라는 용어로 구성됩니다. 용어의 의미:



이 지침을 즉시 따르지 않으면 생명을 잃거나 중상을 입을 수 있습니다.



이 지침을 따르지 않으면 생명을 잃거나 중상을 입을 수 있습니다.

모든 안전 문구는 잠재적 위험이 무엇인지, 상해 위험을 어떻게 줄일 수 있는지, 지침을 따르지 않았을 때 어떤 불상사가 발생할 수 있는지를 알려줍니다.

중요한 보호 조치

전기 기구를 사용할 때, 기본 안전 예방 조치를 반드시 따라야 합니다. 다음과 같은 조치가 있습니다.

1. 모든 설명서를 읽으십시오.
2. 감전의 위험을 방지하려면 블렌더를 물이나 다른 액체에 담그지 마십시오.
3. 본 블렌더는 8세 이상의 어린이부터 사용할 수 있으며 어린이를 포함해 신체, 감각 또는 정신적인 능력이 저하되거나 경험 또는 지식이 부족한 사용자는 기기를 안전하게 사용하도록 감독하거나 설명해주는 사람이 있어야 하며 블렌더를 사용할 때 발생할 수 있는 위험을 충분히 인지하고 있어야 합니다. 어린이가 블렌더를 가지고 장난을 쳐서는 안 됩니다. 성인이 감독하지 않는 경우 어린이가 세척이나 관리를 해서는 안 됩니다.
4. 사용하지 않을 때, 부품을 끼우거나 빼기 전에, 그리고 세척을 하기 전에 전기 콘센트에서 코드를 빼십시오.
5. 움직이는 부분에 닿지 않도록 하십시오.
6. 블렌더의 전선이나 코드가 파손되었거나 블렌더가 제대로 작동하지 않는 경우 또는 블렌더가 떨어지거나 파손된 경우 블렌더를 사용해서는 안 됩니다. 근처의 정식 서비스 센터에 블렌더를 가져가 검사, 수리, 전기 또는 기계적인 보수를 받으십시오.

어휘

7. 실외에서 사용하지 마십시오.
8. 코드를 탁자 또는 조리대 모서리에 걸어두지 마십시오.
9. 인체의 심각한 부상 또는 블렌더의 파손 위험을 방지하려면 혼합하는 동안 사용자의 손은 물론 조리기구를 블렌더 용기 주변에 두어서는 안 됩니다. 스크래퍼를 사용할 수 있지만 블렌더가 작동하고 있는 동안에는 사용하지 않습니다.
10. 칼날이 날카롭습니다. 조심해서 다루십시오.
11. 항상 뚜껑을 제대로 닫은 상태에서 블렌더를 작동하십시오.
12. KitchenAid에서 권장하지 않는 부품을 사용하는 경우 부상의 위험이 있습니다.
13. 블렌더의 뚜껑은 항상 적절히 닫은 상태에서 사용하고 가열된 재료를 혼합하는 경우 뜨거운 재료 기능만을 사용하도록 하십시오.
14. 표시등이 깜박거린다는 것은 작동 준비가 다 되었다는 것을 의미합니다. 칼날이나 움직이는 부품에 접촉해서는 안 됩니다.
15. 본 제품은 가정에서만 사용하도록 설계되었습니다.

이 설명서를 저장하십시오

전기 관련 요구 사항

⚠ 경고



전기 감전 위험

- 접지된 콘센트에 코드를 꽂으십시오.
- 접지 단자를 빼지 마십시오.
- 어댑터를 사용하지 마십시오.
- 연장 코드를 사용하지 마십시오.
- 이 지침을 따르지 않으면 사망, 화재, 또는 감전 사고가 발생할 수 있습니다.

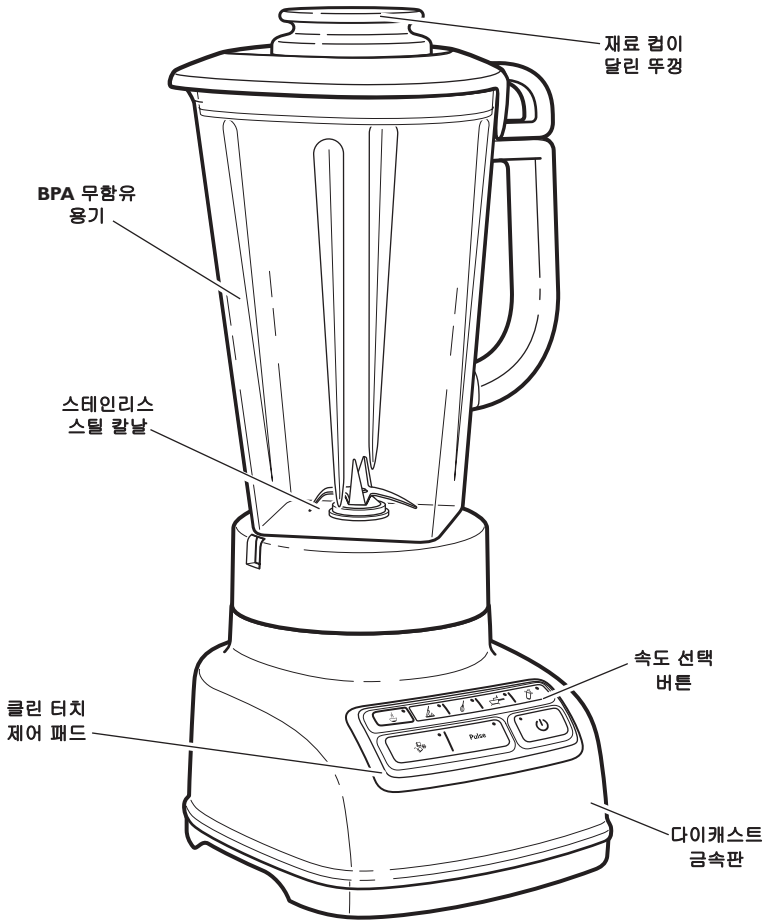
와트: 550 와트

전압: 220-240 볼트

주파수: 50/60 Hz

주의: 콘센트에 코드가 잘 맞지 않으면 자격을 갖춘 전기 기술자에게 연락하십시오. 어떠한 방법으로도 코드를 개조하지 마십시오. 어댑터를 사용하지 마십시오.

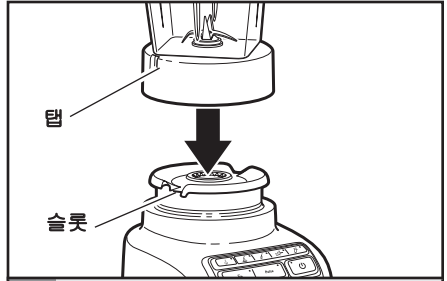
연장 코드를 사용하지 마십시오. 전원 코드가 너무 짧으면 공인 전기 기사나 서비스 기사를 불러 블렌더 근처에 콘센트를 설치하십시오.



블렌더 사용 준비

처음 사용할 때

블렌더를 처음 사용하기 전에 블렌더 바닥을 따뜻하게 적신 천으로 닦은 후 젖은 천으로 닦으십시오. 부드러운 천으로 물기를 닦아내십시오. 용기, 뚜껑 및 재료 컵을 부드럽고 따뜻한 거품물에서 행구십시오 (“처리 및 세척” 부분 참조) 부품을 행군 후 물기를 닦아내십시오.



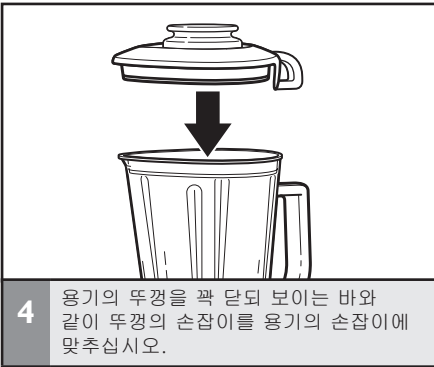
1 용기 탭과 베이스의 슬롯을 정확하게 맞추십시오. 용기 손잡이는 블렌더 베이스의 오른쪽이나 왼쪽에 있습니다.



2 용기를 시계 방향으로 약 1/8 정도 돌려 용기가 제자리에 들어가도록 하십시오.



3 블렌더 전선의 길이를 조절하십시오.



4 용기의 뚜껑을 꼭 닫되 보이는 바와 같이 뚜껑의 손잡이를 용기의 손잡이에 맞추십시오.



5 베이스에서 용기를 빼기 전에 항상 전원 (⏻)을 눌러 불이 깜박이지 않도록 하고 전선의 코드를 뽑으십시오.

주의: 적절하게 장착되면 용기가 블렌더 베이스에 완전하게 꽂힌 상태가 됩니다. 적절하게 장착되지 않았다면 1 단계와 2 단계를 반복하십시오.

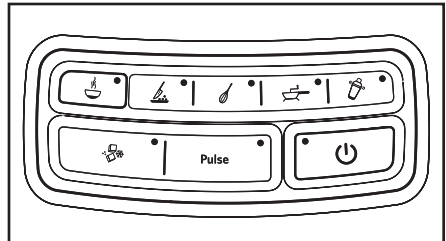
블렌더 사용

사용 전

블렌더의 전원 표시등이나 펄스 모드 표시등이 켜져 있는 동안에는

- 칼날 작동을 방해하지 마십시오.
- 용기 뚜껑을 빼지 마십시오.

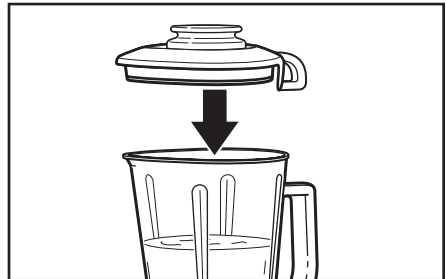
블렌더를 작동하기 전에 용기가 블렌더 베이스에 적절하게 놓이고 잠겨있는지 확인하십시오.



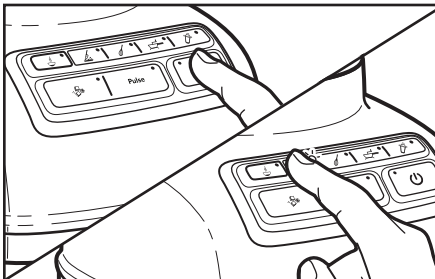
블렌더의 속도는 다지기 (△), 혼합 (♣), 푸레 (□), 액화 (♣)와 같이 4 가지로 분류됩니다. 뜨거운 재료 (🔥) 채빙 (❄️) 및 펄스 (Pulse) 모드와 같이 3 가지의 특수한 기능도 있습니다.



- 1** 블렌더를 사용하기 전에 접지 콘센트에 코드를 꽂은 후 전원 (⏻) 버튼을 누르십시오. 준비되면 전원 표시등이 켜집니다.



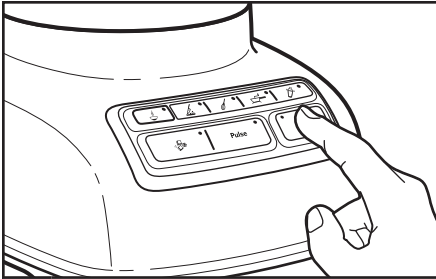
- 2** 용기에 재료를 넣고 뚜껑이 용기 전체를 덮어 꼭 닫히도록 하십시오.



- 3** 전원 (⏻) 을 누르십시오. 준비되면 전원 표시등이 켜집니다. 표시등이 켜지면 원하는 속도를 눌러 계속 그 속도에서 작동하도록 하십시오. 선택한 속도에 해당하는 백색 표시등이 계속 켜져 있습니다. 새로운 속도 버튼을 누르면 멈추지 않고 설정을 변경할 수 있습니다.

주의: 원하는 속도를 선택하기 전에는 전원 (⏻) 버튼 (전원 LED가 깜박임) 을 누를 때만 블렌더가 작동합니다.

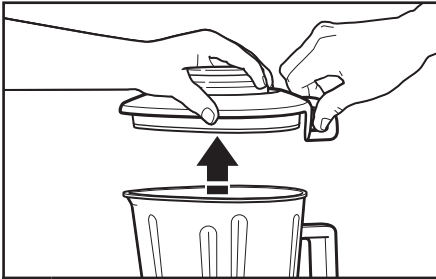
블렌더 작동



4 완료된 후 전원 (⏻)을 눌러 블렌더 작동을 중지한 후 전원 (⏻)을 다시 한 번 눌러 전원을 끄십시오. 용기를 분리하기 전에 블렌더의 코드를 뽑으십시오.



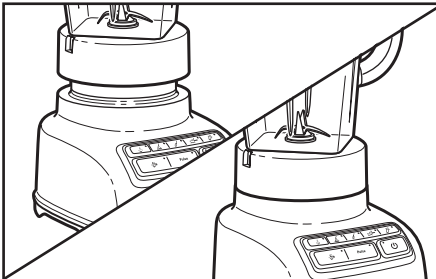
5 뚜껑을 빼려면 뚜껑 뒤쪽의 고리를 사용해 뚜껑을 들어 올린 뒤 개봉하십시오.



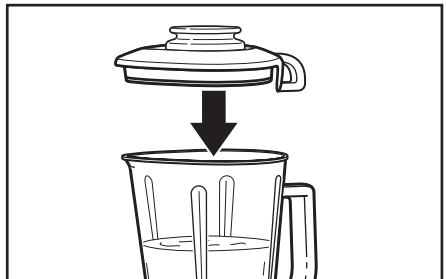
6 그 뒤에 한쪽에서 뚜껑을 들어 올려 용기에서 뚜껑을 완전히 빼십시오.

뜨거운 재료 기능 사용

중요 정보: 뜨거운 재료나 액체(수프나 소스류)를 혼합하는 경우 뚜껑을 확실히 닫은 후 뜨거운 재료 (🔥) 기능만을 사용하도록 하십시오.

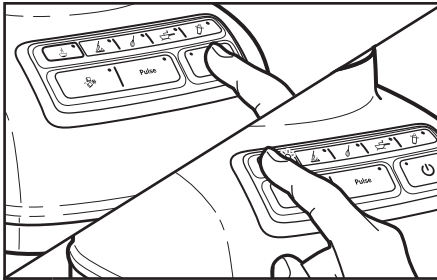


1 블렌더를 작동하기 전에 용기가 베이스에 적절하게 놓였는지 확인하십시오.

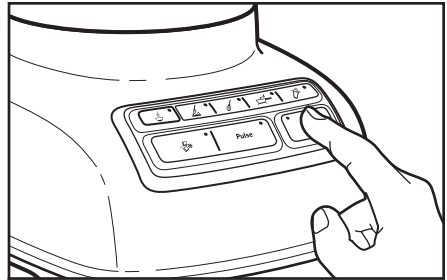


2 재료를 용기에 넣고 용기의 뚜껑을 꼭 닫히 보이는 바와 같이 뚜껑의 손잡이를 용기의 손잡이에 맞추십시오.

블렌더 작동



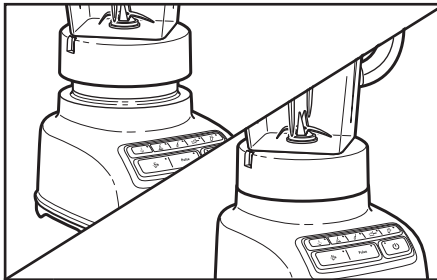
3 전원(⏻)을 누른 후 뜨거운 재료(🔥) 버튼을 누르십시오. 뜨거운 재료 위에 있는 표시등이 켜지게 됩니다. 뜨거운 재료 기능은 낮은 속도에서 시작한 뒤 90초에 걸쳐 속도를 차츰 높이면서 뜨거운 액체가 튀는 것을 방지합니다.



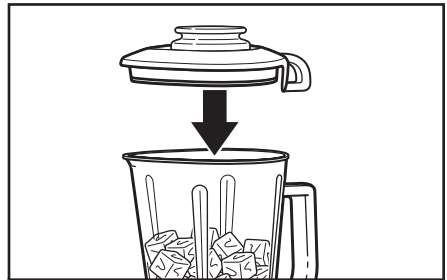
4 뜨거운 재료 기능을 마치면 블렌더가 중지합니다. 전원(⏻) 버튼을 눌러 전원을 종료하십시오. 용기를 분리하기 전에 블렌더의 코드를 뽑으십시오.

쇄빙 기능 사용

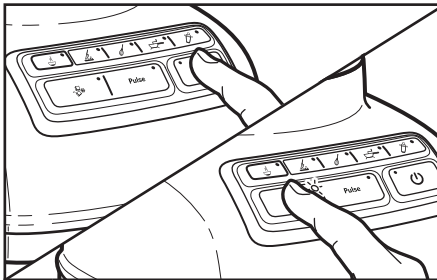
본 블렌더에는 (❄️) 쇠빙 기능이 있습니다. 이 기능을 선택한 경우 블렌더는 적절한 속도와 간격에 따라 자동으로 30초간 펄스 모드로 전환되어 얼음이나 다른 재료를 분쇄합니다.



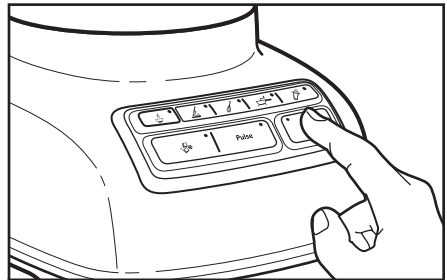
1 블렌더를 작동하기 전에 용기가 베이스에 적절하게 놓였는지 확인하십시오.



2 용기에 재료를 넣은 후 뚜껑을 꼭 닫으십시오. 얼음틀에 있는 얼음은 최대 1/2정도까지 사용할 수 있습니다.



3 전원(⏻)을 누른 후 쇠빙 버튼(❄️)을 누르십시오. 쇠빙 기능은 타이머 기능으로 작동합니다.



4 정해진 시간 동안 작동 후 블렌더가 중지합니다. 전원(⏻)을 눌러 전원을 종료하십시오. 용기를 분리하기 전에 블렌더의 코드를 뽑으십시오.

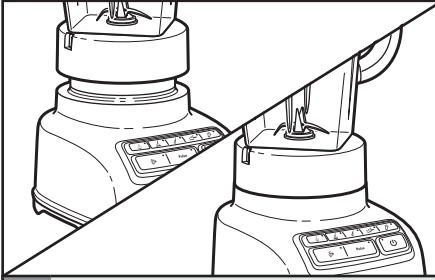
팁: 기본 크기의 얼음틀에 있는 얼음을 약 1/2정도 넣거나 한 번에 얼음 6~7개 정도를 분쇄하십시오. 블렌더의 전원이 꺼진 상태에서 주걱을 사용해 주기적으로 저어주면 잘 갈립니다. 쇠빙(❄️) 기능은 액체를 추가하지 않고 얼음을 분쇄하고 가는데 최적화되어 있습니다.

10분

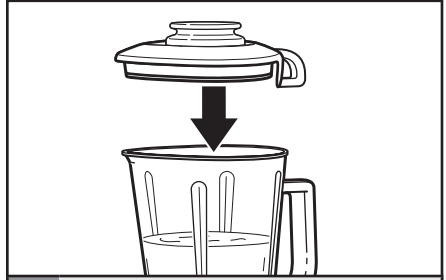
블렌더 작동

펄스 모드 사용

본 블렌더는 모든 속도에서 펄스 모드를 사용할 수 있는 펄스 (Pulse) 기능을 제공합니다.

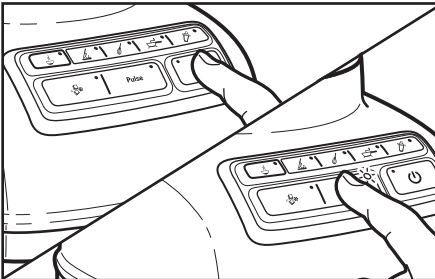


1 블렌더를 작동하기 전에 용기가 베이스에 적절하게 놓였는지 확인하십시오.

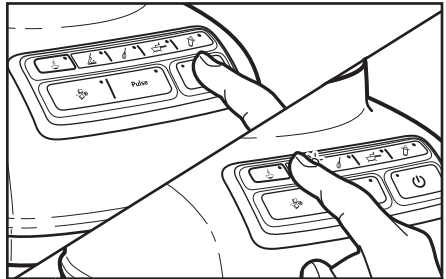


2 용기에 재료를 넣은 후 뚜껑을 꼭 닫으십시오.

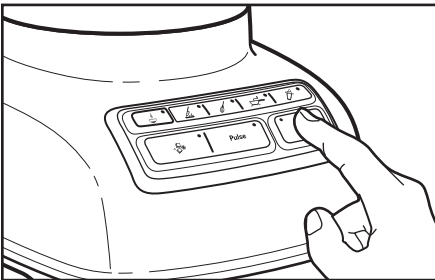
주의: 펄스 모드는 뜨거운 재료(☹) 또는 쇠방(☹) 모드와 함께 사용할 수 없습니다.



3 전원 (⏻) 을 누른 후 펄스 (Pulse) 를 누르십시오. 펄스 버튼 위에 있는 표시등과 4 가지 속도 버튼이 모두 깜박이면서 4 가지 속도가 모두 펄스 (Pulse) 모드에서 작동한다는 것을 알립니다.



4 원하는 기간 동안 속도 버튼을 계속 누르십시오. 속도 버튼과 펄스 (Pulse) 모드 표시등은 펄스가 작동하는 동안 계속 켜져 있습니다. 펄스 버튼을 해제하면 블렌더의 작동이 중지하며 펄스 표시등은 다시 깜박이게 됩니다. 다른 속도에서 펄스를 작동하려면 원하는 속도 버튼을 계속 누르십시오.



5 종료한 이후 전원 (⏻) 을 눌러 전원을 종료하십시오. 용기를 분리하기 전에 블렌더의 코드를 뽑으십시오.

블렌더 용기 재료 컵과 소프트 스타트 혼합 기능 사용

- 블렌더 용기 재료 컵은 재료를 측정하고 추가하는 데 사용될 수 있습니다. 컵을 꺼낸 후 다지기 (🔪) 또는 혼합 (🌀) 속도에 두고 재료를 넣으십시오. 용기에 재료를 가득 채우거나 뜨거운 재료를 고속에서 작동할 때 블렌더를 중지하고 재료를 추가하십시오.
- 소프트 스타트 혼합 기능을 누르면 저속에서 블렌더가 자동 작동하여 재료를 칼날 쪽으로 모은 뒤 선택한 속도로 속도를 높여 최적의 성과를 발휘합니다. 소프트 스타트 혼합 기능은 속도를 선택한 후에만 작동하며 펄스 (Pulse) 모드 또는 채빙 (❄️) 기능과 함께 사용할 수 없습니다.

중요 정보: 뜨거운 재료나 액체를 혼합하는 경우 뚜껑을 확실히 닫은 후 뜨거운 재료 (🔥) 기능만을 사용하도록 하십시오.

속도 조절 안내

| 속도 | 종류 | | | |
|-------------|--|--------------------------------|--------------------------------|---------------------------|
| 🔥 뜨거운 재료 | 스프 핫소스 (그레이비, 화이트 소스) 뜨거운 음료 | | | |
| 🔪 다지기 | 다진 과일 다진 채소 | 샌드위치 속에 사용하는 미트 샐러드 | 페스토 딥스 차가운 과일 또는 채소 소스 | 세이보리 빵가루 토핑 달콤한 빵가루 토핑 |
| 🌀 혼합 | 냉동 식품으로 만든 과일 주스 샐러드 드레싱 | 그레이비 | 팬케이크 반죽 와플 반죽 | 부드러운 리코타 또는 코티지 치즈 |
| 🍷 튀레 | 오트밀 과일 튀레/이유식 고기 튀레/고기 이유식 채소 튀레/채소 이유식 | | | |
| 🥤 액화 | 채빙 음료 냉동 요거트류 음료 과일류 음료(볶음) 차가운 우유류 음료 샤베트류 음료 | 파이/디저트용 플러피 젤라틴 치즈케이크 무스 | 갈린 경질 치즈 | |
| ❄️ 채빙 | 부순 얼음 | 잘게 다진 신선 과일 잘게 다진 신선 채소 | 다진 냉동 과일 (칼 끝으로 눌러질 정도로 약간 해동) | |
| Pulse 펄스 | 다진 과일 다진 채소 | 샌드위치 속에 사용하는 미트 샐러드 | 세이보리 빵가루 토핑 달콤한 빵가루 토핑 | |

좋은 결과를 위한 팁

빠르게 참조할 수 있는 팁

- 얼음을 사용해 음료를 만드는 경우, 음료의 질감을 부드럽게 하려면 쇠빙(❄️)으로 시작한 후 (🌀) 액화 기능을 눌러 종료하십시오.
- 냉동실에서 바로 얼음을 꺼내 사용하면 약간 해동된 얼음보다 하얀 얼음 가루(스노우)를 만들기 좋습니다.
- 얼음 조각이 작으면 큰 조각보다 빠르게 다지거나 분쇄할 수 있습니다.
- 재료가 여러 가지라면 다지기 (🌀)에서 혼합 과정을 시작하여 재료를 확실하게 혼합하십시오. 그 뒤 속도를 원하는 만큼 높이십시오.
- 원하는 경우, 용기 뚜껑의 중간에 있는 재료 컵을 꺼낸 뒤 블렌더 (🌀)가 다지기 또는 혼합 (🌀) 속도에 있을 때 액체나 얼음을 추가하십시오.
- 용기에서 조리 도구를 사용하기 전에 블렌더를 중지하십시오. 고무 주걱을 사용해 블렌더가 꺼질 때까지 재료를 혼합하십시오. 주걱과 같은 조리도구는 모터가 작동하는 동안 용기에 넣어서는 안 됩니다.

사용 방법

향미 젤라틴 용해: 용기에 끓는 물을 부은 후 젤라틴을 넣으십시오. 뜨거운 재료 (🔥) 기능에서 젤라틴이 잘 용해될 때까지 약 10 ~ 30 초간 혼합하십시오. 다른 재료도 추가하십시오.

쿠키, 크래커 또는 빵가루 만들기: 쿠키, 크래커 또는 빵을 4 cm 크기로 자르십시오. 용기에 넣으십시오. 펄스 (Pulse) 모드에서 뚜껑을 닫은 뒤 원하는 결과를 얻을 때까지 펄스 버튼을 약 3 초간 몇 차례 누르십시오.

파이나 디저트 크러스트용 고운 가루 만들기: 쿠키, 크래커 또는 빵을 4 cm 크기로 자른 후 용기에 넣으십시오. 펄스 (Pulse) 모드에서 뚜껑을 닫은 뒤 원하는 결과를 얻을 때까지 펄스를 약 20 ~ 30 초간 누르십시오.

과일 및 채소 다지기: 과일 또는 채소 2컵 (475 ml)을 용기에 넣으십시오. 펄스 (Pulse) 모드에서 뚜껑을 닫은 뒤 원하는 결과를 얻을 때까지 액화 (🌀) 펄스에서 약 2~3 초간 몇 차례 혼합하십시오.

과일 푸레: 캔 또는 익힌 과일 2컵 (475 mL)을 용기에 넣으십시오. 과일 한 컵 (240 mL) 당 2 ~ 4 테이블스푼 (30 ~ 60 mL)의 과일 주스나 물을 넣으십시오. 뚜껑을 덮은 뒤 푸레 (🌀) 기능에서 약 5 ~ 10 초간 작동하십시오.

채소 푸레: 캔 또는 익힌 채소 2컵 (475 ml)을 용기에 넣으십시오. 채소 한 컵 (240 mL) 당 2 ~ 4 테이블스푼 (30 ~ 60 mL)의 육수, 물 또는 우유를 넣으십시오. 뚜껑을 덮은 뒤 푸레 (🌀) 기능에서 약 10 ~ 20 초간 작동하십시오.

고기 푸레: 익혀 깎둑썰기를 한 부드러운 고기를 용기에 넣으십시오. 고기 한 컵 (240 mL) 당 3 ~ 4 테이블스푼 (45 ~ 60 mL)의 육수, 물 또는 우유를 넣으십시오. 뚜껑을 덮은 뒤 다지기 (🌀) 기능에서 약 10 초간 작동하십시오. 블렌더의 작동을 중지한 후 용기의 옆면을 긁어 내용물을 꺼내십시오. 뚜껑을 덮은 뒤 푸레 (🌀) 기능에서 약 10 ~ 20 초간 작동하십시오.

그레이비의 덩어리 풀기: 소스나 그레이비가 응체 있는 경우 용기에 넣으십시오. 뚜껑을 덮은 뒤 혼합 (🌀) 기능에서 부드러워질 때까지 약 5 ~ 10 초간 작동하십시오.

겉죽한 밀가루 반죽 만들기: 밀가루와 액체를 용기에 넣으십시오. 뚜껑을 덮은 뒤 혼합 (🌀) 기능에서 부드러워질 때까지 약 5 ~ 10 초간 작동하십시오.

화이트소스 준비: 원하는 경우 용기에 우유, 밀가루, 소금을 넣으십시오. 뚜껑을 덮은 뒤 혼합 (🌀) 기능에서 잘 혼합될 때까지 약 5 ~ 10 초간 작동하십시오. 냄비에 부은 뒤 평상시대로 조리하십시오.

스무디 만들기: 액체와 냉동 재료를 용기에 먼저 넣은 뒤 다른 재료를 위에 올리십시오. 뚜껑을 덮은 뒤 쇠빙(❄️) 기능에서 약 10 ~ 15 초간 혼합한 뒤 원하는 만큼 약 10 ~ 15 초간 액화 (🌀) 기능을 작동하십시오.

좋은 결과를 위한 팁

혼합물로 팬케이크 또는 와플 반죽 준비:

혼합물과 기타 재료를 용기에 넣으십시오.
 뚜껑을 덮은 뒤 혼합(🌀) 기능에서 잘
 혼합될 때까지 약 10 ~ 20초간 작동하십시오.
 블렌더의 작동을 중지한 후 필요한 만큼
 용기의 옆면을 긁어 내용물을 꺼내십시오.

치즈 갈기: 차가운 치즈를 1.5 cm 크기로

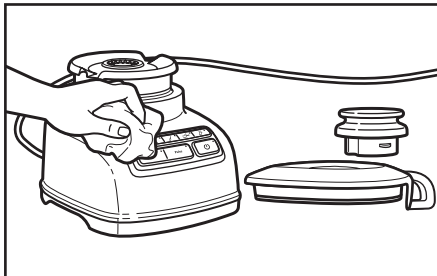
얇게 썰기를 하십시오. 용기에 치즈를
 약 반 컵(120 mL) 정도 넣으십시오. 뚜껑을
 덮은 뒤 액화(🌀) 기능에서 약 5 ~ 10 초간
 작동하십시오. 파르메산과 같은 경질 치즈의
 경우 실온에 꺼내놓은 뒤 액화(🌀) 기능에서
 약 10 ~ 15초간 혼합하십시오.

관리 및 세척

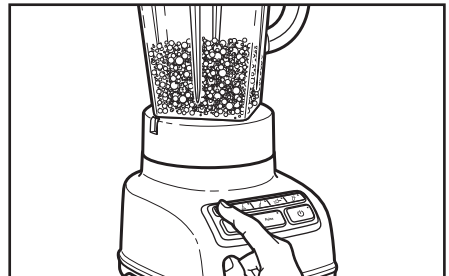
블렌더 세척

블렌더 용기는 베이스에 부착되어 있어도 쉽게 세척할 수 있고 별도로 세척도 가능합니다.

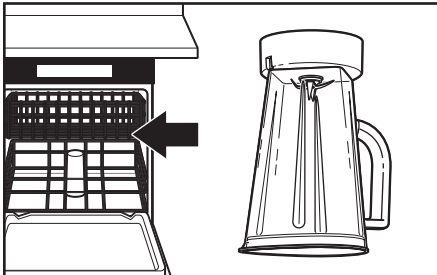
- 사용 이후 매번 블렌더를 깨끗이 씻으십시오.
- 블렌더 베이스나 코드는 물에 담그지 마십시오.
- 거친 세제 또는 수세미를 사용하지 마십시오.



1 블렌더 베이스, 조절 밴드 코드, 뚜껑 및 재료 컵 세척: 세척 전에 블렌더의 코드를 빼십시오. 따뜻하게 적신 천으로 닦은 뒤 다시 한번 젖은 천으로 닦고 부드러운 천으로 닦아 용기를 제거하십시오.



2 용기가 베이스에 꽂혀있는 상태에서 용기 세척: 베이스에 붙어있는 용기에 따뜻한 물(뜨거운 물이 아님)을 2분의 1 정도 채우고 세제를 1 ~ 2방울 정도 떨어뜨리십시오. 용기의 뚜껑을 덮은 뒤 베이스에 용기를 부착하고 혼합(🌀) 속도 설정을 눌러 블렌더를 약 5 ~ 10 초간 작동하십시오. 용기를 뺀 뒤 따뜻한 물에 헹구십시오.



3 용기 별도 세척: 식기세척기에 투입 시 용기는 거꾸로 두십시오. 또는 세제로 직접 손 세척하여 헹구고 말리십시오.

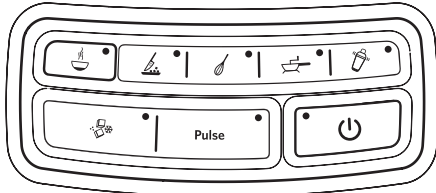
중요 정보: 분쇄가 잘 되게 하려면 뚜껑과 재료 컵은 손 세척해서 사용하십시오.

10분만

문제해결

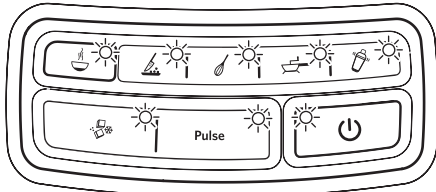
중요 정보: 전원(⏻) 버튼을 먼저 누르지 않는 한 블렌더가 어떠한 속도에서도 작동하지 않습니다.

설정을 선택해도 블렌더가 작동하지 않습니다



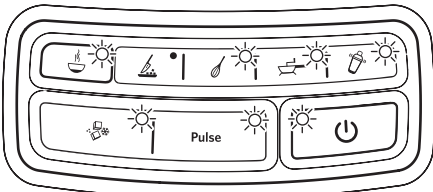
표시등이 켜지지 않습니다.

블렌더의 코드가 접지된 콘센트에 꽂혀 있는지 확인하십시오. 이런 경우 전원(⏻)을 누른 후 블렌더의 코드를 빼십시오. 동일한 콘센트에 꽂은 후 전원(⏻)을 누르십시오. 블렌더가 여전히 작동하지 않는다면, 블렌더에 연결된 전기 회로의 퓨즈 또는 회로 차단기를 확인하고 회로가 폐쇄되어 있지 않은지 확인하십시오.



모든 표시등이 동시에 깜박입니다.

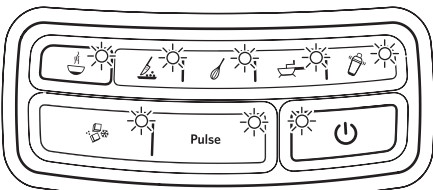
블렌더의 코드가 꽂혀있지만, 전원(⏻) 버튼을 눌러도 작동하지 않고 모든 표시등이 깜박이는 경우 모터 회전자가 잠겨있을 수 있습니다. 전원(⏻)을 누른 후 블렌더의 코드를 빼십시오. 다시 코드를 꽂고 전원(⏻)을 누른 다음 원하는 속도를 선택하십시오.



표시등이 한 개씩 교대로 깜박입니다.

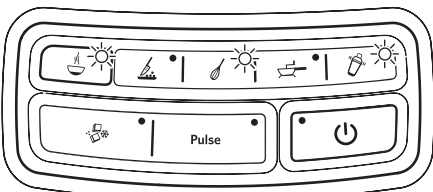
블렌더의 코드가 꽂혀있지만, 블렌더가 작동하지 않고 다른 표시등이 교대로 한 개씩 켜지는 경우 블렌더의 키가 불능 상태가 되었을 수 있습니다. 전원(⏻)을 눌러 블렌더를 끈 후 블렌더의 코드를 뺐으십시오. 블렌더의 코드를 다시 꽂은 뒤 전원(⏻) 버튼을 눌러 키 불능 상태를 다시 설정하십시오.

혼합하는 동안 블렌더가 중지합니다



모든 표시등이 동시에 깜박입니다.

블렌더의 용량이 초과되었을 수 있습니다. 재료가 많이 투입되어 블렌더의 용량이 초과되면 모터의 파손을 방지하기 위해 블렌더가 자동으로 중지됩니다. 전원(⏻)을 눌러 블렌더를 재설정 한 뒤 전선의 코드를 뺐으십시오. 베이스에서 용기를 뺀 뒤 내용물을 적은 분량으로 나누십시오. 용기에 액체를 넣게 되면 블렌더의 용량을 줄일 수 있습니다.



모든 표시등이 교대로 깜박입니다.

블렌더가 막혔습니다. 블렌더가 막히면 저절로 작동을 중지하여 모터가 손상되지 않도록 방지합니다. 전원(⏻)을 눌러 블렌더를 재설정 한 뒤 전선의 코드를 뺐으십시오. 스크래퍼를 사용해 베이스에서 용기 본체를 뺀 뒤 용기 바닥의 부품을 분해하거나 빼서 칼날을 제거하십시오.

본 사용설명서의 절차에 따랐으나 문제를 처리할 수 없는 경우에는 정식 서비스 센터에 문의하시기 바랍니다.

目次

| | |
|---|----|
| ミキサーを安全に使うために | |
| 重要な安全事項 | 60 |
| 電氣的要件 | 61 |
| パーツと機能 | 62 |
| ミキサーの組み立て | |
| 使用前のミキサーの準備 | 63 |
| ミキサーの操作 | |
| ミキサーの使用 | 64 |
| ホットフード機能を使用する | 65 |
| クラッシュアイス機能を使用する | 66 |
| パルス機能を使用する | 67 |
| ミキサーのピッチャー材料カップとソフトスタートブレンディング機能の使用 | 68 |
| スピード調整ガイド | 68 |
| 上手に使うヒント | |
| 簡単なヒント | 69 |
| の方法 | 69 |
| お手入れと清掃 | |
| ミキサーの清掃 | 70 |
| トラブルシューティング | |
| ある設定が選択されている際にミキサーが作動しない | 71 |
| ブレンディング中にミキサーが停止する | 71 |

操作される方やその他の方の安全は非常に重要です。

マニュアルでは製品についての多くの重要な安全に取り扱うための説明を記載しています。必ず全ての説明をお読みになり、順守してください。



これは安全警告のマークです。

この記号は、操作される方やその他の方の生命にかかわったり、危害を加える可能性のある潜在的な危険を警告するものです。

すべての安全に関する説明は、安全警告記号および、「危険」または「警告」という表示を伴います。これらの表示の意味は以下のとおりです。

危険

指示にすぐに従わない場合、死亡したり大けがをしたりする可能性があります。

警告

指示に従わない場合、死亡したり大けがをしたりする可能性があります。

全ての安全についての説明には、どんな危険の可能性があるか、負傷の可能性を下げる方法、及び説明に従わなかった場合にどのようなことが起こるかを記載されています。

重要な安全事項

この電気機器を使用される場合、以下を含む基本的な注意を必ず守ってください。

1. 説明を全てお読みください。
2. 感電を防止するために、ミキサーを水や他の液体の中に入れてください。
3. 本機器は、8歳以上の子供や身体障害者、知的障害者、または精神障害者の方、または経験や知識のない方でも、本装置を安全に使用するための監督や指示があり、使用に際しての危険を理解している場合に使うことができます。子供は本機器で遊んではいけません。清掃やユーザーメンテナンスは子供が監督者なしにはいけません。
4. ご使用にならない時、パーツの取付けまたは取外し前、または清掃前には必ずプラグをコンセントから抜いてください。
5. 動いているパーツには接触しないでください。
6. コードやプラグが損傷している場合や、機器が誤作動した後、または落としたり、何らかの原因で損傷した場合にはミキサーを作動させないでください。最寄りの認定サービスセンターに機器を返送し、検査、修理または電気または機械的調整を依頼してください。
7. 屋外では使用しないでください。

ミキサーを安全に使うために

8. コードをテーブルやカウンターの端に引っ掛けたりしないでください。
9. 大けがをしたりミキサーが損傷したりする危険性を減らすため、ブレンディング中はコンテナから手や台所用品を離しておいてください。スクレーパーは使っても構いませんが、ミキサーが作動していないときのみで使用してください。
10. ブレードは鋭利です。取扱いに注意してください。
11. 必ずカバーを取り付けて操作してください。
12. キッチンエイドが推奨しない付属品を使うと、けがのリスクが生じる可能性があります。
13. 必ずカバーを安全に取り付けてミキサーを作動させ、温食品をブレンディングするときにはホットフード機能のみを確実に使用してください。
14. ライトの点滅は作動準備が整ったことを示しています。ブレードや動くパーツには触れないでください。
15. この製品は家庭用としてのみ設計されています。

下記の注意事項は保存してください

電氣的要件



感電の危険

アースしたコンセントにプラグを接続してください。

接地面の突起物を取り除いてください。

アダプターを使わないでください。

延長コードを使わないでください。

以上の指示に従わないと、死亡、火事、または感電をまねくことがあります。

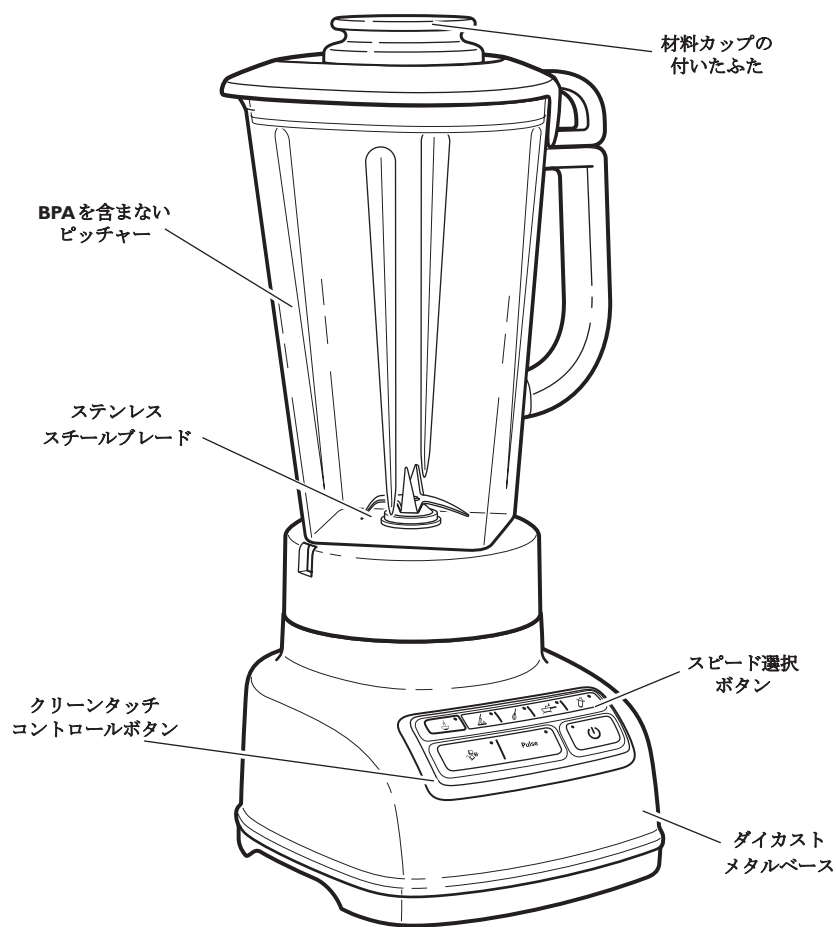
ワット数：550ワット

電圧：220-240ボルト

周波数：50/60 Hz

注意：プラグがコンセントに入らない場合は、電気工事士の有資格者に連絡してください。いかなる方法によってもプラグの形を変えないでください。アダプターを使わないでください。

延長コードを使わないでください。電源コードが短すぎる場合、電気工事士の有資格者かサービス員に本機器の近くにコンセントを設置してもらってください。

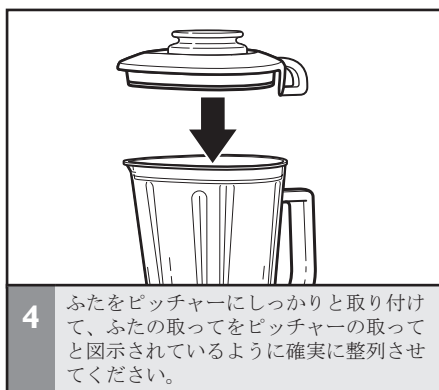
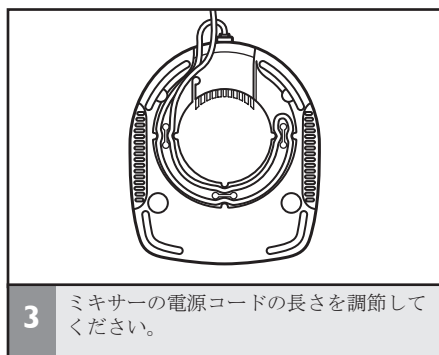
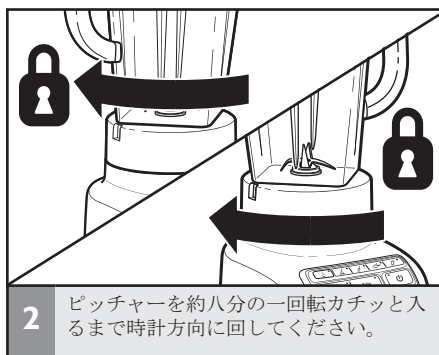
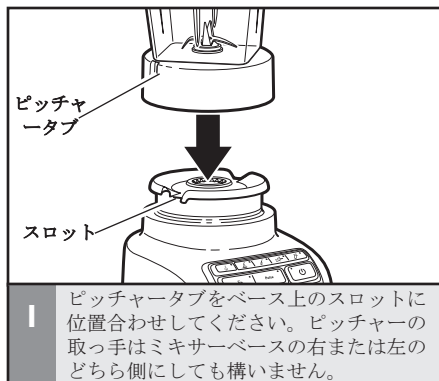


ミキサーの組み立て

使用前のミキサーの準備

初めてお使いになる前に

初めてミキサーを使う前に、温かい湿った布でミキサーベースを拭いて、次に湿った布できれいに拭いてください。乾いた布で拭いてください。温かい泡だった水でピッチャー、ふた、材料カップを洗ってください（「お手入れと清掃」の項目を参照）。パーツをすすいで乾いた布で拭いてください。



注意：ピッチャーは、適切な位置でミキサーベースに完全に安定します。安定しない場合は、ステップ1と2を繰り返してください。

ミキサーの操作

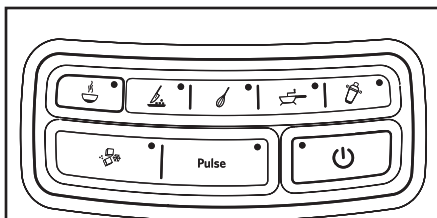
ミキサーの使用

使用前に

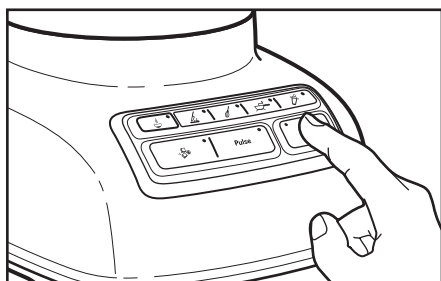
ミキサー電源指示ライトまたはパルスモード指示ライトがオンの間は：

- －ブレードの動きを妨げないでください。
- －ピッチャーのふたを取らないでください。

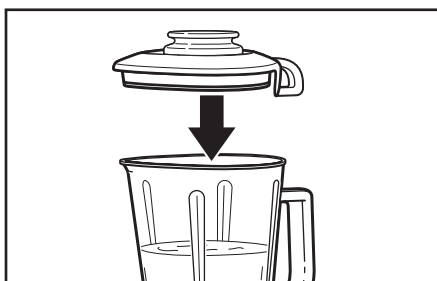
ミキサーを動かす前に、ピッチャーがミキサーベースにしっかりロックされていることを確認してください。



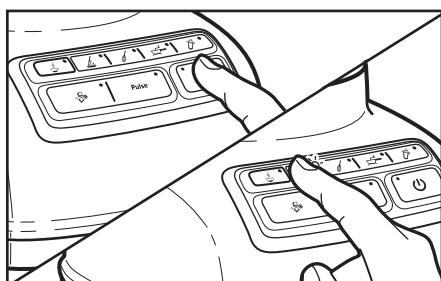
ミキサーには4通りのスピードがあります。切り刻む(CHOP) (△)、かき混ぜる(MIX) (♣)、ピューレ(PUREE) (☆)、および液化(LIQUIFY) (○)。また3つの特殊機能があります。ホットフード(☼)クラッシュアイス(☼)およびパルス(Pulse)モードです。



- 1 ミキサーを使う前に、アースされたコンセントにプラグを接続し、電源(⏻)を押してください。準備ができると、電源指示ライトが点滅します。



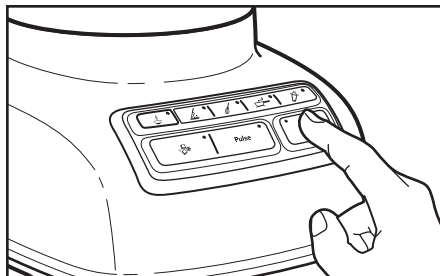
- 2 ピッチャーに材料を入れて、ピッチャーの開口部全体の周りにしっかりとふたをしてください。



- 3 電源(⏻)を押してください。準備ができると、電源指示ライトが点滅します。次に一定のスピードで連続して作動させるために希望のスピードを押してください。選択されたスピードの白色の指示ライトが点灯状態になります。新しいスピードボタンを押して、停止しないで設定を変更できます。

注意：ミキサーは、電源(⏻)ボタンを押してから(電源LEDが点滅します)希望のスピードを選択してください。

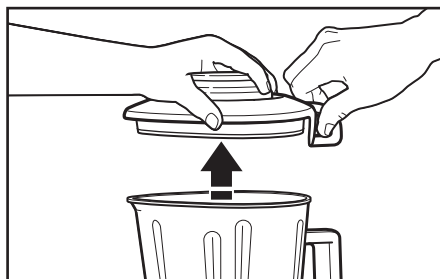
ミキサーの操作



4 終わったら、電源(⏻)を押して、ミキサーを止めて、次に電源(⏻)もう一度押して、電源を切ってください。ミキサーの電源コードを抜いてからピッチャーを取り外してください。



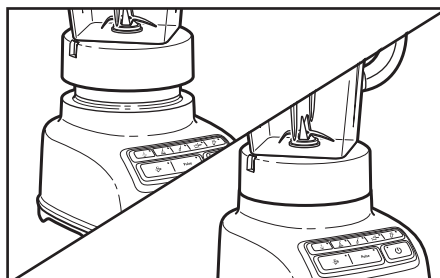
5 ふたを取り外すには、ふたの背の部分にあるループをまず使用し、開封してください。



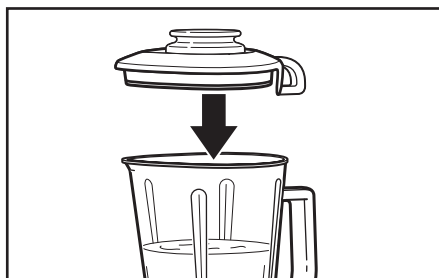
6 側面からふたを上げてピッチャーから完全に取外してください。

ホットフード機能を使用する

重要：スープやソースなどの熱い食品や液体を混ぜる場合、- ふたをしっかりと締めて、ホットフード(🔥)機能のみを確実に使用してください。

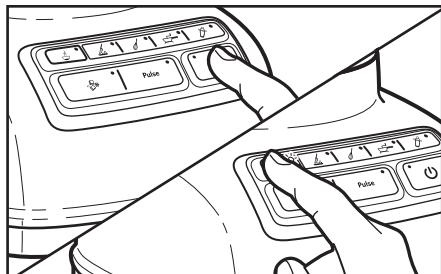


1 ミキサーを動かす前に、ピッチャーがベースに適切に据えられていることを確認してください。



2 材料をピッチャーに入れて、ふたをピッチャーにしっかりと取り付けて、ふたの取っ手をピッチャーの取っ手と図示されているように確実に整列させてください。

ミキサーの操作



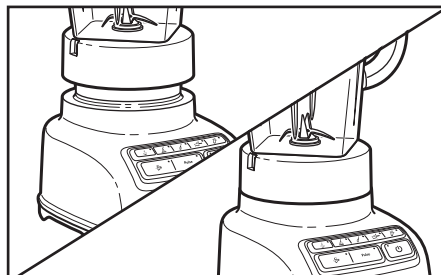
3 電源(⏻)を押し、次にホットフード(🔥)ボタンを押してください。ホットフードボタンの上の指示ライトが点灯します。ホットフード機能は低スピードから始まり、ゆっくりと高スピードに90秒かけて増すので、熱い液体が飛び散ることはありません。



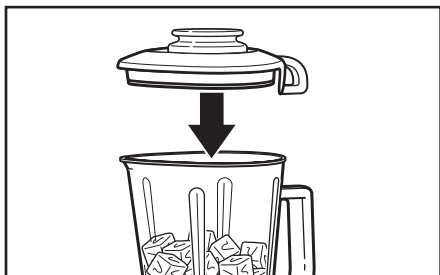
4 ホットフード機能が終了したら、ミキサーは停止します。電源(⏻)ボタンを押して電源を切ってください。ミキサーの電源コードを抜いてからピッチャーを取り外してください。

クラッシュアイス機能を使用する

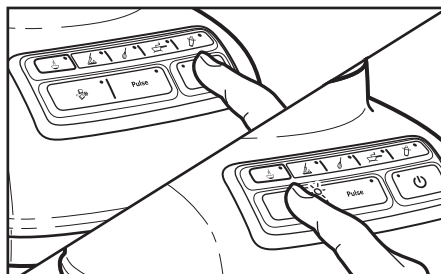
ミキサーにはクラッシュアイス(🧊)機能が備わっています。この機能を選ぶと、ミキサーは自動的に最適なスピードで交互に30秒間律動的に作動し、氷や他の材料を砕きます。



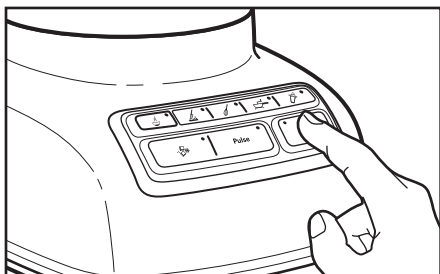
1 ミキサーを動かす前に、ピッチャーがベースに適切に据えられていることを確認してください。



2 材料をピッチャーに入れて、ふたをしっかりと締めてください。角氷をトレイの二分の一まで使います。



3 電源(⏻)を押して、次にクラッシュアイス(🧊)を押してください。クラッシュアイス機能は時間を決めて使う機能です。



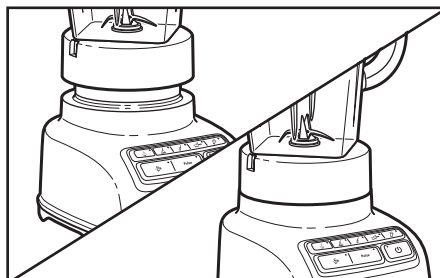
4 決めた時間で機能が終了したら、ミキサーは停止します。電源(⏻)を押して電源を切ってください。ミキサーの電源コードを抜いてからピッチャーを取り外してください。

ヒント：一度に標準の角氷トレイ半分か、6個か7個の標準の角氷を処理してください。へらで時折かき混ぜると効果があります。ただし、ミキサーのスイッチが入っていないときだけ行ってください。クラッシュアイス(🧊)機能は、液体の材料を追加しないで、氷を砕いたり切ったりするために最適化されています。

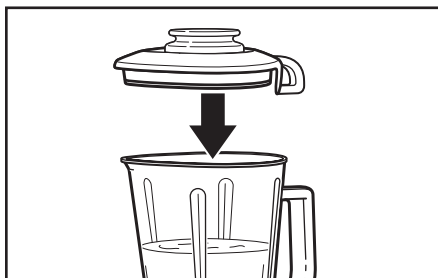
ミキサーの操作

パルス機能を使用する

ミキサーにはパルス (Pulse) 機能が備わっているため、「任意のスピードでのパルス」機能が可能です。

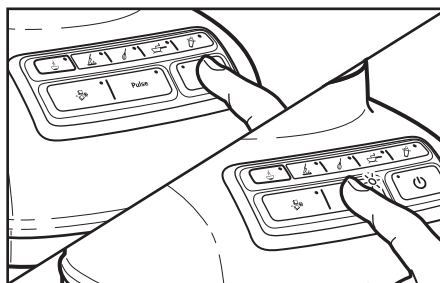


- 1 ミキサーを動かす前に、ビッチャーがベースに適切に据えられていることを確認してください。

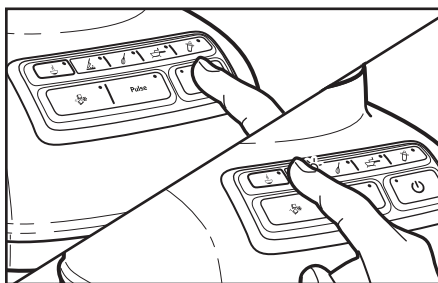


- 2 材料をビッチャーに入れて、ふたをしかりと締めてください。

注意：パルスモードは、ホットフード(☞*) またはクラッシュアイス(☞)モードとは同時に機能しません。



- 3 電源を押して(☞)、次にパルス(Pulse)を押してください。パルスボタンと4つすべてのスピードボタンの上の指示ライトが点滅し、4つすべてのスピードがパルス(Pulse)モードであることを知らせます。



- 4 スピードボタンを希望する長さの時間だけ押し下げた状態にしてください。スピードボタンとパルス(Pulse)モード指示灯の両方ともパルス中は点灯しています。パルスボタンを解放し、パルス指示灯が再び点滅し始めると、ブレンディングは停止します。別のスピードで再度パルスするには、希望のスピードボタンを押し下げた状態にしてください。



- 5 終了すると、電源(☞)を押して電源を切ってください。ミキサーの電源コードを抜いてからビッチャーを取り外してください。

ミキサーの操作

ミキサーのピッチャー材料カップとソフトスタートブレンディング機能の使用

- ミキサーピッチャー材料カップは、材料を測定し追加するために使用できます。「切り刻む」(CHOP) (🔪) または「かき混ぜる」(MIX) (🌀) スピードでカップを取り外し、材料を追加してください。より高速でピッチャーを一杯にしてまたは熱い内容物を入れて作動させるときは、ミキサーを止めてから、材料を追加してください。
- ソフトスタートブレンディング機能では、低スピードで自動的にミキサーが作動し始め、材料をブレードに引きつけます。次に速やかに選択したスピードに増し、最適なパフォーマンスを示します。ソフトスタートブレンディング機能は、スピードが選択されていて、パルス(Pulse) モードまたはクラッシュアイス(🔪❄️)機能が同時に働かない場合に機能します。

重要：熱い食品や液体を混ぜる場合、ふたをしっかりと締めて、ホットフード(🔥)機能のみを確実に使用してください。

スピード調整ガイド

| スピード | 項目 | | | |
|---|--|--------------------|------------------------------|-----------------------|
|  ホットフード | スープ 熱いソース (グレービー、ホワイトソース) ホットドリンク | | | |
|  切り刻む (CHOP) | 切り刻んだ果実 切り刻んだ野菜 | サンドイッチの詰め物用のミートサラダ | ベスト 味付けソース 冷果実または野菜ソース | 良い香りのトッピング 甘いトッピング |
|  かき混ぜる (MIX) | 冷凍濃縮物から作ったフルーツジュース サラダドレッシング | グレービー | バンケーキバター ワッフルバター | 上品なりコッターズまたはカテージチーズ |
|  ビューレ (PUREE) | オートミール ビューレした果実/ベビーフード ビューレした肉/ベビーフードミート ビューレした野菜/ベビーフードベジタブル | | | |
|  液化 (LIQUIFY) | ブレンドしたアイスドリンク 冷凍ヨーグルトベースのドリンク フルーツベースのドリンク (細かい) アイスミルクベースのドリンク シャーベットベースのドリンク | | | |
|  クラッシュアイス (CRUSH ICE) | クラッシュアイス 細かく切ったフレッシュフルーツ 細かく切ったフレッシュベジタブル | | | |
| Pulse パルス(PULSE) | 切り刻んだ果実 切り刻んだ野菜 | サンドイッチの詰め物用のミートサラダ | 良い香りのトッピング 甘いトッピング | |

上手に使うヒント

簡単なヒント

- 氷を使って飲み物を作る場合、クラッシュアイス(CRUSH ICE) (🔪❄️) から開始して、液化(LIQUIFY) (🌀) で終わると、滑らかな風味ができます。
- 冷凍庫から直接取り出した氷の方が、一部溶けた氷よりよく砕け、泡雪に向いています。
- 角氷は小さい方が大きいよりも速く切り刻んだり、かき混ぜたりできます。
- 多くの材料を混ぜるには、切り刻む(CHOP) (🔪) からブレンディングプロセスを開始し、徹底して材料を結合して一体にしてください。次に希望するスピードまで増してください。
- 必要に応じて、ピッチャーのふたの中央の材料カップを取り外して、ミキサーが、切り刻む(CHOP) (🔪)、またはかき混ぜる(MIX) (🌀) スピードで作動している間に液体や角氷を追加してください。
- ピッチャーの中で台所用具を使う前にミキサーを停止してください。ミキサーのスイッチがオフのときのみ、ゴムのへらを使用して材料を混ぜてください。モーターが作動している間は、へらなどの台所用具をピッチャーの中で決して使わないでください。

の方法...

風味を付けたゼラチンを溶かす: 沸騰したお湯をピッチャーに注ぎ、ゼラチンを加えてください。ゼラチンが溶けるまで約10秒から30秒、ホットフード(🔥)でブレンドしてください。その他の材料を追加してください。

クッキー、クラッカー、またはパンの粉を作る: クッキー、クラッカー、またはパンを一切れ直径約4cmに割ります。ピッチャーに入れます。パルス(Pulse)モードで、ふたをして、望みの密度になるまで各約3秒間数回パルスします。

パイやデザート用の硬い皮用に細かい粉を作る: クッキー、クラッカー、またはパンを一切れ直径約4cmに割り、ピッチャーに入れます。パルス(Pulse)モードで、ふたをし、望みの密度になるまで約20秒から30秒間数回パルスします。

フルーツと野菜を切り刻む: 2カップ(475 mL)分のフルーツや野菜の大きな塊をピッチャーに入れます。パルス(Pulse)モードで、望みの密度になるまで各回約2秒から3秒数回液化(LIQUIFY) (🌀) でパルスします。

ピューレフルーツ: 2カップ(475 mL)分の缶に入っているか料理したフルーツをピッチャーに入れます。テーブルスプーン2杯から4杯分(30から60 mL)のフルーツジュースか水、フルーツ1カップ(240 mL)ごとに追加します。ふたをして、ピューレ(PUREE) (👉) で約5秒から10秒間ブレンドします。

ピューレベジタブル: 2カップ(475 mL)分の缶に入っているか料理した野菜をピッチャーに入れます。テーブルスプーン2杯から4杯分(30から60 mL)のプロス、水、またはミルクを、野菜1カップ(240 mL)ごとに追加し

ます。ふたをして、ピューレ(PUREE) (👉) で、約10秒から20秒間ブレンドします。

ピューレミート: 料理した、角形の柔らかい肉をピッチャーに入れます。テーブルスプーン3杯から4杯分(45から60 mL)のプロス、水、またはミルクを、肉1カップ(240 mL)ごとに追加します。ふたをして、切り刻む(CHOP) (🔪) で10秒間ブレンドします。ミキサーを停止して、ピッチャーの側面の付着物をこすって取ります。ふたをして、ピューレ(PUREE) (👉) で、約10秒から20秒間以上ブレンドします。

グレービーから塊を取る: ソースやグレービーに塊が多くできたら、ピッチャーに入れます。ふたをして、かき混ぜる(MIX) (🌀) で、滑らかになるまで約5秒から10秒間ブレンドします。

小麦粉と液体を混ぜてつなぎをつくる: 小麦粉と液体をピッチャーに入れます。ふたをして、かき混ぜる(MIX) (🌀) で、滑らかになるまで約5秒から10秒間ブレンドします。

ホワイトソースを準備する: ピッチャーに必要なだけミルク、小麦粉、塩を入れます。ふたをして、かき混ぜる(MIX) (🌀) で、よく混ぜるまで約5秒から10秒間ブレンドします。ソースパンに注ぎ、普段どおり料理します。

スムージーを作る: まずピッチャーに液体と凍結した材料を入れて、次に上にその他の材料を加えます。ふたをして、クラッシュアイス(CRUSH ICE) (🔪❄️) で10秒から15秒間、次に液化(LIQUIFY) (🌀) で10秒から15秒間好きなようにブレンドします。

上手に使うヒント

混合材料からパンケーキやワッフルの生地を準備する：混合材料とその他の材料をピッチャーに入れます。ふたをして、かき混ぜる(MIX) (🌀) で、よく混ぜるまで10秒から20秒間ブレンドします。ミキサーを停止して、必要に応じてピッチャーの側面の付着物をこすって取ります。

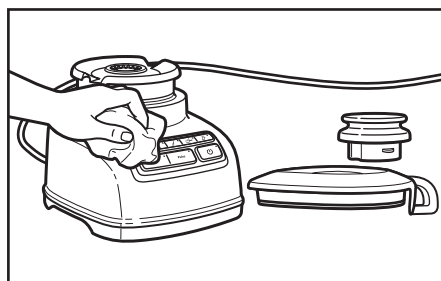
粉チーズ：よく冷えたチーズを1.5 cm角に切ります。最大二分の一カップ(120 mL)分のチーズをピッチャーに入れます。ふたをして、液化(LIQUIFY) (🌀) で約5秒から10秒間ブレンドします。パルメザンなどのハードチーズの場合は、室温にして次に液化(LIQUIFY) (🌀) で10秒から15秒間ブレンドします。

お手入れと清掃

ミキサーの清掃

ミキサーのピッチャーは、ベースに取り付けた状態でも、別々でも簡単に清掃できます。

- ミキサーを使用した後は毎回よく清掃してください。
- ミキサーベースやコードを水の中に浸さないでください。
- 研磨剤入り洗剤や研磨パッドを使用しないでください。

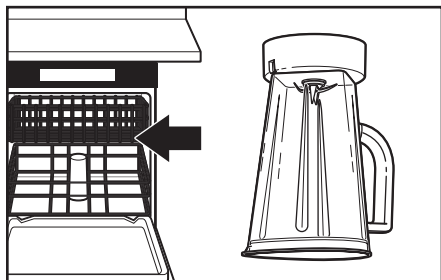


1 ミキサーベース、コントロールバンド、コード、ふた、および材料カップの清掃は次のように行います。ミキサーのコードを抜いてから清掃します。温かい湿った布で拭きます。次に湿った布できれいに拭き、柔らかい布で水気を取ります。



2 ベースに取り付けた状態でピッチャーを清掃するには次のように行います。ピッチャーをベースから離して、温かい(熱くない)お湯を半分まで入れ、食器用洗剤を1滴か2滴加えます。ピッチャーにふたをして、ベースに取り付けます。かき混ぜる(MIX) (🌀) を押して、ミキサーを5秒から10秒作動させます。ピッチャーを取り外し、温かいお湯ですすぎます。

重要：ふたと材料カップは手で洗うのが最も効果的です。

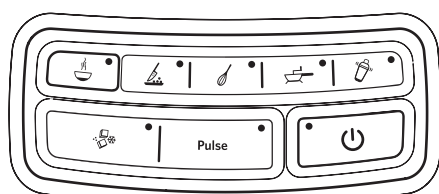


3 ピッチャーを別々に清掃するには次のように行います。ピッチャーを食器洗い機の中に逆さまに置いて洗います。または石けん水で手洗いし、すすぎ、水気を拭き取ります。

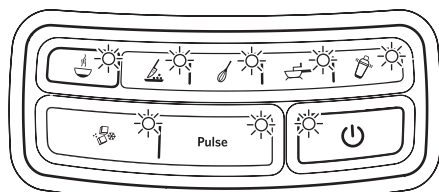
トラブルシューティング

重要：電源(⏻)ボタンを最初に押さない限り、ミキサーはどのスピードでも作動しません。

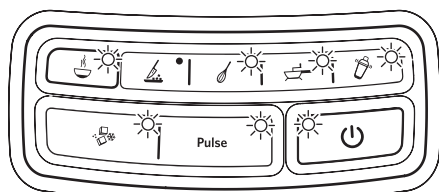
ある設定が選択されている際にミキサーが作動しない



どの指示ライトも点灯しません。



すべての指示ライトが同時に点滅しています。



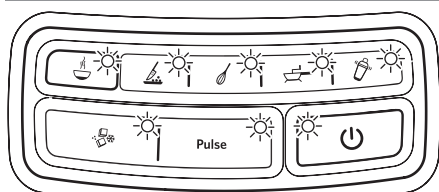
ひとつの指示ライトが交互に点滅しています。

ミキサーがアースしたコンセントに接続されているか確認します。確認できたら、電源(⏻)を押して、次にミキサーのコードを抜きます。同じコンセントに再度プラグを差し込み、電源(⏻)を押します。それでもミキサーが作動しない場合、ミキサーが接続されている電気回路のヒューズまたはブレーカーを点検し、回路が閉じていることを確認してください。

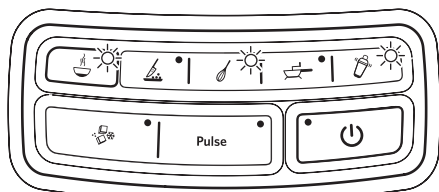
ミキサーが正常に接続されているのに、電源(⏻)を押しても何も生じず、すべての指示ライトが点滅している場合、モーター回転子がロックされている可能性があります。電源(⏻)を押して、次にミキサーのコードを抜きます。再度接続し、次に電源(⏻)を押して、希望のスピードを選びます。

ミキサーが正常に接続されているのに起動せず、ひとつのライトが他のすべての指示ライトと交互に点滅している場合、ミキサーはスタックキーがある可能性があります。電源(⏻)を押して、ミキサーのスイッチを切り、次にミキサーのコードを抜きます。ミキサーを再度接続し、電源(⏻)を押して再度スイッチを入れ、スタックキーをリセットします。

ブレンディング中にミキサーが停止する



すべての指示ライトが同時に点滅しています。



すべての指示ライトが交互に点滅しています。

ミキサーが過重になっている可能性があります。重い材料を混ぜ合わせる際にミキサーが過重になると、自動的に停止し、モーターの損傷を防止します。電源(⏻)を押して、ミキサーをリセットし、電源コードを抜きます。ピッチャー部分をベースから外し、内容物をより細かく分割します。ピッチャーに液体を加えても、ミキサーへの荷重が減ることがあります。

ミキサーが一杯になっている可能性があります。ミキサーは、詰め込みすぎると作動を停止し、モーターの損傷を防止します。電源(⏻)を押して、ミキサーをリセットし、電源コードを抜きます。ピッチャー部分をベースから取り外し、へらを使用してブレードを分解して取り外し、ピッチャーの底の内容物を取り除きます。

このセクションに記載された手順で問題が解決しない場合は、認可サービスセンターまでご連絡ください。

KitchenAid

© 2014. All rights reserved.

Specifications subject to change without notice.

© 2014. Todos los derechos reservados.

Las especificaciones están sujetas a cambio sin previo aviso.

© 2014. Todos os direitos reservados.

As especificações estão sujeitas a alterações sem aviso prévio.