

5KSB5070  
5KSB5080



**KitchenAid**



## TABLE OF CONTENTS

<b>BLENDER SAFETY</b>	
Important safeguards.....	4
Electrical requirements .....	6
Motor horsepower.....	6
<b>PARTS AND FEATURES</b>	
Parts and accessories.....	7
<b>ASSEMBLING THE BLENDER</b>	
Preparing the Blender for use .....	8
<b>OPERATING THE BLENDER</b>	
Using the Blender .....	8
Blender function guide.....	11
<b>TIPS FOR GREAT RESULTS</b>	
Quick tips .....	12
How to... ..	13
<b>CARE AND CLEANING</b> .....	14
<b>TROUBLESHOOTING</b>	
Understanding the Blender flash codes.....	15
Blender does not operate when a setting is selected.....	16
Blender stops while blending.....	16

## 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. Misuse of appliance may result in personal injury.
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 Authorised Service Center for examination, repair or electrical or mechanical adjustment.
7. Do not use outdoors.
8. Do not let cord hang over edge of table or counter.
9. Keep hands and utensils out of container while blending to reduce the risk of severe injury to persons or damage to the Blender. A scraper may be used but must be used only when the Blender is not running.
10. Blades are sharp. Care should be taken when handling the sharp cutting blades, emptying the pitcher and during cleaning.
11. The use of attachments not recommended by KitchenAid may cause a risk of injury to persons.
12. Flashing light indicates ready to operate - avoid any contact with blades or moveable parts.
13. Be careful if hot liquid is poured into the blender as it can be ejected out of the appliance due to sudden steaming.
14. This appliance is intended to be used in household and similar applications such as:
  - staff kitchen areas in shops, offices or other working environments;
  - farm houses.
  - by clients in hotels, motels and other residential type environments.
  - bed and breakfast type environments.

**SAVE THESE INSTRUCTIONS**

# BLENDER SAFETY

## 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.**

Voltage: 220-240 volts

Frequency: 50-60 Hz

Wattage : 1300 watts

**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.

This appliance incorporates an earth connection for functional purposes only.

## Motor horsepower

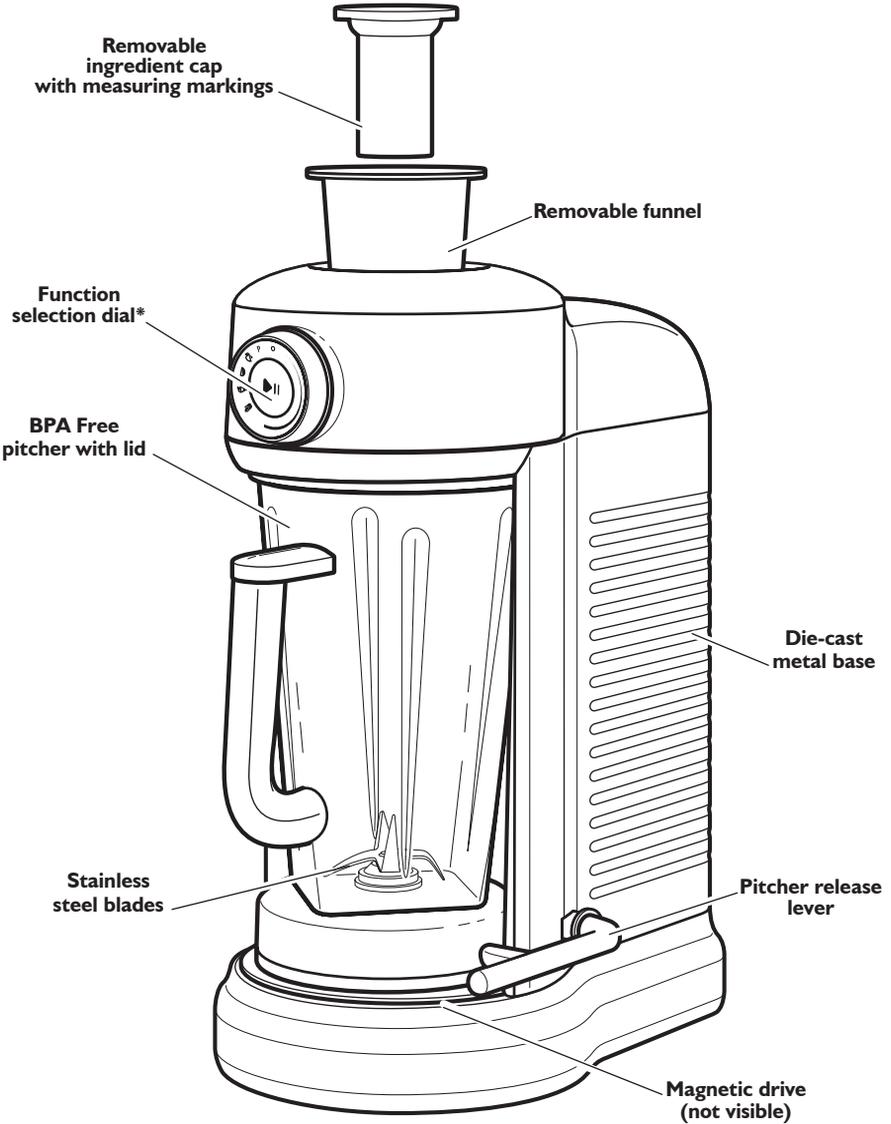
Motor horsepower for the Blender motor was measured using a dynamometer, a machine that laboratories routinely use to measure the mechanical power of motors. Our 2.0 peak horsepower (HP) motor reference reflects the horsepower output of the motor itself and not the Blender's horsepower output in the Blender pitcher. As with any blender, the power output in the pitcher is not the same as the horsepower of the motor itself. This motor delivers 1.8 peak HP in the pitcher enabling your Blender to deliver robust power for all your recipes.

**NOTE:** In accordance with guidelines from the medical device manufacturers, as with many products containing magnets, it is recommended that those with implantable pacemakers/defibrillators should use care with the Blender and keep their device 30 cm (12 inches) away from the Blender.

# PARTS AND FEATURES

## Parts and accessories

English



\* See the “Blender function guide” section.

# ASSEMBLING THE BLENDER

## Preparing the Blender for use

### **⚠ 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.**

### **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.

Before using the Blender, plug into a grounded outlet.

## OPERATING THE BLENDER

### Using the Blender

#### **Before use**

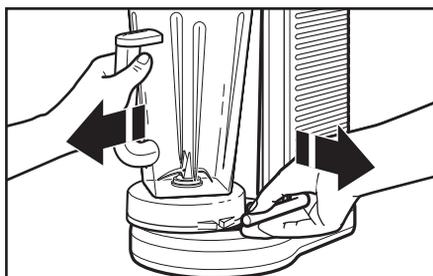
Before operating the Blender, make sure the pitcher is properly locked into the Blender base.

The Blender will not run if the pitcher and lid are not fully in place. If you pull the Blender out of the base before the Blender stops running, the blade brake will kick in to stop the blades, and the Blender will stop after a few seconds.

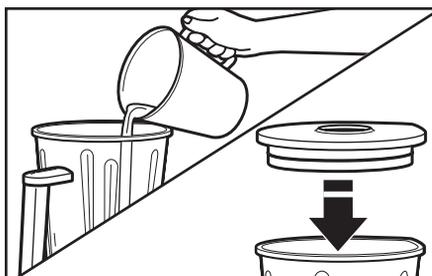


The Blender has four pre-set recipe programs: Icy Drinks/Smoothies, Milkshakes, Soups/Sauces, and Juice. It also features Variable Speed and Pulse selections that allow you to customize your blending for any recipe you make. See “Blender function guide” for more detailed information.

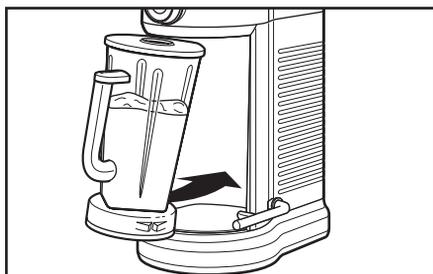
# OPERATING THE BLENDER



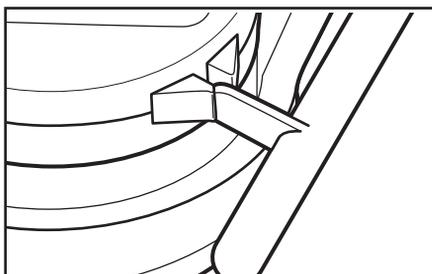
**1** Remove the pitcher from the Blender base in order to fill it with ingredients. Pull the pitcher release lever to help remove the pitcher. Grab the handle firmly, and pull the pitcher straight towards you to remove.



**2** Put ingredients in the pitcher. Add liquids first, then soft foods, then ice or frozen fruit last. Do not fill the pitcher beyond the max fill line - especially when using primarily liquids. Put the lid on the pitcher spout first, then push down on the side of the lid near the handle, ensuring that the lid is on straight. The Blender will not work without the lid in place.



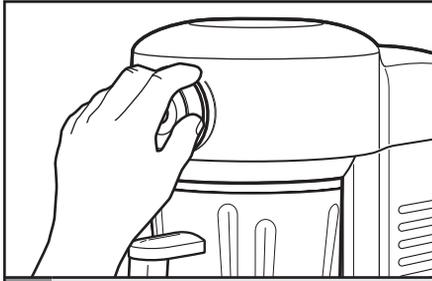
**3** Align the top of the pitcher to slide under the top of the base, and slide pitcher forward into the housing. Ensure that the pitcher goes in straight and is secured in place.



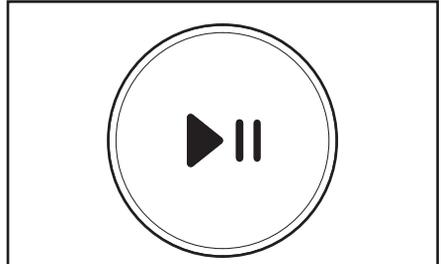
**4** Ensure that the pitcher is fully in place by making sure that the tab on the pitcher release handle sits between the two triangular notches on the base of the pitcher. You will hear a click when the pitcher is fully in place.

**NOTE:** There should be 1 cm of platform evenly visible around the pitcher when it's fully locked in place.

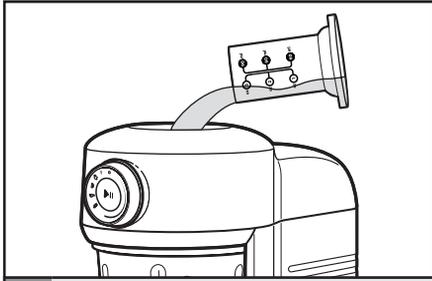
# OPERATING THE BLENDER



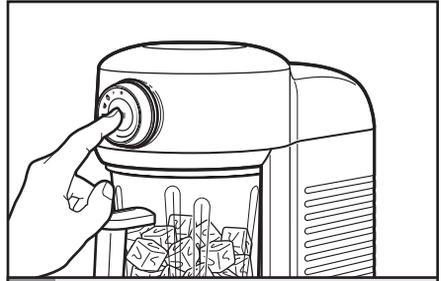
**5** Turn the selection knob to your desired pre-set program or variable speed selection (see the "Blender function guide" for more information).



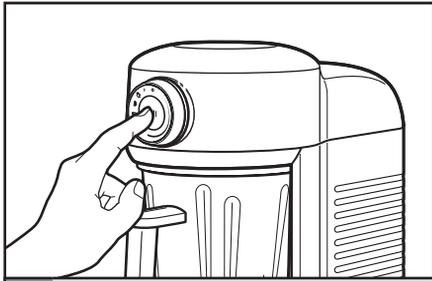
**6** Press the START/PAUSE button.



**7** You may use the removable ingredient cap and removable funnel to add more ingredients to the pitcher while blending, if needed. The cap includes convenient measuring indicators for precise measurement of added ingredients.



**8** To use the Pulse feature, turn the dial to PULSE, then PRESS AND HOLD the START/PAUSE button for the desired length of time.



**9** The Blender will automatically stop when programs are complete. The Blender will chime to signal the cycle is complete, or press the START/PAUSE button to stop the Blender manually.



**10** Pull the release lever to help remove the pitcher after you have finished blending. Grab the handle firmly, and pull the pitcher straight towards you to remove.

# OPERATING THE BLENDER

## Blender function guide



The four pre-set recipe programs were each developed based on typical recipes in that category. However, you'll find that not all recipes are exactly the same, and sometimes a particular recipe might blend more to your preference on a program that is not obvious. For example, some milkshakes with frozen fruit blend better on the Icy Drinks/Smoothies program. Also, when making smoothies, you might prefer the finer texture that the Juice program creates. We encourage you to experiment to find the best program for your favourite recipes.

Setting	Description	Blending time (in min:sec)	Items to blend
 ICY DRINKS/ SMOOTHIES	Quick pulses of power to crush large amounts of hard foods, such as ice, frozen vegetables, or frozen fruits.	1:05	Blended ice drinks Crushed ice Frozen chopped fruit (defrost slightly until it can be probed with a knife tip)
 MILKSHAKES	Long, slow speed blending to create smooth, uniform consistency when blending thick, sticky foods.	1:39	Ice cream based drinks Sherbet/Ice milk-based drinks Frozen yogurt-based drinks Potato puree Smooth ricotta or cottage cheese Pureed fruit or vegetables/Baby food Pureed meat/Baby food meat Pancake/Waffle batter
 SOUPS/ SAUCES	Gradual ramp-up of speed and power. Ideal for blending hot ingredients in particular.	1:25	Hot drinks Soup Salad dressing Hot sauces
 JUICE	High blade speed to blend to a fine texture for recipes with foods high in fiber, or with skins, or seeds.	1:29	Fruit juice from frozen concentrate Fruit-based drinks (thin) Cold fruit or vegetable sauce Finely chopped fresh fruits Finely chopped fresh vegetables
<b>P</b> PULSE	Allows precise control of the duration and frequency of blending. Great for recipes that require a light touch.	Short pulses of 2-3 seconds as needed	Savory crumb topping Sweet crumb topping Meat salad for sandwich filling Chopped fruits Chopped vegetables
VARIABLE SPEEDS	Adjustable speeds for fine tuned chopping and blending needs to prepare any recipe.	Up to 2:00, as needed for desired recipe	Pesto Dips Grated hard cheese Fluffy gelatin for pie/desserts Cheesecake Mousse

## Quick tips

### Using the Blender

- 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.
- The Blender is capable of handling hot ingredients. Cool hot foods, if possible, before blending.
- For best results, when blending hot food or liquids, do not fill the Blender pitcher to the top. Secure the lid, remove the center ingredient cap and place a towel over the top.
- The blender is not intended to be used as a heating device.

### Magnetic Blending

- Be aware that the Blender jar and Blender base contain magnets that may attract other items. For example, the jar may attract adjacent metal utensils when placed on a countertop.
- Metal items may also be attracted to the Blender base if jar is not in place. However, the Blender will not run without the jar and lid in place.
- Check that jar bottom is free of small magnetic debris before each use.

### Blending on Variable Speed

- For mixtures blended on the Variable Speeds setting, start the blending process at a lower speed to thoroughly combine the ingredients. Then increase to a higher speed, as desired. You'll find that the pre-set recipe programs will make blending easier by varying the speed level automatically.

- Because the Blender can work without user intervention, the Variable Speed function will automatically turn off after approximately 2 minutes to ensure it does not run longer than intended and the recipe does not get overblended. If you want to blend longer, reset the Blender to the "OFF/O" position and run it again as needed.

### Using the ingredient feed

- If desired, you can remove centre ingredient cap to add ingredients while the Blender is operating.
- The ingredient cap and funnel will need to be washed even if ingredients are not added through the ingredient feed.
- For thorough processing of ingredients, add them early in the cycle so that the Blender can process them fully.
- If chunks of fruit and vegetables are desired, add the ingredients towards the end of the blending cycle.
- If the ingredient cap does not fully seat, make sure the funnel is fully in the down position. If you are having trouble, rotate either the funnel or the cap until you find the correct position.
- Wipe out inner funnel liner after each use.

### Crushing ice

- 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 best results, crush ice by adding it through the ingredient feed as the Blender is running.

## How to...

**Dissolve flavoured gelatin:** Pour boiling water into the pitcher; add gelatin. Remove center ingredient cup, and place a towel over the lid. Use the variable speeds setting and blend at a slow speed until gelatin is dissolved, about 10 to 30 seconds. Add other ingredients.

**Chop fruits and vegetables:** Put 2 cups (475 mL) of fruit or vegetable chunks in pitcher. In PULSE mode, cover and blend, 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 on MILKSHAKES setting.

**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 1 cup (240 mL) of vegetables. Cover and blend on MILKSHAKES setting.

**Take lumps out of sauce:** If sauce becomes lumpy, place in the pitcher. Cover and blend on MILKSHAKES setting until smooth.

**Combine flour and liquid for thickening:** Pour liquid ingredients in pitcher first, then add flour on top. Cover, and blend on MILKSHAKES setting.

**Prepare white sauce:** Pour milk in pitcher first, then add flour on top and, if desired, salt. Cover, and blend on MILKSHAKES setting.

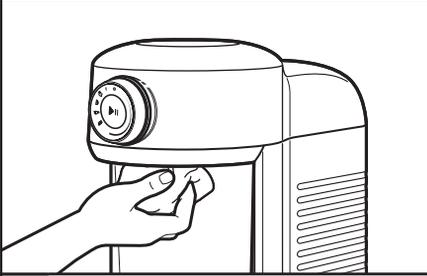
**Prepare pancake or waffle batter from mix:** Pour liquid ingredients in pitcher first, then add mix and other ingredients on top. Cover, and blend on MILKSHAKES setting. Stop the Blender and scrape sides of the pitcher as needed.

**Make smoothies:** Place liquids and frozen ingredients in pitcher first, then add other ingredients on top. Cover and blend on ICY DRINKS/SMOOTHIES setting.

# CARE AND CLEANING

## Cleaning the Blender

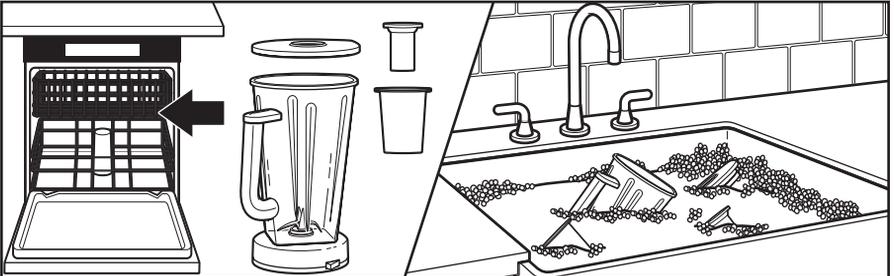
- Clean the Blender thoroughly after every use. Be sure to unplug before cleaning.
- To avoid damaging the Blender, do not immerse the Blender base or cord in water.
- To avoid scratching the Blender, do not use abrasive cleansers or scouring pads.



**1 To clean the Blender base and cord:** Unplug the Blender before cleaning. Wipe with a warm, damp cloth; wipe clean with a damp cloth, and dry with a soft cloth. Make sure to clean inside the ingredient feed each time.



**2 To quickly clean the Blender while in the base:** Add 1 drop of dish soap to half a pitcher of water, and run on the Icy Drinks/Smoothies cycle. Discard water when cycle is finished, and rinse completely.



**3 To clean pitcher, lid, ingredient cap, and funnel:** Wash all items in the dishwasher on the top or bottom rack. Or hand wash with soapy water, rinse, and wipe dry.

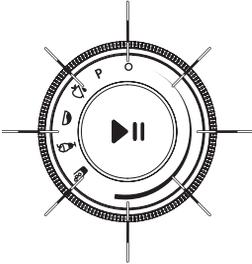
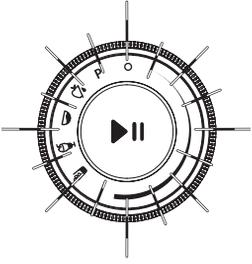
**NOTE:** For best results when cleaning the Blender, completely disassemble the lid, ingredient cap and funnel and thoroughly wash all parts after each use.

# TROUBLESHOOTING

## Understanding the Blender flash codes

**IMPORTANT:** The Blender will not operate at any speed unless the START/PAUSE button is pressed first.

English

LED is flashing slowly	LED is flashing rapidly	LED is not flashing
		
<p><b>Ready mode</b></p> <p>If the LED slowly glows with increasing intensity and then is off, the Blender is ready for blending. Press START/PAUSE button to start blending.</p>	<p><b>Error mode</b></p> <p>If the LED flashes on/off in rapid bursts, the Blender is not ready for blending.</p> <p>The most common reasons include :</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Pitcher is not properly in place</li> <li>- Pitcher was removed before blending was completed</li> <li>- Blender is jammed</li> </ul> <p>First, rotate the knob to "OFF/O". Next, make sure the pitcher is properly in place. Then, choose your selection and press the START/PAUSE button.</p> <p>If Blender is jammed, it will stop running to avoid damage to the motor. Press START/PAUSE, then unplug the power cord. Remove the pitcher from the base, and with a scraper, free the blades by breaking up or removing the contents at the bottom of the pitcher.</p> <p>To restart, rotate the knob to "OFF/O" position and then rotate to knob selection and press START/PAUSE.</p>	<p>If the LED does not flash after a setting is selected, the Blender is not ready for blending.</p> <p>The most common reasons include:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Blender is in "sleep mode"</li> <li>- Blender has been unplugged or a power outage has occurred</li> </ul> <p>The Blender may have gone into an inactive mode or "sleep mode." This feature saves power if the Blender is left unattended for a few minutes. Resetting the dial to "OFF/O" brings the Blender back into "active mode". First, rotate the knob to "OFF/O". Next, make sure the pitcher is properly in place. Then, choose your selection and press the START/PAUSE button.</p> <p>If the Blender still does not work, see below for further information on ways to correct the operation error.</p>

## Blender does not operate when a setting is selected

### **⚠ 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.**

- If the LED is flashing on/off in rapid bursts, the pitcher might not be fully in place or the Blender might have gone into “sleep mode” and need to be reset to “OFF/O”. Follow the “Error mode” instructions.
- Check to see if the Blender is plugged into a grounded outlet. If it is, press START/PAUSE; then unplug the Blender. Plug it back in to the same outlet, and press START/PAUSE. If the Blender still does not work, check the fuse or circuit breaker on the electrical circuit the Blender is connected to and make sure the circuit is closed.
- The pitcher might not be fully in place. Ensure it is all the way in and the lid is aligned.
- The Blender may need to be reset. Turn it to the “OFF/O” position and back to your desired setting.

## Blender stops while blending

- Power Loss - Rotate selection dial to the “OFF/O” position and then rotate to desired selection setting and press START/PAUSE.
- The Blender automatically shuts off after approximately 2 minutes of blending on Variable Speed. To reset it, turn the selection dial to the “OFF/O” position, and then back to your desired setting, and press START/PAUSE.
- The Blender may be jammed. If it is jammed, the Blender will stop running to avoid damage to the motor. Rotate the knob to “OFF/O”, then unplug the power cord. Remove the pitcher from the base, and with a scraper, free the blades by breaking up or removing the contents at the bottom of the pitcher. To restart, rotate the knob to “OFF/O” position and then rotate to knob selection and press START/PAUSE.

If the problem cannot be fixed with the steps provided in this section, contact an authorized service center (see “Warranty and service” section).

## ÍNDICE

<b>MEDIDAS DE SEGURIDAD PARA EL USO DE LA LICUADORA</b>	
Medidas de seguridad importantes.....	18
Requisitos eléctricos.....	20
Potencia del motor.....	20
<b>COMPONENTES Y FUNCIONES</b>	
Componentes y accesorios.....	21
<b>MONTAJE DE LA LICUADORA</b>	
Preparación para usar la licuadora.....	22
<b>FUNCIONAMIENTO DE LA LICUADORA</b>	
Uso de la licuadora.....	22
Guía de funciones de la licuadora.....	25
<b>CONSEJOS PARA OBTENER EXCELENTES RESULTADOS</b>	
Consejos rápidos.....	26
Procedimiento para.....	27
<b>CUIDADO Y LIMPIEZA</b> .....	28
<b>SOLUCIÓN DE PROBLEMAS</b>	
Explicación de los parpadeos de la licuadora.....	29
Hay una opción seleccionada y la licuadora no funciona.....	30
La licuadora se detiene mientras licúa.....	30

## 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.

## MEDIDAS DE SEGURIDAD IMPORTANTES

**Cuando se utilizan aparatos eléctricos, se deben tomar en todo momento una serie de precauciones de seguridad básicas, entre las que se incluyen las siguientes:**

1. Lea todas las instrucciones. El uso indebido del aparato puede provocar lesiones personales.
2. Para evitar el riesgo de descargas eléctricas, no ponga la licuadora en contacto con el agua ni con ningún otro líquido.
3. Este aparato puede ser utilizado por niños a partir de 8 años y por personas con limitaciones físicas, sensoriales o mentales, o que carezcan de la experiencia y el conocimiento suficientes, siempre que lo hagan bajo la supervisión de las personas responsables de su seguridad o que hayan recibido de las mismas las instrucciones adecuadas para su uso de forma segura y hayan comprendido los peligros que este conlleva. No permita que los niños jueguen con el aparato. Las tareas de limpieza y mantenimiento no deben ser realizadas por niños sin supervisión.

4. Desenchufe el aparato de la toma de corriente cuando no se utilice, antes de poner o retirar piezas y antes de limpiarlo.
5. Evite el contacto con las piezas móviles.
6. No ponga en funcionamiento un aparato que tenga el cable o el enchufe dañado, ni después de un funcionamiento defectuoso, de caerse o de sufrir cualquier tipo de daño. Lleve el aparato al servicio técnico autorizado más cercano para su examen, reparación o ajuste eléctrico o mecánico.
7. No utilice el aparato al aire libre.
8. No deje que el cable cuelgue de una mesa o encimera.
9. Mantenga las manos y los utensilios que utilice apartados del contenedor mientras esté licuando a fin de reducir el riesgo de lesiones personales o daños a la licuadora. Puede utilizarse un raspador, pero únicamente cuando la licuadora no esté en funcionamiento.
10. Las cuchillas son afiladas. Extreme el cuidado cuando manipule cuchillas muy afiladas, cuando vacíe la jarra y durante las tareas de limpieza.
11. El empleo de accesorios que no estén recomendados por KitchenAid puede aumentar el riesgo de daños personales.
12. La luz intermitente indica que el aparato está listo para funcionar; evite el contacto con las cuchillas o con las piezas móviles.
13. Tenga cuidado si se vierte líquido caliente en la licuadora ya que podría salir despedido del aparato debido a un sobrecalentamiento repentino.
14. Este aparato está pensado para uso doméstico y en aplicaciones similares como:
  - áreas de cocina para el personal en tiendas, oficinas y entornos laborales.
  - granjas.
  - clientes en hoteles, moteles y otros entornos residenciales.
  - entornos de tipo “bed and breakfast”.

**CONSERVE 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.**

Voltaje: 220-240 voltios

Frecuencia: 50/60 hercios

Potencia: 1300 vatios

**NOTA:** Si el enchufe no encaja en la toma de corriente, póngase en contacto con un electricista cualificado. No modifique el enchufe de ninguna manera. No utilice un adaptador.

No utilice un cable alargador. Si el cable de alimentación es demasiado corto, llame a un electricista o a un técnico cualificado para que instale una toma de corriente cerca del aparato.

La toma de tierra de este aparato solo tiene una finalidad funcional.

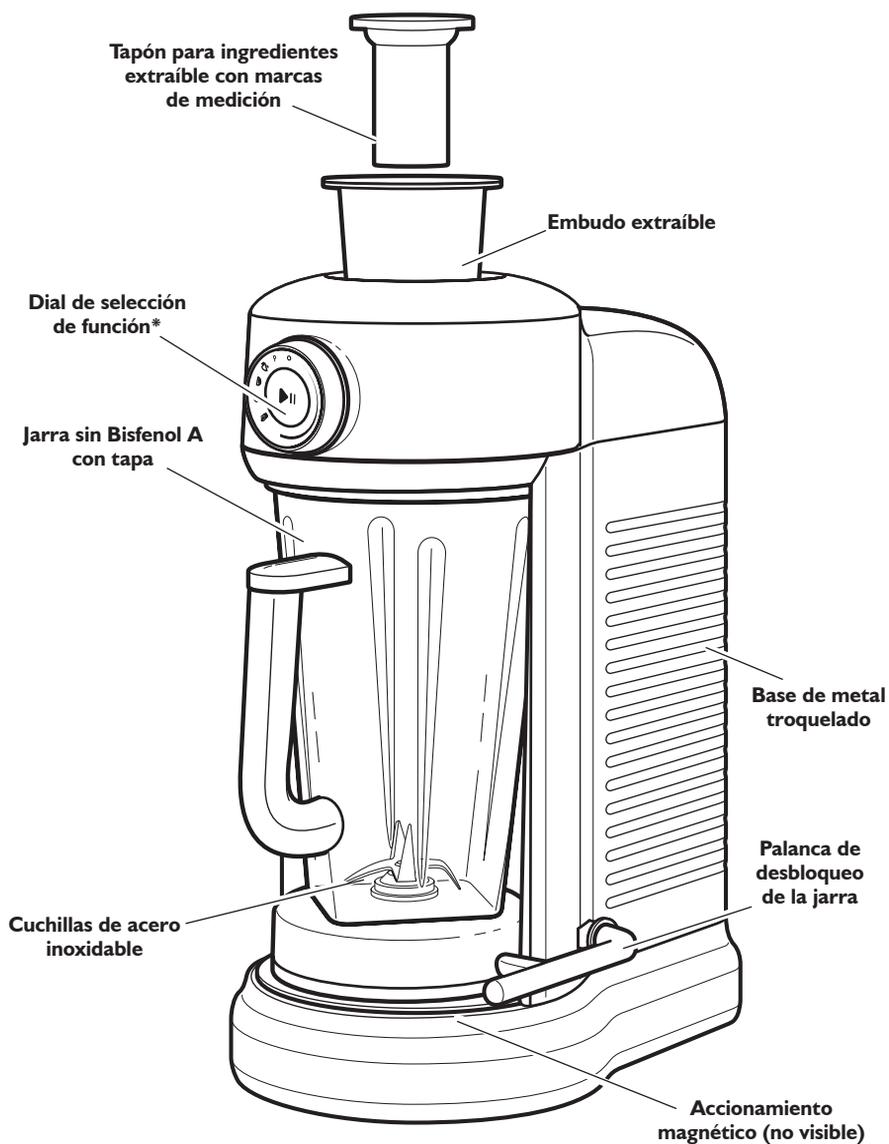
## Potencia del motor

La potencia del motor (caballos) de la licuadora se ha medido con un dinamómetro, un dispositivo que los laboratorios usan para medir la potencia mecánica de los motores. La potencia máxima del motor de 2 de caballos refleja la potencia de salida del motor y no la de la licuadora en la jarra. Como ocurre con todas las licuadoras, la potencia de salida en la jarra no es la misma que la potencia del motor en sí. La potencia de salida de este motor es de 1,8 CV en la jarra y permite a la licuadora generar una potencia robusta para todo tipo de recetas.

**NOTA:** Según las directrices de los fabricantes de dispositivos médicos, e igual que ocurre con muchos productos que contienen imanes, se recomienda que las personas con marcapasos y/o desfibriladores tengan cuidado al utilizar la licuadora y la mantengan a una distancia de 30 cm.

# COMPONENTES Y FUNCIONES

## Componentes y accesorios



\* Consulte la sección “Guía de funciones de la licuadora”.

# MONTAJE DE LA LICUADORA

## Preparación para usar la licuadora

### **⚠ 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.**

### **Antes de utilizarla por primera vez**

Antes de utilizar la licuadora por primera vez, limpie la base con un paño tibio enjabonado y aclárela con un paño húmedo. Séquelo con un paño suave. Lave la jarra, la tapa y el tapón para ingredientes en agua tibia con jabón (consulte "Cuidado y limpieza"). Enjuague y seque los componentes.

Antes de utilizar la licuadora enchúfela a una toma con conexión a tierra.

## FUNCIONAMIENTO DE LA LICUADORA

### Uso de la licuadora

#### **Antes del uso**

Antes de utilizar la licuadora compruebe que la jarra está colocada correctamente en la base.

La licuadora no funcionará si la jarra y la tapa no están bien colocadas. Si retira la jarra de la base sin pararla se activa el freno de las cuchillas para detenerlas y la licuadora se apagará tras unos pocos segundos.

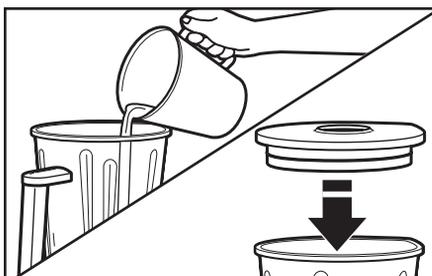


La licuadora tiene cuatro programas de recetas predefinidos: Bebidas heladas/Licuados congelados, batidos de leche, sopas/salsas y Jugo/Licuados verdes. También permite seleccionar las opciones Velocidades variables e Intermitente para adaptar el licuado a cualquier tipo de receta. Para obtener más información consulte la "Guía de funciones de licuadora".

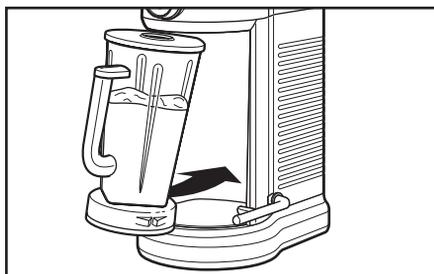
# FUNCIONAMIENTO DE LA LICUADORA



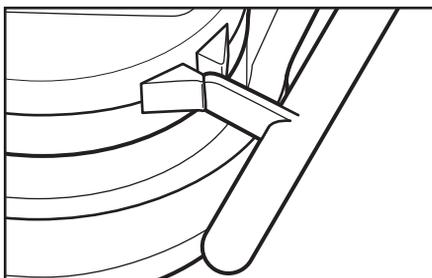
- 1** Retire la jarra de la base de la licuadora para llenarla con los ingredientes. Para ello, tire de la palanca de desbloqueo de la jarra. Agarre la empuñadura con firmeza y tire de la jarra hacia usted.



- 2** Introduzca los ingredientes en la jarra. Añada los líquidos primero, después los ingredientes blandos y por último el hielo o la fruta helada. No rebase la línea de llenado máximo de la jarra (1,75 l [60 oz]) -sobre todo cuando utilice principalmente líquidos. En primer lugar coloque la tapa de la jarra, a continuación presione el lateral de la tapa próximo a la empuñadura para asegurar que la tapa está recta. La licuadora no funcionará si la tapa no está en su sitio.



- 3** Alinee la parte superior de la jarra para que se deslice por debajo de la parte superior de la base y deslícela hacia su alojamiento. Asegúrese de que la jarra entra recta y que queda bien colocada.



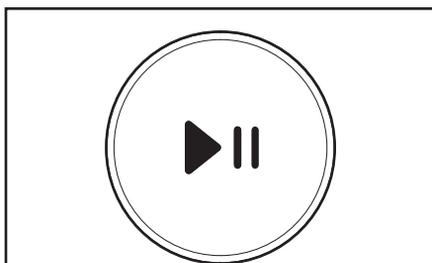
- 4** Compruebe que la jarra está en su sitio observando que la palanca de desbloqueo queda encajada entre las dos muescas triangulares de la base de la jarra. Oirá un "clik" cuando la jarra quede fijada.

**NOTA:** Una vez fijada debería verse 1 cm de plataforma alrededor de la jarra.

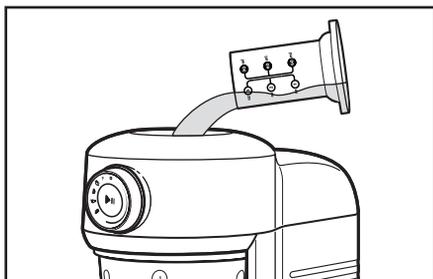
# FUNCIONAMIENTO DE LA LICUADORA



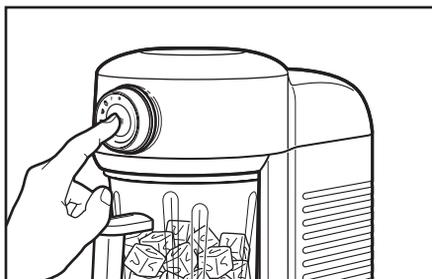
**5** Coloque el dial del selector en el programa que desee o en Velocidades variables (para obtener más información consulte la “Guía de funciones de la licuadora”).



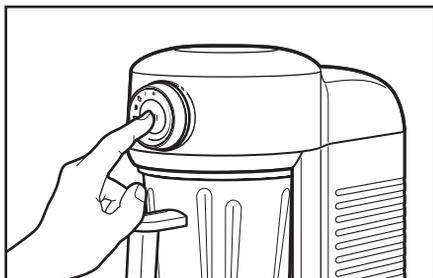
**6** Pulse el botón de Inicio/Pausa.



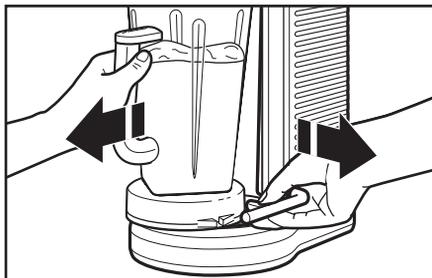
**7** Si lo necesita puede utilizar el tapón y el embudo extraíbles para añadir más ingredientes a la jarra mientras procesa. El tapón dispone de unos prácticos indicadores de medida para controlar con exactitud la cantidad de ingredientes que se añaden.



**8** Para utilizar la función Intermitente, gire el dial hasta Intermitente y, a continuación, mantenga pulsado el botón de Inicio/Pausa durante el tiempo necesario.



**9** La licuadora se detiene automáticamente cuando finaliza el programa. La licuadora emite una señal sonora para indicar que el ciclo ha terminado. También puede pulsar el botón de Inicio/Pausa para detenerla manualmente.



**10** Tire de la palanca de desbloqueo para retirar la jarra cuando haya terminado de licuar. Agarre la empuñadura con firmeza y tire de la jarra hacia usted.

# FUNCIONAMIENTO DE LA LICUADORA

## Guía de funciones de la licuadora



Cada uno de los cuatro programas de recetas predefinidos ha sido desarrollado basándose en recetas típicas de la categoría en cuestión. Sin embargo verá que no todas las recetas son iguales y que a veces una receta queda mejor con un programa que no es el más evidente. Por ejemplo, algunos batidos con fruta helada quedan mejor con el programa Bebidas heladas/Licuados congelados. También es posible que con los batidos de frutas prefiera la textura más fina que crea el programa de Jugo/Licuados verdes. Le animamos a que experimente para dar con el mejor programa para sus recetas favoritas.

Ajuste	Descripción	Tiempo de proceso (en minutos: segundos)	Productos que se van a procesar	
 BEBIDAS HELADAS/LICUADOS CONGELADOS	Intervalos rápidos para triturar trozos grandes de alimentos duros como hielo, verduras congeladas o frutas congeladas.	1:05	Granizados Hielo picado	Fruta picada congelada (descongelar ligeramente hasta que se pueda introducir la punta de un cuchillo)
 BATIDOS DE LECHE	Batido largo y a poca velocidad para crear una consistencia suave y uniforme al procesar alimentos espesos y viscosos.	1:39	Bebidas a base de helado Sorbetes/Batidos de crema de helado Bebidas a base de yogur helado Puré de patata	Queso de ricota o requesón Puré de frutas o verduras/comida para bebés Puré de carne/para bebé Masa de crepes/gofres
 SOPAS/SALSAS	Aumento gradual de velocidad y de potencia. Ideal para procesar ingredientes calientes.	1:25	Bebidas calientes Sopa	Aderezo de ensalada Salsas calientes
 JUGO/LICUADOS VERDES	Alta velocidad de la cuchilla para texturas finas para recetas con alimentos de alto contenido en fibra o con piel o semillas.	1:29	Zumo de fruta a base de concentrado congelado Batidos de frutas (claros) Frutas enteras Hortalizas de hoja verde	Salsa fría de fruta o verdura Fruta fresca picada en trocitos Verdura fresca picada en trocitos
<b>P</b> INTERMITENTE	Permite controlar con precisión la duración y la frecuencia del procesado. Ideal para recetas que necesitan un toque ligero.	Pequeños intervalos de 2-3 segundos, en función de las necesidades.	Aderezo de migas sazonadas Aderezo de migas dulces Ensalada de carne para bocadillos	Fruta picada Verduras picadas
VELOCIDADES VARIABLES	Velocidades ajustables para picado y triturado finos que permiten preparar cualquier tipo de receta.	Hasta 2 en función de la receta	Pesto Salsas espesas Queso duro rallado	Gelatina en mousse para tartas/postres Tarta de queso Mousse

## Consejos rápidos

### Uso de la licuadora

- Detenga la licuadora antes de usar utensilios en la jarra. Utilice una espátula de caucho para mezclar los ingredientes, solo cuando la licuadora esté apagada. No use nunca ningún utensilio, ni siquiera espátulas, en la jarra mientras el motor está funcionando.
- La licuadora se puede utilizar con ingredientes calientes. Para obtener resultados ideales, si va a licuar alimentos o líquidos calientes, no llene la jarra de la licuadora hasta arriba. Asegure la tapa, quite la tapa central para ingredientes y coloque una toalla sobre la parte superior.
- La licuadora no está pensada para calentar alimentos.

### Batido magnético

- Tenga en cuenta que la jarra de la licuadora y su base contienen imanes que pueden atraer otros objetos. Por ejemplo la jarra puede atraer utensilios de metal próximos cuando está sobre la superficie de trabajo.
- Los artículos metálicos también pueden ser atraídos hacia la base de la licuadora cuando la jarra no está colocada. No obstante la licuadora no funcionará si la jarra y la tapa no están colocadas.
- Compruebe que no hay pequeños restos magnéticos en el fondo de la jarra antes de cada uso.

### Proceso a Velocidades variables

- Para mezclas batidas a mediante la función de Velocidades variables, empiece el proceso a poca velocidad para que los ingredientes de mezclen bien. A continuación puede aumentar la velocidad si lo desea. Observará que los programas de recetas predefinidos facilitan el proceso al variar la velocidad automáticamente.

- Dado que la licuadora puede funcionar sin intervención por parte del usuario, la función de Velocidades variables se desactiva automáticamente transcurridos 2 minutos aproximadamente para garantizar que no funciona más de lo previsto y que la preparación no se procesa en exceso. Si quiere procesar durante más tiempo, coloque la licuadora en la posición "OFF/O" (encendido/apagado) y vuelva a activarla en función de las necesidades.

### Uso del tubo de ingredientes

- Si lo desea puede retirar el tapón central y añadir ingredientes mientras la licuadora está funcionando.
- El tapón y el embudo para ingredientes deben lavarse aunque no se añadan ingredientes por el tubo.
- Para un procesado a fondo de los ingredientes, añádalos al principio del ciclo para que se procesen completamente.
- Si desea que queden trozos de fruta y de verduras, añada los ingredientes hacia el final del ciclo.
- Si el tapón para ingredientes no encaja completamente, compruebe que el embudo está completamente hacia abajo. Si experimenta algún problema, haga girar el embudo o el tapón hasta dar con la posición correcta.
- Limpie el interior del embudo después de cada uso.

### Hielo picado

- El hielo sacado directamente del congelador se picará mejor que si está parcialmente descongelado.
- Los cubitos de hielo pequeños se trituran o pican más rápido que los grandes.
- Para unos resultados óptimos pique el hielo añadiéndolo por el tubo de ingredientes con la licuadora en funcionamiento. La velocidad recomendada para triturar el hielo es la opción más lenta del ajuste de velocidades variables.

## Procedimiento para

**Disolver gelatina perfumada:** Verter agua hirviendo en la jarra y añadir la gelatina. Retire el tapón central para ingredientes y coloque un trapo encima de la tapa. Utilice la función Velocidades variables y opere a baja velocidad hasta que se disuelva la gelatina, entre 10 y 30 segundos. Agregar otros ingredientes.

**Picar frutas y verduras:** Poner 475 ml de frutas o verduras partidas en trozos en la jarra de la licuadora. En modo Intermitente, tape la jarra y pulse veces, entre 2 y 3 segundos cada vez, hasta obtener la consistencia deseada.

**Puré de frutas:** Poner 475 ml de frutas en conserva o cocidas en la jarra. Añadir de 2 a 4 cucharadas (de 30 a 60 ml) de zumo de frutas o agua por 240 ml de fruta. Tape y procese en modo Batidos de leche.

**Puré de verduras:** Poner 475 ml de verduras en conserva o cocidas en la jarra. Añadir de 2 a 4 cucharadas (de 30 a 60 ml) de caldo concentrado, agua o leche por 240 ml de verduras. Tape y procese en modo Batidos de leche.

**Eliminar grumos de una salsa:** Si la salsa tiene grumos, introdúzcala en la jarra. Tape y procese en modo Batidos de leche hasta que quede fina.

**Mezclar harina y líquido para espesar salsas:** En primer lugar vierta los líquidos en la jarra y, a continuación, añada la harina. Tape y procese en modo Batidos de leche.

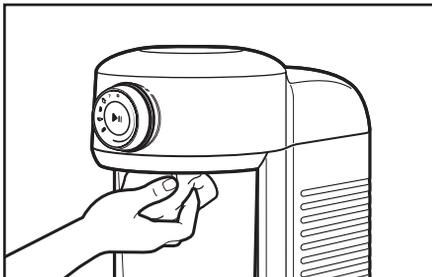
**Preparar salsa blanca:** Vierta primero la leche en la jarra, después la harina y por último, si lo desea, la sal. Tape y procese en modo Batidos de leche.

**Preparar masa de panqueque o gofre de sobre:** En primer lugar vierta los líquidos en la jarra, a continuación añada la mezcla y el resto de ingredientes. Tape y procese en modo Batidos de leche. Detener la licuadora y raspar los lados de la jarra, si es necesario.

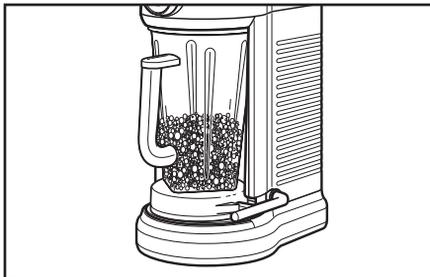
**Preparación de batidos:** En primer lugar vierta los líquidos y los ingredientes congelados y, a continuación, añada el resto de ingredientes. Tape y procese en modo Bebidas heladas/Batidos de frutas.

## Limpieza de la licuadora

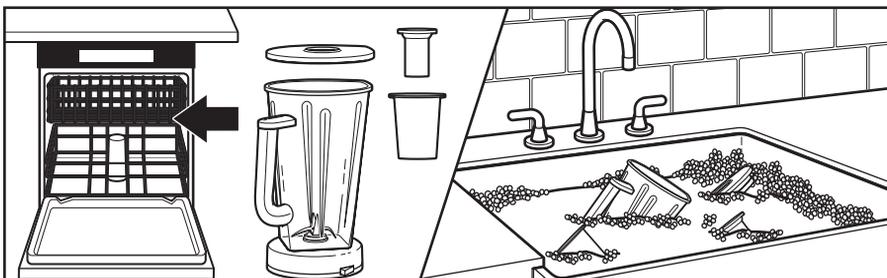
- Limpie a fondo la licuadora cada vez que la use. Asegúrese siempre de desenchufar la licuadora antes de limpiarla.
- Para evitar daños en la licuadora, no sumerja la base ni el cable en agua.
- Para evitar arañarla, no utilice limpiadores abrasivos ni estropajos metálicos.



**1 Para limpiar la base y el cable de la licuadora:** Desenchufe el aparato antes de limpiarlo. Utilice un paño tibio enjabonado, pase después uno mojado sin jabón y séquela con un paño suave. No olvide limpiar el interior del tubo de ingredientes.



**2 Para limpiar rápidamente la licuadora mientras está sobre la base:** Añada 1 gota de lavavajillas en media jarra de agua y active el ciclo Bebidas heladas/Batidos de frutas. Cuando termine el ciclo, tire el agua y enjuague bien la jarra.

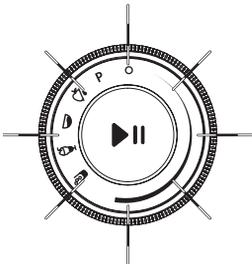
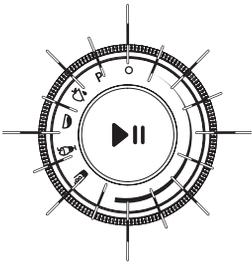


**3 Para limpiar la jarra, la tapa, el tapón para ingredientes y el embudo:** Lave todos los elementos en la bandeja superior del lavavajillas. O bien lávelos a mano con agua jabonosa, enjuáguelos y después séquelos.

**NOTA:** Para obtener unos resultados óptimos al limpiar la licuadora desmonte completamente la tapa, el tapón para ingredientes y el embudo, y lave todas las piezas después de cada uso.

## Explicación de los parpadeos de la licuadora

**IMPORTANTE:** La licuadora no funcionará a menos que se haya presionado primero el botón de Inicio/Pausa.

El indicador luminoso parpadea lentamente	El indicador luminoso parpadea rápidamente	El indicador luminoso no parpadea
		
<p><b>Modo Lista</b></p> <p>Si el indicador luminoso parpadea lentamente con una intensidad cada vez mayor y después se apaga, la licuadora está lista para empezar a procesar. Pulse el botón Inicio/Pausa para empezar a procesar.</p>	<p><b>Modo Error</b></p> <p>Si el indicador luminoso parpadea rápidamente, la licuadora no está lista para empezar a funcionar. Las razones más comunes son las siguientes:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- La jarra no está bien colocada</li> <li>- Se ha retirado la jarra antes de terminar</li> <li>- Se ha atascado la licuadora</li> </ul> <p>Empiece por mover el dial a la posición "OFF/O". A continuación compruebe que la jarra está bien colocada. Después elija su selección y pulse el botón Inicio/Pausa.</p> <p>Si se atasca, la licuadora dejará de funcionar para evitar que se estropee el motor. Pulse Inicio/Pausa y desenchufe el cable. Retire la jarra de la base y utilice un raspador para liberar las cuchillas. Para ello, fragmente o retire el contenido del fondo de la jarra. Para reiniciar, coloque el dial en la posición "OFF/O", gírelo hasta la selección que desee y a continuación pulse Inicio/Pausa.</p>	<p>Si el indicador luminoso parpadea rápidamente, la licuadora no está lista para empezar a funcionar. Las razones más comunes son las siguientes:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- La licuadora esté en modo reposo</li> <li>- La licuadora se ha desenchufado o se ha producido un fallo en el suministro eléctrico</li> </ul> <p>Es posible que la licuadora haya entrado en modo inactivo o de reposo. Esta función permite ahorrar energía si no se utiliza la licuadora durante algunos minutos. Si vuelve a colocar el dial en la posición "OFF/O" la licuadora regresa el modo activo. Empiece por mover el dial a la posición "OFF/O". A continuación compruebe que la jarra está bien colocada. Después elija su selección y pulse el botón Inicio/Pausa.</p> <p>Si la licuadora no se encontraba en modo de reposo, compruebe que esté enchufada y, a continuación, pulse Inicio/Pausa. Si sigue sin funcionar, consulte la información que se suministra a continuación para corregir los errores de funcionamiento.</p>

## Hay una opción seleccionada y la licuadora no funciona

### **⚠ 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.**

- Si el indicador luminoso parpadea rápido es posible que la jarra no esté bien colocada o que la licuadora haya entrado en modo de reposo y tenga que volver a activarla con “OFF/O”. Siga estas instrucciones en modo Error.
- Compruebe si la licuadora está enchufada a una toma de corriente con conexión a tierra. Si es así, presione el botón de Inicio/Pausa y desenchufe la licuadora. Vuelva a enchufarla en la misma toma y presione el botón de Inicio/Pausa. Si aún así no funciona, examine el cortacircuitos o fusible en el circuito eléctrico en el que está conectada la licuadora y compruebe que el circuito está cerrado.
- Es posible que la jarra no esté bien colocada. Compruebe que está encajada y que la tapa se encuentra alineada.
- Es posible que tenga que reiniciar la licuadora. Colóquela en la posición “OFF/O” y regrese a la configuración que desee.

## La licuadora se detiene mientras licúa

- Pérdida de alimentación: coloque el dial en la posición “OFF/O”, gírelo hasta la selección que desee y a continuación pulse Inicio/Pausa.
- La licuadora se apaga automáticamente después de procesar durante 2 minutos (aprox.) a velocidad variable. Para reiniciarla coloque el dial en la posición “OFF/O”, gírelo hasta la selección que desee y a continuación pulse Inicio/Pausa.
- Es posible que la licuadora esté atascada. Si se atasca, la licuadora dejará de funcionar para evitar que se dañe el motor. Gire el dial hasta “OFF/O” y desenchufe la licuadora. Retire la jarra de la base y utilice un raspador para liberar las cuchillas. Para ello, fragmente o retire el contenido del fondo de la jarra. Para reiniciar, coloque el dial en la posición “OFF/O”, gírelo hasta la selección que desee y a continuación pulse Inicio/Pausa.

Si el problema no se soluciona con las indicaciones mencionadas, póngase en contacto con un centro de servicio técnico autorizado (consulte la sección “Garantía y servicio”).

# ÍNDICE

## **AVISOS DE SEGURANÇA**

Instruções importantes de segurança.....	32
Condições elétricas.....	34
Potência do motor em cavalos (cv).....	34

## **POR ONDE COMEÇO?**

Rede elétrica da residência.....	35
Conexão à tomada.....	35

## **PEÇAS E CARACTERÍSTICAS**

Peças e acessórios.....	36
-------------------------	----

## **MONTANDO O LIQUIDIFICADOR**

Preparando o liquidificador para utilização.....	37
--	----

## **USANDO O LIQUIDIFICADOR**

Utilizando o liquidificador.....	37
Guia de funções do liquidificador.....	40

## **DICAS PARA BONS RESULTADOS**

Dicas rápidas.....	41
Sugestões de utilização para obter melhores resultados.....	42

## **CUIDADOS E LIMPEZA**

Limpendo o liquidificador.....	43
--------------------------------	----

## **SOLUÇÕES DE PROBLEMAS.....**

## **DADOS TÉCNICOS.....**

## **QUESTÕES AMBIENTAIS.....**

## **ASSISTÊNCIA TÉCNICA OU DE MANUTENÇÃO.....**

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

Este manual e o seu produto contém muitas mensagens importantes de segurança. Sempre leia e siga as mensagens de segurança.



Este é o símbolo de alerta de segurança.

Este símbolo alerta sobre situações que podem trazer risco a sua vida, ferimentos a você ou a terceiros.

Todas as mensagens de segurança virão após o símbolo de alerta de segurança e a palavra "PERIGO" ou "ADVERTÊNCIA". Estas palavras significam:

#### **⚠ PERIGO**

Existe risco de você perder a vida ou de ocorrerem danos graves se as instruções não forem seguidas imediatamente.

#### **⚠ ADVERTÊNCIA**

Existe risco de você perder a vida ou de ocorrerem danos graves se as instruções não forem seguidas.

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

## INSTRUÇÕES IMPORTANTES DE SEGURANÇA

Quando utilizar aparelhos elétricos, precauções básicas de segurança sempre devem ser seguidas, incluindo as que se seguem:

1. Leia todas as instruções. O uso incorreto deste produto pode resultar em acidentes.
2. Para evitar o risco de choque elétrico não coloque o corpo do liquidificador, o cabo de alimentação ou o plugue, dentro da água ou outros líquidos.
3. Este produto não está destinado para ser utilizado por pessoas (incluindo crianças) com capacidades mentais, sensoriais ou físicas reduzidas ou com falta de experiência e conhecimento, a menos que sejam supervisionadas ou instruídas por uma pessoa adulta responsável pela sua segurança.
4. Recomenda-se que as crianças sejam vigiadas para assegurar que elas não estejam brincando com o

produto. Este produto não deve ser operado por crianças e a unidade deve estar fora do alcance de crianças durante a operação. O produto e o cabo de alimentação devem ficar longe de alcance de crianças. Crianças não devem fazer serviços de limpeza ou manutenção do produto.

5. Certifique-se de desligar e retirar o plugue da tomada quando o produto não estiver em uso, após cada uso, antes de colocar ou retirar peças, antes de esvaziar o produto e antes de limpar. Certifique-se de que o motor esteja parado antes de desmontar o produto.
6. Evite contato com as peças móveis do seu aparelho elétrico.
7. Não opere qualquer aparelho elétrico com o cabo de alimentação danificado, após mau funcionamento ou após uma queda ou se, de alguma forma, estiver danificado. Leve o produto à Assistência Técnica Autorizada mais próxima para que seja examinado, consertado ou para ajustes elétricos ou mecânicos.
8. Não use o produto em ambientes externos.
9. Não deixe o cabo de alimentação pender da borda da mesa ou do balcão. Nunca deixe o cabo de alimentação em locais de circulação, pois pode derrubar o produto e/ou causar acidentes.
10. Mantenha as mãos e utensílios afastados da jarra durante o funcionamento do liquidificador para evitar o risco de ferimentos graves e danos ao produto. Quando o liquidificador estiver desligado e totalmente parado, pode ser utilizada uma espátula para a remoção dos alimentos.
11. As lâminas são afiadas. Tome cuidado ao manuseá-las, ao esvaziar a jarra e durante a limpeza.
12. O uso de acessórios não recomendados ou não vendidos pela Kitchenaid pode causar incêndio, choque elétrico ou ferimentos.

13. A luz intermitente indica que o produto está pronto para funcionar, evite qualquer contato com as lâminas ou peças móveis.
14. Este aparelho foi desenvolvido somente para uso doméstico.

## GUARDE ESTAS INSTRUÇÕES.

### Condições elétricas

#### **⚠ ADVERTÊNCIA**



#### **Risco de Choque Elétrico**

**Conecte o plugue do produto a uma tomada adequada.**

**Não remova o aterramento do produto.**

**Não use adaptadores ou T's.**

**Não use extensões elétricas.**

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

Tensão: 220 V

Frequência: 60 Hz

Potência: 1500 W

**Nota:** Utilize uma tomada adequada ao plugue do seu liquidificador, se a tomada não combinar, consulte um eletricitista especializado para instalá-la. Não modifique o plugue do seu produto.

Não utilize adaptadores ou T's. Não utilize extensões. Se o cabo de alimentação do liquidificador não alcançar a tomada, consulte um eletricitista especializado para instalar uma tomada próxima do seu produto.

Este equipamento tem uma conexão de aterramento apenas para fins funcionais.

### Potência do motor em cavalos (cv)

A potência do motor em cavalos foi medida com um dinamômetro, um aparelho utilizado em laboratórios para medir a potência mecânica dos motores. A referência ao motor de 2,0 cv (1500 W) de potência máxima reflete a potência de saída do motor e não a potência de saída da jarra do liquidificador. Tal como acontece com todos os liquidificadores, a potência de saída da jarra não corresponde à potência do motor em si. Este motor fornece à jarra 1,8 cv (1300 W) de

potência máxima, permitindo ao liquidificador proporcionar um ótimo funcionamento para todas as suas receitas.

**Nota:** Em conformidade com diretrizes dos fabricantes de dispositivos médicos, fabricantes de produtos equipados com ímãs recomendam que pessoas portadoras de marca-passos e desfibriladores implantados, tomem cuidado ao utilizar o liquidificador e mantenham o dispositivo médico a uma distância maior de 30 cm do liquidificador.

## ⚠️ ADVERTÊNCIA



### Risco de Choque Eléctrico

**Conecte o plugue do produto a uma tomada adequada.**

**Não remova o aterramento do produto.**

**Não use adaptadores ou T's.**

**Não use extensões eléctricas.**

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

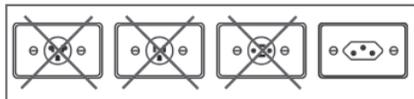
### Rede eléctrica da residência

Os fios da rede eléctrica devem ser de cobre e ter seções mínimas conforme ABNT (NBR-5410).

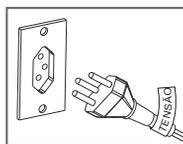
Para a protecção do produto e da rede eléctrica contra sobrecorrentes, o circuito onde o produto será ligado deve estar conectado a um disjuntor termomagnético. Caso não exista este disjuntor em sua residência, consulte um electricista especializado para instalá-lo.

### Conexão à tomada

O plugue do cabo de alimentação do seu liquidificador é de 3 pinos em formato sextavado, conforme ABNT (NBR-14136). A instalação eléctrica da sua residência deve ter uma tomada de força apropriada para este tipo de plugue. Se não tiver, providencie a instalação de uma por um electricista habilitado. Utilize o tipo de tomada adequado ao plugue de seu liquidificador, conforme imagem abaixo:

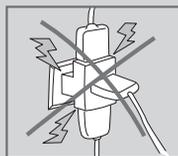


Antes de ligar seu liquidificador, verifique se a tensão da rede eléctrica no local de instalação é a mesma indicada na etiqueta de dados técnicos do produto. Esta mesma informação está indicada na etiqueta fixada próxima ao plugue do cabo de alimentação de seu liquidificador.



### IMPORTANTE:

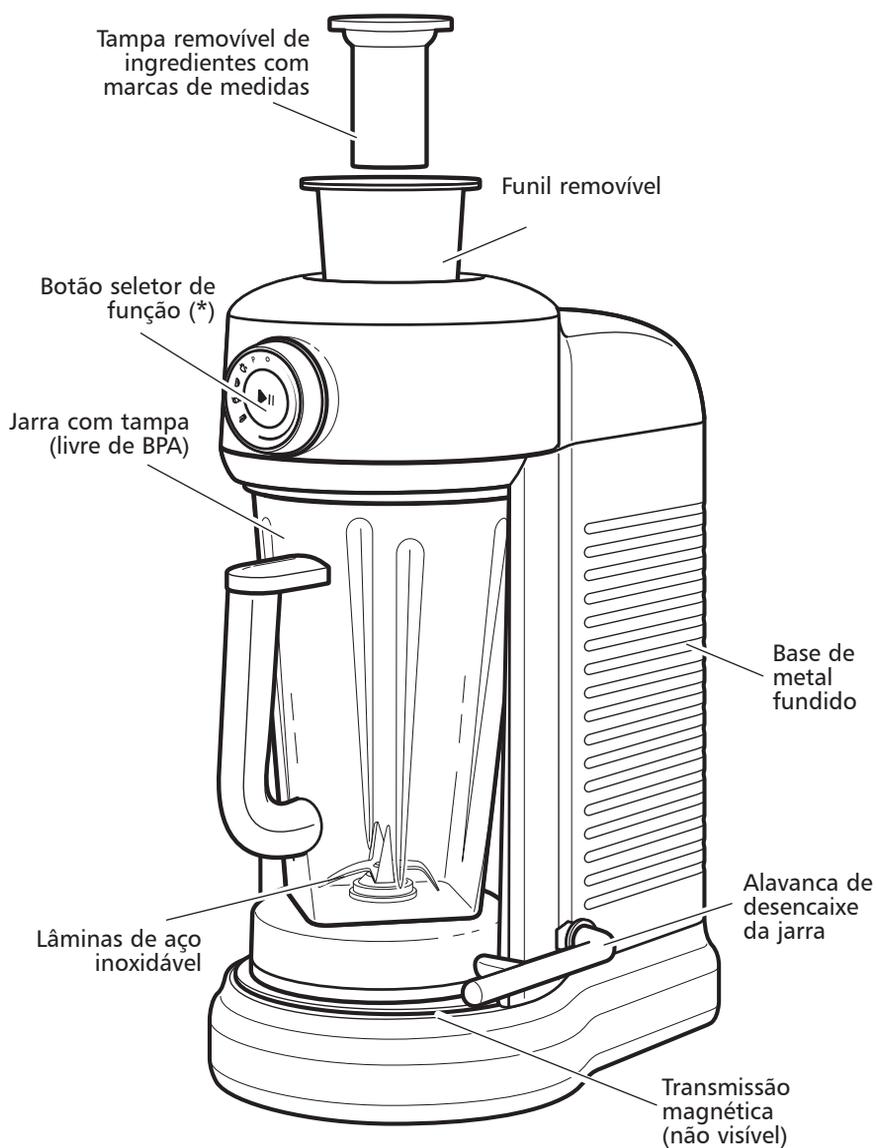
- Caso seja necessário ligar o modelo do liquidificador 127 V em tensão 220 V, utilize um estabilizador bivolt 1,5 kVA com saída 127 V.
- Nunca conecte o seu liquidificador através de extensões duplas ou triplas com outro aparelho eléctrico na mesma tomada. Não use extensões. Este tipo de ligação pode provocar sobrecarga na rede eléctrica, prejudicando o funcionamento do seu liquidificador e resultando em acidentes com fogo. Use uma tomada exclusiva.



- Em caso de oscilação na tensão da rede eléctrica, instale um estabilizador automático de tensão com potência mínima de 1500 Watts, entre o liquidificador e a tomada.
- Se o cabo de alimentação estiver danificado, ele deve ser substituído pelo fabricante ou pelo agente autorizado ou pessoa qualificada, a fim de evitar riscos de acidentes.

# PEÇAS E CARACTERÍSTICAS

## Peças e acessórios



(\*) Veja item "Guia de funções do liquidificador".

# MONTANDO O LIQUIDIFICADOR

## Preparando o liquidificador para utilização

### ⚠ ADVERTÊNCIA



#### Risco de Choque Elétrico

Conecte o plugue do produto a uma tomada adequada.

Não remova o aterramento do produto.

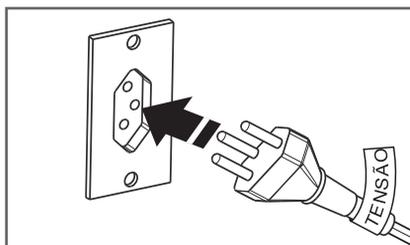
Não use adaptadores ou T's.

Não use extensões elétricas.

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

### Antes do primeiro uso

Antes de utilizar o seu liquidificador pela primeira vez, limpe o corpo do produto com água morna, sabão neutro e seque com um pano limpo e macio. Lave a jarra, o funil e a tampa para ingredientes com água morna e detergente líquido. Veja item "Cuidados e limpeza". Enxágue e seque bem as peças.



Para utilizar o liquidificador, ligue o produto a uma tomada adequada e aterrada.

Português

## USANDO O LIQUIDIFICADOR

### Utilizando o liquidificador

#### Antes de utilizar

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

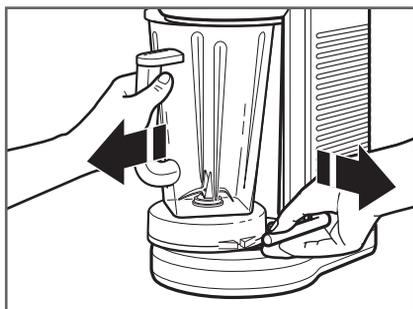
O liquidificador não funciona se a jarra e a tampa não estiverem corretamente encaixadas na base. Se a jarra for removida da base durante o funcionamento, o liquidificador para de funcionar e a lâmina é travada após alguns segundos.



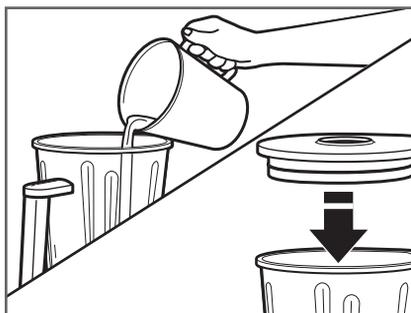
O liquidificador possui 4 funções pré-definidas: **bebidas geladas/vitaminas, milkshakes, sopas/molhos e sucos/sucos verdes.**

Também possui as funções de **velocidade variável e pulsar**, que permitem personalizar sua mistura para qualquer receita. Veja item "Guia de funções do liquidificador".

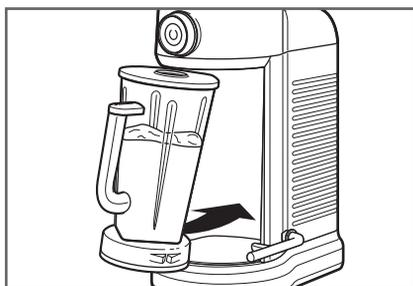
## USANDO O LIQUIDIFICADOR



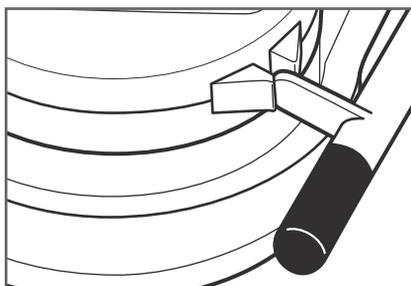
- 1** Remova a jarra da base do liquidificador para adicionar os ingredientes. Puxe a alavanca de desengate da jarra para removê-la. Segure a jarra pela alça e puxe na sua direção.



- 2** Insira os ingredientes na jarra. Adicione líquidos primeiro, seguido de alimentos macios e finalmente gelo ou frutas congeladas. Não ultrapasse a linha de capacidade máxima (1,75 litros [60 onças]) ao encher a jarra, principalmente quando estiver processando líquidos. Encaixe a tampa primeiro pelo lado do bico e depois pelo da alça, assegurando-se de que esteja encaixada corretamente. O liquidificador não vai funcionar se a tampa não estiver encaixada corretamente.



- 3** Alinhe o topo da jarra sob o topo da base, e em seguida, deslize-a até o compartimento. Certifique-se de que a jarra esteja corretamente encaixada.



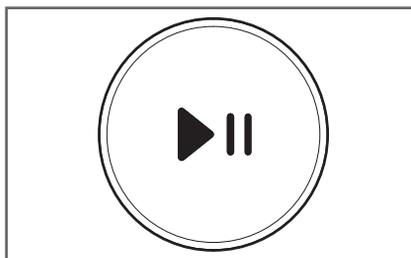
- 4** Assegure-se de que a jarra esteja encaixada corretamente na base, conferindo se a ponta da alavanca de desengate está entre os dois detalhes triangulares na base da jarra. Você ouvirá um clique de encaixe.

**Nota:** Deve haver cerca de 1 cm de base visível ao redor da jarra quando estiver encaixada corretamente.

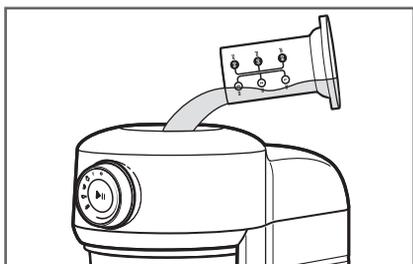
## USANDO O LIQUIDIFICADOR



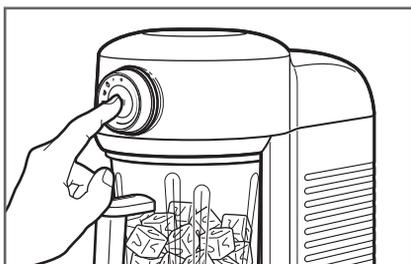
- 5** Gire o botão seletor de função para selecionar a função pré-definida desejada ou a velocidade variável. Veja item “Guia de funções do liquidificador”.



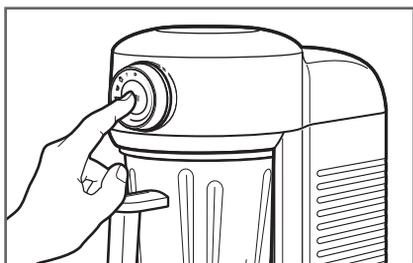
- 6** Pressione o botão INICIAR/PARAR.



- 7** Você pode utilizar a tampa removível de ingredientes e o funil removível para adicionar mais ingredientes na jarra durante o processamento dos alimentos. A tampa para ingredientes possui medidas que auxiliam na medição dos ingredientes adicionados.



- 8** Para utilizar a função pulsar, gire o botão seletor de função para PULSAR e pressione e segure o botão INICIAR/PARAR pelo tempo de processamento desejado.



- 9** O liquidificador para automaticamente quando a função for completada. Um sinal sonoro é emitido sinalizando que o ciclo está completo ou pressione o botão INICIAR/PARAR para parar o liquidificador manualmente.



- 10** Puxe a alavanca de descaixe da jarra quando terminar o processamento. Segure a jarra pela alça com firmeza e puxe-a na sua direção para descaixá-la da base.

# USANDO O LIQUIDIFICADOR

## Guia de funções do liquidificador



As 4 funções pré-definidas de receitas foram desenvolvidas baseadas em receitas típicas de cada categoria. No entanto, nem todas as receitas são exatamente iguais e algumas receitas poderão obter melhores resultados em uma função diferente da pré-definida. Por exemplo, alguns milkshakes com frutas congeladas são melhor processados na função **bebidas geladas/vitaminas**. Ao processar vitaminas você pode preferir uma textura mais fina que a função **sucos/sucos verdes** proporciona. Recomendamos que você faça experiências para encontrar a melhor função para as suas receitas favoritas.

Função	Descrição	Tempo de processamento (em min:seg)	Itens a processar	
 <b>BEBIDAS GELADAS/VITAMINAS</b>	Pulsos rápidos e curtos para processar grandes quantidades de alimentos duros, como gelo, vegetais congelados ou frutas congeladas.	01:05	Bebidas com gelo picado. Gelo picado.	Fruta congelada picada (descongelar ligeiramente até que possa ser furada com a ponta de uma faca).
 <b>MILKSHAKES</b>	Processamento longo, velocidade baixa para o processamento de vitaminas, consistência uniforme quando processar alimentos de consistência grossa e viscosa.	01:39	Bebidas a base de sorvetes. Bebidas a base de sorvete/leite com gelo. Bebidas a base de iogurte congelado.	Ricota ou queijo cottage (colonial). Purê de frutas ou de legumes / comida de bebês. Purê de carne / comida a base de carne para bebês. Panquecas / massa de waffle.
 <b>SOPAS/MOLHOS</b>	Aceleração gradual de potência e velocidade de mistura. Perfeito para processar ingredientes quentes.	01:25	Bebidas quentes. Sopas.	Molhos para saladas. Molhos quentes.
 <b>SUCOS/SUCOS VERDES</b>	Alta velocidade das lâminas para produzir uma textura fina, para receitas com alimentos ricos em fibras, com casca ou sementes.	01:29	Sucos de frutas a partir de polpas congeladas. Bebidas a base de frutas (textura fina). Frutas inteiras Folhas verdes	Molhos frios de frutas ou vegetais. Frutas frescas picadas. Vegetais frescos picados.
<b>P</b> <b>PULSAR</b>	Permite o controle preciso da duração e frequência do processamento. Perfeito para receitas delicadas.	Pulsos curtos de 2-3 segundos, conforme necessário	Cobertura de migalhas salgada. Cobertura de migalhas doce. Salada de carne para rechear sanduíches	Frutas picadas. Vegetais picados.
<b>VELOCIDADES VARIÁVEIS</b>	Velocidades ajustáveis que proporcionam corte e mistura precisos para qualquer receita.	Acima de 2:00, conforme necessário para a receita desejada.	Molho Pesto. Molhos. Salada de carne para rechear sanduíches. Queijos duros ralados.	Gelatinas fofas para tortas/sobremesas. Bolo de queijo. Mousse.

## Dicas rápidas

### Usando o liquidificador

- Desligue o liquidificador antes de utilizar utensílios na jarra. Utilize uma espátula de silicone para misturar os ingredientes apenas quando o liquidificador estiver desligado. Nunca utilize utensílios na jarra, incluindo espátulas durante o funcionamento do liquidificador.
- O liquidificador é capaz de processar ingredientes quentes. Para melhores resultados, quando estiver processando alimentos ou líquidos quentes, não encha a jarra do liquidificador até o topo. Encaixe a tampa, remova a tampa removível de ingredientes, e coloque uma toalha sobre o orifício.
- O liquidificador não deve ser utilizado como um dispositivo de aquecimento.

### Dispositivo magnético

- Esteja ciente de que a jarra e a base do liquidificador contêm ímãs que podem atrair outros utensílios. Por exemplo, a jarra pode atrair utensílios de metal quando colocado sobre a bancada.
- Itens de metal também podem ser atraídos pela base do liquidificador quando a jarra não estiver no lugar. No entanto, o liquidificador não vai funcionar sem que a jarra e a tampa estejam corretamente encaixadas.
- Antes de cada uso, certifique-se de que a base da jarra esteja livre de pequenos detritos magnéticos.

### Processando na função “Velocidades variáveis”

- Para misturas processadas na função **velocidades variáveis**, comece o processo de mistura com uma velocidade baixa para obter uma mistura homogênea dos ingredientes.

Em seguida, aumente a velocidade, conforme desejado. Você vai descobrir que as funções de receitas pré-definidas tornam mais fácil a mistura através da variação automática da velocidade.

- O liquidificador pode funcionar sem a intervenção do usuário, pois a função de **velocidade variável** desliga-se automaticamente após 2 minutos, para garantir que o liquidificador não funcione por mais tempo que o necessário e que a receita não passe do ponto de mistura. Se você quiser misturar por mais tempo, reinicie o liquidificador pressionando o botão INICIAR/PARAR.

### Utilizando o funil de alimentação

- Se desejar, remova a tampa para adicionar ingredientes à mistura, enquanto o liquidificador estiver em operação.
- A tampa para ingredientes e o funil precisam ser limpos mesmo que não tenham sido utilizados.
- Para garantir uma mistura homogênea dos ingredientes, adicione-os no início do ciclo de processamento para que o liquidificador processe durante o máximo de tempo.
- Para obter pedaços de frutas ou vegetais no final da mistura, adicione os ingredientes no final do ciclo de processamento.
- Se a tampa para ingredientes não encaixar corretamente, verifique se o funil se encontra virado para baixo. Se continuar a ter problemas no encaixe, gire o funil ou a tampa até encontrar a posição correta de encaixe.
- Limpe a parte interna do funil após cada uso.

## Picando gelo

- O gelo retirado diretamente do freezer terá um resultado melhor no processamento.
- Cubos pequenos de gelo são picados mais rapidamente do que os cubos maiores.

- Para melhores resultados, ao picar o gelo, adicione os cubos através do funil de alimentação durante o funcionamento do liquidificador. A velocidade recomendada para picar gelo é a menor no ajuste de velocidade variável.

## Sugestões de utilização para obter melhores resultados

### Dissolver gelatina aromatizada

Coloque água fervente na jarra do liquidificador e adicione a gelatina. Remova a tampa para ingredientes e coloque uma toalha sobre o orifício. Utilize a função **velocidades variáveis** e processe a uma velocidade baixa até a gelatina dissolver completamente (cerca de 10 a 30 segundos). Adicione os outros ingredientes.

### Picar frutas e legumes

Coloque 475 ml de pedaços de frutas ou legumes na jarra. Feche com a tampa e processe na função **pulsar**, utilize os pulsos (2 a 3 segundos de cada vez) até atingir a consistência desejada.

### Purê de frutas

Coloque 475 ml de frutas cozidas ou enlatadas na jarra. Adicione 2 a 4 colheres de sopa (30 a 60 ml) de suco de fruta ou água para cada 240 ml de fruta. Feche com a tampa e processe na função pré-definida de **milkshakes**.

### Purê de legumes

Coloque 475 ml de legumes cozidos ou enlatados na jarra. Adicione 2 a 4 colheres de sopa (30 a 60 ml) de caldo de legumes, água ou leite para cada 240 ml de legumes. Feche com a tampa e processe na função pré-definida de **milkshakes**.

### Para remover os grumos de molhos

Se o molho criar grumos, coloque-o na jarra, feche com a tampa e processe na função pré-definida de **milkshakes** até obter uma textura suave.

### Misturar farinha com líquidos para engrossar

Comece adicionando os ingredientes líquidos na jarra e em seguida adicione a farinha. Feche com a tampa e processe na função pré-definida de **milkshakes**.

### Preparar molho branco

Comece adicionando o leite à jarra, e em seguida adicione a farinha. Se desejar, adicione o sal. Feche com a tampa e processe na função pré-definida de **milkshakes**.

### Preparar massa para panquecas ou waffles a partir de misturas instantâneas

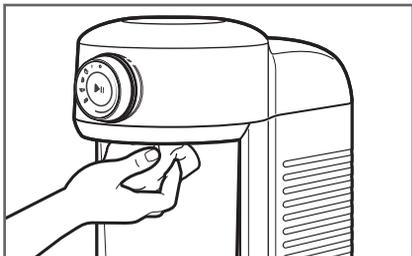
Comece adicionando os ingredientes líquidos à jarra e em seguida adicione a mistura e o restante dos ingredientes. Feche com a tampa e processe na função pré-definida de **milkshakes**. Parê o liquidificador e raspe os lados da jarra se for necessário.

### Preparar vitaminas de frutas

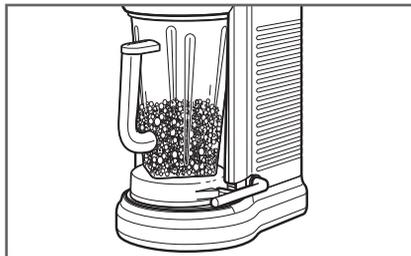
Comece adicionando os ingredientes líquidos e congelados à jarra e em seguida, adicione o restante dos ingredientes. Feche com a tampa e processe na função pré-definida de **bebidas geladas/vitaminas**.

## Limpendo o liquidificador

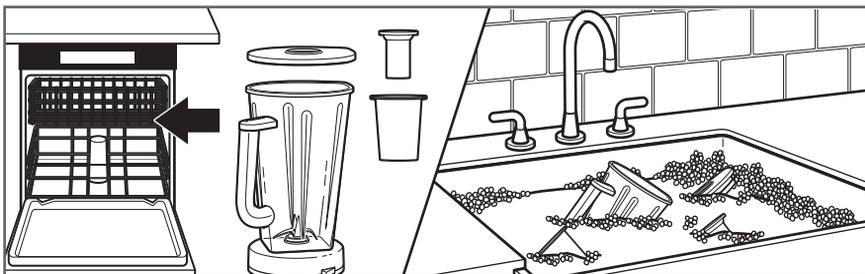
- Faça a limpeza do liquidificador após cada uso. Certifique-se de desligar e desconectar o liquidificador da tomada antes de fazer a limpeza.
- Para evitar danos ao produto, não coloque a base do liquidificador, o cabo de alimentação ou o plugue, dentro da água ou outros líquidos.
- Para evitar danos ao liquidificador, nunca utilize produtos abrasivos (sapólios, pastas, etc.) e nem esponjas metálicas ou escovas na limpeza do seu produto, pois podem danificá-lo.



- 1** Para limpar a base do liquidificador e o cabo de alimentação: Antes de limpar o liquidificador certifique-se de desligá-lo e retirar o plugue da tomada. Limpe com água morna e sabão neutro e seque com um pano limpo e macio. Certifique-se de sempre limpar dentro do funil de alimentação após o uso.



- 2** Para limpar o liquidificador rapidamente, ainda montado na base: Adicione algumas gotas de detergente de louças em meia jarra de água e acione o ciclo de **bebidas geladas/vitaminas**. Quando ciclo terminar descarte a água e limpe completamente.

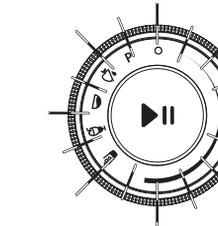


- 3** Para limpar a jarra, a tampa, a tampa para ingredientes e o funil: Todas estas peças podem ser lavadas na grade superior da lava-louças. Ou podem ser lavados à mão, com água morna e sabão ou detergente neutro e seque-as com um pano limpo e macio. Certifique-se de secar todas as peças do liquidificador antes de guardá-las.

**Nota:** Para melhores resultados na limpeza do liquidificador, tire a tampa, a tampa para ingredientes e o funil e lave todas as peças cuidadosamente após cada utilização.

## Entendendo os códigos luminosos do liquidificador.

**IMPORTANTE:** O liquidificador não funcionará sem que o botão INICIAR/PARAR seja pressionado antes.

O indicador LED pisca lentamente	O indicador LED pisca rapidamente	O indicador LED não pisca
 <p><b>Modo pronto</b></p> <p>Se o indicador LED acender gradualmente, aumentar de intensidade e desligar, o liquidificador está pronto para o uso. Pressione o botão INICIAR/PARAR para iniciar o liquidificador.</p>	 <p><b>Modo erro</b></p> <p>Se o indicador LED piscar rapidamente, o liquidificador não está pronto para o uso.</p> <p><b>As razões mais comuns incluem:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- A jarra não está posicionada corretamente na base.</li> <li>- A jarra foi removida antes de completar o processo.</li> <li>- O liquidificador está travado.</li> </ul> <p>Primeiramente, gire o botão para a posição DESLIGA. Em seguida, certifique-se de que a jarra esteja posicionada corretamente na base. Selecione a função desejada e pressione o botão INICIAR/PARAR.</p> <p>Se o liquidificador estiver travado, ele vai parar automaticamente para evitar danos ao motor. Pressione o botão INICIAR/PARAR, desconecte o cabo de alimentação da tomada e remova a jarra da base, e com uma espátula libere as lâminas removendo os alimentos do fundo da jarra. Para reiniciar, primeiramente gire o botão para a posição Desliga, então selecione a opção desejada e pressione INICIAR/PARAR.</p>	 <p>Se o indicador LED não piscar após a função ter sido selecionada, o liquidificador não está pronto para uso.</p> <p><b>As razões mais comuns incluem:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- O liquidificador está no “modo economia”.</li> <li>- O liquidificador foi desconectado da tomada ou ocorreu uma queda de energia.</li> </ul> <p>O liquidificador pode ter ativado o “modo economia”. Esta função tem o objetivo de economizar energia quando o liquidificador fica parado durante alguns minutos.</p> <p>Gire o botão para a posição DESLIGA. Certifique-se de que a jarra esteja posicionada corretamente na base e escolha uma das funções de receitas pré-definidas e pressione o botão INICIAR/PARAR.</p> <p>Se o liquidificador não funcionar, veja a seguir mais informações de como corrigir erros de operação.</p>

## ⚠ ADVERTÊNCIA



### Risco de Choque Elétrico

**Conecte o plugue do produto a uma tomada adequada.**

**Não remova o aterramento do produto.**

**Não use adaptadores ou T's.**

**Não use extensões elétricas.**

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

## O liquidificador não funciona quando uma função é selecionada

- Se o indicador LED estiver piscando rapidamente, a jarra pode não estar posicionada corretamente na base, ou o liquidificador está no “modo economia” e precisará ser reiniciado, para isso, pressione o botão INICIAR/PARAR. Siga as instruções indicadas no “modo Erro”.
- Certifique-se de que o liquidificador esteja conectado a uma tomada de 3 pinos, adequada e aterrada. Se estiver, pressione o botão INICIAR/PARAR e então desconecte o liquidificador da tomada. Volte a conectar o liquidificador na tomada e pressione o botão INICIAR/PARAR. Se o liquidificador não funcionar, verifique o fusível ou disjuntor do circuito elétrico em que o liquidificador está conectado e certifique-se de que o circuito esteja fechado.
- A jarra pode estar desencaixada da base. Certifique-se de que a jarra esteja posicionada corretamente na base e que a tampa esteja alinhada.
- O liquidificador pode precisar ser reiniciado. Gire o botão para a posição DESLIGA e em seguida para a posição desejada.

## O liquidificador pára durante o funcionamento

- Perda de potência – Gire o botão para a posição DESLIGA e em seguida para a posição desejada e pressione o botão INICIAR/PARAR.
  - O liquidificador desliga automaticamente após 2 minutos de funcionamento na função **velocidades variáveis**. Para reiniciar, gire o botão para a posição DESLIGA e em seguida para a posição desejada, e pressione o botão INICIAR/PARAR.
  - O liquidificador pode estar travado, se isto ocorrer, ele para de funcionar automaticamente para evitar danos ao motor. Gire o botão para a posição DESLIGA, desconecte o cabo de alimentação da tomada, remova a jarra da base do liquidificador, e com uma espátula, retire os alimentos presos nas lâminas e no fundo da jarra. Para reiniciar, gire o botão para a posição DESLIGA e em seguida para a posição desejada e pressione o botão INICIAR/PARAR.
- Se o problema persistir com os passos indicados nesta seção, entre em contato com a **Assistência Técnica Autorizada**.

## DADOS TÉCNICOS

Modelo	KUA25
Dimensão sem embalagem (A x L x P) (mm)	406 x 190 x 330
Dimensão com embalagem (A x L x P) (mm)	495 x 406 x 254
Tensão/Voltagem (V)	220
Frequência (Hz)	60
Potência (W)	1500
Volume (litros)	1,75
Peso líquido (kg)	9,8
Peso bruto (kg)	11,3

## QUESTÕES AMBIENTAIS

### Eliminação da embalagem

O material da embalagem é 100 % reciclável como indica o símbolo de reciclagem .

Elimine os diversos materiais da embalagem de forma responsável e conforme as normas locais sobre eliminação de resíduos.

### Desmontagem do produto

- A correta eliminação deste produto, evita consequências negativas para o meio ambiente e à saúde, causadas pelo manuseio inadequado do mesmo.

- O símbolo  no produto ou na documentação que o acompanha, indica que este produto não pode ser tratado como resíduo doméstico, e que deve ser entregue a um ponto de recolhimento para a reciclagem de produtos elétricos e eletrônicos.

Para obter mais informações sobre tratamento, recuperação e reciclagem deste produto, entre em contato com o serviço de eliminação de resíduos urbanos da sua região ou a loja onde você comprou o produto.

## ASSISTÊNCIA TÉCNICA OU DE MANUTENÇÃO

Em caso de dúvidas ou de problemas no produto, entre em contato com a **Central de Relacionamento KitchenAid**.

Ao ligar, tenha em mãos o número do modelo e o número de série do seu Liquidificador.

Entre em contato com a **Central de Relacionamento KitchenAid** através dos números de telefone abaixo ou acesse o nosso site.

Capitais e Regiões Metropolitanas:  
**4004-1759**

Demais Regiões: **0800-722-1759**

**www.kitchenaid.com.br**

## 目录

<b>搅拌机安全</b>	
重要保护措施.....	48
电气要求.....	50
电机马力.....	50
<b>零部件和功能</b>	
零部件和配件.....	51
<b>组装搅拌机</b>	
搅拌机使用准备.....	52
<b>操作搅拌机</b>	
使用搅拌机.....	52
搅拌机功能指南.....	55
<b>获得最佳效果的提示</b>	
快速提示.....	56
如何.....	57
<b>保养和清洁.....</b>	<b>58</b>
<b>故障排除</b>	
了解搅拌机闪烁代码.....	59
选择一种设置后搅拌机不工作.....	60
搅拌时搅拌机停止运转.....	60

## 您的安全和其他人的安全非常重要。

我们已在本手册以及您的家电上提供了许多重要的安全信息。请务必阅读并遵循所有安全消息。



这是安全警示符号。

此符号警示您可能导致您和他人伤亡的潜在危险。

所有安全信息都有安全警示符号和警示语“危险”或“警告”。这些词的含义是：

 **危险**

如果不立即遵守说明，可能导致死亡或重伤。

 **警告**

如果不遵守说明，可能导致死亡或重伤。

所有安全信息都将指出潜在危险是什么，如何降低受伤的几率，以及不遵守说明将会发生什么。

## 重要保护措施

使用家用电器时，应始终遵循基本安全预防措施，包括：

1. 阅读所有说明。家电使用不当可能导致人员受伤。
2. 为了避免触电风险，切勿将搅拌机放入水中或其他液体中。
3. 8岁及以上儿童和身体行动不便、感官或智力障碍或缺乏相关经验和知识者，在受到监督或关于如何安全使用本家电的指导并了解相关危险的情况下，可使用本家电。儿童不得玩耍本家电。儿童只有在受到监督的情况下才可执行清洁和用户维护操作。
4. 不使用时、安装或拆卸零件前以及清洁前，从插座上拔下插头。
5. 避免接触运动部件。
6. 若搅拌机的线缆或插头受损，或者家电发生故障，或出现跌落或任何形式的损坏后，请勿操作。请将家电退回最近的授权服务中心进行检查、维修或电气或机械调整。

7. 不要在室外使用。
8. 不要将线缆悬挂在桌子或橱柜边缘。
9. 搅拌时不要将手或厨具放在容器内，以降低人员重伤或搅拌机损坏的风险。只能在搅拌机不运转时使用刮刀。
10. 刀片非常锋利。操作锋利的刃口、倾倒搅拌杯时以及清洁过程中应加以小心。
11. 使用非 KitchenAid 推荐配件可能导致人员受伤。
12. 指示灯闪烁表示已准备好运行 - 避免与刀片或运动部件有任何接触。
13. 将热的液体倒入搅拌机时应小心，液体可能由于突然的蒸腾而从本家电中喷出。
14. 本家电适合在家庭或类似环境中使用，如：
  - 商店、办公室或其他工作环境中的员工厨房；
  - 农舍。
  - 由酒店、汽车旅馆和其他住宿环境中的顾客使用。
  - 住宿加早餐型环境。

## 保留这些说明

## 电气要求



**警告**

**触电危险**

插入有接地的插座上。

- 不要移除地线端。
- 不要使用适配器。
- 不要使用延长线。

不遵守这些说明可导致死亡、火灾或触电。

电压：220-240 伏

频率：50/60 Hz

功率：1300 瓦

**注意：**如果插头无法插到插座中，请联系有资质的电工。不要以任何方式改动插头。不要使用适配器。

不要使用延长线。如果电源线太短，请求有资质的电工或维修人员在家电附近安装插座。

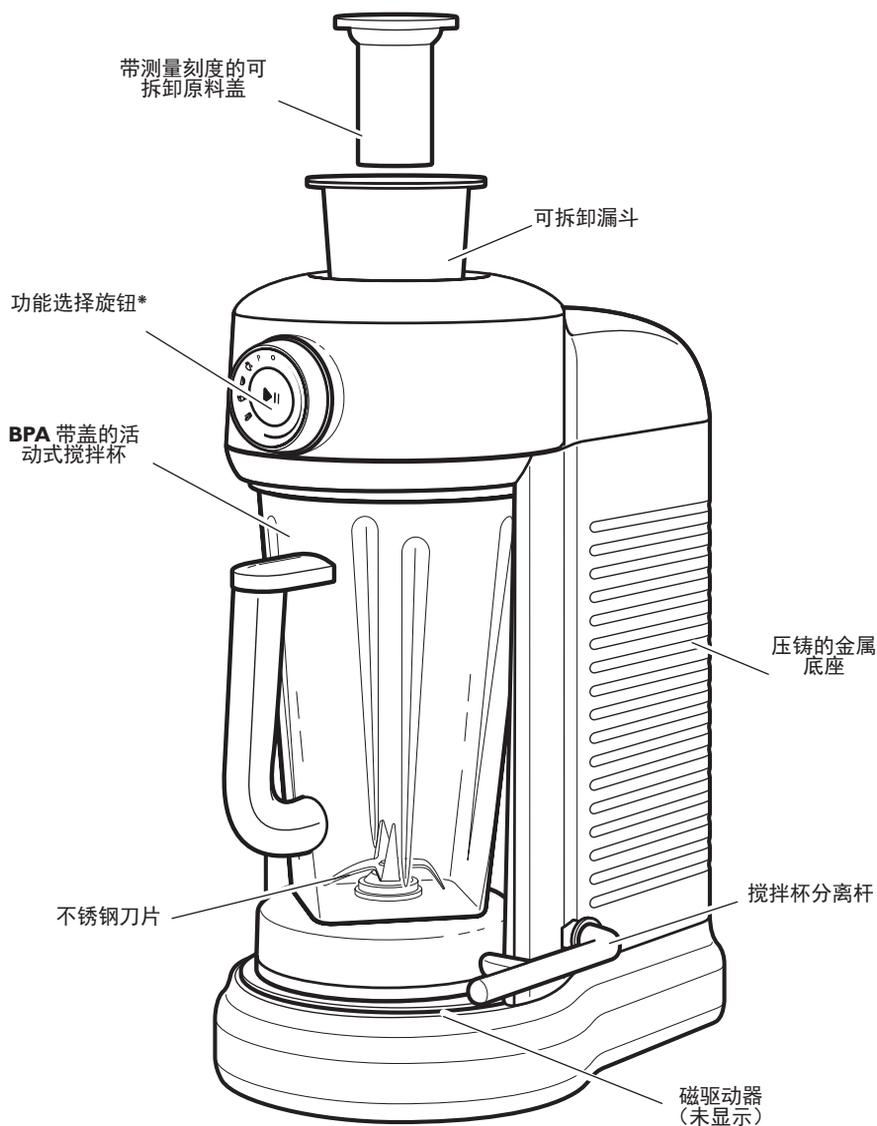
本家电包含的接地连接仅用于功能性目的。

## 电机马力

搅拌机电机的电机马力使用功率计（实验室经常用于测量电机机械功率的机器）测得。我们的 2.0 峰值马力 (HP) 电机参考值反映了电机自身的马力输出，而不是搅拌杯中的搅拌机马力输出。与任意一款搅拌机一样，搅拌杯中的功率输出并不与电机自身的马力相同。此电机在搅拌杯中提供 1.8 的峰值马力，使您的搅拌机能够为所有食谱提供强劲的动力。

**注意：**与许多装有磁铁的产品一样，根据医疗器械生产商的指南，建议装有植入式心脏起搏器/除颤器的用户在使用搅拌机时应当加以小心并将这些器械与搅拌机保持 30 cm（12 英寸）。

## 零部件和配件



\* 参见“搅拌机功能指南”部分。

# 组装搅拌机

## 搅拌机使用准备

警告

### 触电危险

- 插入有接地的插座上。
- 不要移除地线端。
- 不要使用适配器。
- 不要使用延长线。
- 不遵守这些说明可导致死亡、火灾或触电。

## 首次使用前

首次使用搅拌机之前，用湿热抹布擦拭搅拌机底座，然后用湿布擦干净。用软布擦干。在温肥皂水中清洗搅拌杯、盖子和原料盖（参见“保养和清洁”部分）。冲洗零部件并擦干。

使用搅拌机之前，将插头插入有接地的插座上。

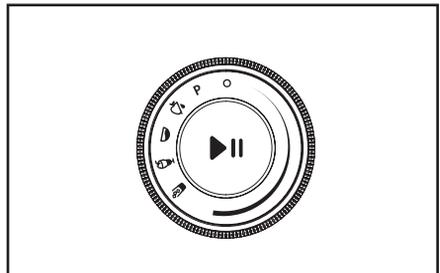
## 操作搅拌机

### 使用搅拌机

#### 使用前

操作搅拌机之前，确保搅拌杯正确锁定到搅拌机底座中。

如果搅拌杯和盖子未完全到位，搅拌机将不会运行。如果在搅拌机停止运转之前从底座上拉出搅拌机，刀片制动器将启动以使刀片停止运转，搅拌机将在几秒后停止运转。

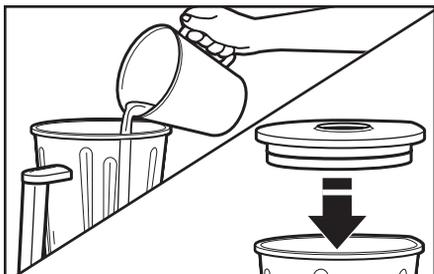


搅拌杯有四个预设的食谱程序：冰饮/冰沙、奶昔、汤/酱和果汁/绿色果蔬昔。它还具有可调速度和脉冲选项，可以为您制作的任何食谱定制搅拌。有关更详细信息，请参见“搅拌机功能指南”。

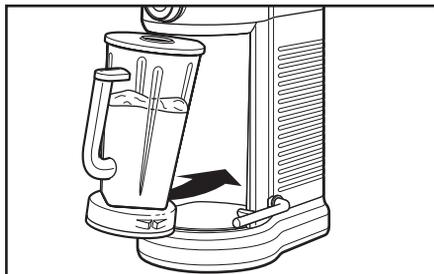
# 操作搅拌机



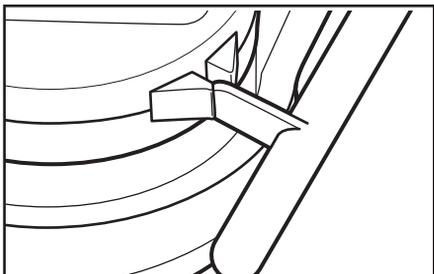
- 1 从搅拌机底座上取下搅拌杯，将原料装入搅拌杯。拉动搅拌杯分离杆，帮助取下搅拌杯。牢牢抓住把手，径直朝身体的方向拉出搅拌杯。



- 2 将原料装入搅拌杯。先装入液体，然后装入软的食物，最后装入冰或冻水果。装入的原料不要超过搅拌杯的最大装填线 (1.75L [60 oz.]) - 尤其在主要装入液体原料时。先将盖子一端装入搅拌杯的倾倒口，然后向下按靠近把手的一端，确保盖子没有歪斜。盖子未安装到位时，搅拌机将不会工作。



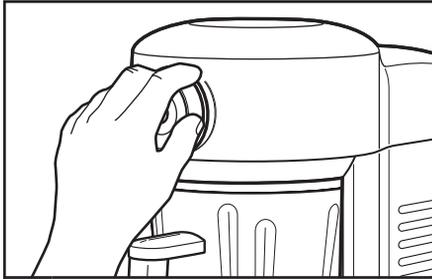
- 3 对齐搅拌杯顶部，将下部从底座上滑入，向前将搅拌杯滑入外壳中。确保搅拌杯竖直向前并固定到位。



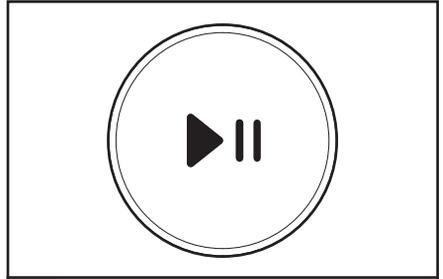
- 4 确保搅拌杯释放手柄上的耳片置于搅拌杯底座上的两个三角形槽口之间，从而确保搅拌杯完全到位。搅拌杯完全到位后，您将听到咔嚓一声。

**注意：**搅拌杯完全锁定到位后，搅拌杯周围应当可看到一圈均匀的 1 cm 平台。

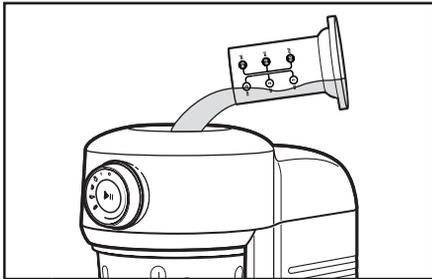
# 操作搅拌机



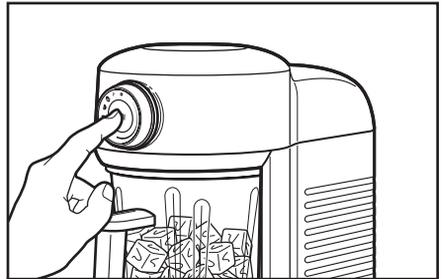
5 将选择旋钮转到所需的预设程序或可调速度选项（更多信息请参见“搅拌机功能指南”）。



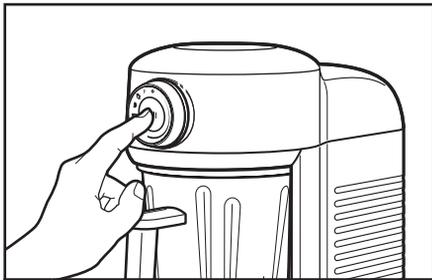
6 按“开始/暂停”按钮。



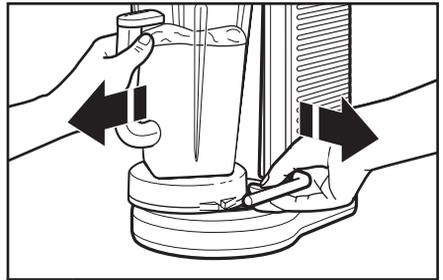
7 可以在搅拌时根据需要，使用可拆卸原料盖和可拆卸漏斗向搅拌杯中添加更多原料。原料盖中包含方便的刻度指示，可以精确测量所添加的原料。



8 要使用脉冲功能，将选择盘转到“PULSE”（脉冲），然后按住“开始/暂停”按钮并持续所需的时长。



9 程序完成后搅拌机将自动停止运转。搅拌机将发出响声，指示周期已完成，或按“开始/暂停”按钮，手动停止搅拌机。



10 完成搅拌后，拉动分离杆帮助取下搅拌杯。牢牢抓住把手，径直朝身体的方向拉出搅拌杯。

## 搅拌机功能指南



四个预设的食谱程序中的每一个都是根据该类别中的典型食谱开发出来的。但是，您会发现，并非所有食谱都是完全相同的，有时在采用不明显对应的程序时，一个特定食谱的搅拌可能与您的喜好不相符。例如，一些带冻水果的奶昔采用“冰饮/冰沙”程序可以搅拌得更好。另外，制作冰沙时，您可能喜欢“果汁/绿色果蔬昔”程序所制作出的更细腻的口感。我们鼓励您进行试验，为您喜欢的食谱找出最好的程序。

设置	描述	搅拌时间 (分:秒)	要搅拌的食物
 冰饮/冰沙	快速功率脉冲以粉碎大量坚硬的食物，如冰、冻蔬菜或冻水果。	1:05	经过搅拌的冷饮 碎冰 冻水果丁（稍稍解冻，直到可以用刀尖刺入）
 奶昔	长时间的低速搅拌以在搅拌又厚又粘的食物时产生丝滑、均匀的效果。	1:39	冰淇淋饮品 冰冻果子露/牛奶冻饮品 冻酸奶饮品 马铃薯泥 丝滑意大利乳清干酪或松软干酪 水果蓉或蔬菜/婴儿食品 肉蓉/婴儿食用的肉 煎饼/华夫饼干糊
 汤/酱	速度和功率逐渐提高。特别适合搅拌热原料。	1:25	热饮 汤 色拉酱调料 辣椒酱
 果汁/绿色果蔬昔	较高的刀片速度，以便对含有纤维含量高或带皮或带籽的食物的食谱搅拌至细腻的口感。	1:29	冷冻浓缩物制成的果汁 水果饮品（稀） 整只水果 绿叶蔬菜 冷冻水果或蔬菜汁 切碎的新鲜水果 切碎的新鲜蔬菜
<b>P</b> 脉冲	可以精确控制搅拌的持续时间和频率。特别适合需要低干涉的食谱。	2-3 秒的短脉冲 (视需要而定)	香脆皮 甜脆皮 用作三明治添料的肉沙拉 水果丁 蔬菜丁
可调速度	可调的速度，微调切割和搅拌需求以制备任何食谱。	最长 2:00，根据所需食谱的需要而定	香蒜酱 蘸料 碎的硬质奶酪 馅饼/甜品的松软的吉利丁 芝士蛋糕 奶油冻

## 快速提示

### 使用搅拌机

- 在搅拌杯中使用厨具之前，先使搅拌机停止运转。只有搅拌机关闭后才能使用橡皮刮刀混合原料。电机运转时，切勿在搅拌杯中使用任何厨具，包括刮刀。
- 搅拌机能够处理热的原料。为了获得最佳效果，搅拌热的食物或液体时，不要将搅拌机的搅拌杯装填到顶端。固定盖子，取下中间的原料盖并将毛巾盖在顶端。
- 搅拌机不可用作加热设备。

### 磁性搅拌

- 请注意，搅拌杯和搅拌机底座含有可能会吸引其他物品的磁铁。例如，搅拌杯放置在厨房台面上时，可能吸引相邻的金属厨具。
- 如果搅拌杯未放置到位，金属物品也可能被吸引到搅拌机底座上。但是，搅拌杯和盖子未放置到位时，搅拌机将不运转。
- 每次使用前检查搅拌杯底部，确保没有小的磁性颗粒。

### 以可调速度搅拌

- 对于采用可调速度设置搅拌的混合物，开始时在低速下启动搅拌流程，以将原料充分混合。然后根据需要增加到高速。您会发现，预设的食谱程序将通过自动更改速度等级，使搅拌过程变得更加轻松。

- 由于搅拌机可以在没有用户干预的情况下工作，因此“可调速度”功能将在约 2 分钟后自动关闭，以确保运转的时间不会长于预期，食谱不会被过分搅拌。如果想要更长时间的搅拌，将搅拌机重置到“OFF/O”位置并根据需要再次运行。

### 使用原料输送口

- 如有必要，可以取下中间的原料盖，在搅拌机运转时添加原料。
- 即使未通过原料输送口添加原料，原料盖和漏斗也需要清洗。
- 要对原料彻底加工，请在整个周期的最初时间添加它们，使搅拌机可以对其进行充分加工。
- 如果需要水果丁和蔬菜丁，则在搅拌周期将要结束时添加原料。
- 如果原料盖未完全就位，确保漏斗完全处于向下的位置。如果遇到困难，则转动漏斗或原料盖，直到找到正确的位置。
- 每次使用后擦净漏斗内衬。

### 碎冰

- 相比部分融化的冰，直接从制冰机中取出的冰可以粉碎得更好。
- 小冰块比大冰块的切削或粉碎速度更快。
- 为了获得最佳效果，可以在搅拌机运转过程中通过原料输送口添加冰块进行粉碎。建议的碎冰速度是可选速度设置的最低档。

## 如何...

**溶解经过调味的吉利丁：**将沸水倒入搅拌杯中；添加吉利丁。取下中间的原料盖并将毛巾盖在顶端。使用可调速度设置并低速搅拌，直至吉利丁溶解，大约为 10 到 30 秒。添加其他原料。

**切削水果和蔬菜：**将 2 杯 (475 mL) 水果或蔬菜丁放入搅拌杯中。在脉冲模式下，盖上盖子并搅拌，调整几次脉冲，每次约 2 到 3 秒，直至达到所需的一致性。

**打果泥：**将 2 杯 (475 mL) 罐装或煮熟的水果放入搅拌杯中。每杯水果 (240 mL) 加 2 到 4 汤匙 (30 到 60 mL) 果汁或水。盖上盖子并使用“奶昔”设置搅拌。

**打蔬菜泥：**将 2 杯 (475 mL) 罐装或煮熟的蔬菜放入搅拌杯中。每杯蔬菜 (240 mL) 加 2 到 4 汤匙 (30 到 60 mL) 肉汤、水或奶。盖上盖子并使用“奶昔”设置搅拌。

**去掉酱中的结块：**若酱变成块状，则放在搅拌杯中。盖上盖子并使用“奶昔”设置搅拌到细滑。

**混合作为增稠剂的面粉和液体：**先将液体原料倒入搅拌杯，然后在顶端添加面粉。盖上盖子并使用“奶昔”设置搅拌。

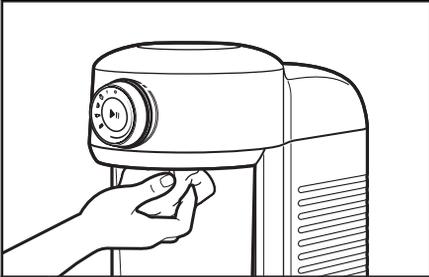
**制备白汁沙司：**先将牛奶倒入搅拌杯，然后在顶端添加面粉和盐（如有必要）。盖上盖子并使用“奶昔”设置搅拌。

**使用混合物制备煎饼和华夫饼干糊：**先将液体原料倒入搅拌杯，然后在顶端添加混合物和其他原料。盖上盖子并使用“奶昔”设置搅拌。使搅拌机停止运转，根据需要用刮刀刮搅拌杯侧壁。

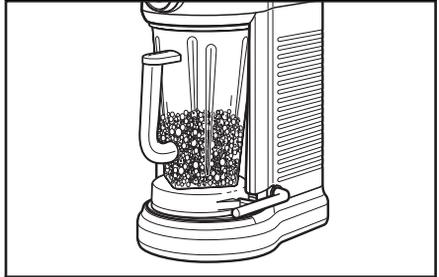
**制作冰沙：**先将液体和冻原料倒入搅拌杯，然后在顶端添加其他原料。盖上盖子并使用“冰饮/冰沙”设置搅拌。

## 清洁搅拌机

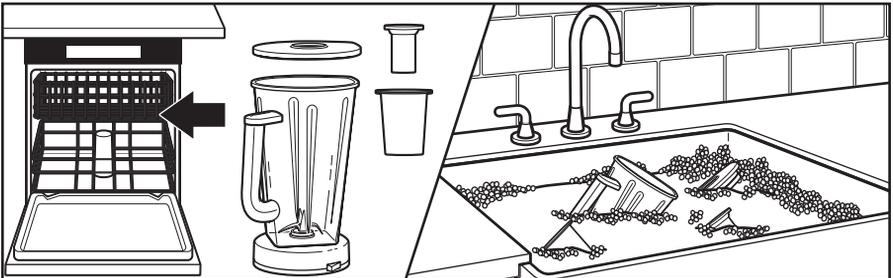
- 每次用后彻底清洁搅拌机。清洁前确保拔下插头。
- 为了避免损坏搅拌机，不要将搅拌机底座或线缆浸泡在水中。
- 为了避免划伤搅拌机，不要使用磨砂清洁剂或百洁布。



**1** 清洁搅拌机底座和线缆：先拔下搅拌机插头，然后再清洁。用湿热抹布擦拭；用湿布擦干净，然后用软布擦干。确保每次清洁原料输送口内部。



**2** 在搅拌机处于底座中时快速清洁：将一滴洗洁精加入装有一半水的搅拌杯中，使用“冰饮/冰沙”周期运行。周期完成后倒掉水并彻底冲洗干净。

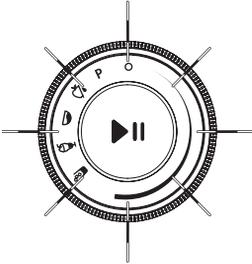
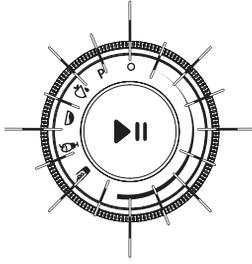


**3** 清洁搅拌杯、盖子、原料盖和漏斗：在洗碗机的顶部或底部架子上清洗所有物品。或用肥皂手洗所有物品，冲洗并擦干。

**注意：**为了在清洁搅拌机时获得最佳效果，每次用后，完全拆下盖子、原料盖和漏斗，并彻底清洗所有零部件。

## 了解搅拌机闪烁代码

**重要信息：**除非先按下“开始/暂停”按钮，否则搅拌机将不以任何速度运转。

LED 指示灯缓慢闪烁	LED 指示灯快速闪烁	LED 指示灯不闪烁
		
<p><b>就绪模式</b></p> <p>如果 LED 指示灯慢慢变亮并且亮度越来越高，然后熄灭，说明搅拌机已做好搅拌准备。按下“开始/暂停”按钮可开始搅拌。</p>	<p><b>错误模式</b></p> <p>如果 LED 指示灯快速地亮/灭闪烁，说明未做好搅拌准备。</p> <p>最常见的原因包括：</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- 搅拌杯未正确就位</li> <li>- 在完成搅拌前取下了搅拌杯</li> <li>- 搅拌机堵塞</li> </ul> <p>首先，将旋钮转至“OFF/O”。接下来，确保搅拌杯正确就位。然后，选择您的选项并按下“开始/暂停”按钮。</p> <p>如果搅拌机堵塞，为了避免损坏电机，它将停止运转。按下“开始/暂停”，然后拔下电源线插头。从底座上取下搅拌杯，使用刮刀，弄散或取出搅拌杯底部的内容物，使刀片可以自由转动。要重新开始，转动旋钮至“OFF/O”位置，然后转至旋钮选项并按下“开始/暂停”。</p>	<p>如果在选择设置后 LED 指示灯不闪烁，说明搅拌机未做好搅拌准备。</p> <p>最常见的原因包括：</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- 搅拌机处于“睡眠模式”</li> <li>- 搅拌机的插头已拔下或遇到供电故障</li> </ul> <p>搅拌机可能已进入未激活模式或“睡眠模式”。此功能可在搅拌机几分钟内无人操作的情况下节省用电。将选择旋钮重置为“OFF/O”，搅拌机将重新进入“激活模式”。首先，将旋钮转至“OFF/O”。接下来，确保搅拌杯正确就位。然后，选择您的选项并按下“开始/暂停”按钮。</p> <p>如果搅拌机仍然不工作，请参见下文，了解关于操作错误解决方法的更多信息。</p>

## 选择一种设置后搅拌机不工作



**警告**



**触电危险**

插入有接地的插座上。

不要移除地线端。

不要使用适配器。

不要使用延长线。

不遵守这些说明可导致死亡、火灾或触电。

- 如果 LED 指示灯快速地亮/灭闪烁，说明搅拌杯可能未完全就位或搅拌机可能已进入“睡眠模式”，需要重置到“OFF/O”。按照“错误模式”说明进行操作。
- 查看搅拌机插头是否插入有接地的插座上。如果已插入插座，按下“开始/暂停”；然后拔下搅拌机插头。将其重新插入到同一插座中，按下“开始/暂停”。如果搅拌机仍然不工作，则检查搅拌机所连接的电路上的保险丝或熔断器，确保电路闭合。
- 搅拌杯可能未完全就位。确保其完全推入，盖子对齐。
- 搅拌机可能需要重置。将其转到“OFF/O”位置，然后重新转到所需设置。

## 搅拌时搅拌机停止运转

- 掉电 - 转动选择旋钮至“OFF/O”位置，然后转至所需的设置选项并按下“开始/暂停”。
- 在可调速度搅拌约 2 分钟后，搅拌机自动关闭。要重置，转动选择旋钮至“OFF/O”位置，然后重新转至所需设置并按下“开始/暂停”。
- 搅拌机可能堵塞。如果搅拌机堵塞，为了避免损坏电机，它将停止运转。将旋钮转至“OFF/O”，然后拔下电源插头。从底座上取下搅拌杯，使用刮刀，弄散或取出搅拌杯底部的内容物，使刀片可以自由转动。要重新开始，转动旋钮至“OFF/O”位置，然后转至旋钮选项并按下“开始/暂停”。

如果采用本部分提供的步骤无法解决问题，请联系授权的服务中心（参见“保修和服务”部分）。

# 목차

- 블렌더 안전
  - 중요 주의 사항..... 62
  - 전기 요건..... 64
  - 모터 출력..... 64
- 부품 및 기능
  - 부품 및 부속품..... 65
- 블렌더 조립
  - 블렌더 사용 준비..... 66
- 블렌더 작동
  - 블렌더 사용..... 66
- 블렌더 기능 가이드 ..... 69
- 사용 요령
  - 간단한 요령..... 70
  - 사용 방법..... 71
- 관리 및 세척..... 72
- 문제 해결
  - 블렌더 플래시 신호 설명..... 73
  - 설정을 선택해도 블렌더가 작동하지 않습니다..... 74
  - 작동 중 블렌더가 멈춥니다..... 74

### 안전이 최우선입니다.

당사는 설명서와 제품에 안전을 위한 주요 주의 사항을 표시해 두었습니다. 모든 주의 사항을 읽어 보시고 항상 준수해 주십시오.



안전을 위한 주의 사항 표시입니다.  
이 표시는 사망하거나 다칠 수 있는 위험을 의미합니다.  
안전을 위한 주의 사항은 주의 사항 표시와 함께 '위험' 또는 '경고'로 표시됩니다. 의미는 다음과 같습니다.

### ⚠ 위험

즉시 지침을 따르지 않으면 사망하거나 중상을 입을 수 있습니다.

### ⚠ 경고

지침을 따르지 않으면 사망하거나 중상을 입을 수 있습니다.

모든 주의 사항은 발생 가능한 위험, 상해 가능성을 줄일 수 있는 방법, 지침 미준수 시 발생할 수 있는 사항을 알려줍니다.

## 중요 주의 사항

전자 제품 사용 시 항상 다음과 같은 기본 안전 수칙을 준수해야 합니다.

1. 모든 지침을 읽으십시오. 제품을 잘못 사용하면 상해를 입을 수 있습니다.
2. 감전 위험 방지를 위해 블렌더를 물 또는 액체가 있는 곳에 두지 마십시오.
3. 8세 이상 어린이와 신체적/정신적 장애가 있거나 제품 사용이 익숙하지 않은 사용자는 안전한 제품 사용을 위한 감독 또는 지시하에 관련 위험성을 이해한 상태에서 제품을 사용해야 합니다. 어린이가 제품을 가지고 놀지 않도록 해야 합니다. 또한 어른의 감독 없이 제품을 세척하거나 다루지 않도록 하십시오.
4. 사용하지 않거나 조립 또는 분해하거나 세척할 때는 먼저 플러그를 빼십시오.
5. 가동 부위는 만지지 마십시오.
6. 코드 또는 플러그가 손상되었거나, 제품 오작동이 발생한 이후이거나, 제품을 떨어뜨렸거나, 제품이 어떤 형태로든 손상되었다면 블렌더를 작동하지 마십시오. 가까운 공인 서비스 센터를 방문하여 제품에 대한 검사, 수리 또는 전기적/기계적 조정을 의뢰하십시오.

7. 야외에서 사용하지 마십시오.
8. 코드를 테이블이나 카운터 끝에 올려 두지 마십시오.
9. 중상 위험 또는 블렌더 고장을 줄이기 위해 작동 중에는 손과 기구를 용기 근처에 두지 마십시오. 스크레이퍼는 블렌더가 작동하지 않을 때만 사용해야 합니다.
10. 절단 날은 날카롭습니다. 날카로운 절단 날을 다룰 때, 블렌더 용기를 비울 때, 세척할 때는 주의를 해야 합니다.
11. KitchenAid에서 권장하지 않는 기구를 사용하면 다칠 수 있습니다.
12. LED가 깜빡이면 작동 준비가 된 것입니다. 칼날이나 가동 부위를 만지지 마십시오.
13. 뜨거운 음료를 블렌더에 넣을 때는 증기로 인해 음료가 제품 밖으로 튈 수 있으니 조심하십시오.
14. 이 블렌더는 가정 및 다음 장소에서 사용하기에 적합한 제품입니다.
  - 상점, 사무실 또는 기타 작업 시설의
  - 직원용 주방
  - 호텔, 모텔, 기타 거주 시설의 고객
  - B&B 숙박 시설

이 지침을 잘 보관하십시오.

## 전기 요건


경고



**감전 위험**

**접지 콘센트를 사용하십시오.**

**플러그의 접지 핀을 제거하지 마십시오.**

**어댑터를 사용하지 마십시오.**

**연장 코드를 사용하지 마십시오.**

**이 지침을 따르지 않으면 사망, 화재 또는 감전 사고가 발생할 수 있습니다.**

전압: 220 ~ 240V

주파수: 50/60Hz

전력: 1300W

참고: 플러그가 콘센트에 맞지 않으면 전기 기술자에게 문의하십시오. 어떤 형태로든 플러그를 개조하지 마십시오. 어댑터를 사용하지 마십시오.

연장 코드를 사용하지 마십시오. 전원 연장 코드가 너무 짧으면 전기 기술자 또는 서비스 직원에게 요청하여 제품 가까이에서 콘센트를 설치하십시오.

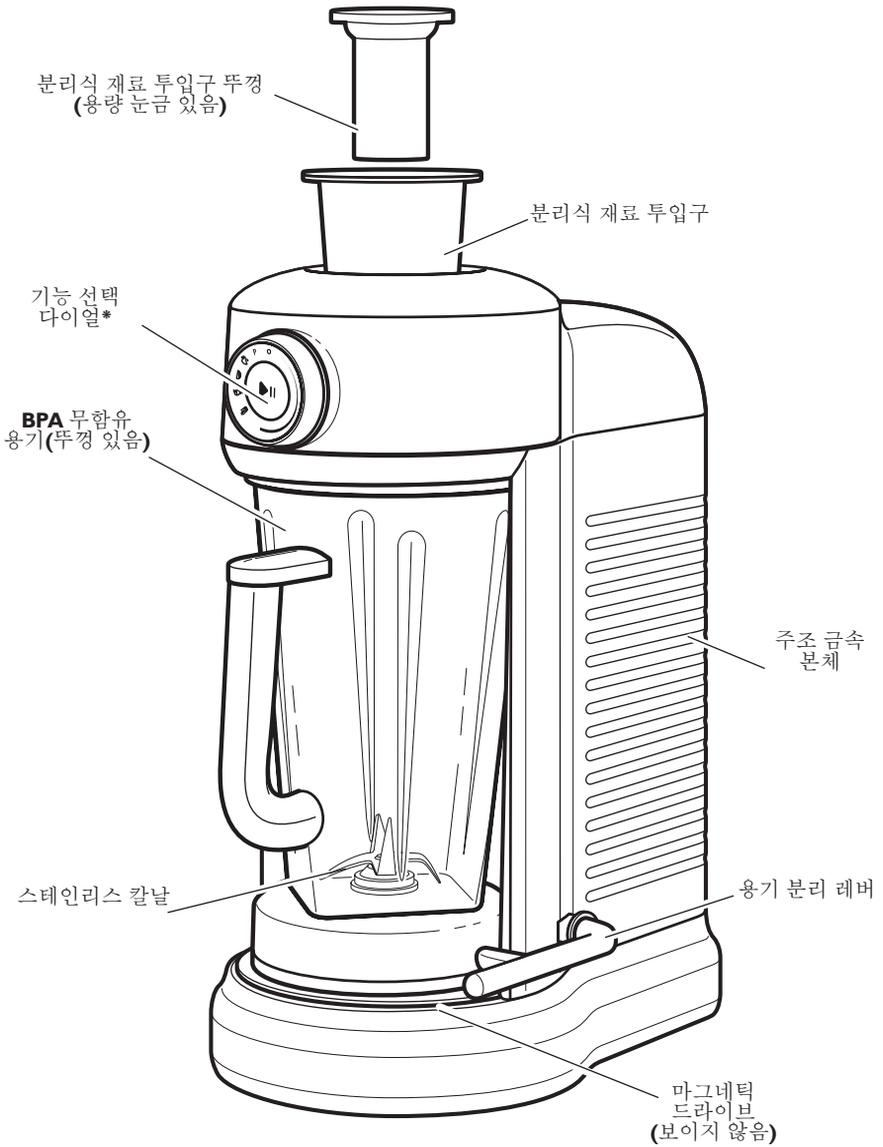
이 제품에는 기능적 용도로만 사용하게 되어 있는 접지 연결이 포함되어 있습니다.

## 모터 출력

블렌더 모터 출력은 실험실에서 일반적으로 기계 모터 출력을 측정하는 데 사용하는 '동력계'로 측정했습니다. 최대 2.0마력(HP) 모터는 모터 자체의 출력 마력이고 블렌더 용기의 출력 마력이 아닙니다. 어떤 블렌더도 용기 출력과 모터 자체 출력이 같지 않습니다. 이 모터는 용기에 최대 1.8HP를 제공하기 때문에 블렌더는 어떤 레시피에서도 강력한 힘을 발휘합니다.

참고: 의료 장비 제조 업체의 가이드라인에 따라, 자석이 포함된 여러 제품들의 경우처럼 심장 박동기/제세동기를 이식받은 사용자는 블렌더를 주의해서 사용해야 하며 블렌더와 30cm(12인치) 거리를 유지해야 합니다.

## 부품 및 부속품



\* '블렌더 기능 가이드' 섹션을 참조하십시오.

## 블렌더 사용 준비

**⚠ 경고**



**감전 위험**

접지 콘센트를 사용하십시오.  
플러그의 접지 핀을 제거하지 마십시오.  
어댑터를 사용하지 마십시오.  
연장 코드를 사용하지 마십시오.  
이 지침을 따르지 않으면 사망, 화재 또는 감전 사고가 발생할 수 있습니다.

### 처음 사용하는 경우

블렌더를 처음 사용하는 경우에는 먼저 따뜻한 물에 적신 천으로 본체를 닦은 후 젖은 천으로 깨끗하게 닦아 내십시오. 부드러운 천으로 닦아 말리십시오. 용기, 뚜껑, 재료 투입구 뚜껑은 따뜻한 비눗물로 씻으십시오('관리 및 세척' 섹션 참조). 부품을 행균 후 닦아 말리십시오.

블렌더를 사용하기 전에 접지하십시오.

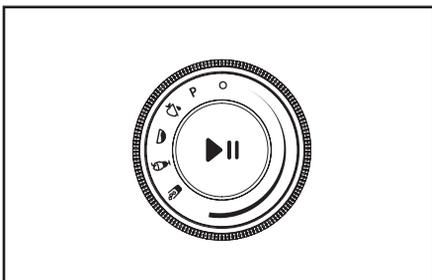
## 블렌더 작동

### 블렌더 사용

#### 사용하기 전에

블렌더를 작동하기 전에 용기가 블렌더 본체에 제대로 끼워졌는지 확인하십시오.

용기와 뚜껑을 제대로 끼우지 않으면 블렌더가 작동하지 않습니다. 블렌더가 멈추기 전에 본체에서 블렌더를 분리하면 칼날 브레이크가 작동하여 칼날이 멈추고 몇 초 후 블렌더도 멈춥니다.



블렌더에는 4가지 레시피 프로그램 즉, 아이스드링크/냉동 스무디, 밀크셰이크, 수프/소스, 주스/그린 스무디가 미리 설정되어 있습니다. 또한 레시피에 맞게 블렌딩을 조절할 수 있는 속도 조절과 순간 작동 기능도 있습니다. 자세한 내용은 '블렌더 기능 가이드'를 참조하십시오.

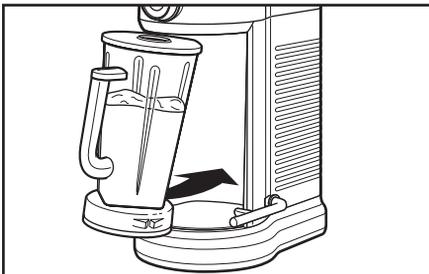
# 블렌더 작동



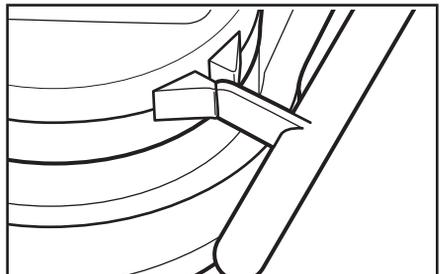
**1** 재료를 넣으려면 블렌더 본체에서 용기를 분리하십시오. 용기 분리 레버를 당기면 용기를 쉽게 분리할 수 있습니다. 핸들을 단단히 잡고 용기를 몸쪽으로 당겨 분리합니다.



**2** 용기에 재료를 넣으십시오. 음료, 부드러운 음식, 얼음이나 얼린 과일 순서로 넣으십시오. 특히 음료를 넣을 때 용기의 최대 용량 선 (1.75L(60온스))을 넘지 않도록 하십시오. 뚜껑이 제대로 닫히도록 먼저 뚜껑 앞쪽 부분을 닫은 후 핸들이 있는 뒷쪽 부분을 눌러 닫으십시오. 뚜껑이 제대로 닫히지 않으면 블렌더가 작동하지 않습니다.



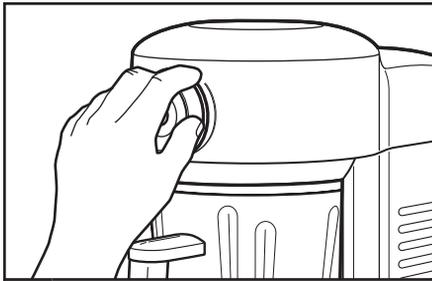
**3** 용기 상단을 본체 상단 아래에 맞춰 끼우고 본체에 밀어 넣으십시오. 용기를 똑바로 밀어 넣어 제자리에 고정하십시오.



**4** 용기 분리 핸들에 있는 탭을 용기 맨 아래의 두 삼각형 모양 사이에 넣어 용기를 완전히 끼우십시오. 용기를 제대로 끼우면 딸깍 소리가 납니다.

참고: 제대로 끼우면 용기 주변에 1cm의 균일한 단이 보여야 합니다.

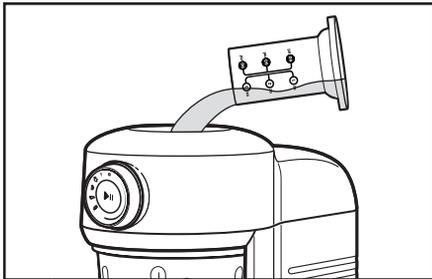
# 블렌더 작동



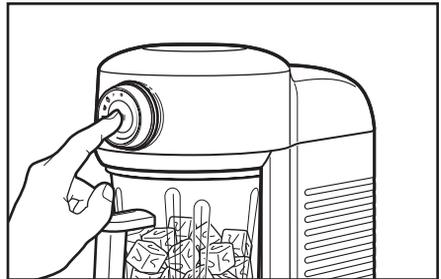
**5** 원하는 프로그램 또는 속도 조절에 선택 다이얼을 맞추십시오. (자세한 내용은 '블렌더 기능 가이드' 섹션을 참조하십시오.)



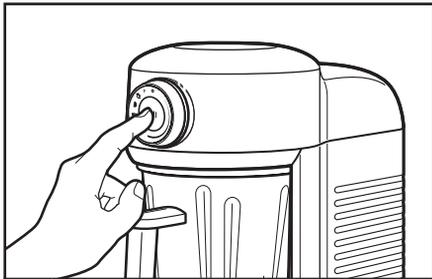
**6** **START/PAUSE**(시작/일지 정지) 버튼을 누르십시오.



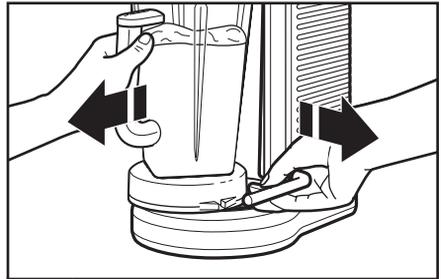
**7** 분리식 재료 투입구와 뚜껑을 사용하여 용기에 재료를 추가할 수 있습니다. 재료 투입구 뚜껑에는 추가하는 재료의 용량을 정확하게 측정할 수 있는 눈금이 있습니다.



**8** 순간 작동 기능을 사용하려면 다이얼을 순간 작동에 맞춘 후 원하는 시간 동안 **START/PAUSE** (시작/일시 정지) 버튼을 누른 채로 있으면 됩니다.



**9** 프로그램이 완료되면 블렌더가 자동으로 멈춥니다. 작동이 완료되었음을 알리는 소리가 울립니다. 또는 **START/PAUSE** (시작/일시 정지) 버튼을 눌러 수동으로 블렌더를 멈출 수도 있습니다.



**10** 블렌딩이 끝나면 용기 분리 레버를 당겨 용기를 분리하십시오. 핸들을 단단히 잡고 용기를 몸쪽으로 당겨 분리합니다.

## 블렌더 기능 가이드



미리 설정된 4가지 레시피 프로그램은 해당 카테고리의 일반적인 레시피를 기반으로 개발되었습니다. 하지만 모든 레시피가 똑같지는 않습니다. 때로는 프로그램보다 특정 레시피가 사용자의 기호에 더 적합하게 블렌딩할 수 있습니다. 예를 들어, 얼린 과일을 넣은 일부 밀크셰이크는 아이스드링크/냉동 스무디 프로그램에서 더 잘 블렌딩됩니다. 또한 스무디를 만들 때 주스/그린 스무디 프로그램보다 부드러운 식감을 선호할 수도 있습니다. 좋아하는 레시피에 가장 적합한 프로그램을 찾기 위해 다양한 시도를 해 보십시오.

설정	설명	블렌딩 시간 (분:초)	블렌딩 재료
 아이스드링크/냉동 스무디	빠른 순간 작동으로 많은 양의 딱딱한 음식(얼음, 얼린 채소, 얼린 과일 등)을 분쇄합니다.	1:05	블렌딩한 아이스드링크 분쇄한 얼음
 밀크셰이크	길고 느린 속도로 곱쥌하고 끈기가 있는 음식을 부드럽고 균일한 식감으로 블렌딩합니다.	1:39	아이스크림으로 만든 음료 서벳/아이스밀크 음료 얼린 요거트로 만든 음료 감자 퀴레
 수프/소스	속도와 강도를 점점 높입니다. 특히 뜨거운 재료를 블렌딩하는 데 적합합니다.	1:25	뜨거운 음료 수프
 주스/그린 스무디	섬유질이 많은 음식, 껍질 또는 씨가 들어가는 레시피의 경우, 칼날 속도를 높여 부드러운 식감으로 블렌딩합니다.	1:29	냉동 농축액으로 만든 과일 주스 물든 과일 음료 통과일 녹색 잎채소
<b>P</b> 순간 작동	블렌딩 시간과 간격을 정확하게 조절할 수 있습니다. 간단한 손질이 필요한 레시피에 적합합니다.	필요에 따라 2 ~ 3 초 간 짧게 순간 작동	매콤한 크림 토핑 달콤한 크림 토핑 샌드위치에 넣을 육류 샐러드
속도 조절	어떤 레시피에도 적합하도록 잘게 썰기와 블렌딩 속도를 미세하게 조절할 수 있습니다.	원하는 레시피에 따라 최대 2:00	페스토 딤 소스 경질 치즈 가루

## 간단한 요령

### 블렌더 사용

- 용기에 도구를 사용하기 전에 블렌더를 멈추십시오. 고무 주걱으로 재료를 섞으려면 블렌더를 반드시 꺼야 합니다. 모터 작동 중에는 용기에 어떤 도구도 사용하지 마십시오.
- 블렌더는 뜨거운 재료도 처리할 수 있습니다. 뜨거운 음식이나 음료를 블렌딩할 때는 용기를 가득 채우지 마십시오. 용기 뚜껑을 닫고 가운데 재료 투입구 뚜껑을 분리한 후 수건으로 덮으십시오.
- 블렌더는 난방 장치로 사용해서는 안 됩니다.

### 자기식 블렌딩

- 블렌더 용기와 본체에는 다른 물체를 끌어 당기는 자석이 들어 있습니다. 예를 들어, 용기를 조리대에 두면 근처에 있는 금속 도구를 끌어 당길 수 있습니다.
- 블렌더 본체에 용기가 없어도 금속 물체를 끌어 당길 수 있습니다. 하지만 용기와 뚜껑을 제대로 끼우지 않으면 블렌더가 작동하지 않습니다.
- 사용하기 전에는 항상 용기 바닥에 자석 조각이 없는지 확인하십시오.

### 속도 조절 사용 블렌딩

- 속도 조절 설정에서 블렌딩하는 경우 재료가 완전히 섞이도록 가장 낮은 속도에서 블렌딩을 시작하십시오. 이후 점차 속도를 높이십시오. 미리 설정된 레시피 프로그램을 사용하면 속도가 자동으로 조절되어 훨씬 쉽게 블렌딩할 수 있습니다.

- 블렌더는 사용자 조작 없이도 작동할 수 있기 때문에, 속도 조절 기능을 사용하면 원하는 시간보다 길게 작동되지 않고 레시피보다 많이 블렌딩되지 않도록 약 2분 후에 자동으로 블렌더가 꺼집니다. 더 길게 블렌딩하려면 블렌더를 'OFF/O'로 설정하고 다시 가동하십시오.

### 재료 투입구 사용

- 블렌더가 작동하는 동안 가운데 재료 투입구 뚜껑을 열어 재료를 추가할 수 있습니다.
- 재료 투입구로 재료를 추가하지 않았더라도 재료 투입구와 뚜껑은 세척해야 합니다.
- 재료를 완전히 블렌딩하려면 되도록 빨리 추가해야만 블렌더가 제대로 처리할 수 있습니다.
- 과일과 채소를 조각내려면 블렌딩이 끝날 때쯤 재료를 추가하십시오.
- 재료 투입구 뚜껑이 완전히 닫히지 않으면 재료 투입구가 제대로 끼워졌는지 확인하십시오. 문제가 있으면 재료 투입구 또는 뚜껑을 돌려 정확한 위치에 끼우십시오.
- 사용한 후에는 항상 재료 투입구 내부를 닦아 주십시오.

### 얼음 분쇄

- 냉장고에서 바로 꺼낸 얼음이 약간 녹은 얼음보다 분쇄하기 쉽습니다.
- 작은 얼음 조각이 큰 얼음보다 빨리 분쇄됩니다.
- 블렌더가 작동할 때 재료 투입구를 통해 얼음을 추가하여 분쇄하는 것이 가장 좋습니다. 권장 얼음 분쇄 속도는 속도 조절 설정에서 값이 가장 작은 선택 항목입니다.

## 사용 방법

**맛이 첨가된 젤라틴 녹이기:** 용기에 끓는 물을 붓고 젤라틴을 넣으십시오. 가운데 재료 투입구 뚜껑을 분리하고 수건으로 덮으십시오. 속도 조절 설정을 사용하여 젤라틴이 녹을 때까지 약 10 ~ 30초 동안 천천히 블렌딩하십시오. 나머지 재료를 넣으십시오.

**과일 및 채소 잘게 썰기:** 용기에 과일 또는 채소 조각 2컵(475mL)을 넣으십시오. 뚜껑을 덮고 순간 작동 모드에서 원하는 식감이 될 때까지 2 ~ 3 초씩 여러 번 블렌딩하십시오.

**과일 쥬스:** 용기에 통조림 과일 또는 조리된 과일을 2컵(475mL)을 넣으십시오. 과일 1컵당(240mL) 과일 주스 또는 물 2 ~ 4티스푼(30 ~ 60mL)을 추가하십시오. 뚜껑을 덮고 밀크셰이크 설정에서 블렌딩하십시오.

**채소 쥬스:** 용기에 통조림 채소 또는 조리된 채소를 2컵(475mL)을 넣으십시오. 채소 1컵당(240mL) 육수, 물 또는 우유 2 ~ 4티스푼(30 ~ 60mL)을 추가하십시오. 뚜껑을 덮고 밀크셰이크 설정에서 블렌딩하십시오.

**소스 덩어리 풀기:** 덩어리진 소스를 용기에 넣어 주십시오. 뚜껑을 덮고 밀크셰이크 설정에서 블렌딩하십시오.

**밀가루와 액상 재료로 반죽 만들기:** 먼저 용기에 액상 재료를 붓고 그 위에 밀가루를 넣으십시오. 뚜껑을 덮고 밀크셰이크 설정에서 블렌딩하십시오.

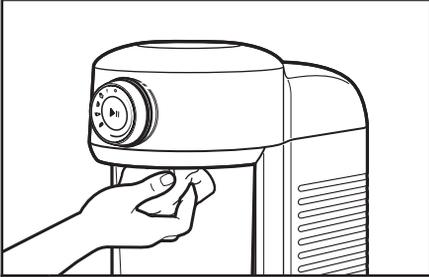
**화이트소스 준비:** 먼저 용기에 우유를 붓고 그 위에 밀가루를 넣으십시오. 기호에 따라 소금도 넣어 주십시오. 뚜껑을 덮고 밀크셰이크 설정에서 블렌딩하십시오.

**팬케이크 또는 와플 믹스로 반죽 준비:** 먼저 용기에 액상 재료를 붓고 그 위에 믹스와 기타 재료를 넣으십시오. 뚜껑을 덮고 밀크셰이크 설정에서 블렌딩하십시오. 블랜더를 멈춘 후 용기 내부를 긁어 내십시오.

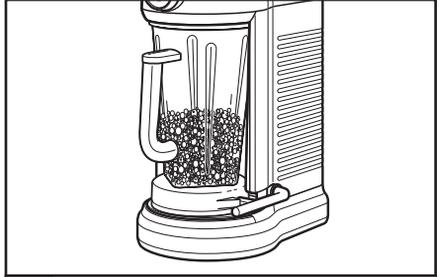
**스무디 만들기:** 먼저 용기에 액상 및 냉동 재료를 넣고 그 위에 기타 재료를 추가하십시오. 뚜껑을 덮고 아이스드링크/스무디 설정에서 블렌딩하십시오.

## 블렌더 세척

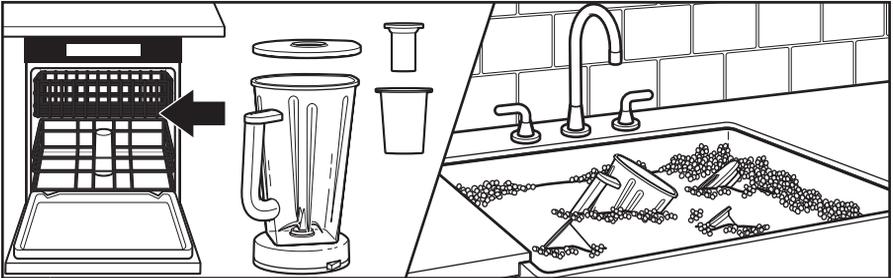
- 사용한 후에는 항상 블렌더를 깨끗히 세척해 주십시오. 세척하기 전에 플러그를 빼야 합니다.
- 블렌더 고장을 피하려면 본체나 코드를 물에 담그지 마십시오.
- 블렌더에 흠집이 나지 않도록 하려면 연마 세제나 수세미를 사용하지 마십시오.



**1** 블렌더 본체 및 코드를 세척하는 방법: 세척하기 전 블렌더 플러그를 빼십시오. 따뜻한 물에 적신 천으로 닦고 다시 젖은 천으로 깨끗하게 닦아 낸 후 부드러운 천으로 닦아 말리십시오. 재료 투입구 내부는 매번 세척해야 합니다.



**2** 블렌더를 빠르게 세척하는 방법: 용기에 물을 반 채우고 주방 세제 한 방울을 떨어 뜨린 다음, 아이스드링크/스무디 설정에서 작동하십시오. 작동이 끝나면 물을 버리고 깨끗히 헹구 주십시오.

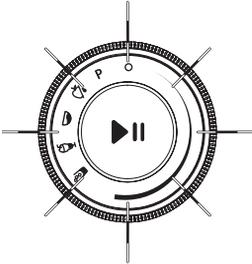
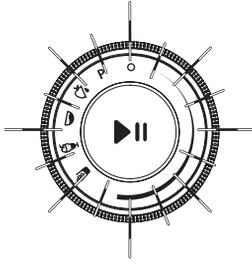


**3** 용기, 뚜껑, 재료 투입구, 재료 투입구 뚜껑을 세척하는 방법: 식기세척기로 세척해 주십시오. 또는 비눗물로 씻어 헹군 후 닦아 말려 주십시오.

참고: 사용한 후에는 항상 용기 뚜껑, 재료 투입구, 재료 투입구 뚜껑을 분해한 후 모든 부품을 깨끗히 세척해 주십시오.

## 블렌더 플래시 신호 설명

**중요:** 먼저 **START/PAUSE**(시작/일시 정지) 버튼을 누르지 않으면 블렌더는 어떤 속도에서도 작동하지 않습니다.

LED가 천천히 깜빡이는 경우	LED가 빠르게 깜빡이는 경우	LED가 깜빡이지 않는 경우
		
<p><b>준비 모드</b></p> <p>LED가 점점 강해지면서 천천히 깜빡이다가 꺼지면 블렌더 작동 준비가 된 것입니다. 블렌딩을 시작하려면 <b>START/PAUSE</b>(시작/일시 정지) 버튼을 누르십시오.</p>	<p><b>오류 모드</b></p> <p>LED가 빠르게 깜빡이면 블렌더 작동 준비가 되지 않은 것입니다.</p> <p>가장 일반적인 원인은 다음과 같습니다.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- 용기가 제대로 끼워지지 않았습니다.</li> <li>- 블렌딩이 끝나기 전에 용기를 분리했습니다.</li> <li>- 블렌더에 내용물이 쪼였습니다.</li> </ul> <p>먼저 다이얼을 'OFF/O'에 맞추십시오. 용기가 제대로 끼워졌는지 확인하십시오. 그런 다음, 기능을 선택하고 <b>START/PAUSE</b>(시작/일시 정지) 버튼을 누르십시오.</p> <p>블렌더에 내용물이 끼면 모터 손상을 방지하기 위해 작동이 중단됩니다. <b>START/PAUSE</b>(시작/일시 정지)를 누른 후 전원 코드를 빼 주십시오.</p> <p>용기를 본체에서 분리한 후 칼날이 작동하도록 스크래퍼로 용기 바닥의 내용물을 자르거나 제거해 주십시오. 다시 시작하려면 다이얼을 'OFF/O'에 맞췄다가 설정을 선택한 후 <b>START/PAUSE</b>(시작/일시 정지)를 누르십시오.</p>	<p>설정을 선택한 후에도 LED가 깜빡이지 않으면 블렌더 작동 준비가 되지 않은 것입니다.</p> <p>가장 일반적인 원인은 다음과 같습니다.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- 블렌더가 '절전 모드' 상태입니다.</li> <li>- 블렌더 플러그가 빠져 있거나 정전이 발생했습니다.</li> </ul> <p>블렌더가 비활성 모드 또는 '절전 모드' 상태일 수 있습니다. 이 기능은 블렌더를 몇 분 동안 사용하지 않을 때 전력을 절약합니다. 다이얼을 'OFF/O'으로 다시 설정하면 블렌더는 '활성 모드'로 돌아갑니다. 먼저 다이얼을 'OFF/O'에 맞추십시오.</p> <p>용기가 제대로 끼워졌는지 확인하십시오. 그런 다음, 기능을 선택하고 <b>START/PAUSE</b>(시작/일시 정지) 버튼을 누르십시오.</p> <p>블렌더가 여전히 작동하지 않으면 다음 페이지에서 자세한 내용을 확인한 후 문제를 해결하십시오.</p>

## 설정을 선택해도 블렌더가 작동하지 않습니다.

**경고**



**감전 위험**

**접지 콘센트를 사용하십시오.**  
**플러그의 접지 핀을 제거하지 마십시오.**  
**어댑터를 사용하지 마십시오.**  
**연장 코드를 사용하지 마십시오.**  
**이 지침을 따르지 않으면 사망, 화재 또는 감전 사고가 발생할 수 있습니다.**

- LED가 빠르게 깜빡이면 용기가 제대로 끼워지지 않았거나 블렌더가 '절전 모드' 상태일 수 있으므로 'OFF/O'로 다시 설정해야 합니다. '오류 모드' 지침을 따르십시오.
- 블렌더가 접지되어 있는지 확인하십시오. 접지되어 있으면 START/PAUSE(시작/일시 정지)를 누른 후 블렌더 플러그를 빼십시오. 다시 플러그를 꽂은 후 START/PAUSE(시작/일시 정지)를 누르십시오. 블렌더가 여전히 작동하지 않으면 블렌더가 연결된 전기 회로의 퓨즈 또는 차단기를 확인하고 회로가 정지되었는지 확인하십시오.
- 용기를 제대로 끼우지 않았을 수 있습니다. 용기와 뚜껑을 완전히 끼웠는지 확인하십시오.
- 블렌더를 다시 설정해야 할 수 있습니다. 'OFF/O'로 맞췄다가 다시 원하는 설정을 선택하십시오.

## 작동 중 블렌더가 멈춥니다.

- 정전 - 선택 다이얼을 'OFF/O'에 맞췄다가 원하는 설정을 선택한 후 START/PAUSE(시작/일시 정지)를 누르십시오.
- 속도 조절 기능에서는 블렌더가 작동한 지 약 2분 후에 자동으로 멈춥니다. 다시 설정하려면 선택 다이얼을 'OFF/O'에 맞췄다가 원하는 설정을 선택한 후 START/PAUSE(시작/일시 정지)를 누르십시오.
- 블렌더에 내용물이 쪼을 수 있습니다. 블렌더에 내용물이 끼면 모터 손상을 방지하기 위해 작동이 중단됩니다. 다이얼을 'OFF/O'에 맞춘 후 전원 코드를 빼십시오. 용기를 본체에서 분리한 후 칼날이 작동하도록 스크래퍼로 용기 바닥의 내용물을 자르거나 제거해 주십시오. 다시 시작하려면 다이얼을 'OFF/O'에 맞췄다가 설정을 선택한 후 START/PAUSE(시작/일시 정지)를 누르십시오.

이 섹션의 설명으로도 문제를 해결할 수 없으면 공인 서비스 센터에 문의하십시오.



# **KitchenAid**

© 2016. All rights reserved.  
Specifications subject to change without notice.