

KUA15



KitchenAid

TABLE OF CONTENTS

BLENDER SAFETY	
Important safeguards.....	3
Electrical requirements	4
PARTS AND FEATURES	
Parts and accessories.....	5
ASSEMBLING THE BLENDER	
Preparing the Blender for use	5
OPERATING THE BLENDER	
Using the Blender	7
Crushing ice.....	8
Using PULSE mode	9
Using the Blender pitcher ingredient cup, and Soft Start blending feature	10
Speed control guide.....	10
TIPS FOR GREAT RESULTS	
Quick tips	11
How to... ..	11
CARE AND CLEANING	
Cleaning the Blender	12
TROUBLESHOOTING	
Blender does not operate when a setting is selected.....	13
Blender stops while blending.....	13

Your safety and the safety of others are very important.

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



This is the safety alert symbol.

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

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

 **DANGER**

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

 **WARNING**

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

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

IMPORTANT SAFEGUARDS

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

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

BLENDER SAFETY

10. Blade assembly is sharp. Handle carefully.
11. To reduce risk of injury, never put locking collar and blade assembly on the base without having the pitcher properly attached.
12. Always operate Blender with lid in place.
13. The use of attachments, including canning jars, not recommended by KitchenAid may cause a risk of injury to persons.
14. **When blending hot foods or liquids, do not fill the blender pitcher to the top (max. 1.25L). Secure the lid, and operate only on STIR (☺) speed. Do not blend hot liquids or hot foods at temperatures higher than 60°C. Do not place bare hand on pitcher lid when processing hot foods or liquids.**
15. Flashing light indicates ready to operate - avoid any contact with blades or moveable parts.
16. **This product is designed for household use only.**

SAVE THESE INSTRUCTIONS

Electrical requirements

⚠ WARNING



Electrical Shock Hazard

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

Voltage: 120 Volts A.C. only

Frequency: 60 Hz

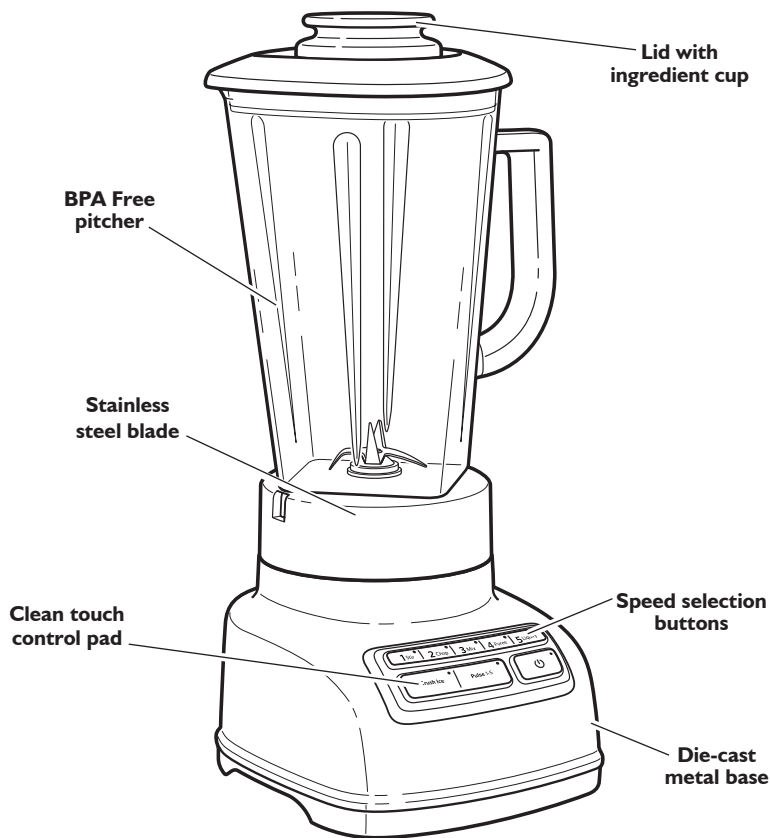
NOTE: If the plug does not fit in the outlet, contact a qualified electrician. Do not modify the plug in any way. Do not use an adapter.

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

PARTS AND FEATURES

Parts and accessories

English

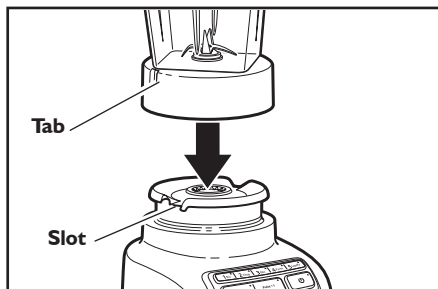


ASSEMBLING THE BLENDER

Preparing the Blender for use

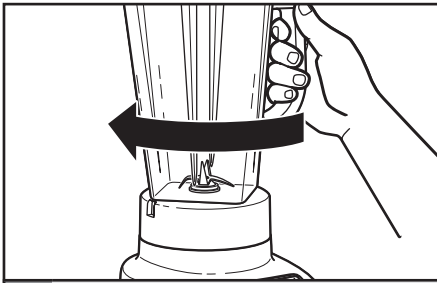
Before First Use

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



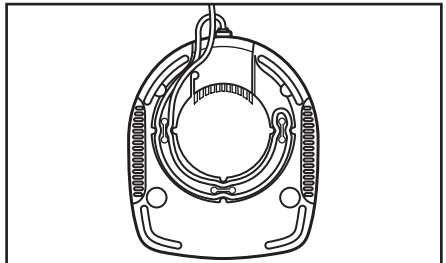
I Align the pitcher tabs with the slots on the base. The pitcher handle may be on the right or left side of the blender base

ASSEMBLING THE BLENDER

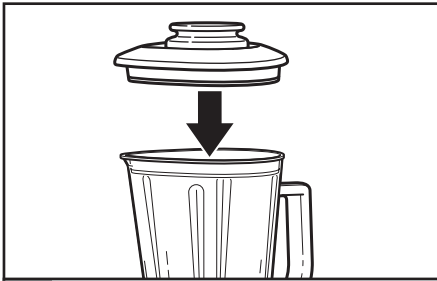


- 2** Rotate pitcher clockwise, approximately 1/8 turn until pitcher clicks into place.

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



- 3** Adjust the length of the Blender power cord.



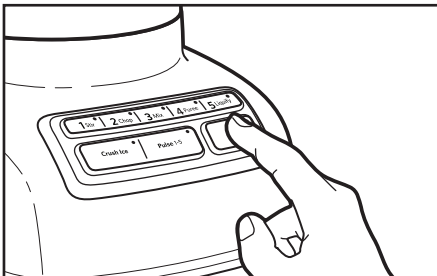
- 4** Put lid on pitcher.

⚠ WARNING

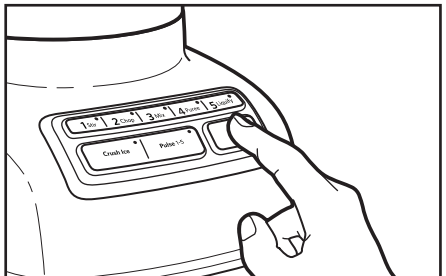


Electrical Shock Hazard

- 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.



- 5** Before using the Blender, plug into a grounded outlet, and press POWER. The Power indicator light will flash when



- 6** Before removing the pitcher from the base, always press POWER to stop the flashing lights and unplug the power

OPERATING THE BLENDER

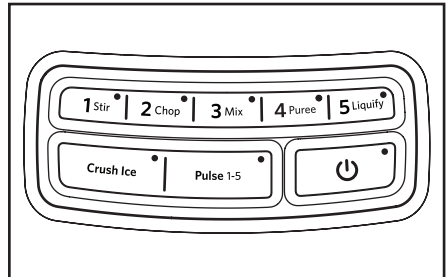
Using the Blender

Before Use

While the Blender Power indicator light or the PULSE mode indicator light is blinking:

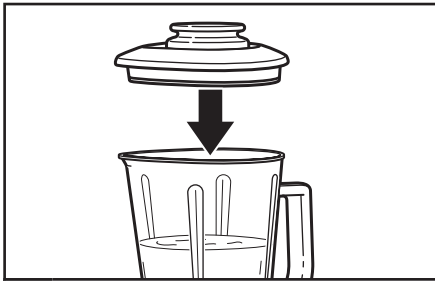
- Do not interfere with blade movement.
- Do not remove pitcher lid.

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

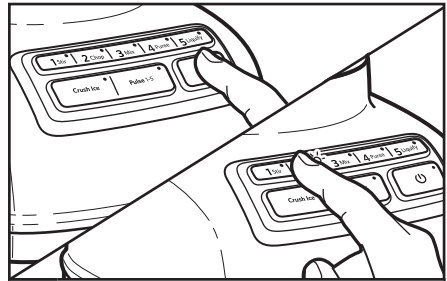


The Blender has five speeds: STIR, CHOP, MIX, PUREE, and LIQUIFY. It also features CRUSH ICE and PULSE modes.

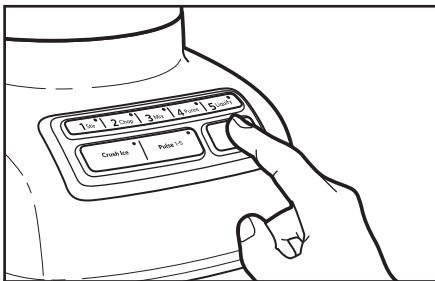
English



- 1** Put ingredients in pitcher and firmly place lid.



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



- 3** When finished, press POWER to turn off. Unplug Blender before removing the pitcher.

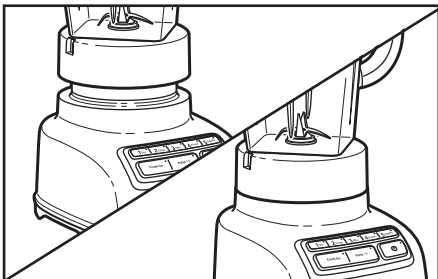
NOTE: The Blender will operate only when pressing the POWER button (Power LED will flash) before selecting the desired speed.

IMPORTANT: If blending hot foods or liquids, do not fill to the top of the pitcher, and operate only on STIR speed. Remove center cap and place towel over lid.

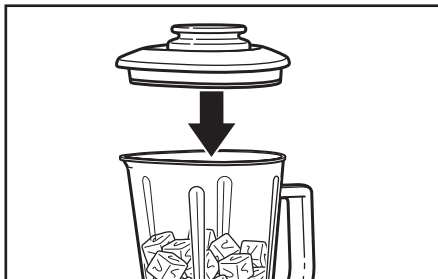
OPERATING THE BLENDER

Crushing ice

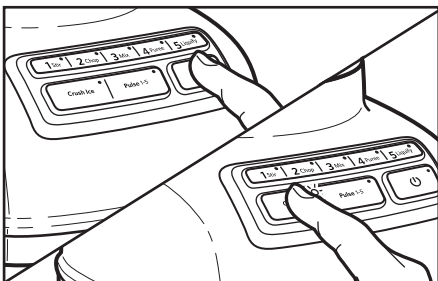
Your Blender offers a CRUSH ICE feature. When selected, the Blender will automatically pulse for 30 seconds at staggered intervals at the optimal speed for crushing ice or other ingredients.



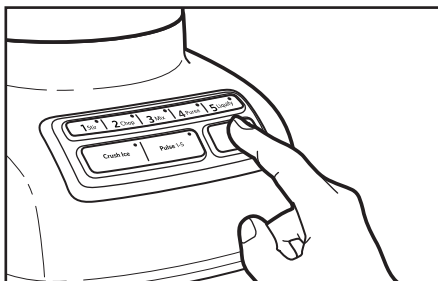
- 1** Before operating the Blender, make sure the pitcher is properly positioned on the base.



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



- 3** Press POWER, then press CRUSH ICE. The indicator light will stay lit.



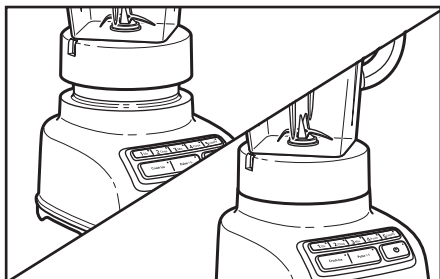
- 4** When the timed function is finished, Blender will stop. Press POWER to turn off. Unplug Blender before removing the pitcher.

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

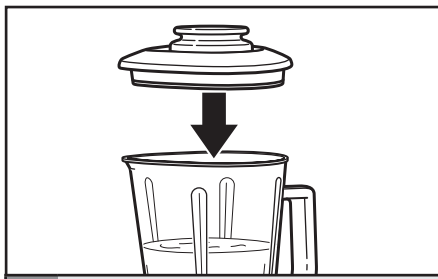
OPERATING THE BLENDER

Using PULSE mode

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

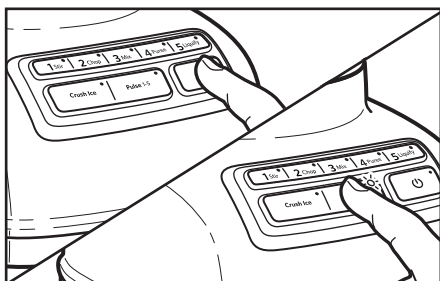


- 1** Before operating the Blender, make sure the pitcher is properly positioned on the base.

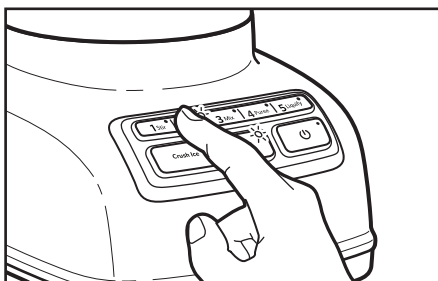


- 2** Put ingredients into the pitcher and firmly place lid.

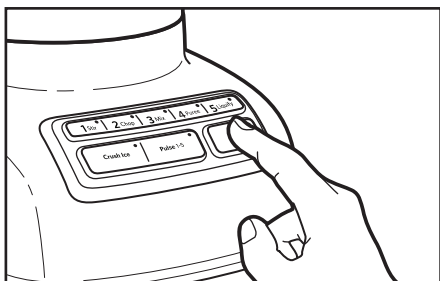
NOTE: PULSE mode will not work with the CRUSH ICE feature.



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



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



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

OPERATING THE BLENDER

Using the Blender pitcher ingredient cup, and Soft Start blending feature

- The Blender pitcher ingredient cup can be used to measure and add ingredients. Remove cup and add ingredients at STIR, CHOP, or MIX speeds. When operating at higher speeds with a full pitcher or with hot contents, stop the Blender and then add ingredients.

IMPORTANT: If blending hot foods or liquids, remove the center ingredient cup, and place a towel over the lid. Operate only on STIR speed. Do not use PULSE with the CRUSH ICE feature, or for hot liquids.

- The Soft Start blending feature automatically starts the Blender at a lower speed to draw ingredients into the blades, then quickly increases to the selected speed for optimal performance. The Soft Start blending feature only works when a speed is selected and does not work with the PULSE mode or CRUSH ICE features.

Speed control guide

Item	Speed	Item	Speed	
Blended ice drink	Crush Ice, 5	Liquify	Gravy	3 Mix
Cheesecake5	Liquify	Ice milk-based drink	Crush Ice, 5
Chopped fruits	Pulse, 2	Chop	Meat salad for sandwich filling	Pulse, 2
Chopped vegetables	Pulse, 2	Chop	Mousse5
Cream cheese-based spread	1	Stir	Oatmeal	4
Cream soup	1	Stir	Pancake batter	3
Crushed/chopped ice	Crush Ice		Pesto	2
Dip	1	Stir	Pureed fruit/Baby food	4
Finely chopped fresh fruits	Crush Ice		Pureed meat/Baby food meat	4
Finely chopped fresh vegetables	Crush Ice		Pureed vegetables/Baby food vegetables	4
Fluffy gelatin for pie/desserts5	Liquify	Salad dressing	3
Frozen chopped fruit (defrost slightly until it can be probed with a knife tip)	Crush Ice		Savory crumb topping	Pulse, 2
Frozen yogurt-based drink	5	Liquify	Sherbet-based drink	1
Fruit juice from frozen concentrate	1	Stir, 3	Smooth ricotta or cottage cheese	1
Fruit-based drink (thin)	Crush Ice, 5	Liquify	Streusel topping	2
Fruit-based drink (thick)	Crush Ice, 1	Stir	Sweet crumb topping	Pulse, 2
Fruit-based sauce	1	Stir	Sweet crunch topping	Pulse, 2
Grated hard cheese5	Liquify	Vegetable-based main dish sauce	1
			Waffle batter	3
			White sauce	1

TIPS FOR GREAT RESULTS

Quick tips

- If you're making beverages using ice, start with CRUSH ICE, then finish with Speed 5 LIQUIFY in order to produce a smoother texture.
- Ice directly from the freezer will crush better than partially melted ice for snow.
- Smaller ice cubes can be chopped or crushed faster than large ones.
- For many ingredient mixtures, start the blending process at STIR to thoroughly combine the ingredients. Then increase to a higher speed, as desired.
- If desired, remove center ingredient cup of pitcher lid to add liquids or ice cubes while the Blender is operating at STIR, CHOP, or MIX speeds.
- Stop the Blender before using utensils in the pitcher. Use a rubber spatula to mix ingredients only when the Blender is off. Never use any utensil, including spatulas, in the pitcher while the motor is running.
- Cool hot foods, if possible, before blending. Begin blending warm foods at STIR. Increase to higher speeds, one at a time, if necessary.
- When blending hot foods or liquids, do not fill the blender pitcher to the top. Secure the lid, remove the center ingredient cup, and place a towel over the lid. Operate only on STIR speed. Do not place bare hand on pitcher lid when processing hot foods or liquids.

How to...

Dissolve flavored gelatin: Pour boiling water into the pitcher; add gelatin. Remove center ingredient cup, and place a towel over the lid. Blend at STIR until gelatin is dissolved, about 10 to 30 seconds. Add other ingredients.

Make cookie, cracker, or bread crumbs: Break cookies, crackers, or bread into pieces about 4 cm in diameter. Place in pitcher. In PULSE mode, cover and blend at CHOP, pulsing a few times, about 3 seconds each time, until reaching desired consistency.

Make finer crumbs for pie and dessert crusts: Break cookies, crackers, or bread into pieces about 4 cm in diameter and place in the pitcher. In PULSE mode, cover and blend at LIQUIFY, pulsing a few times until reaching desired consistency, about 20 to 30 seconds.

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

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

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

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

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

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

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

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

TIPS FOR GREAT RESULTS

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

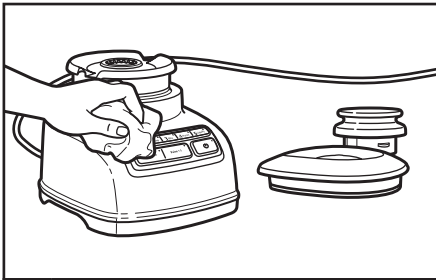
Grate cheese: Cut very cold cheese into 1.5 cm cubes. Place up to 1/2 cup (120 mL) cheese in the pitcher. Cover, and blend at LIQUIFY about 5 to 10 seconds. For hard cheeses, such as Parmesan, bring to room temperature then blend at LIQUIFY for 10 to 15 seconds.

CARE AND CLEANING

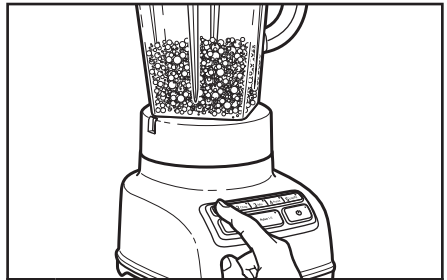
Cleaning the Blender

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

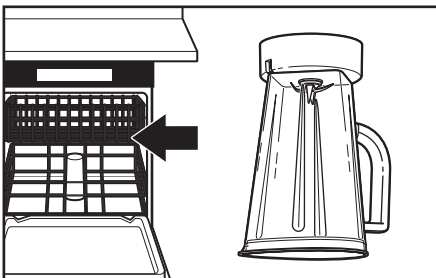
- Clean the Blender thoroughly after every use.
- Do not immerse the Blender base or cord in water.
- Do not use abrasive cleansers or scouring pads.



- 1 To clean the Blender base, Clean Touch pad, cord, lids, and ingredient cup:** Wipe with a warm, damp cloth; wipe clean with a damp cloth, and dry with a soft cloth.



- 2 To clean the pitcher while attached to the base:** Keep the pitcher on the Blender base, fill half full with warm (not hot) water, and add 1 or 2 drops of dishwashing liquid. Put the lid on the pitcher, press the STIR speed setting, and run the Blender for 5 to 10 seconds. Remove the pitcher and rinse with warm water.



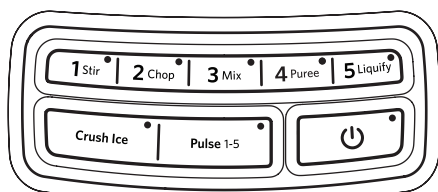
- 3 To clean pitcher individually:** Wash pitcher in dishwasher on the top or bottom rack, flipped upside down. Or handwash with soapy water, rinse, and wipe dry.

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

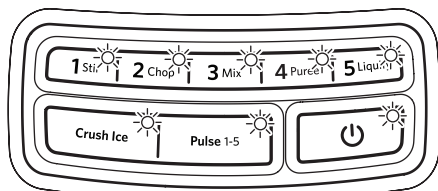
TROUBLESHOOTING

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

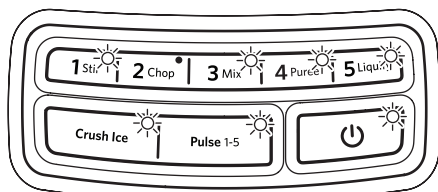
Blender does not operate when a setting is selected



No indicator lights are lit.

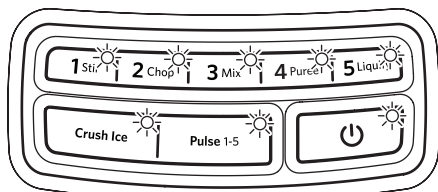


All indicator lights are flashing at the same time.

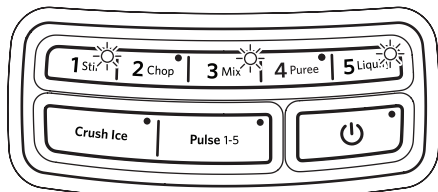


One indicator light is flashing alternately.

Blender stops while blending



All indicator lights are flashing at the same time.



All indicator lights are flashing alternately.

Check to see if the Blender is plugged into a grounded outlet. If it is, press POWER; then unplug the Blender. Plug it back in to the same outlet, and Press POWER. If the Blender still does not work, check the fuse or circuit breaker on the electrical circuit the Blender is connected to and make sure the circuit is closed.

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

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

The Blender may be overloaded. If the Blender becomes overloaded when blending heavy ingredients, it will automatically shut off to avoid damage to the motor. Press POWER to reset the Blender and unplug the power cord. Remove the pitcher assembly from the base and divide contents into smaller batches. Adding liquid to the pitcher may also reduce the load on the Blender.

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



ÍNDICE

SEGURANÇA DO LIQUIDIFICADOR	
Meios de proteção importantes	16
Requisitos elétricos	17
PEÇAS E FUNÇÕES	
Peças e acessórios	18
MONTANDO O LIQUIDIFICADOR	
Preparando o liquidificador para uso	18
UTILIZANDO O LIQUIDIFICADOR	
Utilizando o liquidificador	20
Moendo gelo	21
Usando o modo PULSAR	22
Usando o copo de ingredientes do liquidificador, e função de Início Suave	23
Guia de controle de velocidade	23
DICAS PARA RESULTADOS EXCELENTES	
Dicas Rápidas	24
Como fazer.. ..	24
CUIDADOS E LIMPEZA	
Limpando o liquidificador	25
RESOLUÇÃO DE PROBLEMAS	
Liquidificador não funciona quando um ajuste é selecionado	26
Liquidificador para durante a operação	26

A sua segurança e a dos outros é muito importante.

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



Este é o símbolo de aviso de segurança.

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

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

! PERIGO

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

! AVISO

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

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

MEIOS DE PROTEÇÃO IMPORTANTES

Ao usar um aparelho elétrico, precauções básicas devem sempre ser seguidas, incluindo o seguinte:

1. Leia todas as instruções.
2. Para proteger contra o risco de choque elétrico, não coloque o liquidificador em água ou outros líquidos.
3. Este aparelho pode ser usado por crianças a partir de 8 anos de idade e pessoas com redução de capacidades físicas, sensoriais ou mentais, ou falta de experiência e conhecimento, se receberem supervisão ou instruções relacionadas ao uso do aparelho de maneira segura e compreenderem os riscos envolvidos. Crianças não devem brincar com o aparelho. A limpeza e manutenção pelo usuário não deve ser feita por crianças sem supervisão.
4. Retire da tomada quando não estiver em uso, antes de colocar ou remover peças, e antes de limpar.
5. Evite o contato com peças móveis.
6. Não opere o liquidificador com fio ou tomada danificados ou após um mau funcionamento do aparelho, ou se tiver sido derrubado ou danificado de qualquer forma. Devolva o aparelho para o Centro de Serviços Autorizados mais próximo para análise, reparos ou ajuste elétrico ou mecânico.
7. Não utilize ao ar livre.
8. Não deixe o fio pendurado na borda de uma mesa ou balcão.
9. Mantenha as mãos e utensílios fora do recipiente ao operar o aparelho, para reduzir o risco de ferimentos sérios a pessoas ou danos ao liquidificador. Uma espátula pode ser

SEGURANÇA DO LIQUIDIFICADOR

10. A montagem da lâmina é afiada. Manuseie com cuidado.
11. Para reduzir o risco de ferimentos, nunca coloque a trava e montagem de lâminas na base sem fixar a jarra adequadamente.
12. Sempre opere o liquidificador com a tampa colocada.
13. O uso de anexos, incluindo potes de vidro, não é recomendado pela KitchenAid, uma vez que pode causar risco de ferimentos às pessoas.
14. **Ao liquidificar alimentos ou líquidos quentes, não encha a jarra do liquidificador até o topo (máx. 1,25 l). Fixe a tampa, e opere apenas na velocidade AGITAR. Não misture líquidos ou alimentos quentes em temperaturas maiores que 60°C. Não coloque as mãos na tampa da jarra ao processar alimentos ou líquidos quentes.**
15. A luz piscante indica que está pronto para operar – evite o contato com as lâminas ou peças móveis.
16. **Este produto foi criado apenas para uso doméstico.**

GUARDE ESTAS INSTRUÇÕES

Requisitos elétricos

AVISO



Perigo de choque eléctrico

Ligue a uma tomada com ligação à terra.

Não retire o contacto de ligação à terra.

Não utilize um adaptador.

Não utilize uma extensão.

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

Tensão: 127 Volts A.C. apenas

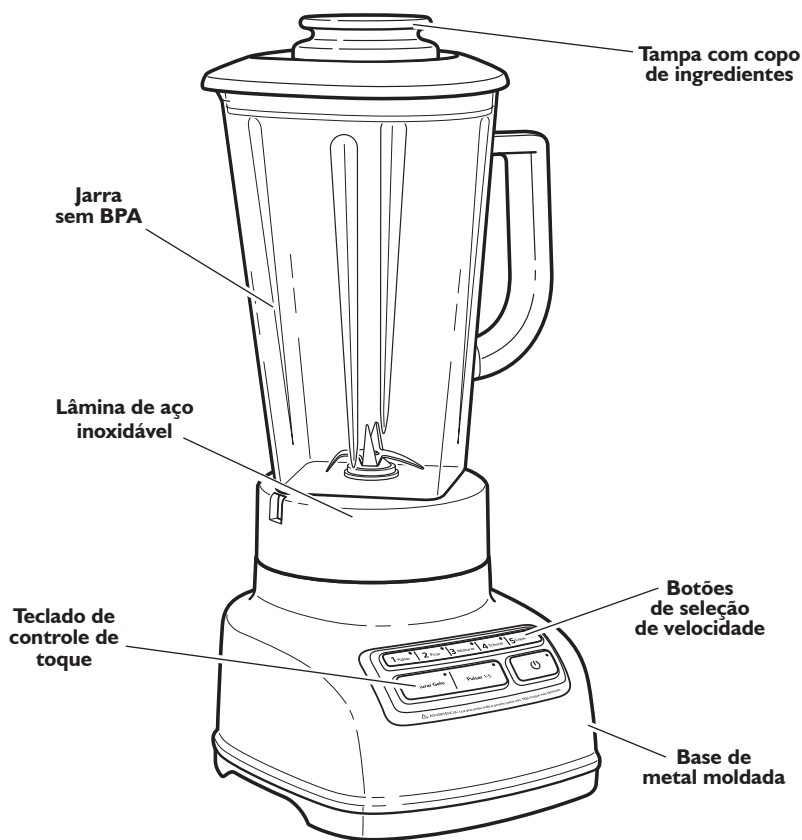
Frequência: 60 Hz

NOTA: Se a tomada não encaixar na entrada, entre em contato com um electricista qualificado. Não modifique de forma alguma a tomada. Não use um adaptador.

Não use uma extensão. Se o fio eléctrico for muito curto, peça a um electricista ou técnico qualificado para instalar uma tomada próxima ao aparelho.

PEÇAS E FUNÇÕES

Peças e acessórios

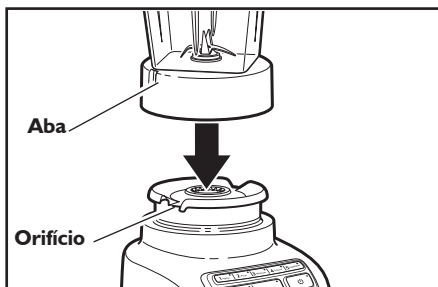


MONTANDO O LIQUIDIFICADOR

Preparando o liquidificador para uso

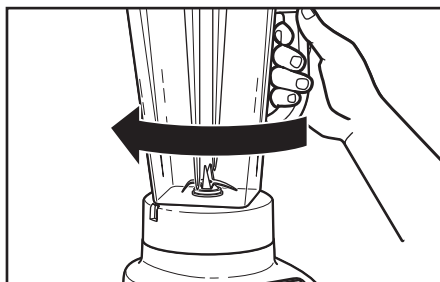
Antes do primeiro uso

Antes de usar seu liquidificador pela primeira vez, limpe a base do liquidificador com um pano úmido e morno, e limpe novamente com um pano úmido. Seque com um pano macio. Lave a jarra, tampa e copo de ingredientes em água morna e com sabão (veja a seção “Cuidado e Limpeza”). Enxágue as peças e seque com um pano.

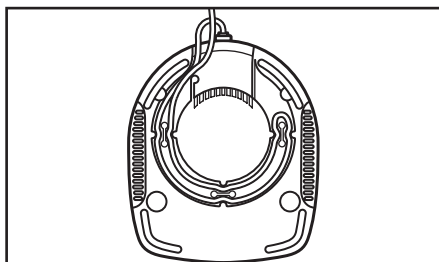


Alinhe as abas da jarra com os orifícios na base. O cabo da jarra pode estar no lado esquerdo ou direito da base do

MONTANDO O LIQUIDIFICADOR

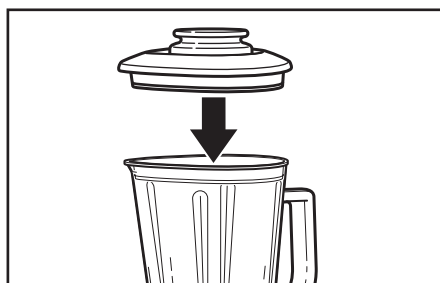


- 2** Gire a jarra em sentido horário, aproximadamente 1/8 até que se fixe no local com um clique.



- 3** Ajuste o comprimento do fio do liquidificador.

NOTA: Quando posicionada adequadamente, a jarra descansará completamente na base do liquidificador. Se não, repita as etapas 1 e 2.



- 4** Coloque a tampa na jarra.

⚠ AVISO



Perigo de choque eléctrico

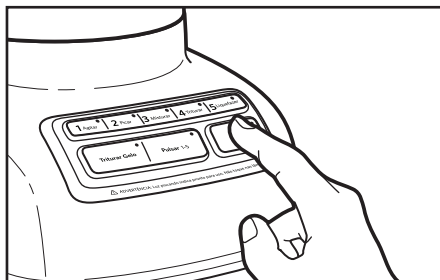
Ligue a uma tomada com ligação à terra.

Não retire o contacto de ligação à terra.

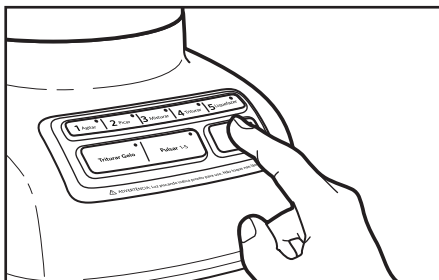
Não utilize um adaptador.

Não utilize uma extensão.

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



- 5** Antes de usar a jarra, conecte-a a uma tomada aterrada, e pressione LIGAR. A luz indicadora de energia piscará



- 6** Antes de remover a jarra da base, sempre pressione LIGAR para parar as luzes piscantes e desligue o fio da

UTILIZANDO O LIQUIDIFICADOR

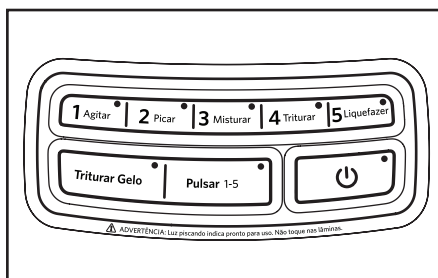
Utilizando o liquidificador

Antes do uso

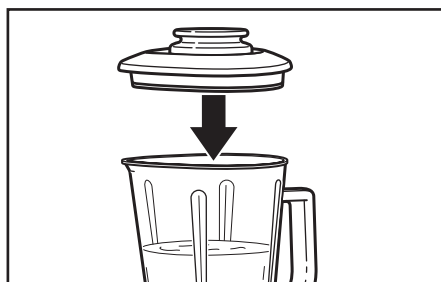
Enquanto a luz indicadora de energia do liquidificador ou a luz indicadora do modo PULSAR estiverem piscando:

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

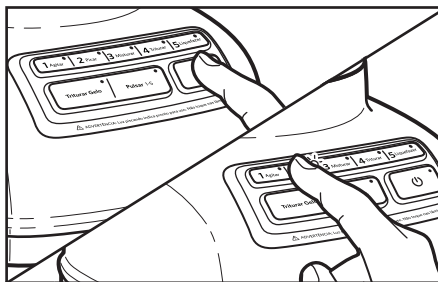
Antes de operar o liquidificador, certifique-se que a jarra está fixada adequadamente na base do liquidificador.



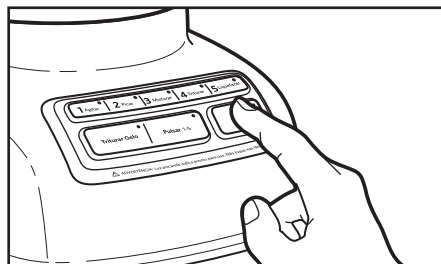
O liquidificador tem cinco velocidades: AGITAR, PICAR, MISTURAR, PURÊ, e LIQUIDIFICAR. Também apresenta os modos MOER GELO e PULSAR.



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



- 2** Pressione LIGAR. A luz indicadora de energia piscará quando pronta. Pressione o botão de velocidade desejada para operação contínua naquela velocidade. A luz indicadora branca na velocidade selecionada permanecerá acesa. Você pode mudar os ajustes sem parar pressionando um novo botão de velocidade.



- 3** Quando terminado, pressione LIGAR para desligar. Desligue o liquidificador da tomada antes de remover a jarra.

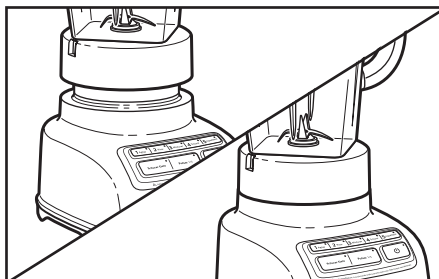
NOTA: O liquidificador operará apenas quando pressionar o botão LIGAR (a luz LED de energia piscará) antes de selecionar a velocidade desejada.

IMPORTANTE: Se liquidificar alimentos ou líquidos quentes, não encha a jarra até o topo, e opere apenas na velocidade AGITAR. Remova a tampa central e coloque uma

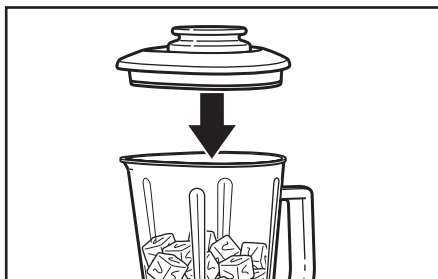
UTILIZANDO O LIQUIDIFICADOR

Moendo gelo

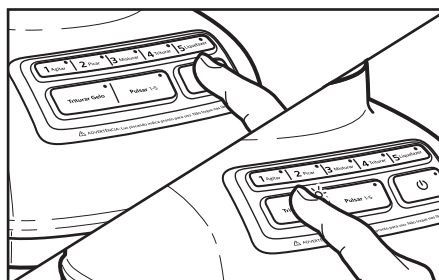
Seu liquidificador oferece uma função MOER GELO. Quando selecionada, o liquidificador automaticamente pulsará por 30 segundos em intervalos determinados na velocidade adequada para moer gelo ou outros ingredientes.



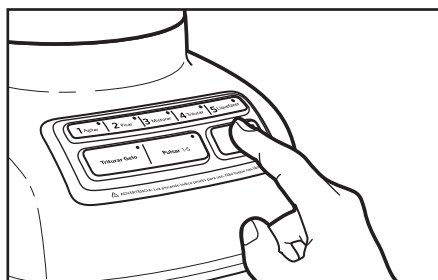
- 1** Antes de operar o liquidificador, certifique-se que a jarra está fixada adequadamente na base do liquidificador.



- 2** Coloque os ingredientes na jarra e coloque a tampa firmemente. Use até metade de uma forma de gelo em cubos.



- 3** Pressione LIGAR, e depois MOER GELO. A luz indicadora permanecerá ligada.



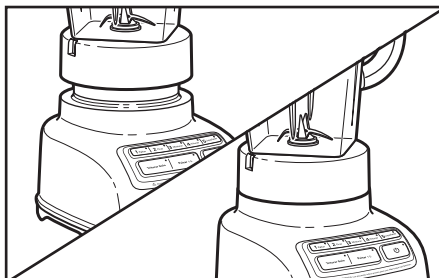
- 4** Quando a função de tempo for terminada, o liquidificador parará. Pressione LIGAR para desligar. Desligue o liquidificador da tomada antes de remover a jarra.

DICA: Processe até 1/2 forma de cubos de gelo padrão ou 6 a 7 cubos de gelo por vez. A agitação ocasional com uma espátula será útil apenas quando o liquidificador estiver desligado. A função Moer Gelo foi otimizada para moer e picar gelo sem adicionar ingredientes líquidos.

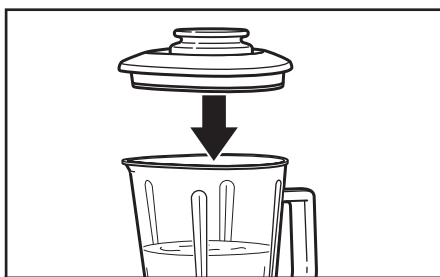
UTILIZANDO O LIQUIDIFICADOR

Usando o modo PULSAR

Seu liquidificador oferece um modo PULSAR, que permite uma função “Pulsar em qualquer velocidade”.

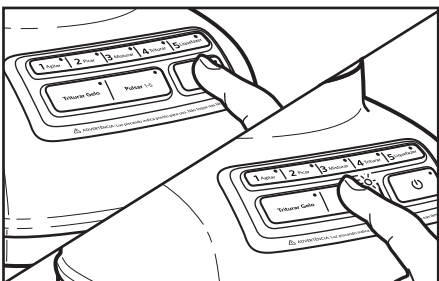


- 1 Antes de operar o liquidificador, certifique-se que a jarra está fixada adequadamente na base do liquidificador.

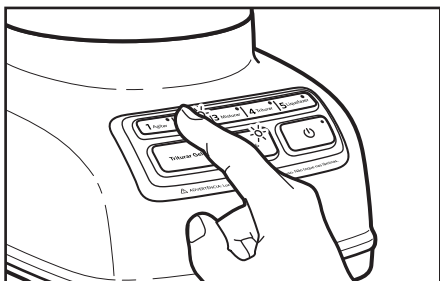


- 2 Coloque os ingredientes na jarra e coloque a tampa firmemente.

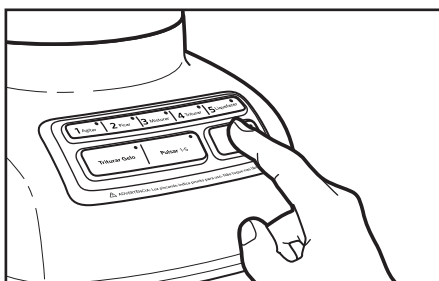
NOTA: O modo PULSAR não funcionará com a função MOER GELO.



- 3 Pressione LIGAR, e então PULSAR. As luzes indicadoras acima do botão PULSAR e todas as cinco velocidades piscarão para indicar que todas as cinco velocidades estão no modo PULSAR.



- 4 Pressione e segure um botão de velocidade pela duração de tempo desejada. O botão de velocidade e o indicador de modo PULSAR permanecerão ligados ao pulsar. A operação parará quando o botão PULSAR for solto e o indicador PULSAR continuará a piscar. Para pulsar novamente em outra velocidade, pressione e segure o botão da velocidade desejada.



- 5 Quando terminado, pressione LIGAR para desligar. Desligue o liquidificador da

UTILIZANDO O LIQUIDIFICADOR

Usando o copo de ingredientes do liquidificador, e função de Início Suave

- O copo de ingredientes da jarra do liquidificador pode ser usado para medir e adicionar ingredientes. Remova o copo e adicione ingredientes nas velocidades AGITAR, PICAR ou MISTURAR. Ao operar em velocidades mais altas com uma jarra cheia ou com conteúdos quentes, pare o liquidificador e então adicione os ingredientes.
- A função de liquidificar com Início Suave inicia automaticamente o liquidificador a uma velocidade mais lenta para colocar os ingredientes sobre as lâminas, e então aumenta rapidamente para a velocidade selecionada para desempenho excelente. A função de liquidificar em Início Suave funciona apenas quando uma velocidade é selecionada e não funciona com o modo PULSAR ou a função MOER GELO.

IMPORTANTE: Se liquidificar alimentos ou líquidos quentes, remova o copo de ingredientes do centro e coloque uma toalha sobre a tampa. Opere apenas na velocidade AGITAR. Não use PULSAR com a função MOER GELO, ou para líquidos quentes.

Guia de controle de velocidade

Item	Velocidade	Item	Velocidade
Bebida com gelo misturado	Moer Gelo, 5 Liquidificar	Molho	3 Misturar
Cheesecake	5 Liquidificar	Bebida à base de leite gelado	Moer Gelo, 5 Liquidificar
Frutas picadas	Pulsar, 2 Picar	Salada de carne pararecheio de sanduíche	Pulsar, 2 Picar
Vegetais cortados	Pulsar, 2 Picar	Mousse	5 Liquidificar
Mistura à base de cream cheese	1 Agitar	Mingau de aveia	4 Purê
Sopa cremosa	1 Agitar	Massa de panqueca	3 Misturar
Gelo moído/picado	Moer Gelo	Molho Pesto	2 Picar
Molho	1 Agitar	Purê de frutas/Papinha para bebês	4 Purê
Frutas frescas cortadas finas	Moer Gelo	Purê de carne/Papinha para bebês	4 Purê
Vegetais frescos cortados finos	Moer Gelo	Purê de vegetais/Papinha para bebês vegetais	4 Purê
Gelatina mole para torta/sobremesas	5 Liquidificar	Molho para salada	3 Misturar
Frutas cortadas congeladas (descongelar levemente até que possa ser espetada com a ponta de uma faca)	Moer Gelo	Cobertura crocante de migalhas	Pulsar, 2 Picar
Bebida baseada em frozen yogurt	5 Liquidificar	Bebida à base de sherbet	1 Agitar, 5 Liquidificar
Suco de frutas de concentrado congelado	1 Agitar, 3 Misturar	Ricota cremosa ou queijo cottage	1 Agitar, 3 Misturar
Bebida à base de frutas (fina)	Moer Gelo, 5 Liquidificar	Cobertura de streusel	2 Picar
Bebida à base de frutas (grossa)	Moer Gelo, 1 Agitar	Cobertura crocante de migalhas doce	Pulsar, 2 Picar
Molho à base de frutas	1 Agitar	Cobertura crocante doce	Pulsar, 2 Picar
Quijote rápido molhado	5 Liquidificar	Molho à base de vegetais	1 Agitar
		Massa de waffle	3 Misturar

DICAS PARA RESULTADOS EXCELENTES

Dicas Rápidas

- Se você estiver fazendo bebidas usando gelo, inicie com MOER GELO, e termine com a velocidade 5 em LIQUIDIFICAR para produzir uma textura mais lisa.
- Gelo diretamente do freezer moerá melhor que gelo parcialmente derretido para neve.
- Cubos de gelo menores podem ser picados ou moídos mais rápido que os grandes.
- Para muitas misturas de ingredientes, inicie o processo de liquidificação em AGITAR para combinar totalmente os ingredientes. E então aumente para uma velocidade mais rápida, como desejado.
- Se desejado, remova o copo de ingredientes do centro da tampa da jarra para adicionar líquidos ou cubos de gelo enquanto o liquidificador está operando nas velocidades AGITAR, PICAR ou MOER.
- Pare o liquidificador antes de usar utensílios na jarra. Use uma espátula de borracha para misturar ingredientes apenas quando o liquidificador estiver desligado. Nunca use nenhum utensílio, incluindo espátulas, na jarra enquanto o motor estiver em operação.
- Esfrie alimentos quentes, se possível, antes de liquidificar. Comece a liquidificar alimentos mornos em AGITAR. Aumente para velocidades maiores, uma por vez, se necessário.
- Ao liquidificar alimentos ou líquidos quentes, não encha o copo do liquidificador até o topo. Fixe a tampa, remova o copo de ingredientes do centro, e coloque uma toalha sobre a tampa. Opere apenas na velocidade AGITAR. Não coloque as mãos diretamente na tampa da jarra ao processar alimentos ou líquidos quentes.

Como fazer...

Dissolver gelatina com sabor: Derrame água fervente na jarra; adicione a gelatina. Remova o copo de ingredientes do centro e coloque uma toalha sobre a tampa. Misture em AGITAR até que a gelatina esteja dissolvida, cerca de 10 a 30 segundos. Adicione outros ingredientes.

Fazer migalha de biscoitos, bolachas ou pães: Quebre os biscoitos, bolachas ou pão em pedaços de cerca de 4 cm de diâmetro. Coloque na jarra. No modo pulsar, cubra e liquidifique em PICAR, pulsando algumas vezes, cerca de 3 segundos por vez, até atingir a consistência desejada.

Fazer migalhas mais finas para crostas de tortas e sobremesas: Quebre os biscoitos, bolachas ou pão em pedaços de cerca de 4 cm de diâmetro e coloque na jarra. No modo pulsar, cubra e liquidifique em LIQUIDIFICAR, pulsando algumas vezes até atingir a consistência desejada, cerca de 20 a 30 segundos.

Picar frutas e vegetais: Coloque 2 copos (475 ml) de pedaços de frutas ou vegetais na jarra. No modo pulsar, cubra e liquidifique em AGITAR, pulsando algumas vezes, cerca de 2 a 3 segundos por vez, até atingir a consistência desejada.

Fazer purê de frutas: Coloque 2 copos (475 ml) de frutas enlatadas ou cozidas na jarra. Adicione 2 a 4 colheres de sopa (30 a 60 ml) de suco de frutas ou água por copo (240 ml) de fruta. Cubra e misture em PURÉ por 5 a 10 segundos.

Fazer purê de vegetais: Coloque 2 copos (475 ml) de vegetais enlatados ou cozidos na jarra. Adicione 2 a 4 colheres de sopa (30 a 60 ml) de caldo, água ou leite por copo (240 ml) de vegetais. Cubra e misture em PURÉ por 10 a 20 segundos.

Fazer purê de carne: Coloque a carne cozida, em cubos, e macia na jarra. Adicione 3 a 4 colheres de sopa (45 a 60 ml) de caldo, água ou leite por copo (240 ml) de carne. Cubra e misture em AGITAR por 10 segundos. Pare o liquidificador e raspe as laterais da jarra. Cubra e misture em PURÉ por 10 a 20 segundos extras.

Tirar pedaços de molhos: Se o molho ou cobertura ficar com pedaços, coloque-o na jarra. Cubra e misture em MISTURAR até ficar liso, cerca de 5 a 10 segundos.

Combinar farinha e líquidos para fazer massas: Coloque a farinha e líquido na jarra. Cubra e misture em AGITAR até ficar liso, por 5 a 10 segundos.

Preparar molho branco: Coloque leite, farinha, e sal a gosto na jarra. Cubra e misture em AGITAR até misturar bem, por 5 a 10 segundos. Derrame em uma panela e cozinhe como de hábito.

Fazer smoothies: Coloque os líquidos e ingredientes congelados na jarra primeiro, e então adicione os outros ingredientes no topo. Cubra e misture em MOER GELO por 10 a 15 segundos, em LIQUIDIFICAR por 10 a 15 segundos.

DICAS PARA RESULTADOS EXCELENTES

Preparar massa de panqueca ou waffle a partir de misturas: Coloque a mistura e os outros ingredientes na jarra. Cubra e misture em MISTURAR até misturar bem, por 10 a 20 segundos. Pare o liquidificador e raspe as laterais da jarra, se necessário.

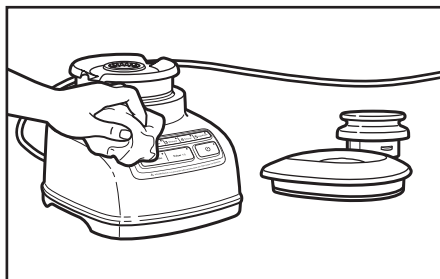
Ralar queijo: Corte queijo bem gelado em cubos de 1,5 cm. Coloque até 1/2 copo (120 ml) de queijo na jarra. Cubra e misture em LIQUIDIFICAR por 5 a 10 segundos. Para queijos mais duros, como parmesão, deixe em temperatura ambiente e então misture em LIQUIDIFICAR por 10 a 15 segundos.

CUIDADOS E LIMPEZA

Limpendo o liquidificador

A jarra do liquidificador pode ser limpa facilmente enquanto ainda está fixada à base, ou individualmente.

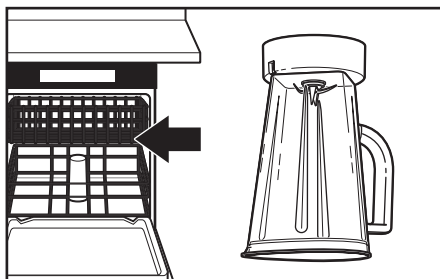
- Limpe o liquidificador completamente toda vez que usar.
- Não mergulhe a base do liquidificador ou o fio em água.
- Não use limpadores abrasivos ou esponjas ásperas.



- 1** Para limpar a base do liquidificador, teclado de toque, fio, tampas e copo de ingredientes: Limpe com um pano úmido e morno; limpe novamente com um pano úmido, e seque com um pano macio



- 2** Para limpar a jarra enquanto está fixa à base: Mantenha a jarra na base do liquidificador, encha até a metade com água morna (não quente), e adicione 1 ou 2 gotas de detergente líquido. Coloque a tampa na jarra, pressione a velocidade AGITAR, e ligue o liquidificador por 5 a 10 segundos. Remova a jarra e enxágue com água morna.



- 3** Para limpar a jarra individualmente: Lave a jarra em máquina de lavar na bandeja do topo ou de baixo, de cabeça para baixo. Ou lave manualmente com água e sabão, enxágue e seque.

IMPORTANTE: Lave a tampa e copo de ingredientes manualmente para melhores resultados.

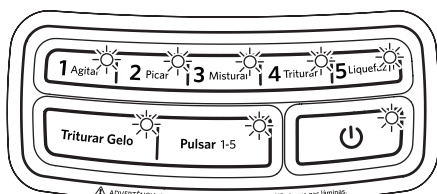
RESOLUÇÃO DE PROBLEMAS

IMPORTANTE: O liquidificador não opera em nenhuma velocidade a não ser que o botão LIGAR seja pressionado antes.

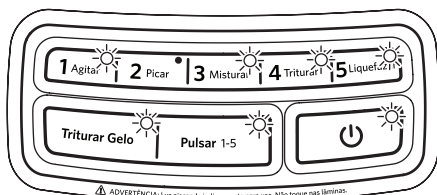
Liquidificador não funciona quando um ajuste é selecionado



Nenhuma luz indicadora está acesa.



Todas as luzes indicadoras estão piscando ao mesmo tempo.



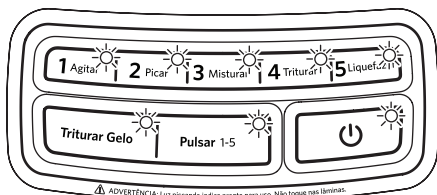
Uma luz indicadora está piscando alternadamente.

Verifique se o liquidificador está ligado a uma tomada aterrada. Se estiver, pressione LIGAR; e tire o liquidificador da tomada. Coloque de volta na mesma tomada, e pressione LIGAR. Se o liquidificador ainda não funcionar, verifique o fusível ou disjuntor do circuito elétrico onde o liquidificador está conectado e certifique-se que o circuito está fechado.

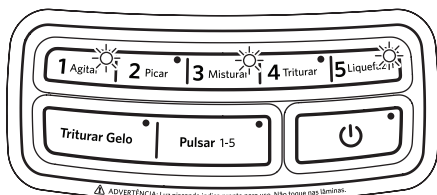
Se o liquidificador estiver ligado na tomada, mas nada acontece quando LIGAR é pressionado, e todas as luzes indicadoras estão piscando, o rotor do motor pode estar travado. Pressione LIGAR; e tire o liquidificador da tomada. Coloque de volta na tomada; então pressione LIGAR e selecione a velocidade desejada.

Se o liquidificador estiver ligado na tomada, mas não inicia e uma luz está piscando alternadamente a partir de todas as outras luzes indicadoras, o liquidificador pode ter uma tecla travada. Pressione LIGAR para desligar o liquidificador, e tire o liquidificador da tomada. Coloque o liquidificador de volta na tomada e pressione LIGAR para reiniciar a tecla travada.

Liquidificador para durante a operação



Todas as luzes indicadoras estão piscando ao mesmo tempo.



Todas as luzes indicadoras estão piscando

O liquidificador pode estar sobrecarregado. Se o liquidificador ficar sobrecarregado ao liquidificar ingredientes pesados, automaticamente parará para evitar danos ao motor. Pressione LIGAR para reiniciar o liquidificador e desligue da tomada. Remova a jarra da base e divida os conteúdos em partes pequenas. Adicionar líquido à jarra também pode reduzir a carga do liquidificador.

O liquidificador pode estar travado. Se estiver travado, o liquidificador parará a operação para evitar danos ao motor. Pressione LIGAR para reiniciar o liquidificador e desligue da tomada. Remova a jarra da base e, com uma espátula, libere as lâminas quebrando ou removendo os conteúdos no fundo da jarra.

