

5KFP0933,  
KJA09



**KitchenAid**

## TABLE OF CONTENTS

### FOOD PROCESSOR SAFETY

|                               |   |
|-------------------------------|---|
| Important safeguards .....    | 3 |
| Electrical requirements ..... | 4 |

### PARTS AND FEATURES

|                                   |   |
|-----------------------------------|---|
| Parts and accessories .....       | 5 |
| Accessories selection guide ..... | 6 |

### ASSEMBLING THE FOOD PROCESSOR

|  |    |
|--|----|
| Attaching the work bowl .....                  | 7  |
| Attaching the work bowl cover .....            | 7  |
| Installing the adjustable slicing disc .....   | 8  |
| Adjusting the slicing thickness .....          | 8  |
| Installing the reversible shredding disc ..... | 9  |
| Installing the multipurpose blade .....        | 10 |

### OPERATING THE FOOD PROCESSOR

|                                  |    |
|----------------------------------|----|
| Using the Food Processor .....   | 11 |
| Using the 3-in-1 feed tube ..... | 12 |
| Removing processed foods .....   | 13 |

### TIPS FOR GREAT RESULTS

|   |    |
|---|----|
| Using the multipurpose blade .....      | 14 |
| Using a slicing or shredding disc ..... | 15 |
| Helpful hints .....                     | 16 |

### CARE AND CLEANING

|       |    |
|-------|----|
| ..... | 17 |
|-------|----|

### TROUBLESHOOTING

|       |    |
|-------|----|
| ..... | 18 |
|-------|----|

For more information, visit our website at: [KitchenAid.com.au](http://KitchenAid.com.au)

## FOOD PROCESSOR SAFETY

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

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



This is the safety alert symbol.

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

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

**! DANGER**

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

**! WARNING**

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

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

# 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 Food Processor in water or other liquid.
- 3.** Children must be supervised to ensure that they not play with, reach, or use the appliance and its cord.
- 4.** Unplug from the outlet when not in use, before putting on or taking off parts, and before cleaning.
- 5.** Avoid contacting moving parts.
- 6.** Do not operate any appliance with a damaged cord or plug, or after the appliance malfunctions, or is dropped or damaged in any manner. Return appliance to the nearest Authorized Service Facility for examination, repair, or electrical or mechanical adjustment, in order to avoid a hazard..
- 7.** The use of attachments not recommended or sold by KitchenAid may cause fire, electric shock, or injury.
- 8.** Do not use outdoors.
- 9.** Do not let cord hang over edge of table or counter.
- 10.** Keep hands and utensils away from moving blades or discs while processing food to reduce the risk of severe injury to persons or damage to the Food Processor. A scraper may be used but must be used only when the Food Processor is not running.
- 11.** Blades are sharp. Care should be taken when handling the sharp cutting blades, emptying the bowl and during cleaning.
- 12.** To reduce the risk of injury, never place cutting blade or discs on base without first putting bowl properly in place.
- 13.** Be certain cover is securely locked in place before operating appliance.
- 14.** Never feed food by hand. Always use the food pusher.
- 15.** Do not attempt to defeat the cover interlock mechanism.
- 16.** To disconnect, turn any control to “OFF,” then remove plug from wall outlet.

## FOOD PROCESSOR SAFETY

- 17.** This appliance is not intended for use by persons with reduced physical, sensory, or mental capabilities, or lack of experience and knowledge, unless they have been given supervision or instruction concerning use of the appliance in a safe way by a person responsible for their safety, and if they understand the hazards involved.
- 18.** This appliance is intended to be used in household and similar applications such as:
  - staff kitchen areas in shops, offices, and other working environments;
  - farm houses;
  - by clients in hotels, motels, and other residential type environments;
  - bed and breakfast type environments.
- 19.** Be careful if hot liquid is poured into the food processor or blender as it can be ejected out of the appliance due to a sudden steaming.

## **SAVE THESE INSTRUCTIONS**

**This product is designed for household use only.**

### Electrical requirements

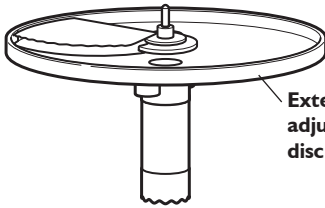
Voltage: 220-240 VAC

Frequency: 50/60 Hz

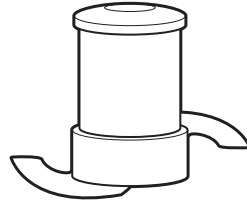
Wattage: 240 Watts

# PARTS AND FEATURES

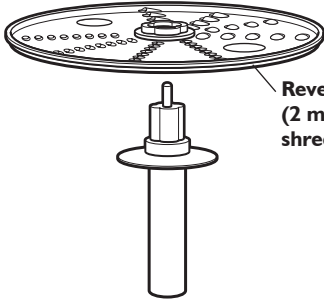
## Parts and accessories



Externally adjustable slicing disc (thin to thick)



Multipurpose stainless steel blade



Reversible (2 mm and 4 mm) shredding disc

Disc adapter

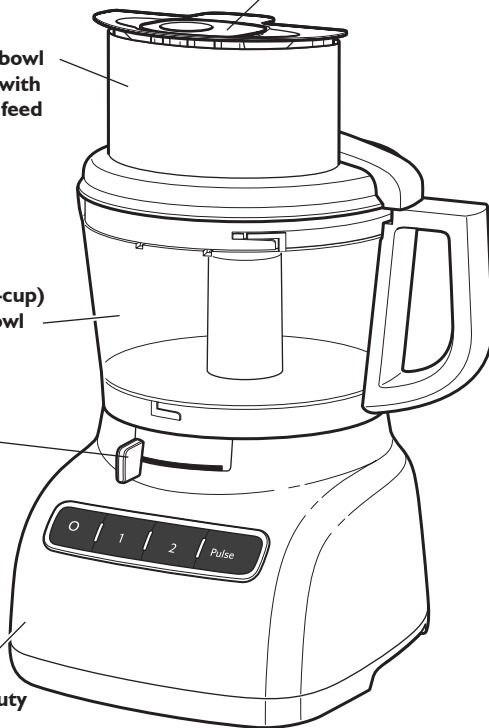
3-piece food pusher

Work bowl cover with 3-in-1 feed tube

2.0 L (9-cup) work bowl













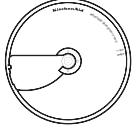




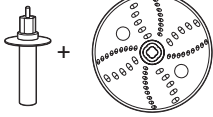
Externally adjustable slicing control

Heavy-duty base



# PARTS AND FEATURES

## Accessories selection guide

| Action  | Setting   | Food  | Accessory  |
|---|---|---|--|
| <br>Chop<br><br><br>Mince<br><br><br>Puree<br><br><br>Mix | <br><br> | Cheese<br>Chocolate<br>Fruit<br>Fresh herbs<br>Nuts<br>Tofu<br>Vegetables<br><br>Pasta Sauce<br>Pesto<br>Salsa<br>Sauces  | <b>Multipurpose stainless steel blade</b><br><br> |
| <br>Slice thin<br><br><br>Slice thick   | <br>  | Fruit (soft)<br>Potatoes<br>Tomatoes<br>Vegetables (soft)<br><br>Cheese<br>Chocolate<br>Fruit (hard)<br>Vegetables (hard) | <b>Externally adjustable slicing disc</b><br><br> |
| <br>Shred medium<br><br><br>Shred fine  | <br>  | Potatoes<br>Vegetables (soft)<br><br>Cabbage<br>Cheese<br>Chocolate<br>Fruit (hard)<br>Vegetables (hard)                  | <b>Reversible shredding disc</b><br><br>          |

# ASSEMBLING THE FOOD PROCESSOR

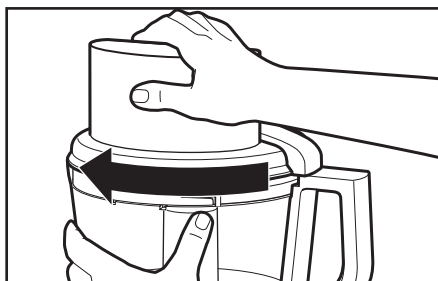
## Attaching the work bowl

### Before First Use

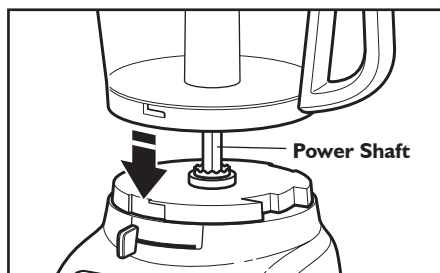
Before using your Food Processor for the first time, wash all parts and accessories either by hand or in the dishwasher (see “Cleaning the Food Processor” section).

**NOTE:** Your Food Processor is shipped with the work bowl cover installed on the work bowl.

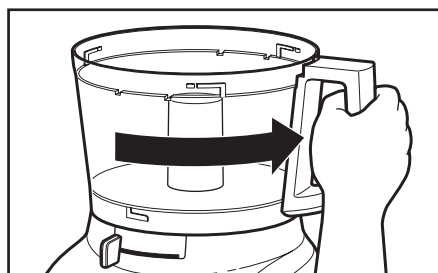
**IMPORTANT:** Place the Food Processor on a dry, level countertop with the controls facing forward. Do not plug in the Food Processor until it is completely assembled.



1 Grasp the feed tube on the work bowl cover and turn it clockwise to remove it from the work bowl.



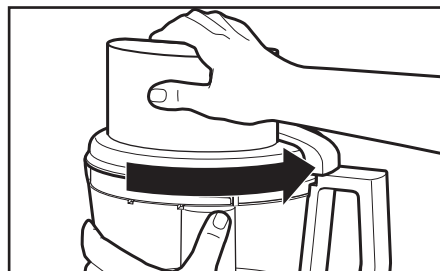
2 Place the work bowl on the base, aligning the raised portion with the indentation on the base. The center hole should fit over the power shaft.



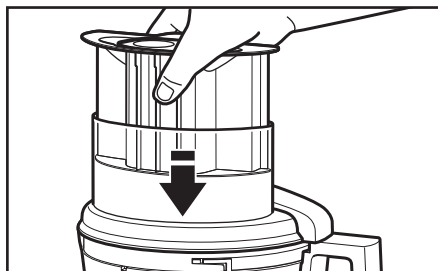
3 Grasp the work bowl handle and turn the bowl counterclockwise to lock it on the base.

## Attaching the work bowl cover

**NOTE:** Be sure to install the desired accessory before attaching the work bowl cover.



1 Place the work bowl cover on the work bowl with the feed tube just to the left of the work bowl handle. Grasp the feed tube and turn the cover to the right until it locks into place.

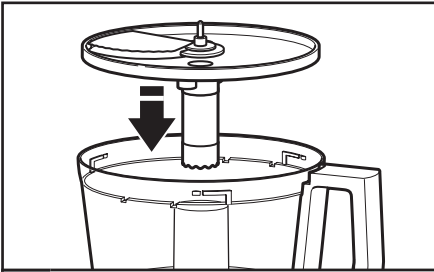


2 Fit the food pusher into the 3-in-1 feed tube. See “Using the 3-in-1 Feed Tube” for details on working with different sized foods.

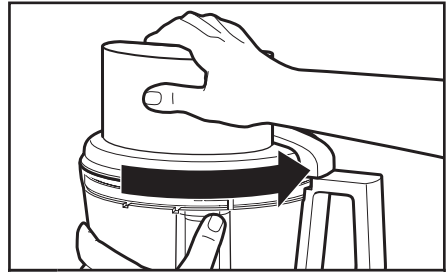
**NOTE:** Your Food Processor will not operate unless the work bowl and work bowl cover are properly locked on the base, and the large pusher is inserted to the maximum fill line on the feed tube (approximately halfway down).

# ASSEMBLING THE FOOD PROCESSOR

## Installing the adjustable slicing disc

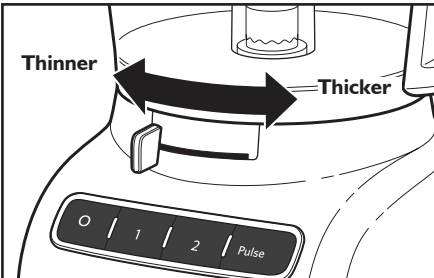


- 1 Hold the slicing disc by the finger grips and lower it onto the drive adapter. You may need to turn the disc/drive adapter until it drops down into place.



- 2 Install the work bowl cover, being sure it locks into place.

## Adjusting the slicing thickness



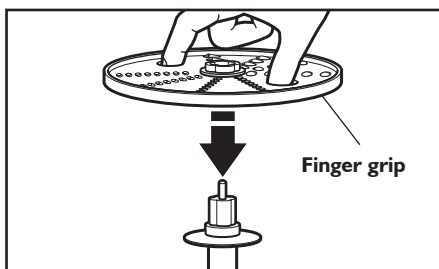
- 1 Set the desired slicing thickness by moving the lever to the left for thinner slices or to the right for thicker slices.

**NOTE:** The lever only works with the adjustable slicing disc. Changing thickness settings with other discs or blades installed will have no effect on operation.

# ASSEMBLING THE FOOD PROCESSOR

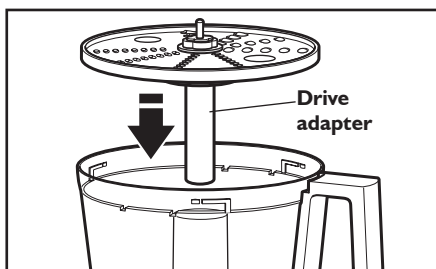
## Installing the reversible shredding disc

English



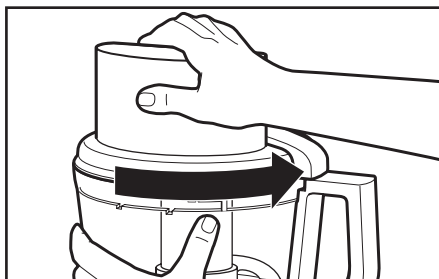
Finger grip

- 1 Hold the reversible shredding disc by the 2 finger grips with the desired shredding side facing UP. Insert the disc adapter into the hole in the bottom of the disc.



Drive adapter

- 2 With the work bowl installed, slide the drive adapter onto the power shaft. Then install the work bowl cover, being sure it locks into place. You may need to turn the disc/adapter until it drops into place.

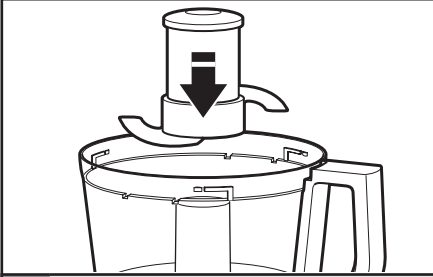


- 3 Install the work bowl cover, being sure it locks into place.

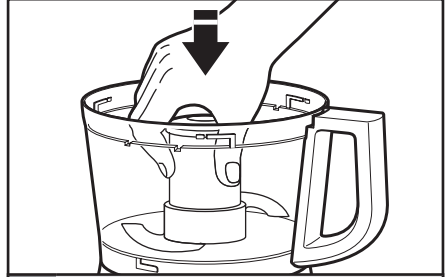
# ASSEMBLING THE FOOD PROCESSOR

## Installing the multipurpose blade

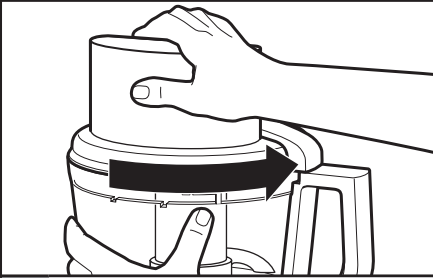
**IMPORTANT:** The multipurpose blade can only be used with the work bowl.



- 1** Place the blade on the power shaft. Rotate the blade so it falls into place on the power shaft.



- 2** Push to lock: Press down firmly on the multipurpose blade until it is down as far as it will go. The multipurpose blade features an internal seal that fits tightly over the center of the work bowl.



- 3** Install the work bowl cover, being sure it locks into place.

# OPERATING THE FOOD PROCESSOR

## Using the Food Processor

### **⚠ WARNING**



#### Rotating Blade Hazard

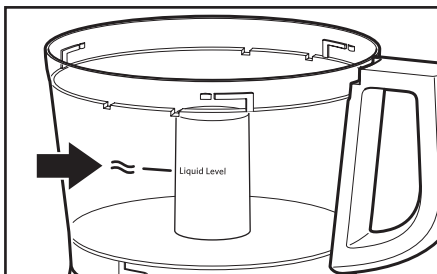
Always use food pusher.

Keep fingers out of openings.

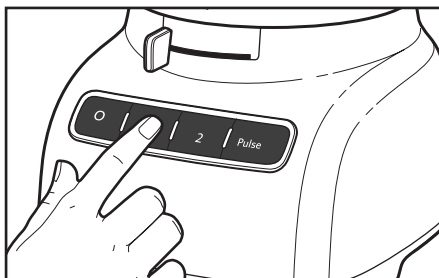
Keep away from children.

Failure to do so can result in amputation or cuts.

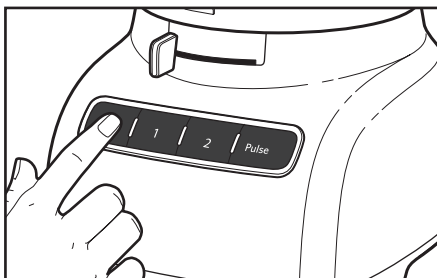
Before operating the Food Processor, be sure the work bowl, blades, and work bowl cover are properly assembled on the Food Processor base (see “Assembling the Food Processor” section).



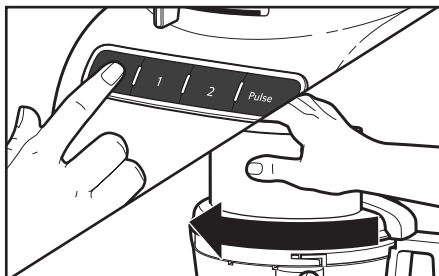
This line on the work bowl indicates the maximum level of liquid that can be processed by the Food Processor.



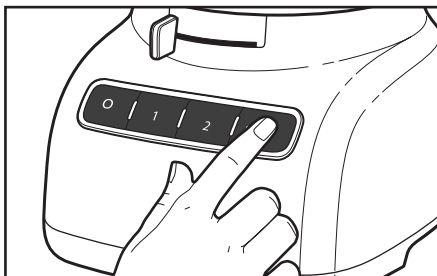
- 1** To turn on, press 1 (low) or 2 (high). The Food Processor will run continuously and the indicator light will glow.



- 2** When finished, press the “O” (Off) button. The indicator light will go out and the blade or disc will slow to a stop.



- 3** Wait until the blade or disc comes to a complete stop before removing the work bowl cover. Be sure to turn off the Food Processor before removing the work bowl cover, or before unplugging the Food Processor.

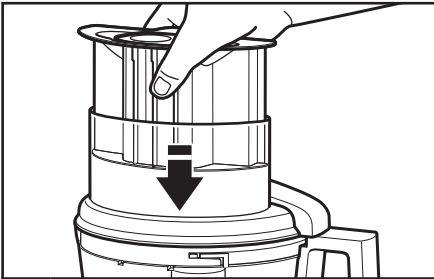


- 4** The pulse control allows precise control of the duration and frequency of processing. It's great for jobs which require a light touch. Just press and hold the PULSE Button to start processing at high speed, and release it to stop.

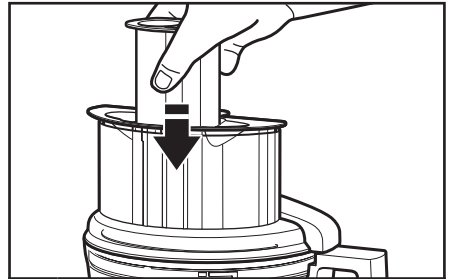
**NOTE:** If the Food Processor fails to operate, make sure the work bowl and cover are properly locked on the base (see “Assembling the Food Processor” section).

# OPERATING THE FOOD PROCESSOR

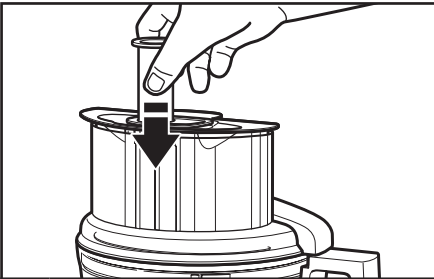
## Using the 3-in-1 feed tube



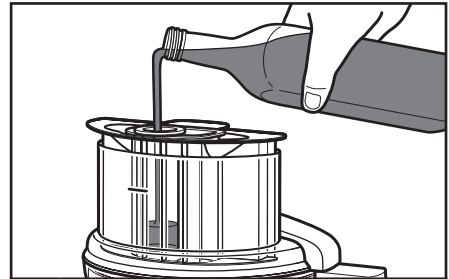
**1** Use the entire feed tube and the large food pusher to process large items.



**2** Use the medium food pusher in the feed tube to process smaller items.



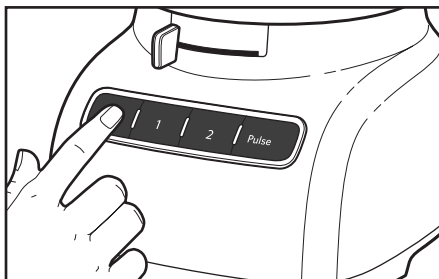
**3** Use the small food pusher to slice or shred the smallest, thinnest items.



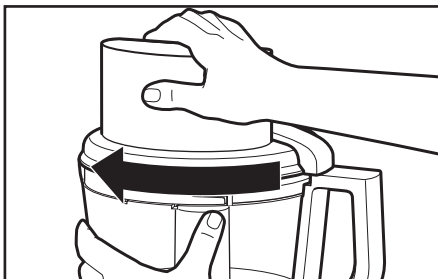
**4** Use the drizzle hole in the small food pusher to slowly drizzle oil or other liquid ingredients into the work bowl. The drizzle hole flow rate is ideal for making mayonnaise.

# OPERATING THE FOOD PROCESSOR

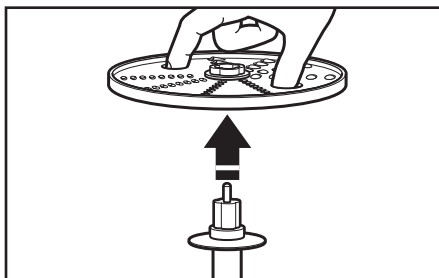
## Removing processed foods



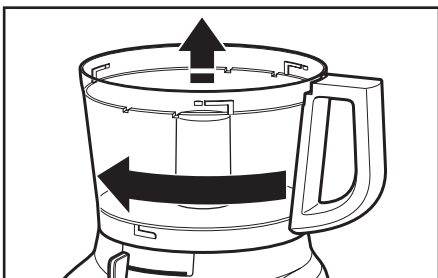
- 1** Press the "O" (Off) button and unplug before disassembling.



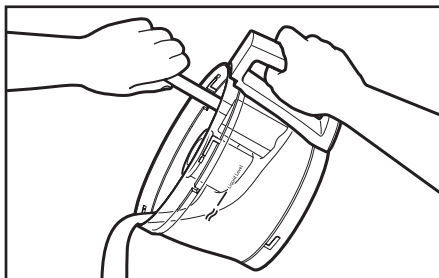
- 2** Turn the work bowl cover to the left and remove.



- 3** If using a disc, remove it before removing the bowl. Holding the disc by the 2 finger grips, lift it straight up, then remove the adapter.



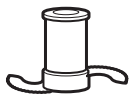
- 4** Turn the work bowl to the left to unlock it from the base. Lift to remove.



- 5** The multipurpose blade can be removed from the work bowl before the contents are emptied. You may also leave the blade locked in place. Then remove food from the bowl and blade with a spatula.

# TIPS FOR GREAT RESULTS

## Using the multipurpose blade



### **To chop fresh fruits or vegetables:**

Peel, core, and/or remove seeds. Cut food in 2.5-3.75 cm (1 to 1½-inch) pieces. Process food to desired size, using Speed 1 (low). Scrape sides of bowl, if necessary.

### **To puree cooked fruits and vegetables (except potatoes):**

Add 60 ml (¼ cup) liquid from recipe per 235 ml (1 cup) of food. Process food, using short pulses, until finely chopped. Then process continuously until reaching desired texture. Scrape sides of bowl, if necessary.

### **To prepare mashed potatoes:**

Shred hot cooked potatoes using the shredding disc. Exchange shredding disc for multipurpose blade. Add softened butter, milk, and seasonings. Pulse 3 to 4 times, 2 to 3 seconds each time, until smooth and milk is absorbed. Do not over process.

### **To chop dried (or sticky) fruits:**

The food should be cold. Add 60 ml (¼ cup) flour from recipe per 120 ml (½ cup) dried fruit. Process fruit, using short pulses, until reaching desired texture.

### **To finely chop citrus peel:**

With sharp knife, peel colored portion (without white membrane) from citrus. Cut peel in small strips. Process until finely chopped.

### **To mince garlic or to chop fresh herbs or small quantities of vegetables:**

With Food Processor running, add food through the feed tube. Process until chopped. For best results, make sure work bowl and herbs are very dry before chopping.

### **To chop nuts or make nut butters:**

Process up to 710 ml (3 cups) of nuts to desired texture, using short pulses, 1 to 2 seconds each time. For a coarser texture, process smaller batches, pulsing 1 or 2 times, 1 to 2 seconds each time. Pulse more often for finer texture. For nut butters, process continuously until smooth. Store in refrigerator.

**NOTE:** Processing nuts and other hard foods may scratch the surface finish on the inside of the bowl.

### **To chop cooked or raw meat, poultry, or seafood:**

The food should be very cold. Cut in 2.5 cm (1-inch) pieces. Process up to 455 g (1 pound) at a time to desired size, using short pulses, 1 to 2 seconds each time. Scrape sides of bowl, if necessary.

### **To make bread, cookie, or cracker crumbs:**

Break food into 3.75-5 cm (1½ to 2-inch) pieces. Process until fine. For larger pieces, pulse 2 to 3 times, 1 to 2 seconds each time. Then process until fine.

### **To melt chocolate in a recipe:**

Combine chocolate and sugar from recipe in work bowl. Process until finely chopped. Heat liquid from recipe. With Food Processor running, pour hot liquid through the feed tube. Process until smooth.

### **To grate hard cheeses, such as Parmesan and Romano:**

Never attempt to process cheese that cannot be pierced with the tip of a sharp knife. You can use the multi-purpose blade to grate hard cheeses. Cut cheese in 2.5 cm (1-inch) pieces. Place in work bowl. Process, using short pulses, until coarsely chopped. Process continuously until finely grated. Pieces of cheese can also be added through the feed tube while the Food Processor is running.

## Using a slicing or shredding disc

### **! WARNING**



#### **Rotating Blade Hazard**

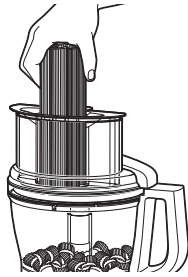
- Always use food pusher.**
- Keep fingers out of openings.**
- Keep away from children.**
- Failure to do so can result in amputation or cuts.**



**To slice or shred fruits or vegetables that are long and relatively small in diameter, such as celery, carrots, and bananas:**

Cut food to fit wide mouth feed tube vertically or horizontally, and pack feed tube securely to keep food positioned properly. Do not exceed the Max Fill line. Process using even pressure with wide food pusher.

Or use the small feed tube in the 3-piece food pusher. Position food vertically in the tube and use the small food pusher to process food.



**To slice or shred fruits and vegetables that are round, such as onions, apples, and green peppers:**

Peel, core, and remove seeds. Cut in halves or quarters to fit feed tube. Position in feed tube. Process using even pressure with food pusher.

**To slice or shred fruits and vegetables that are small, such as strawberries, mushrooms, and radishes:**

Position food vertically or horizontally in layers within the feed tube. Fill feed tube in order to keep food positioned properly. Process, using even pressure. Or use the small feed tube in the 3-piece food pusher. Position food vertically in the tube and use the small food pusher to process food.

**To slice uncooked meat or poultry, such as stir-fry meats:**

Cut or roll food to fit feed tube. Wrap and freeze food until hard to the touch, 30 minutes to 2 hours, depending on thickness of food. Check to be sure you can still pierce food with the tip of a sharp knife. If not, allow to thaw slightly. Process using even pressure with food pusher.

**To slice cooked meat or poultry, including salami, pepperoni, etc.:**

Food should be very cold. Cut in pieces to fit feed tube. Process food using firm, even pressure with food pusher.

**To shred spinach and other leaves:**

Stack leaves. Roll up and stand up in feed tube. Process using even pressure with food pusher.



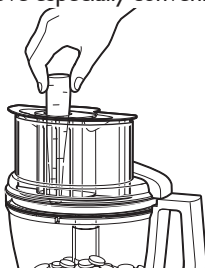
**To shred firm and soft cheeses:**

Firm cheese should be very cold. For best results with soft cheeses, such as mozzarella, freeze 10 to 15 minutes before processing. Cut to fit feed tube. Process using even pressure with food pusher.

# TIPS FOR GREAT RESULTS

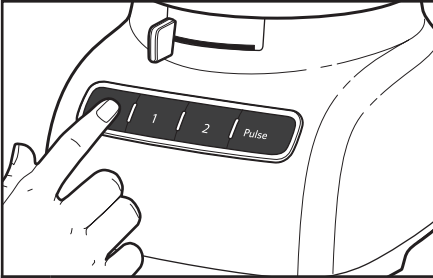
## Helpful hints

- To avoid damage to the blade or motor, do not process food that is so hard or firmly frozen that it cannot be pierced with the tip of a sharp knife. If a piece of hard food, such as a carrot, becomes wedged or stuck on the blade, stop the Food Processor and remove the blade. Gently remove food from the blade.
- Do not overfill work bowl. For thin mixtures, fill work bowl up to 1/2 to 2/3 full. For thicker mixtures, fill work bowl up to 3/4 full. For liquids, fill up to the maximum level as described in “Using the Food Processor” section. When chopping, the work bowl should be no more than 1/3 to 1/2 full.
- Position slicing discs so the cutting surface is just to the right of the feed tube. This allows the blade a full rotation before contacting the food.
- To capitalize on the speed of the Food Processor, drop ingredients to be chopped through the feed tube while the Food Processor is running.
- Different foods require varying degrees of pressure for best shredding and slicing results. In general, use light pressure for soft, delicate foods (strawberries, tomatoes, etc.), moderate pressure for medium foods (zucchini, potatoes, etc.), and firmer pressure for harder foods (carrots, apples, hard cheeses, partially frozen meats, etc.).
- Soft and medium-hard cheese may spread out or roll up on the shredding disc. To avoid this, shred only well-chilled cheese.
- Sometimes slender foods, such as carrots or celery, fall over in the feed tube, resulting in an uneven slice. To minimize this, cut food in several pieces and pack the feed tube with the food. For processing small or slender items, the small feed tube in the 3-piece food pusher will prove especially convenient.
- When preparing a cake or cookie batter or quick bread, use the multipurpose blade to cream fat and sugar first. Add dry ingredients last. Place nuts and fruit on top of flour mixture to prevent overchopping. Process nuts and fruits, using short pulses, until blended with other ingredients. Do not overprocess.
- When shredded or sliced food piles up on one side of the bowl, stop the Food Processor and redistribute the food using a spatula.
- When food quantity reaches the bottom of a slicing or shredding disc, remove the food.
- A few larger pieces of food may remain on top of the disc after slicing or shredding. If desired, cut these by hand and add to mixture.
- Use a spatula to remove ingredients from the work bowl.
- Organize processing tasks to minimize bowl cleanup. Process dry or firm ingredients before liquid ingredients.
- To clean ingredients from the multipurpose blade easily, just empty the work bowl, replace the lid, and pulse 1 to 2 seconds to spin the blade clean.
- After removing the work bowl cover, place it upside down on the counter. This will help keep the counter clean.
- Your Food Processor is not designed to perform the following functions:
  - Grind coffee beans, grains, or hard spices
  - Grind bones or other inedible parts of food
  - Liquefy raw fruits or vegetables
  - Slice hard-cooked eggs or unchilled meats
- If any plastic parts should discolor due to the types of food processed, clean them with lemon juice.

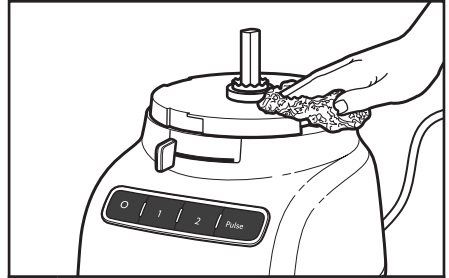


# CARE AND CLEANING

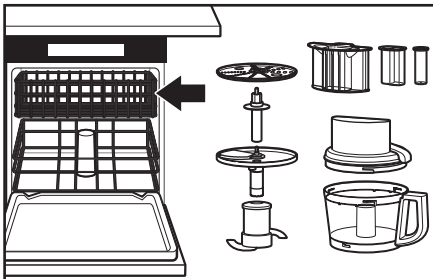
**IMPORTANT:** These BPA-free bowls require special handling. If you choose to use a dishwasher instead of hand washing, please follow these guidelines.



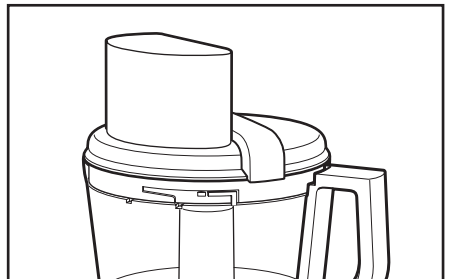
**1** Press the “O” (Off) button, then unplug the Food Processor before cleaning.



**2** Wipe the base and cord with a warm, sudsy cloth, and wipe clean with a damp cloth. Thoroughly dry with a soft cloth. Do not use abrasive cleaners or scouring pads.



**3** All parts are top rack dishwasher safe. Avoid laying the bowl on its side. Thoroughly dry all parts after washing. Use gentle dishwashing cycles such as normal. Avoid high temperature cycles.



**4** To prevent damage to the locking system, always store the work bowl and work bowl cover in the unlocked position when not in use. Wrap the power cord around the work bowl, then secure the plug by clipping it to the cord.

**NOTE:** If washing the Food Processor parts by hand, avoid the use of abrasive cleansers or scouring pads. They may scratch or cloud the work bowl and cover.

# TROUBLESHOOTING

**If your Food Processor should malfunction or fail to operate, check the following:**

**Food Processor doesn't run:**

- Make sure that the bowl and lid are properly aligned and locked in place and the large food pusher is inserted in the feed tube.
- When using the large feed tube opening, make sure that food is not above the Max. Fill line on the feed tube.
- Press only one button at a time. The Food Processor will not operate if more than one button is pressed at the same time.
- Is the Food Processor plugged in?
- Is the fuse in the circuit to the Food Processor in working order? If you have a circuit breaker box, be sure the circuit is closed.
- Unplug the Food Processor, then plug it back into the outlet.
- If the Food Processor is not at room temperature, wait until it reaches room temperature and retry.

**Food Processor not shredding or slicing properly:**

- Make sure the raised-blade side of the disc is positioned face up on the common adapter.
- If using the adjustable slicing blade, make sure it is set to the correct thickness.
- Make sure ingredients are suitable for slicing or shredding. See "Tips for Great Results" section.

**If the work bowl cover won't close when using the disc:**

- Make sure the disc is installed correctly, with the raised nub on top, and is positioned properly on the drive adapter.

Do not return the Food Processor to the retailer. Retailers do not provide service.

# ÍNDICE

|   |    |
|---|----|
| <b>AVISOS DE SEGURANÇA</b>                        |    |
| Instruções importantes de segurança.....          | 20 |
| Condições elétricas.....                          | 22 |
| <b>POR ONDE COMEÇO?</b>                           |    |
| Rede elétrica da residência.....                  | 23 |
| Conexão à tomada.....                             | 23 |
| <b>PEÇAS E CARACTERÍSTICAS</b>                    |    |
| Peças e acessórios.....                           | 24 |
| Guia de seleção de acessórios.....                | 25 |
| <b>MONTAGEM DO PROCESSADOR DE ALIMENTOS</b>       |    |
| Fixação da tigela de trabalho.....                | 26 |
| Fixação da tampa da tigela de trabalho.....       | 27 |
| Instalação do disco fatiador ajustável.....       | 27 |
| Ajuste da espessura de fatiamento.....            | 28 |
| Instalação do disco ralador reversível.....       | 28 |
| Instalação da lâmina multifunções.....            | 29 |
| <b>OPERANDO O PROCESSADOR DE ALIMENTOS</b>        |    |
| Usando o processador de alimentos.....            | 30 |
| Usando o tubo de alimentação 3 em 1.....          | 31 |
| Removendo alimentos processados.....              | 32 |
| <b>DICAS PARA EXCELENTES RESULTADOS</b>           |    |
| Usando a lâmina multifunções.....                 | 33 |
| Usando o disco ralador ou fatiador.....           | 34 |
| Dicas úteis.....                                  | 35 |
| <b>CUIDADOS E LIMPEZA</b> .....                   | 36 |
| <b>SOLUÇÕES DE PROBLEMAS</b> .....                | 38 |
| <b>DADOS TÉCNICOS</b> .....                       | 39 |
| <b>QUESTÕES AMBIENTAIS</b> .....                  | 39 |
| <b>ASSISTÊNCIA TÉCNICA OU DE MANUTENÇÃO</b> ..... | 39 |

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

Este manual e o seu produto têm 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 um aparelho elétrico, precauções básicas de segurança sempre devem ser seguidas, incluindo as que se seguem:

1. Leia todas as instruções. O uso incorreto pode resultar em acidentes.
2. Para evitar o risco de choque elétrico, não coloque o processador de alimentos, o cabo de alimentação ou o plugue, dentro da água ou outros líquidos.
3. Recomenda-se que as crianças sejam vigiadas para assegurar que elas não estejam brincando com o produto. Tome muito cuidado quando usar qualquer aparelho elétrico próximo de crianças. Este produto não pode ser utilizado por crianças.

## AVISOS DE SEGURANÇA

- 4.** Retire o plugue da tomada quando o produto não estiver em uso, antes de colocar ou retirar peças e antes de limpar. Nunca ligue o processador sem que todos os componentes estejam montados corretamente.
- 5.** Nunca toque em nenhuma peça em movimento, pois pode causar ferimentos e/ou danificar o seu produto.
- 6.** 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 aparelho elétrico à Assistência Técnica Autorizada mais próxima para que seja examinado, consertado ou para ajustes elétricos ou mecânicos, a fim de evitar algum possível risco. Se o cabo de alimentação estiver danificado, ele deve ser substituído. Entre em contato com a Central de Relacionamento KitchenAid.
- 7.** O uso de acessórios não recomendados ou não vendidos pela KitchenAid pode causar incêndio, choque elétrico ou ferimentos.
- 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 longe das lâminas enquanto estiver processando alimentos a fim de evitar o risco de ferimentos graves a pessoas ou danos ao processador de alimentos. Pode ser usada uma espátula ou um raspador, mas somente quando o processador de alimentos não estiver ligado.
- 11.** As lâminas são afiadas. Manuseie com cuidado quando esvaziar a tigela ou durante a limpeza.
- 12.** Para evitar o risco de ferimentos, nunca coloque a lâmina de corte sobre a base, sem antes colocar a tigela adequadamente no lugar.
- 13.** Certifique-se de que a tampa está seguramente travada antes de operar o aparelho elétrico.

## AVISOS DE SEGURANÇA

- 14.** Nunca insira os alimentos no processador com as mãos. Sempre utilize o socador de alimentos.
- 15.** Não tente anular o mecanismo de intertravamento da tampa.
- 16.** Este produto destina-se somente ao uso doméstico.
- 17.** Para desconectar, pressione a tecla 0 (desligar), e então remova o plugue da tomada.
- 18.** 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 um adulto responsável pela sua segurança.
- 19.** Este produto foi desenvolvido somente para uso doméstico.
- 20.** Tenha cuidado ao derramar líquidos quentes no processador, pois podem ser ejetados para fora devido à evaporação súbita.

## GUARDE ESTAS INSTRUÇÕES.

### Condições elétricas

Tensão: 127 V ou 220 V

---

Frequência: 60 Hz

---

Potência: 240 W

---

## POR ONDE COMEÇO?

### **! ADVERTÊNCIA**



#### **Risco de Choque Elétrico**

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

**Não use adaptadores ou T's.**

**Não use extensões elétricas.**

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

### **Rede elétrica da residência**

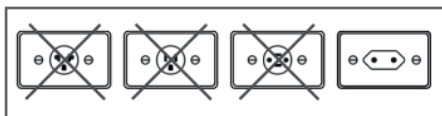
Os fios da rede elétrica devem ser de cobre e ter seções mínimas conforme ABNT (NBR-5410). Para a proteção do produto e da rede elétrica contra sobrecorrentes, o circuito onde o produto será ligado deve estar conectado a um disjuntor termomagnético. Caso não exista este disjuntor em sua residência, consulte um eletricitista especializado para instalá-lo.

### **Conexão à tomada**

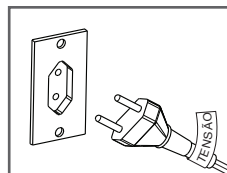
O plugue do cabo de alimentação do seu processador de alimentos é de 2 pinos em formato sextavado, conforme ABNT (NBR-14136). A instalação elétrica da sua residência deve ter uma tomada de força apropriada para este tipo de plugue.

Se não tiver, providencie a instalação de uma por um eletricitista habilitado.

Utilize o tipo de tomada adequado ao plugue de seu processador de alimentos, conforme imagem abaixo:

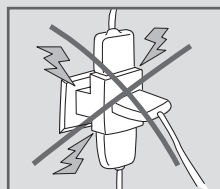


Antes de ligar seu processador de alimentos, verifique se a tensão da rede elétrica no local de instalação é a mesma indicada na etiqueta de dados técnicos do produto. Esta mesma informação está indicada na etiqueta fixada próxima ao plugue do cabo de alimentação de seu processador de alimentos.



### **IMPORTANTE:**

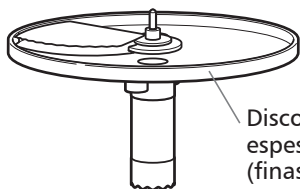
- Caso seja necessário ligar o modelo do processador de alimentos 127 V em tensão 220 V, utilize um estabilizador bivolt 750 VA com saída 127 V.
- Nunca conecte o seu processador de alimentos através de extensões duplas ou triplas com outro aparelho elétrico na mesma tomada. Não use extensões. Este tipo de ligação pode provocar sobrecarga na rede elétrica, prejudicando o funcionamento do seu processador de alimentos e resultando em acidentes com fogo. Use uma tomada exclusiva.



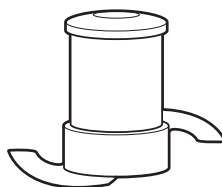
- Em caso de oscilação na tensão da rede elétrica, instale um estabilizador automático de tensão com potência mínima de 1000 Watts, entre o processador de alimentos e a tomada.
- Se o cabo de alimentação estiver danificado, ele deve ser substituído. Entre em contato com a Central de Relacionamento KitchenAid.

# PEÇAS E CARACTERÍSTICAS

## Peças e acessórios



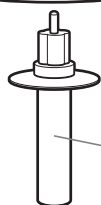
Disco fatiador com espessura variável (finas ou grossas)



Lâmina multifunções de aço inoxidável



Disco ralador (2 mm e 4 mm) reversível



Adaptador do disco

Socador de alimentos de 3 peças

Tampa da tigela de trabalho com tubo de alimentação 3 em 1

Tigela de trabalho 2 litros (9 copos)











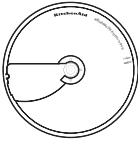




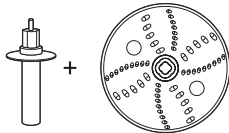


Alavanca externa de ajuste de espessura do disco fatiador ajustável

Base do processador



# PEÇAS E CARACTERÍSTICAS

## Guia de seleção de acessórios

| Ação  | Configuração  | Alimentos  | Acessórios  |
|---|---|--|---|
| <br>Cortar       |    | Queijo<br>Chocolate<br>Frutas<br>Ervas frescas<br>Nozes<br>Tofu<br>Legumes | <b>Lâmina multifunções de aço inoxidável</b><br> |
| <br>Picar         |    | Molho para massas<br>Pesto<br>Salsa<br>Molhos                              |   |
| <br>Purê         |   |  |   |
| <br>Misturar     |    |  |   |
| <br>Fatia fina    |    | Frutas (macias)<br>Batatas<br>Tomates<br>Legumes (macios)                  | <b>Disco fatiador com espessura variável</b><br> |
| <br>Fatia grossa |    | Queijo<br>Chocolate<br>Frutas (duras)<br>Legumes (duros)                   |   |
| <br>Ralar médio  |   | Batatas<br>Legumes (macios)  | <b>Disco ralador reversível</b><br>            |
| <br>Ralar fino  |  | Couve<br>Queijo<br>Chocolate<br>Frutas (duras)<br>Legumes (duros)          |   |

# MONTAGEM DO PROCESSADOR DE ALIMENTOS

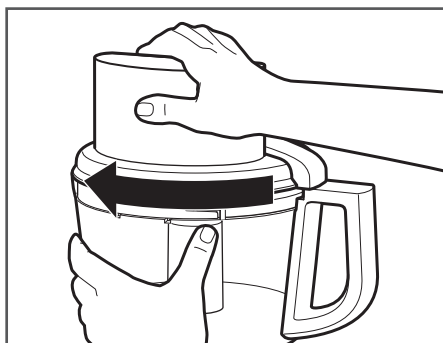
## Fixação da tigela de trabalho

### Antes do Primeiro Uso

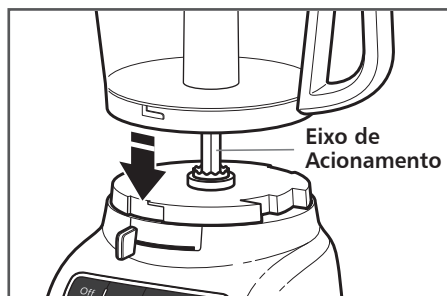
Antes de usar seu Processador de Alimentos pela primeira vez, lave todas as peças e acessórios manualmente ou em máquina lava-louças (veja item “Cuidados e Limpeza”).

**NOTA:** Seu Processador de Alimentos é fornecido com a tampa da tigela de trabalho.

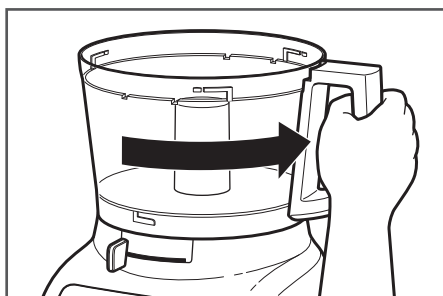
**IMPORTANTE:** Coloque o Processador de Alimentos em superfície seca e nivelada, com os controles direcionados para frente. Não ligue o Processador de Alimentos na tomada até que ele esteja completamente montado.



**1** Segure o tubo de alimentação da tampa da tigela de trabalho e gire-o em sentido horário para removê-lo.



**2** Coloque a tigela de trabalho sobre a base, alinhando a parte elevada com a denteação na base. O furo central deverá se ajustar sobre o eixo de acionamento.

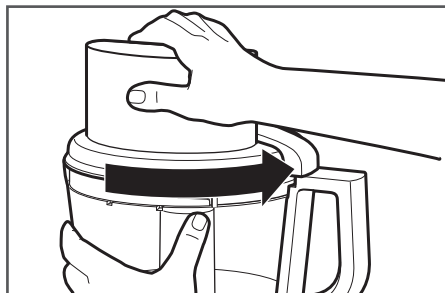


**3** Segure a tigela de trabalho pelo cabo e gire-a em sentido anti-horário para travá-la na base.

# MONTAGEM DO PROCESSADOR DE ALIMENTOS

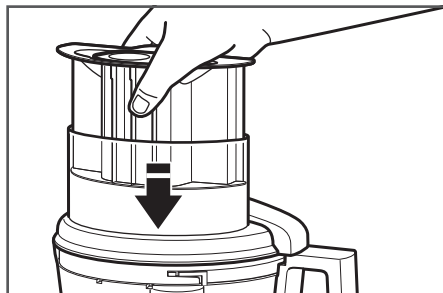
## Fixação da tampa da tigela de trabalho

**NOTA:** Certifique-se de instalar o acessório desejado antes de fixar a tampa da tigela de trabalho.



1

Coloque a tampa da tigela de trabalho com o tubo de alimentação à esquerda do cabo da tigela de trabalho. Segure o tubo de alimentação e gire a tampa em sentido anti-horário até travá-la.

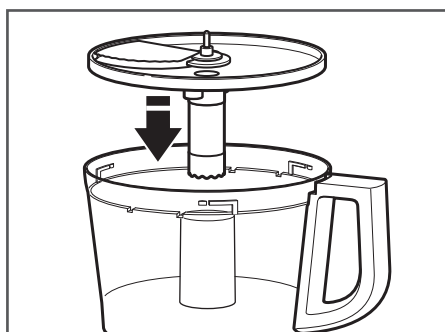


2

Ajuste o socador de alimentos no tubo de alimentação 3 em 1. Veja item "Usando o Tubo de Alimentação 3 em 1" para detalhes sobre o trabalho com diferentes tamanhos de alimentos.

**NOTA:** Seu Processador de Alimentos não irá funcionar se a tigela e a tampa não estiverem adequadamente travadas na base, e se o socador de alimentos grande não estiver inserido na linha de enchimento máxima no tubo de alimentação (aproximadamente metade).

## Instalação do disco fatiador ajustável



1

Segure o disco fatiador nos encaixes para dedos e baixe-o no adaptador de acionamento. Pode ser necessário girar o adaptador de disco/acionamento até que encaixe na posição.

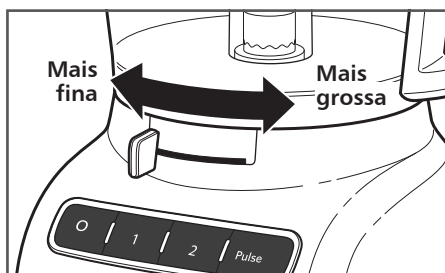


2

Instale a tampa da tigela de trabalho, verificando se está travada na posição.

# MONTAGEM DO PROCESSADOR DE ALIMENTOS

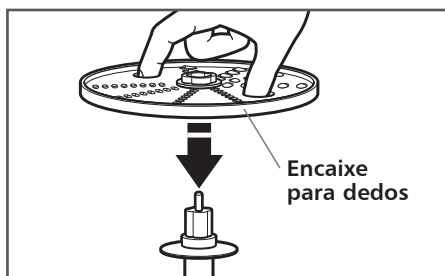
## Ajuste da espessura de fatiamento



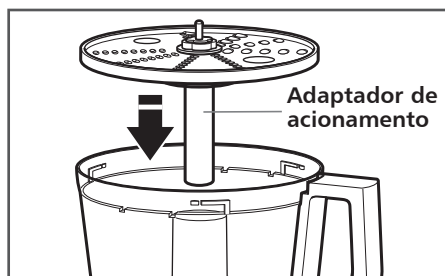
**NOTA:** A alavanca opera somente com o disco fatiador ajustável. Alterar as configurações de espessura com outros discos ou lâminas instaladas não terá efeito sobre a operação.

**1** Escolha a espessura de fatiamento desejada movendo a alavanca para a esquerda para fatias mais finas ou para a direita para fatias mais grossas.

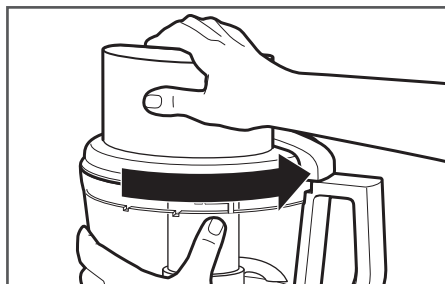
## Instalação do disco ralador reversível



**1** Segure o disco ralador reversível usando os dois encaixes para dedos com o lado desejado do ralador para CIMA. Insira o adaptador do disco no orifício da parte inferior do disco.



**2** Com a tigela instalada deslize o adaptador no eixo de acionamento. Em seguida, instale a tampa da tigela, verificando se está travada na posição. Gire o disco/adaptador até fixá-lo na posição.

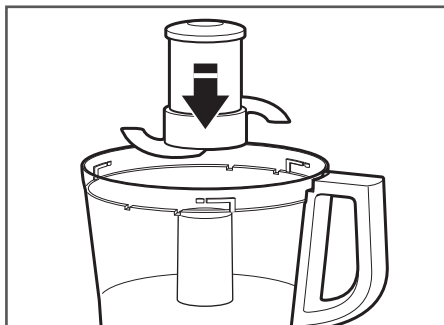


**3** Instale a tampa da tigela, verificando se está travada na posição.

# MONTAGEM DO PROCESSADOR DE ALIMENTOS

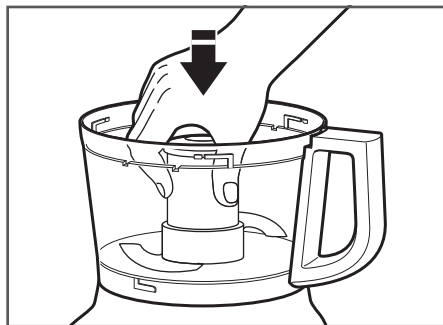
## Instalação da lâmina multifunções

**IMPORTANTE:** A lâmina multifunções poderá ser usada somente com a tigela de trabalho.



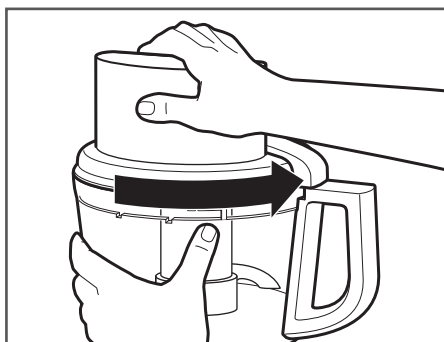
1

Insira a lâmina no eixo de acionamento. Gire a lâmina para encaixá-la no eixo.



2

Empurre para travar: Pressione a lâmina multifunções para baixo firmemente, até a posição mais baixa. A lâmina multifunções possui uma vedação interna que se ajusta ao centro da tigela.



3

Instale a tampa da tigela, verificando se está travada na posição.

# OPERANDO O PROCESSADOR DE ALIMENTOS

## Usando o Processador de Alimentos

### **⚠ ADVERTÊNCIA**



#### Perigo de Lâmina Giratória

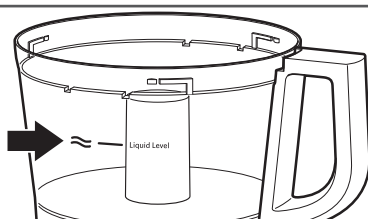
Use sempre o socador de alimentos.

Mantenha os dedos longe de aberturas.

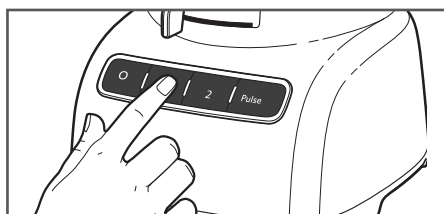
Mantenha fora do alcance de crianças.

O não cumprimento destas instruções pode resultar em amputação ou cortes.

Antes de operar o Processador de Alimentos, certifique-se de que a tigela, lâminas e a tampa da tigela estejam devidamente montadas na base do Processador de Alimentos (veja item "Montagem do Processador de Alimentos").

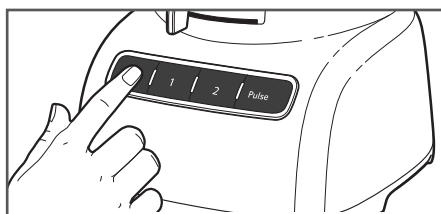


Esta linha na tigela de trabalho indica o nível máximo de líquido que poderá ser processado pelo Processador de Alimentos.



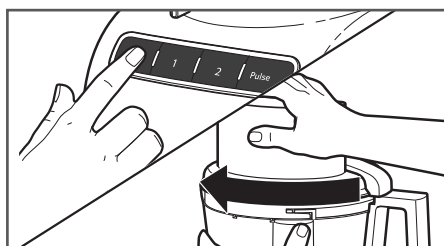
**1**

Para ligá-lo, pressione 1 (baixo) ou 2 (alto). O Processador de Alimentos operará continuamente e a luz do indicador acenderá.



**2**

Ao terminar, pressione o botão "0" (Desligar). A luz do indicador apagará e a lâmina ou disco reduzirá a velocidade até parar.



**3**

Aguarde até que a lâmina ou o disco parem completamente antes de remover a tampa da tigela. Certifique-se de desligar o Processador de Alimentos antes de remover a tampa da tigela ou antes de desconectar o Processador de Alimentos da tomada.



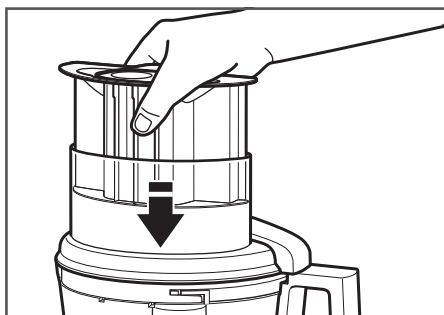
**4**

O controle do pulso permite o controle preciso da duração e frequência do processamento. É excelente para trabalhos que requerem um toque leve. Apenas pressione e segure a tecla PULSE (Pulso) para iniciar o processamento em alta velocidade e solte-a para parar.

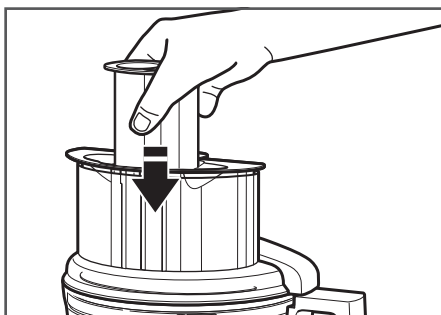
**NOTA:** Se o Processador de Alimentos falhar durante a operação, verifique se a tigela e a tampa estão travados corretamente na base (veja item "Montagem do Processador de Alimentos").

# OPERANDO O PROCESSADOR DE ALIMENTOS

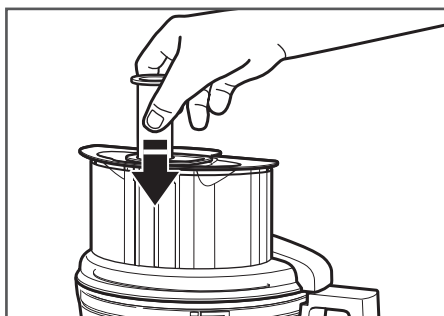
## Usando o tubo de alimentação 3 em 1



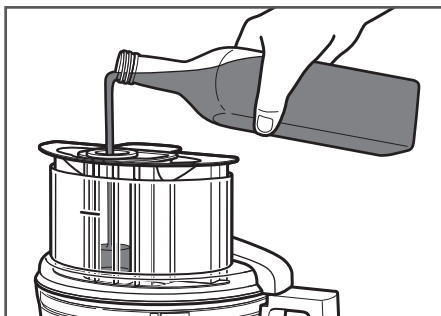
**1** Use todo o tubo de alimentação e o socador de alimentos grande para processar itens grandes.



**2** Use o socador de alimentos médio no tubo de alimentação para processar itens menores.



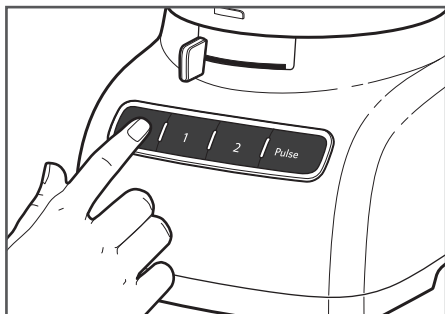
**3** Use o socador de alimentos pequeno para fatiar ou ralar os itens menores e mais finos.



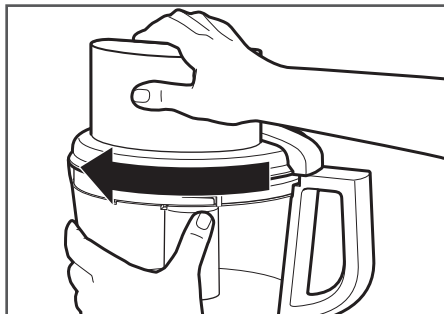
**4** Use o furo do socador de alimentos pequeno para escorrer lentamente óleo ou outros ingredientes líquidos na tigela. O nível de fluxo do furo de escoamento é ideal para preparação de maionese.

# OPERANDO O PROCESSADOR DE ALIMENTOS

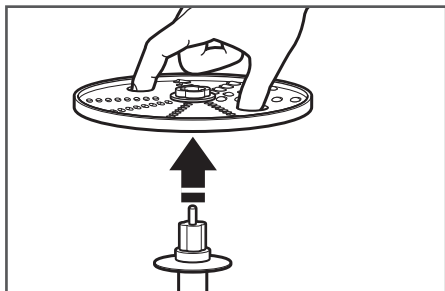
## Removendo alimentos processados



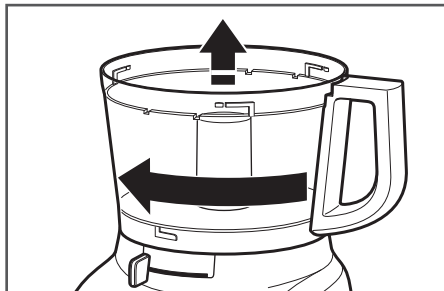
**1** Pressione a tecla "0" (Desligar) e desconecte da tomada antes de desmontar.



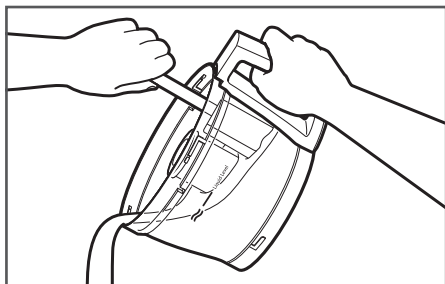
**2** Gire a tampa da tigela em sentido horário e remova-a.



**3** Se estiver usando um disco, remova-o antes de retirar a tigela. Segure o disco pelos encaixes para dedos, levante-o e remova o adaptador.

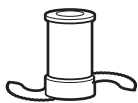


**4** Gire a tigela em sentido horário para destravá-la da base. Levante-a para removê-la.



**5** A lâmina multifunções poderá ser removida da tigela antes do fim do conteúdo. Você também poderá deixar a lâmina travada na posição. Remova os alimentos da tigela e da lâmina com uma espátula.

## Usando a lâmina multifunções



### Para cortar frutas ou legumes frescos:

Descasque e retire sementes e caroços. Corte o alimento em pedaços de 2 cm a 4 cm. Processe o alimento até a espessura desejada usando Velocidade 1 (baixa). Raspe as laterais da tigela, se necessário.

### Para preparar purê de legumes e frutas (exceto batatas):

Adicione 60 ml (1/4 xícara) de líquido da receita por 235 ml (1 xícara) de alimento. Processe o alimento usando pulsos curtos, até cortar em espessura fina. Processe continuamente até atingir a textura desejada. Raspe as laterais da tigela, se necessário.

### Para preparar purê de batatas:

Rale as batatas cozidas usando o disco ralador. Troque o disco ralador pela lâmina multifunções. Adicione manteiga, leite e temperos. Pulse de 3 a 4 vezes, 2 a 3 segundos por vez, até ficar macio e o leite ser absorvido. Não processe por tempo demais.

### Para cortar frutas secas (ou viscosas):

O alimento deve estar frio. Adicione 60 ml (1/4 xícara) de farinha da receita por 120 ml (1/2 xícara) de fruta seca. Processe as frutas, usando pulsos curtos, até atingir a textura desejada.

### Para cortar casca de cítricos em fatias finas:

Com uma faca afiada, descasque a parte colorida (sem membrana branca) do cítrico. Corte a casca em tiras pequenas. Processe até atingir fatias finas.

### Picar alho ou cortar ervas frescas ou pequenas quantidades de legumes:

Com o Processador de Alimentos em operação, adicione o alimento através do tubo de alimentação. Processe até picar. Para melhores resultados, certifique-se de que a tigela e as ervas estejam secas antes de cortar.

### Para cortar nozes ou preparar manteiga de nozes:

Processe até 710 ml (3 xícaras) de nozes na textura desejada, usando pulsos curtos, 1 a 2 segundos cada vez. Para uma textura mais compacta, processe porções menores, pulsando 1 ou 2 vezes, 1 a 2 segundos por vez. Pulse com maior frequência para uma textura mais fina. Para manteigas de nozes, processe continuamente até ficar macio. Armazene na geladeira.

**NOTA:** Processar nozes e outros alimentos duros poderá arranhar/danificar o acabamento da superfície interna da tigela.

### Para cortar carne cozida ou crua, aves ou frutos do mar:

O alimento deverá estar frio. Corte em pedaços de 2,5 cm. Processe até 455 g por vez no tamanho desejado, usando pulsos curtos, 1 a 2 segundos por vez. Raspe as laterais da tigela, se necessário.

### Para preparar pães, biscoitos ou massa de pão moído:

Separe os alimentos em pedaços de 3 cm a 5 cm. Processe até ficar fino. Para pedaços maiores, pulse 2 a 3 vezes, 1 a 2 segundos por vez. Processe até ficar fino.

### Para derreter chocolate em uma receita:

Misture o chocolate e o açúcar da receita na tigela. Processe até cortar em espessura fina. Aqueça o líquido da receita. Com o Processador de Alimentos em operação,

## DICAS PARA EXCELENTES RESULTADOS

derrame o líquido quente através do tubo de alimentação. Processe até atingir textura macia.

### Para ralar queijos duros, como Parmesão e Romano:

Jamais tente processar queijos que não possam ser fatiados com uma faca afiada. Você poderá usar a lâmina multifunções

para ralar queijos duros. Corte o queijo em pedaços de 2,5 cm. Coloque na tigela. Processe, usando pulsos curtos, até atingir uma espessura mais compacta. Processe continuamente até ralar em espessura fina. Pedacinhos de queijo podem ser adicionados através do tubo de alimentação durante a operação do Processador de Alimentos.

### Usando o disco ralador ou fatiador

#### **⚠ ADVERTÊNCIA**



#### Perigo de Lâmina Giratória

Use sempre o socador de alimentos.

Mantenha os dedos longe de aberturas.

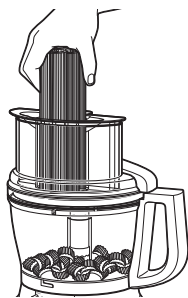
Mantenha fora do alcance de crianças.

O não cumprimento destas instruções pode resultar em amputação ou cortes.



**Para fatiar ou ralar frutas ou legumes longos e de diâmetro relativamente pequeno, como aipo, cenouras e bananas:**

Corte os alimentos no tamanho da boca do tubo de alimentação grande, vertical ou horizontalmente, e coloque-os no tubo de alimentação. Não ultrapasse a linha de Enchimento Máximo. Processe, usando o socador de alimentos grande ou use o tubo de alimentação



pequeno. Posicione os alimentos verticalmente no tubo e use o socador de alimentos pequeno para processar os alimentos.

### Para cortar ou ralar frutas e legumes redondos, como cebolas, maçãs e pimentão verde:

Descasque e remova caroços e sementes. Corte em metades ou quartos para ajustar ao tamanho do tubo de alimentação. Posicione no tubo de alimentação. Processe pressionando com o socador de alimentos.

### Para cortar ou ralar frutas e legumes pequenos, como morangos, cogumelos e rabanetes:

Posicione o alimento verticalmente ou horizontalmente em camadas no tubo de alimentação. Ajuste o tubo de alimentação para manter o alimento posicionado corretamente. Processe pressionando com o socador de alimentos. Ou use o tubo de alimentação pequeno no socador de alimentos de 3 peças. Posicione o alimento verticalmente no tubo e use o socador de alimentos pequeno para processar o alimento.

### Para cortar carne ou aves não cozidos, como carne pré-refogada:

Corte ou enrole o alimento para ajustar ao tubo de alimentação. Congele o alimento até endurecer, de 30 minutos a 2 horas, dependendo da espessura do

## DICAS PARA EXCELENTES RESULTADOS

alimento. Assegure-se de que você ainda consiga cortar o alimento com uma faca afiada. Caso contrário, deixe degelando lentamente. Processe pressionando com o socador de alimentos.

### Para cortar carnes ou aves cozidas, incluindo salame, pepperoni, etc.:

O alimento deverá estar frio. Corte em pedaços para ajustar ao tubo de alimentação. Processe pressionando com o socador de alimentos.

### Para ralar espinafre e outras folhas:

Empilhe as folhas. Enrole e posicione no tubo de alimentação. Processe pressionando com o socador de alimentos.

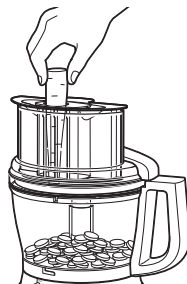


### Para ralar queijos duros e macios:

Queijos duros devem estar frios. Para melhores resultados com queijos macios, como mussarela, congele durante 10 a 15 minutos antes de processar. Corte para ajustar ao tubo de alimentação. Processe pressionando com o socador de alimentos.

## Dicas úteis

- Para evitar danos à lâmina ou ao motor, não processe alimentos muito duros ou congelados e que não possam ser cortados com uma faca afiada. Se um pedaço de alimento duro, como uma cenoura, ficar preso na lâmina, desligue o Processador de Alimentos e remova a lâmina. Remova o alimento da lâmina cuidadosamente.
- Não encha a tigela em excesso. Para misturas finas, encha a tigela até 1/2 a 2/3. Para misturas mais grossas, encha a tigela até 3/4. Para líquidos, encha até o nível máximo conforme descrito no item "Usando o Processador de Alimentos". Ao cortar, a tigela não deverá estar mais do que 1/3 a 1/2 cheia.
- Posicione os discos de corte de modo que a superfície de corte esteja à direita do tubo de alimentação. Isto permite que a lâmina efetue uma rotação completa antes de entrar em contato com o alimento.
- Para utilizar a velocidade do Processador de Alimentos, coloque os ingredientes a serem cortados enquanto o Processador de Alimentos estiver em operação.
- Diferentes alimentos requerem diversos níveis de pressão para melhores resultados de corte e ralação. Em geral, use pressão leve para alimentos macios e delicados (morangos, tomates, etc.), pressão moderada para alimentos médios (abobrinhas, batatas, etc.), e pressão mais firme para alimentos mais duros (cenouras, maçãs, queijos duros, carnes parcialmente congeladas, etc.).
- Queijos macios e de dureza média podem se espalhar ou enrolar no disco ralador. Para evitar isto, rale somente queijos frios.
- Ocasionalmente, alimentos finos, como cenouras ou aipo, caem no tubo de alimentação, resultando em uma fatia não uniforme. Para minimizar isto, corte o alimento em pedaços e encaixe o tubo de alimentação com o alimento. Para processar itens pequenos ou finos, o tubo de alimentação pequeno no socador de alimentos de 3 peças será especialmente apropriado.



## DICAS PARA EXCELENTES RESULTADOS

- Ao preparar um bolo, biscoito ou pão, primeiro use a lâmina multifunções para o creme e açúcar. Adicione ingredientes secos por último. Coloque as nozes e frutas no topo da mistura de farinha para evitar o corte em excesso. Processe nozes e frutas usando pulsos curtos, até misturar com outros ingredientes. Não processe por tempo demais.
- Quando um alimento ralado ou cortado empilhar em um lado da tigela, desligue o Processador de Alimentos e redistribua o alimento usando uma espátula.
- Quando a quantidade de alimento atingir a parte inferior de um disco fatiador ou ralador, remova o alimento.
- Alguns pedaços maiores de alimento podem permanecer na parte superior do disco depois de cortar ou ralar. Se desejar, corte manualmente e adicione à mistura.
- Use uma espátula para remover ingredientes da tigela.
- Organize tarefas de processamento para minimizar a limpeza da tigela. Processe ingredientes secos ou duros antes de ingredientes líquidos.
- Para limpar ingredientes da lâmina multifunções facilmente, esvazie a tigela, coloque a tampa e ligue o pulso durante 1 a 2 segundos para girar e limpar a lâmina.
- Depois de remover a tampa da tigela, coloque-a de ponta cabeça sobre o balcão. Isto ajudará a manter o balcão limpo.
- Seu Processador de Alimentos não é projetado para realizar as seguintes funções:
  - Moer grãos de café ou pimentas duras.
  - Moer ossos ou outras partes não comestíveis do alimento.
  - Liquidificar frutas ou legumes crus.
  - Cortar ovos cozidos ou carnes quentes.
- Se qualquer peça plástica descolorir devido aos tipos de alimentos processados, limpe-a com suco de limão.

## CUIDADOS E LIMPEZA

### **⚠ ADVERTÊNCIA**

#### **Perigo de Corte**

**Manuseie as lâminas com cuidado.**

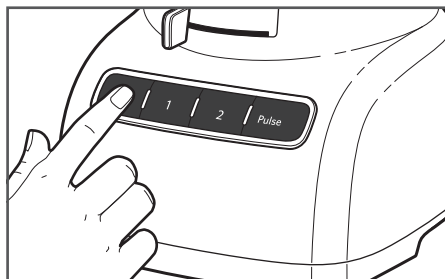
**O não cumprimento desta instrução pode resultar em ferimentos por corte.**

Nunca utilize materiais tóxicos (amoníaco, álcool, removedores, etc.) ou abrasivos (sapólios, pastas, etc.) e nem esponja de aço ou escovas, na limpeza do seu produto. Estes materiais podem danificar e deixar odores desagradáveis no interior do seu produto. Evite também o contato destes materiais com o seu produto, pois poderão danificá-lo.



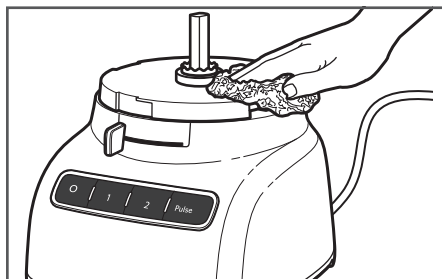
## CUIDADOS E LIMPEZA

**IMPORTANTE:** Esta tigela livre de BPA requer manuseio especial. Se você optar por usar uma máquina lava-louças ao invés de lavar manualmente, observe as instruções a seguir:



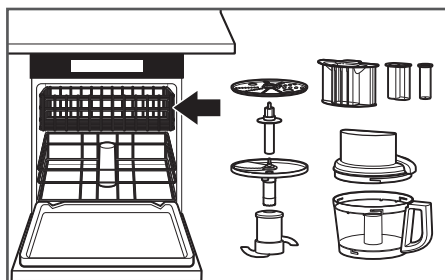
1

Pressione a tecla "0" (Desligar) e desconecte o Processador de Alimentos da tomada antes da limpeza.



2

Limpe a base e o fio com pano macio e úmido. Seque completamente com um pano seco. Não use produtos de limpeza abrasivos ou esponjas e escovas ásperas.



3

Todas as peças são seguras para a lava-louças em posição de pé. Evite colocar a tigela deitada. Seque completamente todas as peças depois de lavar. Use ciclos de lavagem suave, como normal. Evite ciclos de alta temperatura.



4

Para evitar danos ao sistema de travamento, guarde sempre a tigela e a tampa da tigela em posição destravada quando não estiver em uso. Enrole o fio ao redor da tigela e fixe a tomada, prendendo-a ao fio.

**NOTA:** Se estiver lavando as peças do Processador de Alimentos manualmente, evite o uso de produtos de limpeza abrasivos ou esponjas e escovas ásperas, pois poderão arranhar/danificar ou manchar a tigela e a tampa.

## Se o seu Processador de Alimentos não funcionar, verifique o seguinte:

### Processador de Alimentos não liga:

- Verifique se a tigela e a tampa estão alinhados corretamente e travados na posição, e se o socador de alimentos grande está inserido no tubo de alimentação.
- Ao usar a abertura do tubo de alimentação grande, verifique se o alimento não está acima da linha de enchimento máximo no tubo de alimentação.
- Pressione apenas uma tecla de cada vez. O Processador de Alimentos não funciona se mais de uma tecla for pressionada ao mesmo tempo.
- Certifique-se de que o Processador de Alimentos esteja conectado a uma tomada adequada.
- Certifique-se de que o fusível do circuito do Processador de Alimentos esteja funcionando corretamente. Se você possui um disjuntor, certifique-se de que o circuito esteja fechado.
- Desconecte o Processador de Alimentos da tomada e conecte novamente.

- O Processador de Alimentos pode estar superaquecido. Aguarde até que o Processador atinja a temperatura ambiente e tente novamente.

### O Processador de Alimentos não está cortando ou ralando corretamente:

- Verifique se o lado elevado da lâmina do disco está posicionado para cima no adaptador comum.
- Se estiver usando a lâmina de corte ajustável, verifique se está configurada para a espessura correta.
- Verifique se os ingredientes são adequados para cortar ou ralar. Veja item "Dicas para Excelentes Resultados".

### Se a tampa da tigela não fechar ao usar o disco:

- Certifique-se de que o disco esteja instalado corretamente, com a protuberância para cima e se está posicionado adequadamente no adaptador de acionamento.

Não retorne o Processador de Alimentos ao revendedor. Os revendedores não fornecem este serviço.

# DADOS TÉCNICOS

| Modelo                                  | KJA09           |
|---|-----------------|
| Dimensão sem embalagem (A x L x P) (mm) | 392 x 270 x 272 |
| Dimensão com embalagem (A x L x P) (mm) | 523 x 291 x 272 |
| Tensão/Voltagem (V)                     | 127 ou 220      |
| Frequência (Hz)                         | 60              |
| Potência (W)                            | 240             |
| Corrente (A)                            | 2,5 ou 1,6      |
| Volume (litros)                         | 2               |
| Peso líquido (kg)                       | 4,4             |
| Peso bruto (kg)                         | 5,3             |

Português

## QUESTÕES AMBIENTAIS

### 1. Embalagem

A KitchenAid procura usar embalagens cujas partes sejam de fácil separação, bem como de materiais recicláveis. Portanto, as peças das embalagens (calços de isopor, sacos plásticos e caixa de papelão) devem ter o seu descarte de maneira consciente, sendo destinados, preferencialmente, a recicladores.

### 2. Produto

Este produto foi construído com materiais que podem ser reciclados e/ou reutilizados. Então, ao se desfazer deste produto, procure companhias especializadas em desmontá-lo corretamente.

### 3. Descarte

Ao descartar este produto, no final de sua vida útil, solicitamos que seja observada a legislação local existente e vigente em sua região, fazendo o descarte da forma mais correta possível.

## 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 processador de alimentos. Ambos os números podem ser encontrados na etiqueta, que está localizada na parte inferior do processador, para visualizá-la, vire o processador e localize uma etiqueta com as informações solicitadas.

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](http://www.kitchenaid.com.br)**

# KitchenAid

Whirlpool S.A.  
Unidade de Eletrodomésticos  
Atendimento ao Consumidor  
Rua Olympia Semeraro n° 675  
Jardim Santa Emília CEP 04183-901  
São Paulo - SP - Caixa postal 5171  
Capitais e regiões metropolitanas: 4004 1759  
Demais localidades: 0800 722 1759

© 2015 KitchenAid. All rights reserved.  
Specifications subject to change without notice.  
® 2015. Todos os direitos reservados.  
Especificações sujeitas a alteração sem prévio aviso.