

5KSB1585, KUA15
INSTRUCTIONS
INSTRUÇÕES



KitchenAid

TABLE OF CONTENTS

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

Your safety and the safety of others are very important.

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



This is the safety alert symbol.

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

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

 **DANGER**

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

 **WARNING**

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

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

IMPORTANT SAFEGUARDS

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

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

BLENDER SAFETY

9. Keep hands and utensils out of container while blending to reduce the risk of severe injury to persons or damage to the Blender. A scraper may be used but must be used only when the Blender is not running.
10. Blades are sharp. Handle carefully.
11. Always operate Blender with cover in place.
12. The use of attachments not recommended by KitchenAid may cause a risk of injury to persons.
13. Always operate Blender with cover securely in place and be sure to use only the Hot Foods function when blending hot foods.
14. 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 Hot Foods (Sopa) 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.

SAVE THESE INSTRUCTIONS

This product is designed for household use only.

Electrical requirements

WARNING



Electrical Shock Hazard

Plug into a grounded outlet.

Do not remove ground prong.

Do not use an adapter.

Do not use an extension cord.

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

Wattage: 550 Watts

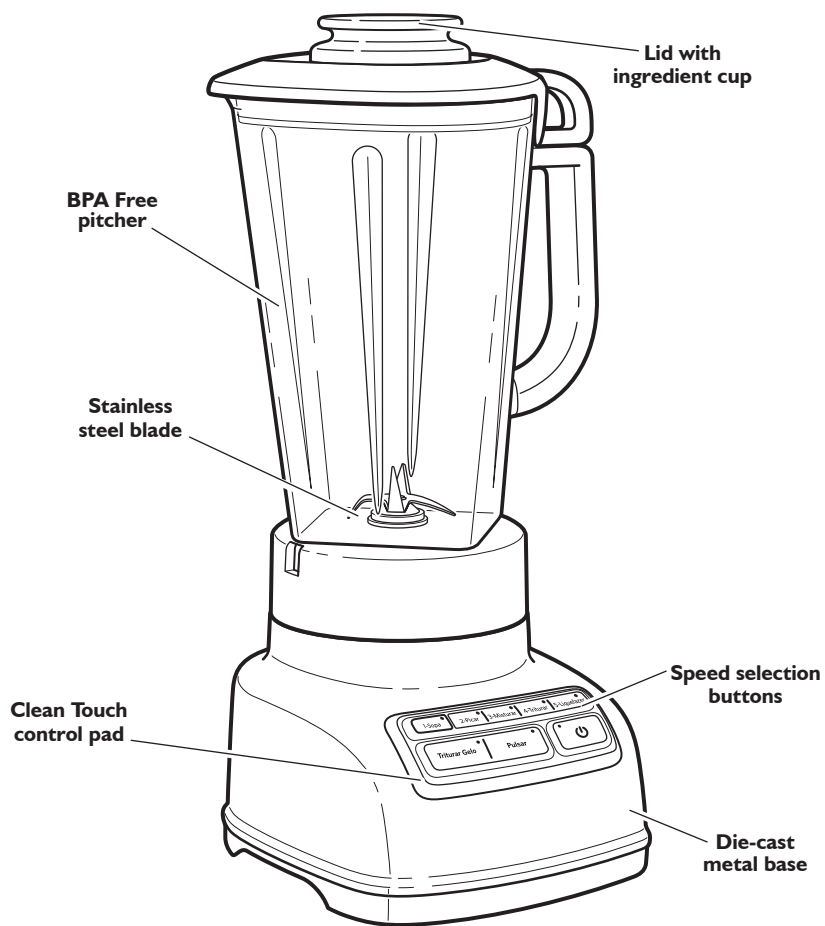
Voltage: 220-240 Volts

Frequency: 60 Hz

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

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

PARTS AND FEATURES

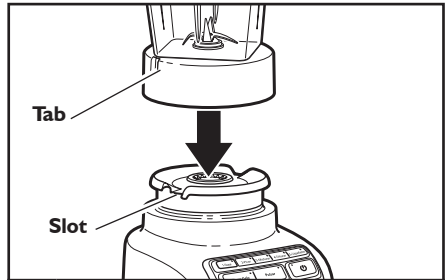


ASSEMBLING THE BLENDER

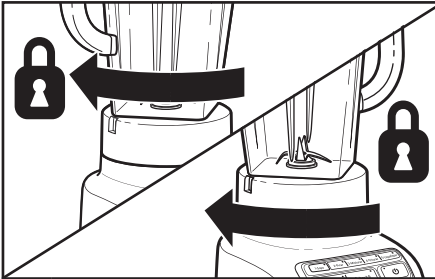
Preparing the Blender for use

Before first use

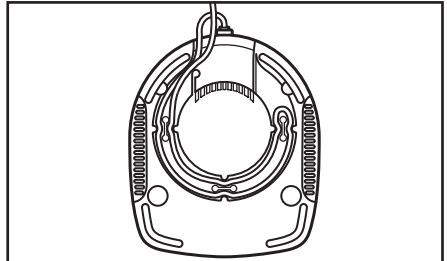
Before using your Blender for the first time, wipe Blender base with a warm damp cloth, then wipe clean with a damp cloth. Dry with a soft cloth. Wash pitcher, lid, and ingredient cup in warm, sudsy water (see “Care and Cleaning” section). Rinse parts and wipe dry.



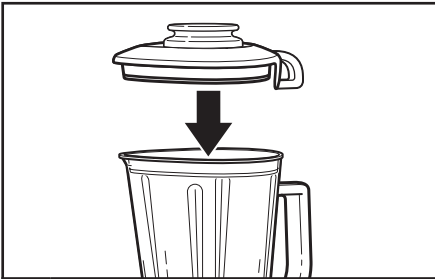
1 Align the pitcher tabs with the slots on the base. The pitcher handle may be on the right or left side of the blender base.



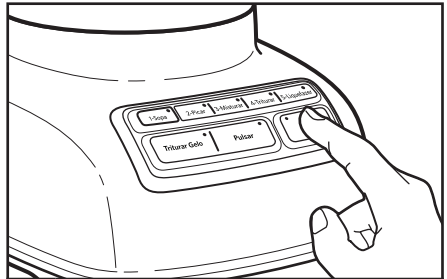
2 Rotate pitcher clockwise, approximately 1/8 turn until pitcher clicks into place.



3 Adjust the length of the Blender power cord.



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



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

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

OPERATING THE BLENDER

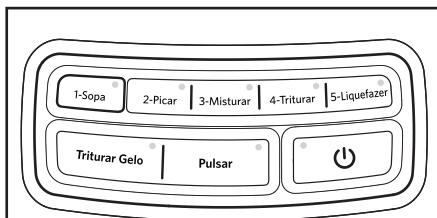
Using the Blender

Before use

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

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

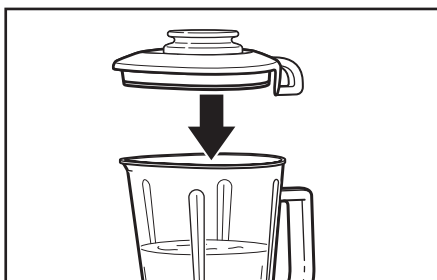
Before operating the Blender, make sure the pitcher is properly locked onto the Blender base.



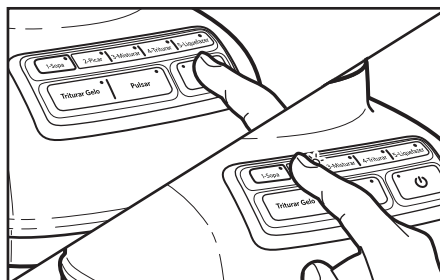
The Blender has four speeds: Chop (Picar), Mix (Misturar), Puree (Triturar), and Liquefy (Liquefazer). It also features 3 special functions: Hot Foods (Sopa) Crush Ice (Triturar Gelo) and Pulse (Pulsar) mode.



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



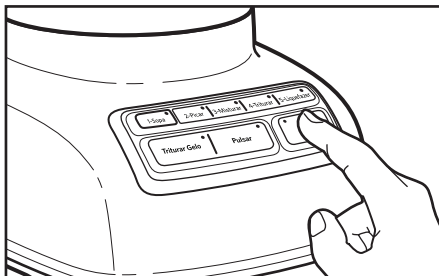
- 2 Put ingredients in pitcher and firmly secure lid around the entire opening of the pitcher.



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

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

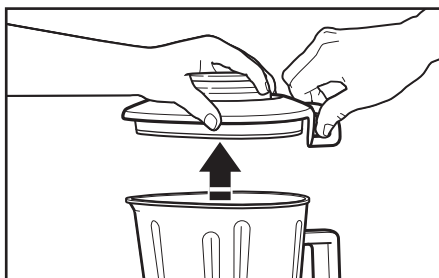
OPERATING THE BLENDER



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



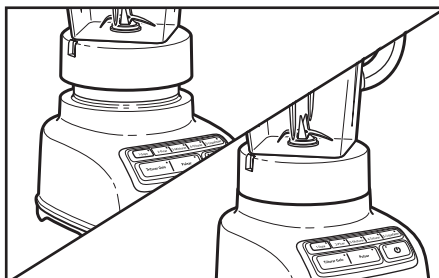
5 To remove the lid, first use the loop on the back of the lid to lift the lid and break the seal.



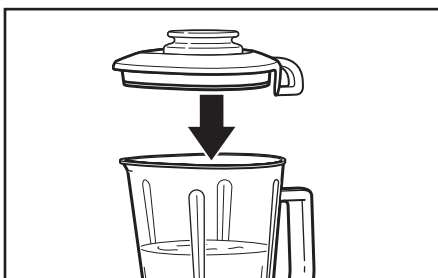
6 Then lift the lid from the side to remove completely from the pitcher.

Using the Hot Foods (Sopa) function

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

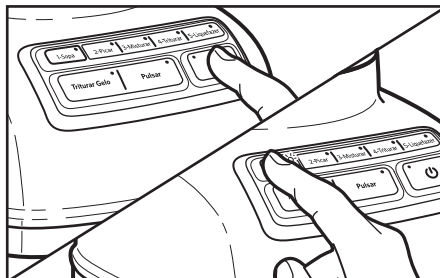


1 Before operating the Blender, make sure the pitcher is properly positioned on the base.

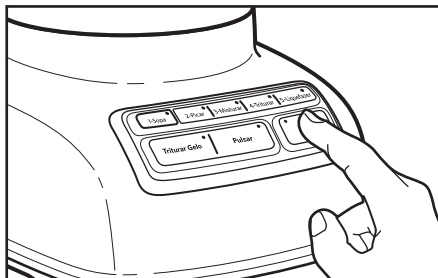


2 Put ingredients into the pitcher, and securely attach lid to pitcher, making sure the handle on the lid aligns with the handle on the pitcher, as shown.

OPERATING THE BLENDER



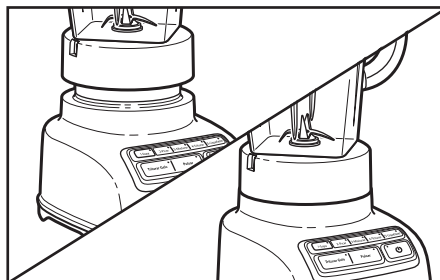
3 Press POWER (⏻), then press the HOT FOODS (Sopa) button. The indicator light above the Hot Foods button will light up. The Hot Foods feature starts at a low speed and slowly ramps up to higher speeds over 90 seconds to avoid splashing of hot liquids.



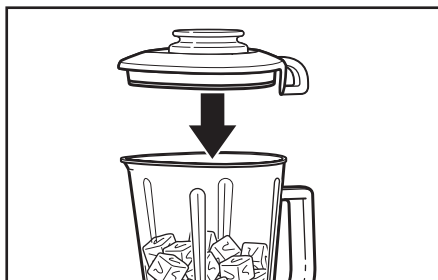
4 When the Hot Foods function is finished, the Blender will stop. Press the POWER (⏻) button to turn off. Unplug Blender before removing the pitcher.

Using the Crush Ice function

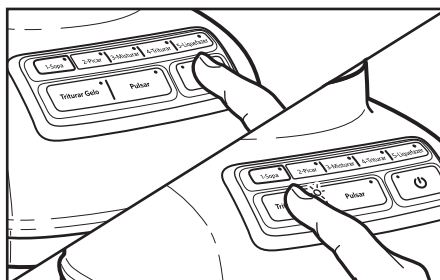
Your Blender offers a Crush Ice (Triturar Gelo) function. When selected, the Blender will automatically pulse for 30 seconds at staggered intervals at the optimal speed for crushing ice or other ingredients.



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



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



3 Press POWER (⏻), then press CRUSH ICE (Triturar Gelo). The Crush Ice function is a timed function.



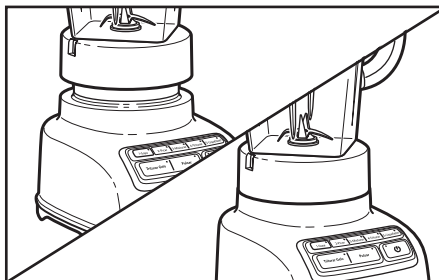
4 When the timed function is finished, the Blender will stop. Press POWER (⏻) to turn off. Unplug Blender before removing the pitcher.

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

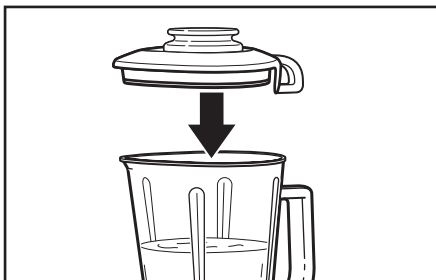
OPERATING THE BLENDER

Using the Pulse function

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

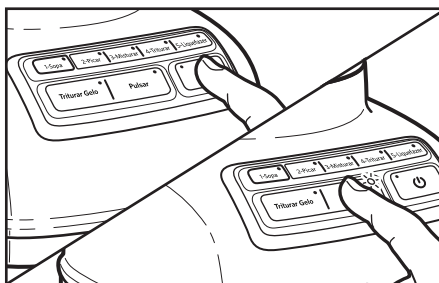


- 1 Before operating the Blender, make sure the pitcher is properly positioned on the base.

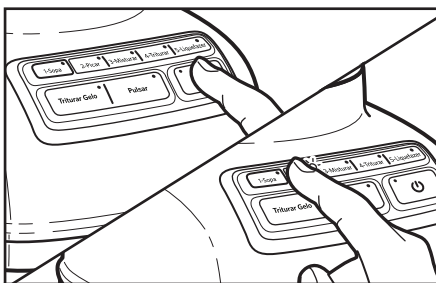


- 2 Put ingredients into the pitcher and firmly place lid.

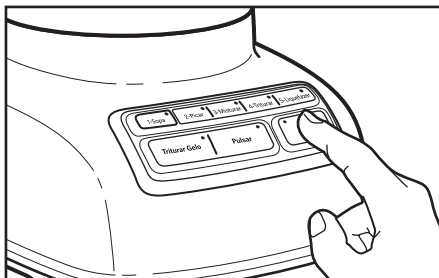
NOTE: Pulse (Pulsar) mode will not work with the Hot Foods (Sopa) or Crush Ice (Triturar Gelo) modes.



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



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



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

OPERATING THE BLENDER

Using the Blender pitcher ingredient cup and Soft Start blending feature

- The Blender pitcher ingredient cup can be used to measure and add ingredients. Remove cup and add ingredients at Chop (Picar) or Mix (Misturar) speeds. When operating at higher speeds with a full pitcher or with hot contents, stop the Blender and then add ingredients.
- The Soft Start blending feature automatically starts the Blender at a lower speed to draw ingredients into the blades, then quickly increases to the selected speed for optimal performance. The Soft Start blending feature only works when a speed is selected and does not work with the Pulse (Pulsar) mode or Crush Ice (Triturar Gelo) features.

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

Speed control guide

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

TIPS FOR GREAT RESULTS

Quick tips

- If you're making beverages using ice, start with Crush Ice (Triturar Gelo), then finish with Liquify (Liquefazer) in order to produce a smoother texture.
- Ice directly from the freezer will crush better than partially melted ice for snow.
- Smaller ice cubes can be chopped or crushed faster than large ones.
- For many ingredient mixtures, start the blending process at Chop (Picar) to thoroughly combine the ingredients. Then increase to a higher speed, as desired.
- If desired, remove center ingredient cup of pitcher lid to add liquids or ice cubes while the Blender is operating at Chop (Picar) or Mix (Misturar) speeds.
- Stop the Blender before using utensils in the pitcher. Use a rubber spatula to mix ingredients only when the Blender is off. Never use any utensil, including spatulas, in the pitcher while the motor is running.

How to...

Dissolve flavored gelatin: Pour boiling water into the pitcher; add gelatin. Blend on Hot Foods (Sopa) 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 (Pulsar) mode, cover and pulse a few times, about 3 seconds each time, until reaching desired consistency.

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

Chop fruits and vegetables: Put 2 cups (475 mL) of fruit or vegetable chunks in pitcher. In Pulse (Pulsar) mode, cover and blend at Liquify (Liquefazer) 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 (Triturar) 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 (Triturar) about 10 to 20 seconds.

Puree meats: Place cooked, cubed, tender meat in pitcher. Add 3 to 4 tablespoons (45 to 60 mL) broth, water, or milk per cup (240 mL) of meat. Cover and blend on Chop (Picar) 10 seconds. Stop the Blender and scrape sides of pitcher. Cover and blend on Puree (Triturar) 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 (Misturar) until smooth, about 5 to 10 seconds.

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

Prepare white sauce: Place milk, flour, and salt, if desired, in pitcher. Cover, and blend at Mix (Misturar) 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 (Triturar Gelo) for 10 to 15 seconds, then Liquify (Liquefazer) for 10 to 15 seconds, as desired.

TIPS FOR GREAT RESULTS

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

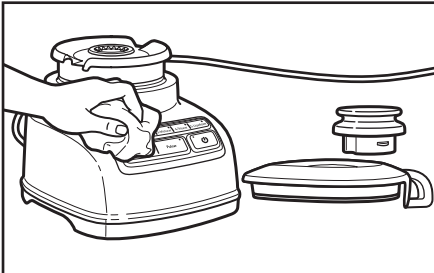
Grate cheese: Cut very cold cheese into 1.5 cm cubes. Place up to 1/2 cup (120 mL) cheese in the pitcher. Cover, and blend at Liquefy (Liquefazer) about 5 to 10 seconds. For hard cheeses, such as Parmesan, bring to room temperature then blend at Liquefy (Liquefazer) for 10 to 15 seconds.

CARE AND CLEANING

Cleaning the Blender

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

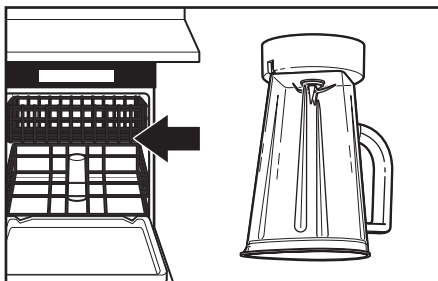
- Clean the Blender thoroughly after every use.
- Do not immerse the Blender base or cord in water.
- Do not use abrasive cleansers or scouring pads.



1 To clean the Blender base, control band, cord, lid, and ingredient cup: Unplug the Blender before cleaning. Wipe with a warm, damp cloth; wipe clean with a damp cloth, and dry with a soft cloth.



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



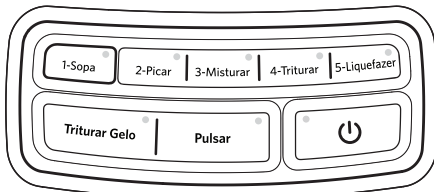
3 To clean pitcher individually: Wash pitcher in dishwasher flipped upside down. Or handwash with soapy water, rinse, and wipe dry.

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

TROUBLESHOOTING

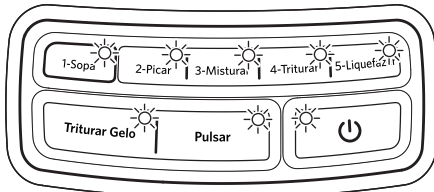
IMPORTANT: The Blender will not operate at any speed unless the POWER (⏻) button is pressed first.

Blender does not operate when a setting is selected



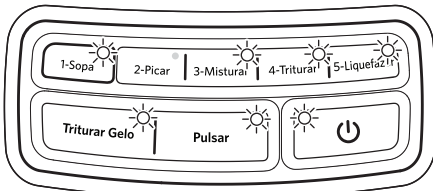
No indicator lights are lit.

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



All indicator lights are flashing at the same time.

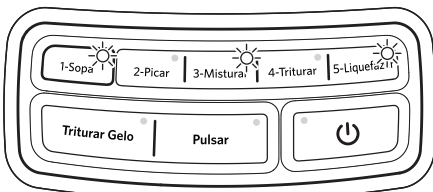
If Blender is plugged in, but nothing happens when POWER (⏻) is pressed, and all indicator lights are flashing, the motor rotor may be locked. Press POWER (⏻); then unplug the Blender. Plug it back in; then press POWER (⏻) and select the desired speed.



One indicator light is flashing alternately.

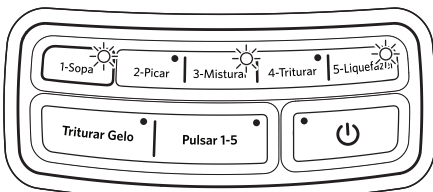
If the Blender is plugged in, but will not start and one light is flashing alternately from all the other indicator lights, the Blender may have a stuck key. Press POWER (⏻) to turn off the Blender; then unplug the Blender. Plug the Blender back in and press POWER (⏻) to turn back on to reset the stuck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

Blender stops while blending



All indicator lights are flashing at the same time.

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



All indicator lights are flashing alternately.

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

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

ÍNDICE

SEGURANÇA DO LIQUIDIFICADOR	
Instruções importantes de segurança.....	16
Requisitos elétricos.....	18
PEÇAS E RECURSOS	19
MONTAGEM DO LIQUIDIFICADOR	
Preparando o Liquidificador para o uso.....	20
OPERANDO O LIQUIDIFICADOR	
Usando o Liquidificador.....	21
Usando a função Sopa.....	23
Usando a função Triturar gelo.....	24
Usando a função Pulsar.....	25
Usando a Tampa de Ingredientes (Medidor) e a função Soft Start (Início suave).....	26
Guia de controle de velocidade.....	27
DICAS PARA RESULTADOS MELHORES	
Dicas rápidas.....	28
Como.....	28
CUIDADOS E LIMPEZA	
Limpando o Liquidificador.....	29
RESOLUÇÃO DE PROBLEMAS	
O Liquidificador não funciona quando uma configuração é selecionada.....	30
O Liquidificador para durante o funcionamento.....	31

A sua segurança e a dos outros é muito importante.

Este manual e o eletrodoméstico 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.

INSTRUÇÕES IMPORTANTES DE SEGURANÇA

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

1. Leia todas as instruções.
2. Para proteção contra choques elétricos, não coloque o Liquidificador na água ou outro líquido.
3. Este aparelho pode ser usado por crianças 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. Desligue o aparelho da tomada quando não estiver sendo usado, antes de retirar ou colocar acessórios e antes de limpá-lo.

5. Evite contato com as peças móveis.
6. Não utilize o Liquidificador com o fio ou o plugue danificados, após o aparelho apresentar algum defeito, depois de uma queda ou qualquer tipo de avaria. Entre em contato com a Central de Relacionamento KitchenAid mais próxima para exame, reparo ou ajuste elétrico ou mecânico.
7. Não use ao ar livre.
8. Não deixe o cabo pendurado na borda da mesa ou balcão.
9. Mantenha as mãos e os utensílios longe do recipiente durante o uso para reduzir o risco de ferimentos graves ou danos ao Liquidificador. Pode-se utilizar uma espátula, mas somente quando o Liquidificador não estiver em funcionamento.
10. As lâminas são afiadas. Manuseie-as com cuidado.
11. Sempre opere o Liquidificador com a tampa em seu lugar.
12. O uso de acessórios não recomendados pela KitchenAid, incluindo a jarra, pode ocasionar ferimentos.
13. Sempre opere o Liquidificador com a tampa firmemente no lugar e não se esqueça de usar a função Alimentos Quentes apenas para misturar alimentos quentes.
14. Ao liquidificar alimentos ou líquidos quentes, não encha a jarra do liquidificador até o topo (Máx 1,25L). Fixe a tampa, e opere apenas na função SOPA. Não misture líquidos ou alimentos quentes em temperaturas maiores que 60°C. Não coloque as mãos na jarra ao processar alimentos ou líquidos quentes.
15. A luz intermitente indica que ele está pronto para operar – evite qualquer contato com as lâminas ou as peças móveis.

GUARDE ESTAS INFORMAÇÕES

Este produto é um eletrodoméstico portátil e foi destinado apenas ao uso doméstico.

Requisitos elétricos

AVISO



Perigo de choque elétrico

Ligue a uma tomada com ligação à terra.

Não retire o contato de ligação à terra.

Não utilize um adaptador.

Não utilize uma extensão.

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

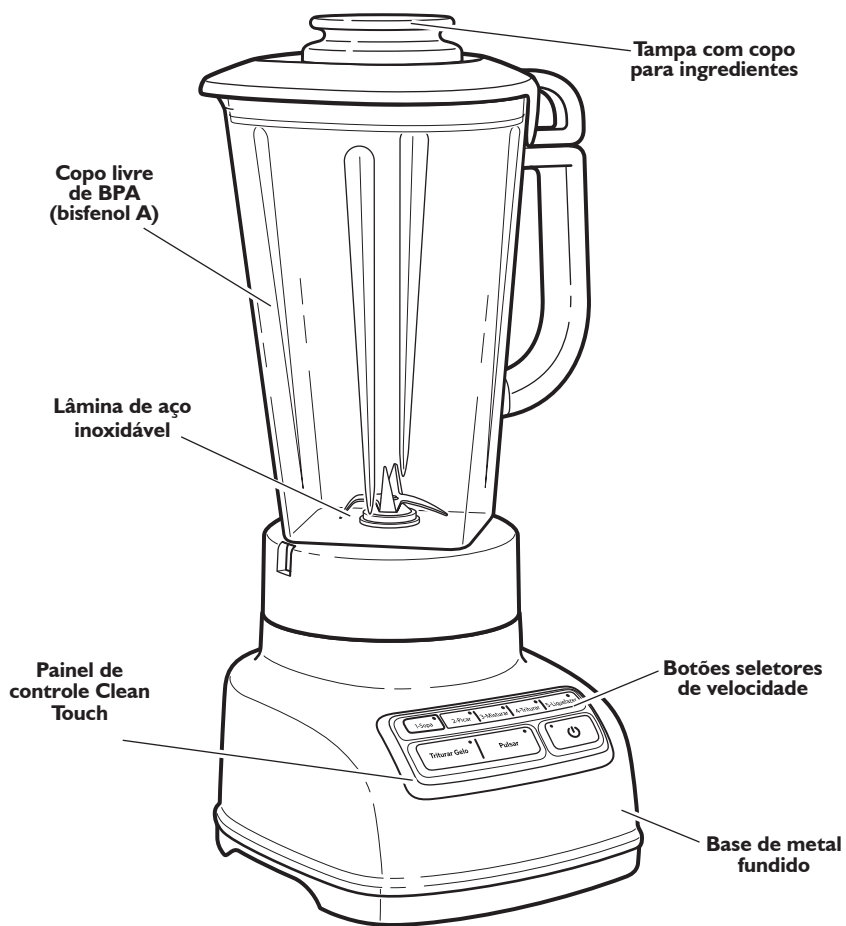
Potência: 550 Watts

Tensão: 220-240 Volts

Frequência: 60 Hz

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

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

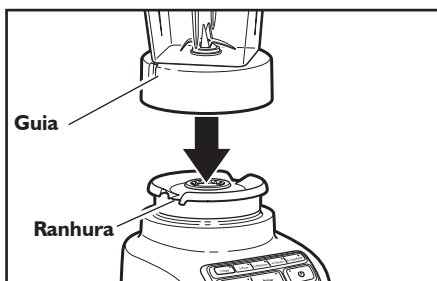


MONTAGEM DO LIQUIDIFICADOR

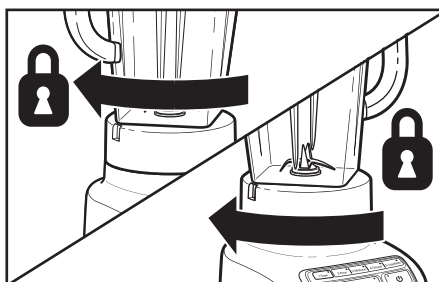
Preparando o Liquidificador para o uso

Antes de utilizar pela primeira vez

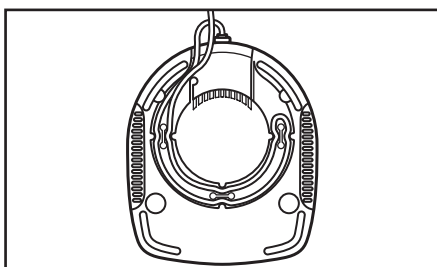
Antes de usar o Liquidificador pela primeira vez, limpe a base do Liquidificador com um pano úmido quente e, em seguida, limpe com um pano úmido. Seque com um pano macio. Lave o copo, a tampa e o medidor em água morna com sabão (consulte a seção “Cuidados e limpeza”). Lave as peças e seque com pano.



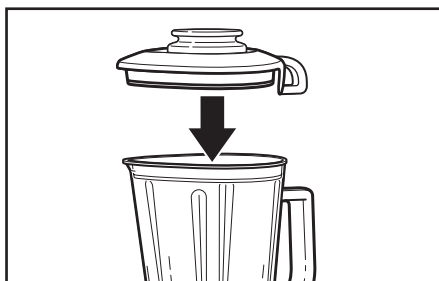
1 Alinhe as guias do copo com as ranhuras na base. A alça do copo pode estar no lado direito ou esquerdo da base do Liquidificador.



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



3 Ajuste o comprimento do cabo de alimentação do Liquidificador.



4 Aperte a tampa firmemente ao copo, certificando-se de que a alça na tampa fique alinhada com a alça do copo, como mostrado.



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

OBSERVAÇÃO: Quando devidamente posicionado, o copo vai se encaixar perfeitamente na base do Liquidificador. Caso contrário, repita os passos 1 e 2.

OPERANDO O LIQUIDIFICADOR

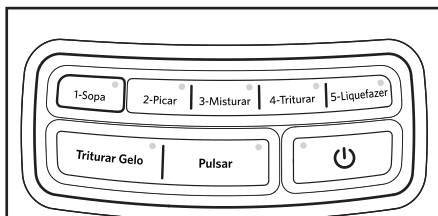
Usando o Liquidificador

Antes de utilizar

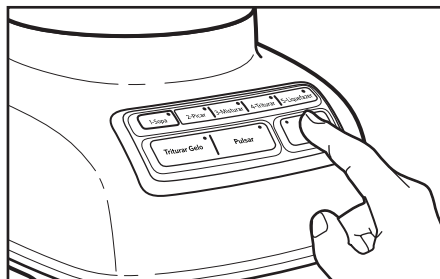
Enquanto a luz indicadora de energia do Liquidificador ou a luz indicadora de modo Pulsar estiver ligada:

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

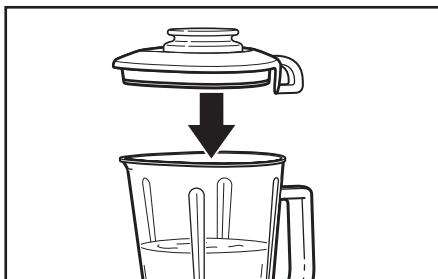
Antes de operar o Liquidificador, certifique-se de que o copo está devidamente preso à base do Liquidificador.



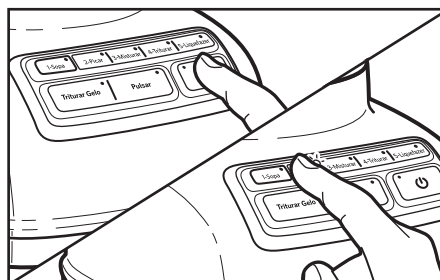
O Liquidificador possui quatro velocidades: Picar, Misturar, Purê, e Liquidificar. Ele também possui três funções especiais: Sopa, Triturar gelo and Pulsar.



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



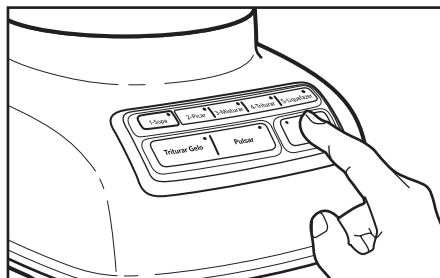
- 2 Coloque os ingredientes no copo e aperte a tampa firmemente.



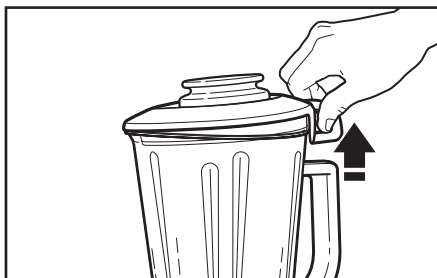
- 3 Pressione Liga/Desliga (⏻). O indicador luminoso de funcionamento fica piscando quando pronto. Em seguida, pressione o botão para selecionar a velocidade desejada para operação contínua. A luz indicadora branca próxima à velocidade selecionada se manterá acesa. Você pode mudar as posições sem parar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

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

OPERANDO O LIQUIDIFICADOR



- 4** Quando terminar, pressione Liga/Desliga (☰) para parar o Liquidificador, em seguida, pressione Liga/Desliga (☰) uma segunda vez para desligar. Desligue o Liquidificador antes de retirar o copo.



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

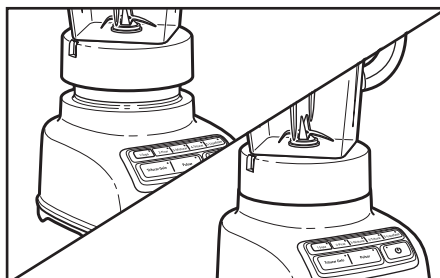


- 6** Em seguida, levante a tampa pelo lado para removê-la completamente do copo.

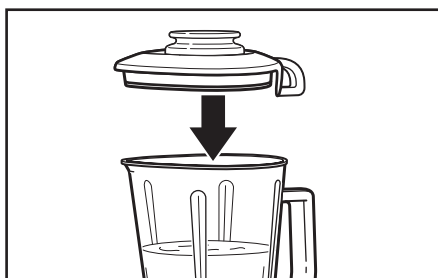
OPERANDO O LIQUIDIFICADOR

Usando a função Sopa

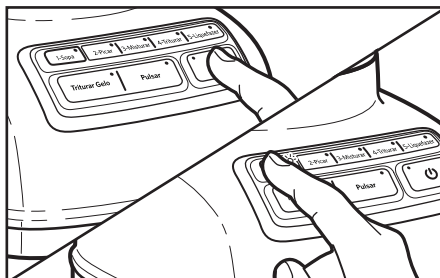
IMPORTANTE: Se for misturar alimentos quentes ou líquidos - **tais como sopas ou molhos** - certifique-se de que a tampa esteja firmemente em seu lugar e use apenas a função Sopa



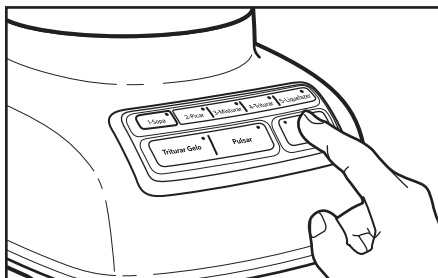
1 Antes de operar o Liquidificador, certifique-se de que o copo está posicionado corretamente na base.



2 Coloque os ingredientes no copo e tampe-o firmemente, certificando-se de que a alça na tampa fique alinhada com a alça do copo, como mostrado na figura.



3 Pressione Liga/Desliga (⏻), e pressione o botão Sopa. A luz indicadora acima do botão Sopa irá acender. A função Sopa começa em uma velocidade baixa e lentamente acelera até velocidades mais elevadas ao longo de 90 segundos para evitar respingos de líquidos quentes.

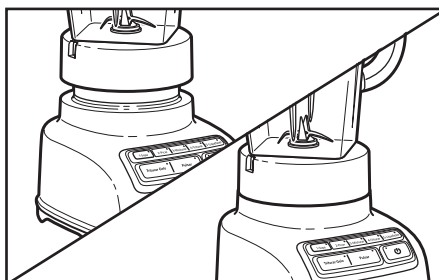


4 Quando a função Sopa for concluída, o Liquidificador irá parar. Pressione o botão Liga/Desliga (⏻) para desligar. Desligue o Liquidificador antes de retirar o copo .

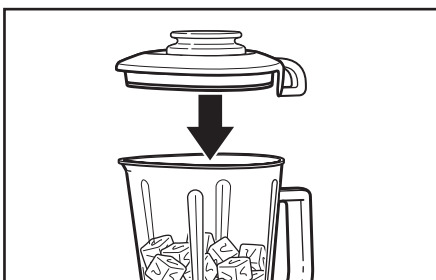
OPERANDO O LIQUIDIFICADOR

Usando a função Triturar gelo

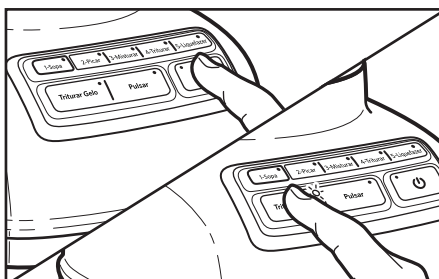
O Liquidificador oferece uma função Triturar gelo. Quando selecionada, o Liquidificador irá pulsar automaticamente por 30 segundos em intervalos alternados na velocidade ideal para triturar gelo ou outros ingredientes.



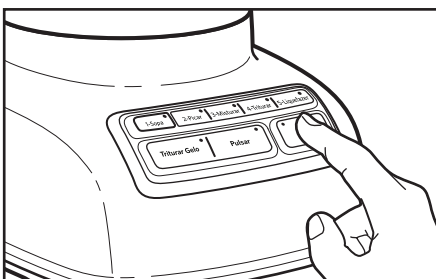
1 Antes de operar o Liquidificador, certifique-se de que o copo está posicionado corretamente na base.



2 Coloque os ingredientes no copo e coloque tampa firmemente. Use até 1/2 bandeja de gelo em cubos.



3 Pressione Liga/Desliga (☐), e, então, pressione Triturar gelo. A função Triturar gelo é uma função temporizada.



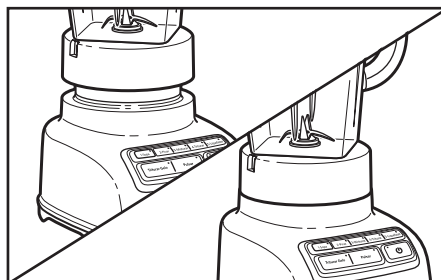
4 Quando a função de temporização for concluída, o Liquidificador irá parar. Pressione Liga/Desliga (☐) para desligar. Desligue o Liquidificador antes de retirar o copo.

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

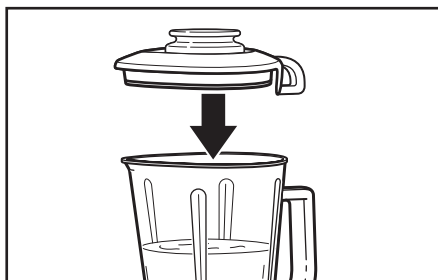
OPERANDO O LIQUIDIFICADOR

Usando a função Pulsar

O Liquidificador oferece uma função Pulsar, que permite pulsar em qualquer velocidade.

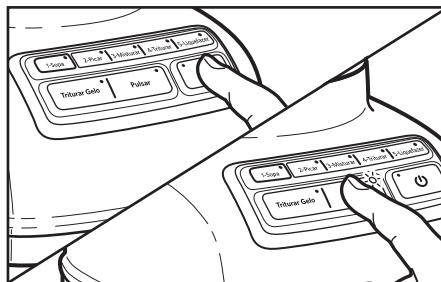


- 1** Antes de operar o Liquidificador, certifique-se de que o copo está posicionado corretamente na base.

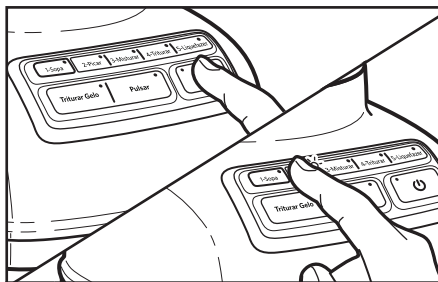


- 2** Coloque os ingredientes no copo e coloque a tampa firmemente.

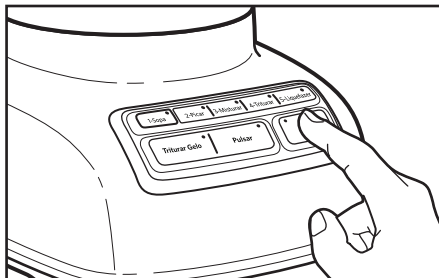
OBSERVAÇÃO: A função Pulsar não funcionará com a função Sopa ou a função Triturar gelo.



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



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



- 5** Quando terminar, pressione Liga/Desliga (⏻) para desligar. Desligue o Liquidificador antes de retirar o copo.

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

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

Guia de controle de velocidade

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

Dicas rápidas

- Se você estiver fazendo uso de bebidas geladas, comece com a função Triturar gelo, em seguida, conclua com Liquefazer, a fim de produzir uma textura mais homogênea.
- Gelos diretamente do freezer serão melhores para triturar do que o gelo derretido parcialmente.
- Os cubos de gelo menores podem ser picados ou esmagados mais rapidamente do que os grandes.
- Para muitas misturas de ingredientes, inicie o processo de mistura em Picar para combinar bem os ingredientes. Em seguida, aumente para uma velocidade mais elevada, se desejar.
- Se desejar, remova o copo medidor de ingredientes central da tampa do copo para adicionar líquidos ou cubos de gelo enquanto o Liquidificador estiver operando nas velocidades Picar ou Misturar.
- Pare o Liquidificador antes de usar utensílios no copo. Use uma espátula de borracha ou silicone para misturar os ingredientes apenas quando o Liquidificador estiver desligado. Nunca utilize um utensílio, incluindo espátulas, enquanto o motor estiver funcionando.

Como...

Dissolver gelatina com sabor: Despeje água fervente no copo e adicione a gelatina. Misture usando a função Sopa até que a gelatina seja dissolvida, por cerca de 10 a 30 segundos. Adicione outros ingredientes

Faça biscoitos, bolachas, ou migalhas de pão: Quebre biscoitos, bolachas ou pão em pedaços de cerca de 4 cm de diâmetro. Coloque no copo. Na função Pulsar, cubra e pulse algumas vezes, por cerca de 3 segundos de cada vez, até atingir a consistência desejada.

Faça migalhas mais finas para massas de torta e de sobremesa: Quebre biscoitos, bolachas ou pão em pedaços de cerca de 4 cm de diâmetro e coloque no copo. Na função Pulsar, cubra e pulse algumas vezes até atingir a consistência desejada, por cerca de 20 a 30 segundos.

Picar frutas e legumes: Coloque 2 xícaras (475 ml) de pedaços de frutas ou legumes no copo. Na função Pulsar, cubra e utilize a velocidade Liquefazer pulsando algumas vezes, por cerca de 2 a 3 segundos de cada vez, até atingir a consistência desejada.

Purê de frutas: Coloque 2 xícaras (475 ml) de frutas enlatadas ou cozidas no copo. Adicione 2 a 4 colheres de sopa (30 a 60 ml) de suco de frutas ou água por copo (240 ml) de frutas. Cubra e misture em Triturar por cerca de 5 a 10 segundos.

Legumes em purê: Coloque 2 xícaras (475 ml) de legumes enlatados ou cozidos no copo. Adicione 2 a 4 colheres de sopa (30 a 60 ml) de caldo, água ou leite por copo (240 ml) de legumes. Cubra e misture em Triturar por cerca de 10 a 20 segundos.

Carnes em purê: Coloque a carne cozida em cubos e macia no copo. 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 Picar por 10 segundos. Pare o Liquidificador e raspe os lados do copo. Cubra e misture em Triturar de 10 a 20 segundos a mais.

Remover pelotas de molho: Se um molho ou molho de carne ficar empelotado, coloque no copo. Cubra e misture em Misturar até ficar homogêneo, por cerca de 5 a 10 segundos.

Misture a farinha e o líquido para espessar: Coloque a farinha e o líquido no copo. Cubra e misture em Misturar até ficar homogêneo, por cerca de 5 a 10 segundos.

DICAS PARA RESULTADOS MELHORES

Preparar molho branco: Coloque leite, farinha de trigo e, se desejado, sal no copo. Cubra e misture em Misturar até ficar bem misturado, por cerca de 5 a 10 segundos. Despeje em uma panela e cozinhe como de costume.

Faça smoothies: Primeiramente, coloque líquidos e ingredientes congelados no copo, em seguida, adicione outros ingredientes por cima. Cubra e misture em Triturar gelo por 10 a 15 segundos e, em seguida, Liquefazer por 10 a 15 segundos, se desejar.

Preparar massa de mistura de panqueca ou waffle: Coloque a mistura e os outros ingredientes no copo. Cubra e misture em Misturar até ficar bem misturado, por cerca de 10 a 20 segundos. Pare o Liquidificador e raspe os lados do copo, conforme necessário.

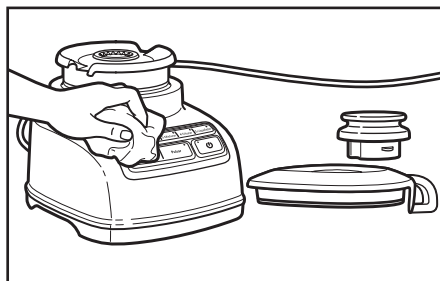
Ralar queijo: Corte o queijo muito frio em cubos de 1,5 centímetros. Coloque até 1/2 xícara (120 ml) de queijo no copo. Cubra, e misture em Liquefazer cerca de 5 a 10 segundos. Para queijos duros, como o parmesão, trazer à temperatura ambiente, em seguida, misturar em Liquefazer por 10 a 15 segundos.

CUIDADOS E LIMPEZA

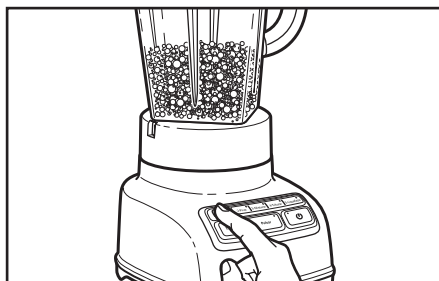
Limpendo o Liquidificador

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

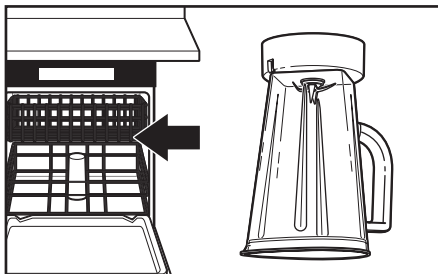
- Limpe o Liquidificador cuidadosamente após cada utilização.
- Não mergulhe a base do Liquidificador ou o cabo na água.
- Não use produtos de limpeza abrasivos ou esponjas grossas.



- 1 Para limpar a base de Liquidificador, a base de controle, o cabo, a tampa e o copo medidor de ingredientes:** Desligue o Liquidificador antes de limpar. Limpe com um pano quente e úmido e seque com um pano macio.



- 2 Para limpar o copo enquanto ele estiver encaixado na base:** Com o copo fora da base, preencha metade com água morna (não quente) e adicione 1 ou 2 gotas de detergente líquido. Coloque a tampa no copo e encaixe-o na base, pressione o ajuste de velocidade Misturar, e bata no Liquidificador por 5 a 10 segundos. Retire a jarra e enxágue com água morna.



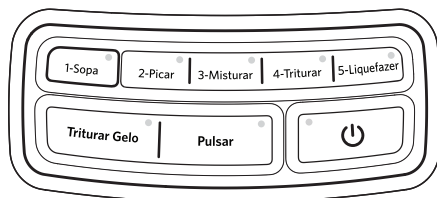
- 3 Para limpar o copo individualmente:** Lave o copo na máquina de lavar louça, virado de cabeça para baixo. Ou lave à mão com água e sabão, enxágue e seque.

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

RESOLUÇÃO DE PROBLEMAS

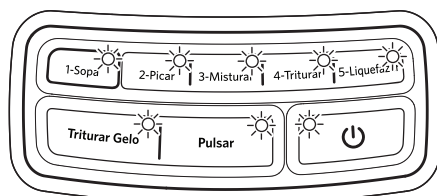
IMPORTANTE: O Liquidificador não funcionará em nenhuma velocidade, a menos que o botão Liga/Desliga (⏻) seja pressionado pela primeira vez.

O Liquidificador não funciona quando uma configuração é selecionada



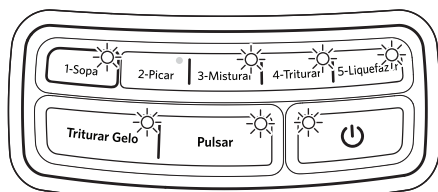
Não há luzes indicadoras acesas.

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



Todas as luzes indicadoras estão piscando ao mesmo tempo.

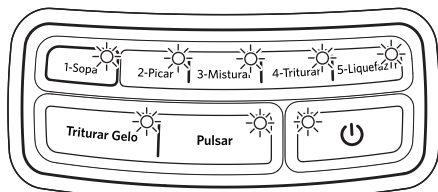
Se Liquidificador está ligado, mas nada acontece quando Liga/Desliga (⏻) é pressionado, e todas as luzes indicadoras estão piscando, o rotor do motor pode estar bloqueado. Pressione Liga/Desliga (⏻), em seguida, desconecte o Liquidificador da tomada. Conecte-o de volta na tomada, em seguida, pressione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



Uma luz indicadora está piscando alternadamente.

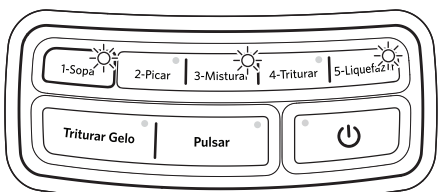
Se o Liquidificador estiver conectado, mas não começar a funcionar e se estiver com uma luz piscando alternadamente de todas as outras luzes indicadoras, o Liquidificador pode estar com uma tecla presa. Pressione Liga/Desliga (⏻) para desligar o Liquidificador, em seguida, desconecte o Liquidificador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

O Liquidificador para durante o funcionamento



Todas as luzes indicadoras estão piscando ao mesmo tempo.

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



Todas as luzes indicadoras estão piscando alternadamente.

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

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

KitchenAid

© 2014. All rights reserved.

Specifications subject to change without notice.

© 2014. Todos os direitos reservados.

As especificações estão sujeitas a alterações sem aviso prévio.