



7KFP0919Z 5KFP0919Z KJA09 Series



KitchenAid







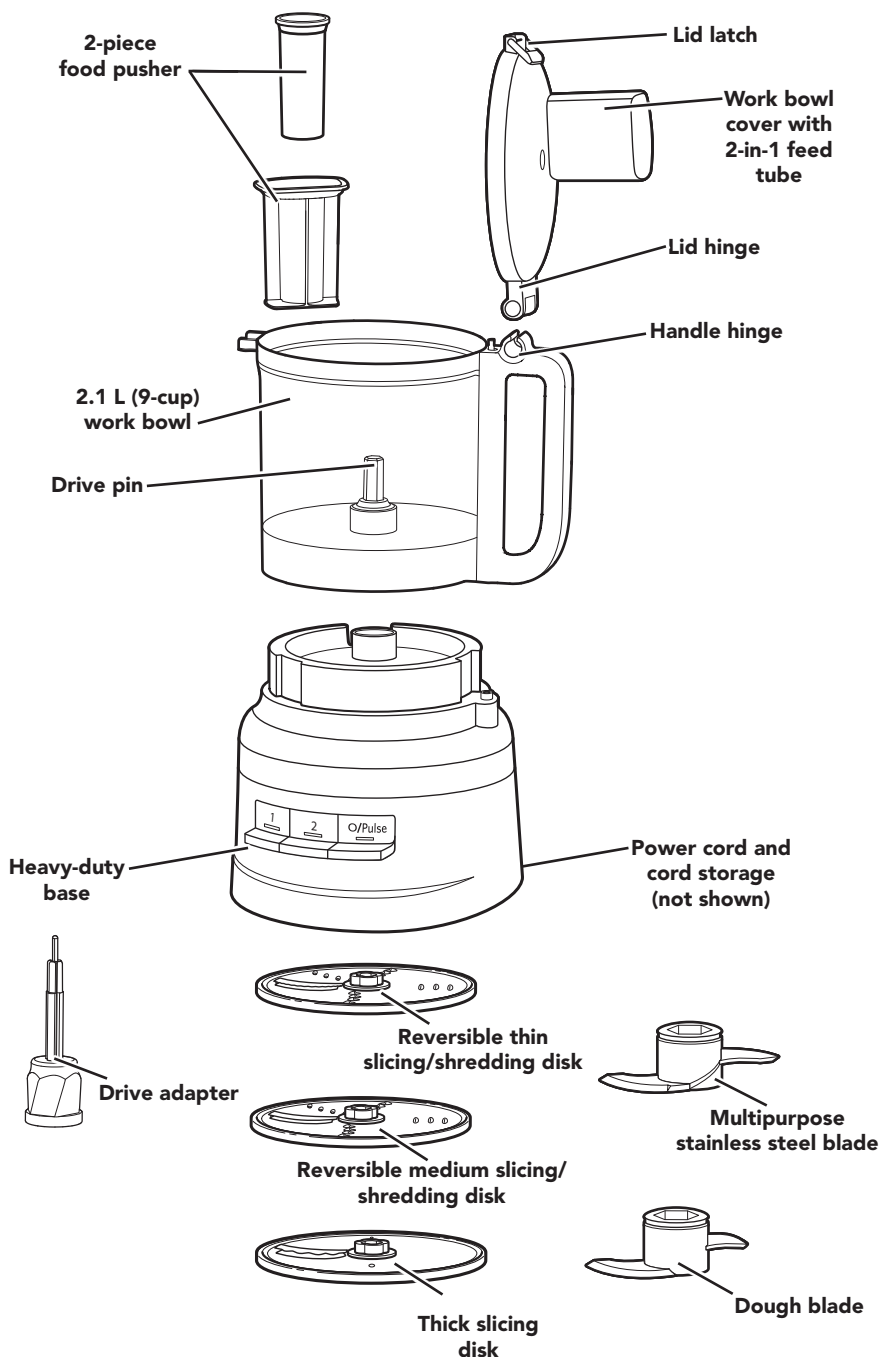
TABLE OF CONTENTS

PARTS AND FEATURES	4
Parts and Accessories	4
FOOD PROCESSOR SAFETY	5
Important Safeguards	5
Electrical Requirements	8
Electrical Equipment Waste Disposal	8
USING THE FOOD PROCESSOR	9
Accessories Selection Guide	9
Before First Use	10
Assembling the Food Processor	10
Installing the Multipurpose Blade or Dough Blade	11
Installing the Reversible Slicing/Shredding Disk or Slicing Disk	12
Operating the Food Processor	13
Using the 2-in-1 Feed Tube	14
Removing Processed Foods	15
TIPS FOR GREAT RESULTS	16
Using the Multipurpose Blade	16
Using the Reversible Slicing/Shredding Disk or Slicing Disk	17
Using the Dough Blade	18
Helpful Hints	18
CARE AND CLEANING	19
TROUBLESHOOTING	20



PARTS AND FEATURES

PARTS AND ACCESSORIES





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. This appliance is not intended for use by persons (including children) 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 by a person responsible for their safety.
3. Children should be supervised to ensure that they do not play with the appliance.
4. Close supervision is necessary when any appliance is used by or near children.
5. To protect against risk of electrical shock, do not put Food Processor in water or other liquid.



FOOD PROCESSOR SAFETY

6. Do not operate any appliance with a damaged cord or plug or after the appliance malfunctions or has been damaged in any manner. Return appliance to the nearest Authorised Service Centre for examination, repair, or adjustment.
7. If the supply cord is damaged, it must be replaced by the manufacturer, its service agent or similarly qualified persons in order to avoid a hazard.
8. Turn the appliance OFF, then unplug from the outlet when not in use, before assembling or disassembling parts and before cleaning. To unplug, grasp the plug and pull from the outlet. Never pull from the power cord.
9. Avoid contacting moving parts. Keep hands, hair, and clothing, as well as spatulas and other utensils away from accessories during operation to reduce the risk of injury to persons and/or damage to the appliance.
10. The use of attachments not recommended or sold by KitchenAid may cause fire, electric shock, or injury.
11. Do not use the appliance outdoors.
12. Do not let the Food Processor cord hang over the edge of table or counter.
13. Do not place on or near a hot gas or electric burner or in a heated oven.
14. Be careful if hot liquid is poured into the Food Processor as it can be ejected out of the appliance due to sudden steaming.
15. Blades are sharp. Care should be taken when handling the sharp cutting blades, emptying the jar, and during cleaning.





FOOD PROCESSOR SAFETY

16. To reduce the risk of injury, never place cutting blade or disks on base without first putting bowl properly in place.
17. Be certain cover is securely locked in place before operating appliance.
18. Never feed food by hand. Always use the food pusher.
19. Do not attempt to defeat the cover interlock mechanism.
20. Do not fill the bowl above the marked maximum fill line (or rated capacity) to avoid risk of injury due to damage to the cover or bowl.
21. Refer to the “Care and Cleaning” section for instructions on cleaning the surfaces in contact with food.
22. This appliance is intended to be used in household and similar applications such as:
 - staff kitchen areas in shops, offices, or other working environments;
 - farmhouses;
 - by clients in hotels, motels, and other residential-type environments;
 - bed and breakfast-type environments.

SAVE THESE INSTRUCTIONS



FOOD PROCESSOR SAFETY

ELECTRICAL REQUIREMENTS

Models: KJA09BVANA, KJA09BEANA,
KJA09BPANA, KJA09BBANA,
KJA09BSANA

Voltage: 127 V~

Frequency: 60 Hz

Wattage: 250 W

Models: KJA09BVBNA, KJA09BEBNA,
KJA09BPBNA, KJA09BBBNA,
KJA09BSBNA

Voltage: 220 V~

Frequency: 60 Hz

Wattage: 250 W

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

ELECTRICAL EQUIPMENT WASTE DISPOSAL

Disposal of packing material

The packing material is 100% recyclable and is marked with the recycle symbol . The various parts of the packing must therefore be disposed of responsibly and in full compliance with local authority regulations governing waste disposal.

Scrapping the product

- This appliance is marked in compliance with European Directive 2012/19/EU, Waste Electrical and Electronic Equipment (WEEE).

- By ensuring this product is disposed of correctly, you will help prevent potential negative consequences for the environment and human health, which could otherwise be caused by inappropriate waste handling of this product.



- The symbol  on the product or on the accompanying documentation indicates that it should not be treated as domestic waste but must be taken to an appropriate collection center for the recycling of electrical and electronic equipment.

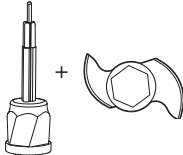
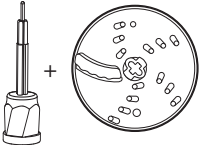
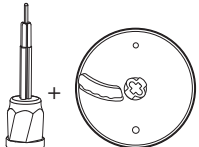
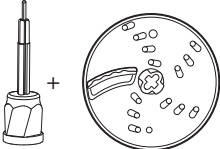
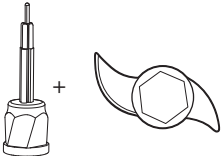
For more detailed information about treatment, recovery and recycling of this product, please contact your local city office, your household waste disposal service, or the shop where you purchased the product.





USING THE FOOD PROCESSOR

ACCESSORIES SELECTION GUIDE

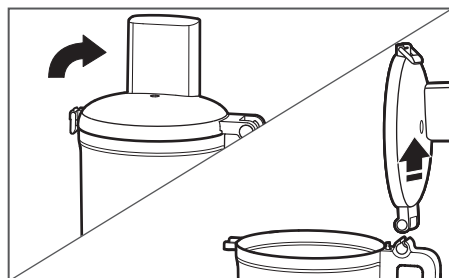
ACTION	SETTING	FOOD	ACCESSORY
Chop	1 or O/Pulse	Cheese Chocolate Fruits Fresh herbs Nuts Tofu Vegetables	Multipurpose stainless steel blade 
Mince or Purée	2 or O/Pulse		
Mix	1	Pasta Sauce Pesto Salsa Sauces Batters	
Slice	1	Fruit (soft) Potatoes Tomatoes Vegetables (soft)	Reversible slicing/shredding disk (slicing side) OR slicing disk 
	2	Cheese Chocolate Fruits (hard) Vegetables (hard)	OR 
Shred (fine to medium)	1	Potatoes Vegetables (soft)	Reversible slicing/shredding disk (shredding side) 
	2	Cabbage Cheese Chocolate Fruits (hard) Vegetables (hard)	
Knead	O/Pulse or 2	Yeast dough	Dough blade 



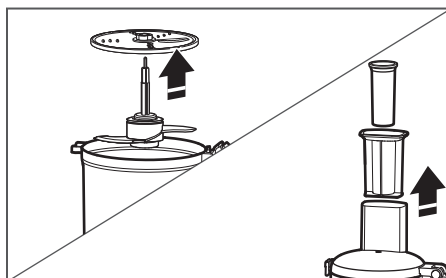
USING THE FOOD PROCESSOR

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 the "Cleaning the Food Processor" section). Your Food Processor is designed so that all accessories may be stored inside the work bowl.



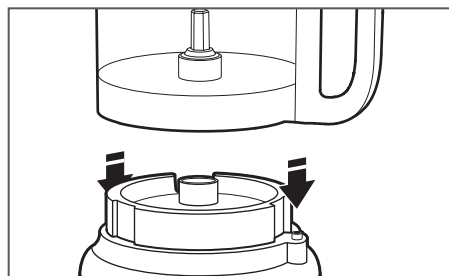
- 1 Lift up the lid latch to unlock the cover. Tilt the work bowl cover back and lift it straight up so that the lid hinge pulls out of the handle hinge.



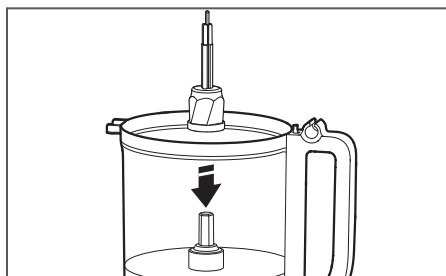
- 2 Remove all parts and accessories from the work bowl, and lift the food pusher out of the feed tube.

ASSEMBLING THE FOOD PROCESSOR

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



- 1 Place the work bowl on the base, aligning the handle with the raised button on the right side of the base. The bowl will click into place and should be flush against the base when properly aligned.



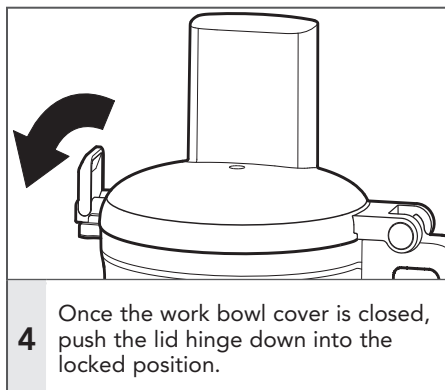
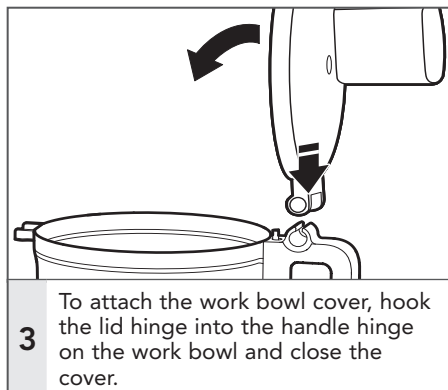
- 2 Place the drive adapter in the work bowl, lowering it onto the drive pin.





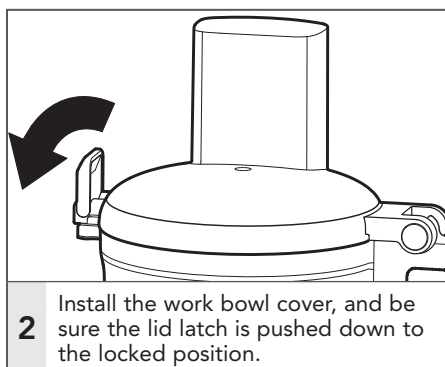
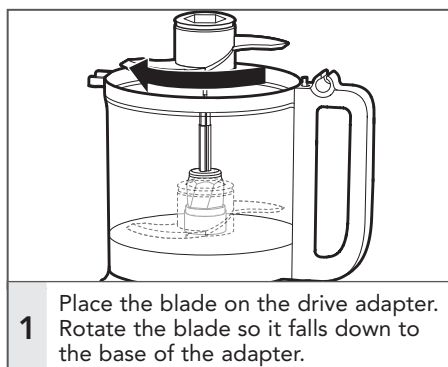
USING THE FOOD PROCESSOR

NOTE: For ease of assembly, install the desired blade or disk before attaching the work bowl cover.



NOTE: Your Food Processor will not operate unless the work bowl cover is fully closed and the work bowl is properly seated on the base.

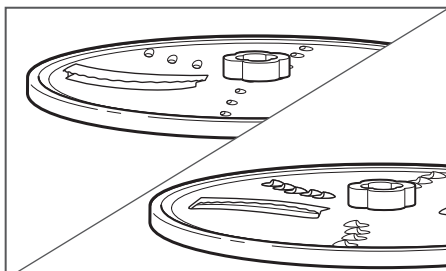
INSTALLING THE MULTIPURPOSE BLADE OR DOUGH BLADE



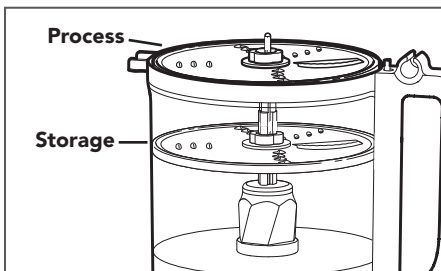


USING THE FOOD PROCESSOR

INSTALLING THE REVERSIBLE SLICING/SHREDDING DISK OR SLICING DISK

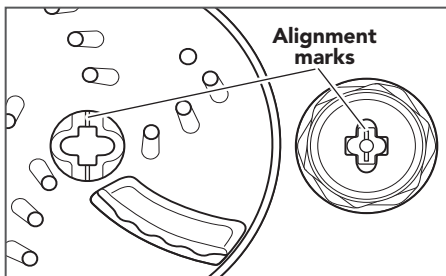


- To slice:** Turn the disk so that the raised slicing blade is facing up.
- 1 To shred:** Turn the disk so that the small, raised shredding blades are facing up.

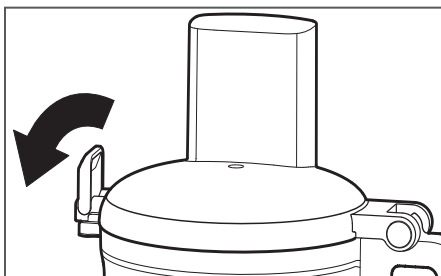


The disk can be placed in two different positions: level with the top of the bowl for processing, and lower, inside of the bowl for storage.

NOTE: While the disk will operate in the storage position, it will not perform as well. Make sure the disk is level with the top of the bowl for best performance.



- 2** Hold the disk by its center hub and lower it onto the drive adapter, aligning the mark on the center hub of the disk to the matching mark on the adapter. When properly placed, the disk should be level with the top of the bowl. If the disk falls to the storage position, lift it out, turn it 90°, and lower it again.



- 3** Install the work bowl cover, and be sure the lid latch is pushed down to the locked position.





USING THE FOOD PROCESSOR

OPERATING THE FOOD PROCESSOR

WARNING



Rotating Blade Hazard

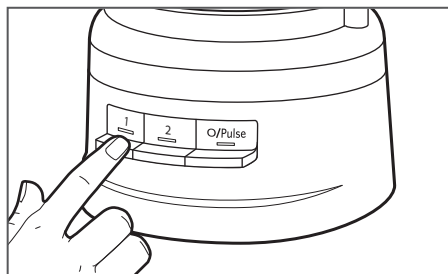
Always use food pusher.

Keep fingers out of openings.

Keep away from children.

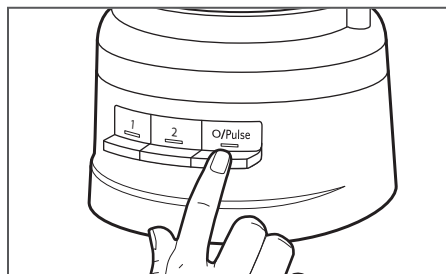
Failure to do so can result in amputation or cuts.

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

**1**

To turn on, press 1 or 2. The Food Processor will run continuously and the indicator light will glow.

To turn off, press 1 or 2 again, or press O/Pulse.

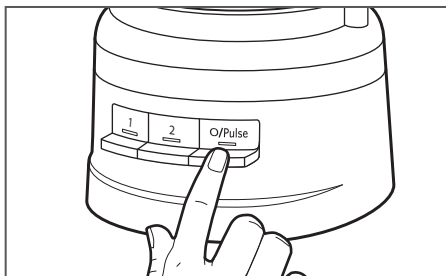
**2**

To use the Pulse function:

Press O/Pulse for short bursts, or press and hold for longer bursts. The Pulse function runs at high speed only. The Food Processor will turn off when the O/Pulse button is released.

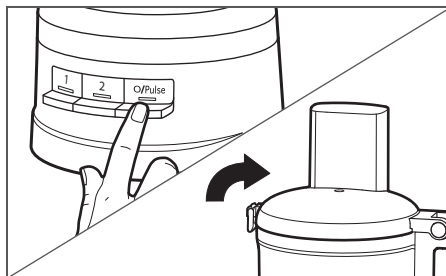


USING THE FOOD PROCESSOR



3

When finished, press O/Pulse. The indicator light will go out and the blade or disk will slow to a stop.



4

Wait until the blade or disk 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.

USING THE 2-IN-1 FEED TUBE

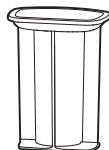
The 2-in-1 feed tube features a 2-piece food pusher. To slice or shred small items, insert the 2-piece food pusher into the feed tube.

Use the small feed tube and pusher to process small or slender items, like single carrots or celery stalks.

To slowly drizzle oil into ingredients, just fill the small pusher with the desired amount of oil. A small hole in the bottom of the pusher will drizzle the oil at a constant rate.



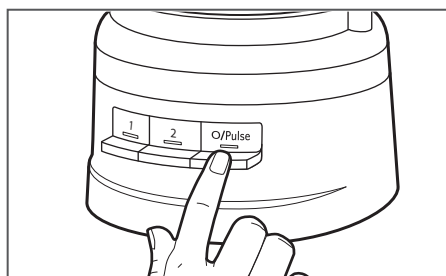
**2-piece
food
pusher**



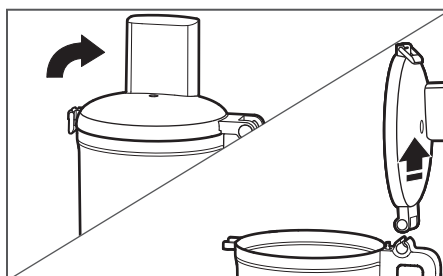


USING THE FOOD PROCESSOR

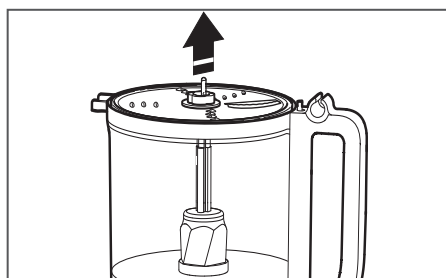
REMOVING PROCESSED FOODS



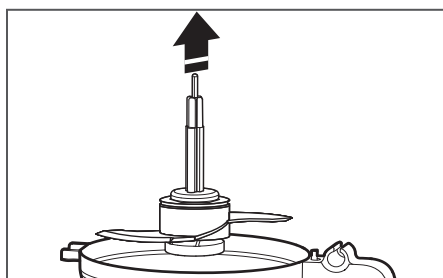
- 1** **Turn the Food Processor off:**
Press O/Pulse and unplug the Food Processor before disassembling.



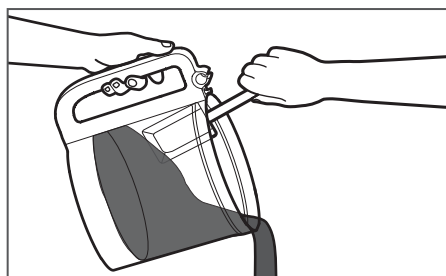
- 2** Lift the lid latch to unlock the work bowl cover, then lift cover to remove.



- 3** If using a disk, remove it before removing the bowl. Holding the disk by the center hub, lift it straight up.



- 4** Remove the drive adapter and multipurpose blade, if using. The blade will stay in place on the drive adapter when you remove the adapter.



- 5** Lift the work bowl off of the base to remove food from the bowl with a spatula.



TIPS FOR GREAT RESULTS

USING THE MULTIPURPOSE BLADE



To chop fresh fruits or vegetables: Peel, core, and/or remove seeds. For more consistent results, cut food in 1-1½ inch (2.5-3.75 cm) pieces. Process food to desired size, using Pulse or speed 1. Scrape sides of bowl, if necessary.

To purée 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 disk. Exchange shredding disk for multipurpose blade. Add softened butter, milk, and seasonings. Pulse three to four times, 2-3 seconds each time, until potatoes are smooth and milk is absorbed. Do not overprocess.

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 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, 1-2 seconds each time. For a coarser texture, process smaller batches, pulsing one or two times, 1-2 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 into 1 inch (2.5 cm) pieces. Process up to 455 g (1 pound) at a time to desired size, using short pulses, 1-2 seconds each time. Scrape sides of bowl, if necessary.

To make bread, cookie, or cracker crumbs:

Break food into 1½-2 inch (3.75-5 cm) pieces. Process until fine. For larger pieces, pulse two to three times, 1-2 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 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 multipurpose blade to grate hard cheeses. Cut cheese in 1 inch (2.5 cm) 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 processor is running.





TIPS FOR GREAT RESULTS

USING THE REVERSIBLE SLICING/SHREDDING DISK OR SLICING DISK

WARNING



Rotating Blade Hazard

Always use food pusher.

Keep fingers out of openings.

Keep away from children.

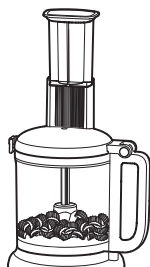
Failure to do so can result in amputation or cuts.



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 feed tube vertically or horizontally, and pack so that the food is supported. It should not be packed so tightly that it cannot move freely. Process using even pressure with the food pusher, or use the small feed tube in the two-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 the 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 with the food pusher, or use the small feed tube in the two-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:

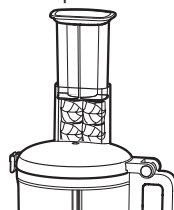
Cut or roll food to fit feed tube. Wrap and freeze food until hard to the touch, 30 minutes to 2 hours, depending on thickness of food. Check to be sure you can still pierce food with the tip of a sharp knife. If not, allow to thaw slightly. Process using even pressure with the food pusher.

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 the food pusher.

To shred spinach and other leaves:

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



To shred firm and soft cheeses:

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



TIPS FOR GREAT RESULTS

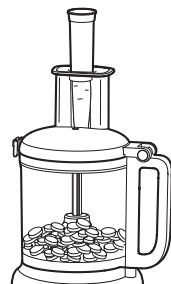
USING THE DOUGH BLADE



The dough blade is specially designed for mixing and kneading yeast dough quickly and thoroughly. For the best results, do not knead recipes that use more than 300 g of flour for 127 volt models or 450 g flour for 220 volt models. Use O/Pulse to mix the dry ingredients, then speed 2 when adding liquids.

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 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 -2/3 full. For thicker mixtures, fill work bowl up to 3/4 full. For liquids, the work bowl should be no more than 2/3 full. When chopping, the work bowl should be no more than 1/3 -1/2 full.
- Position slicing/shredding disk 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 capitalise on the speed of the processor, drop ingredients to be chopped through the feed tube while the 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 disk. 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 2-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 over-chopping. 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 processor and redistribute the food using a spatula.
- When food quantity reaches the bottom of the slicing/shredding disk, remove the food.
- A few larger pieces of food may remain on top of the disk after slicing or shredding. If desired, cut these by hand and add to mixture.
- Use the spatula to remove ingredients from the work bowl.





TIPS FOR GREAT RESULTS

- Organise processing tasks to minimise 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 1-2 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 room-temperature meats.
- If any plastic parts should diskolor due to the types of food processed, clean them with lemon juice.

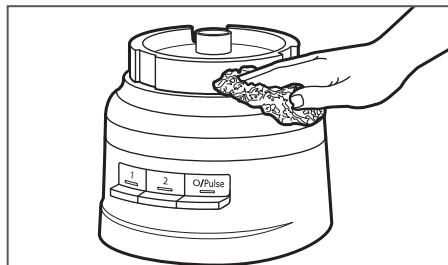
CARE AND CLEANING

CLEANING THE FOOD PROCESSOR

IMPORTANT: The BPA-free bowl requires special handling. If you choose to use a dishwasher instead of hand washing, please follow these guidelines.

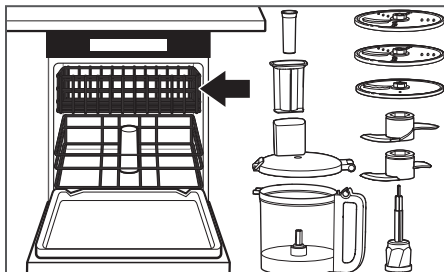


- 1** Press O/Pulse, then unplug the Food Processor before cleaning.



2

Wipe the base and cord with a warm, damp cloth, and wipe clean with a damp cloth. Thoroughly dry with a soft cloth. Do not use abrasive cleaners or scouring pads. Do not immerse base in water or other liquid.



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.



CARE AND CLEANING



4

You can store up to two blades and three disks, as well as the drive adapter inside of the work bowl when the Food Processor is not in use. Wrap the power cord around the cord storage on the bottom of the base, then secure the plug by clipping it to the housing.

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:

1. Is the Food Processor plugged in?
2. Make sure that the bowl and lid are properly aligned and locked in place.
3. Have you pressed more than one button at the same time?
4. Unplug the Food Processor, then plug it back into the outlet.
5. **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.
6. **The Food Processor may need to cool to room temperature.**
If the speed light turns off and the O/Pulse light flashes, wait until the O/Pulse light turns off and retry. The Food Processor may take from 5-15 minutes to cool completely.
7. **The motor may be locked.**
If the speed light stays on while the O/Pulse light flashes, press the O/Pulse button to reset the motor.

Food Processor not shredding or slicing properly:

1. Make sure the raised-blade side of the disk is positioned face up on the drive adapter.
2. Make sure ingredients are suitable for slicing or shredding. See the "Tips for Great Results" section.
3. Make sure the disk is positioned in the process position (near the top of the bowl), and not the storage position (low and inside of the bowl).

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

1. Make sure the disk is installed correctly, and is positioned properly on the drive adapter.

If the problem is not due to one of the above items, see the "Warranty and service" sheet.

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



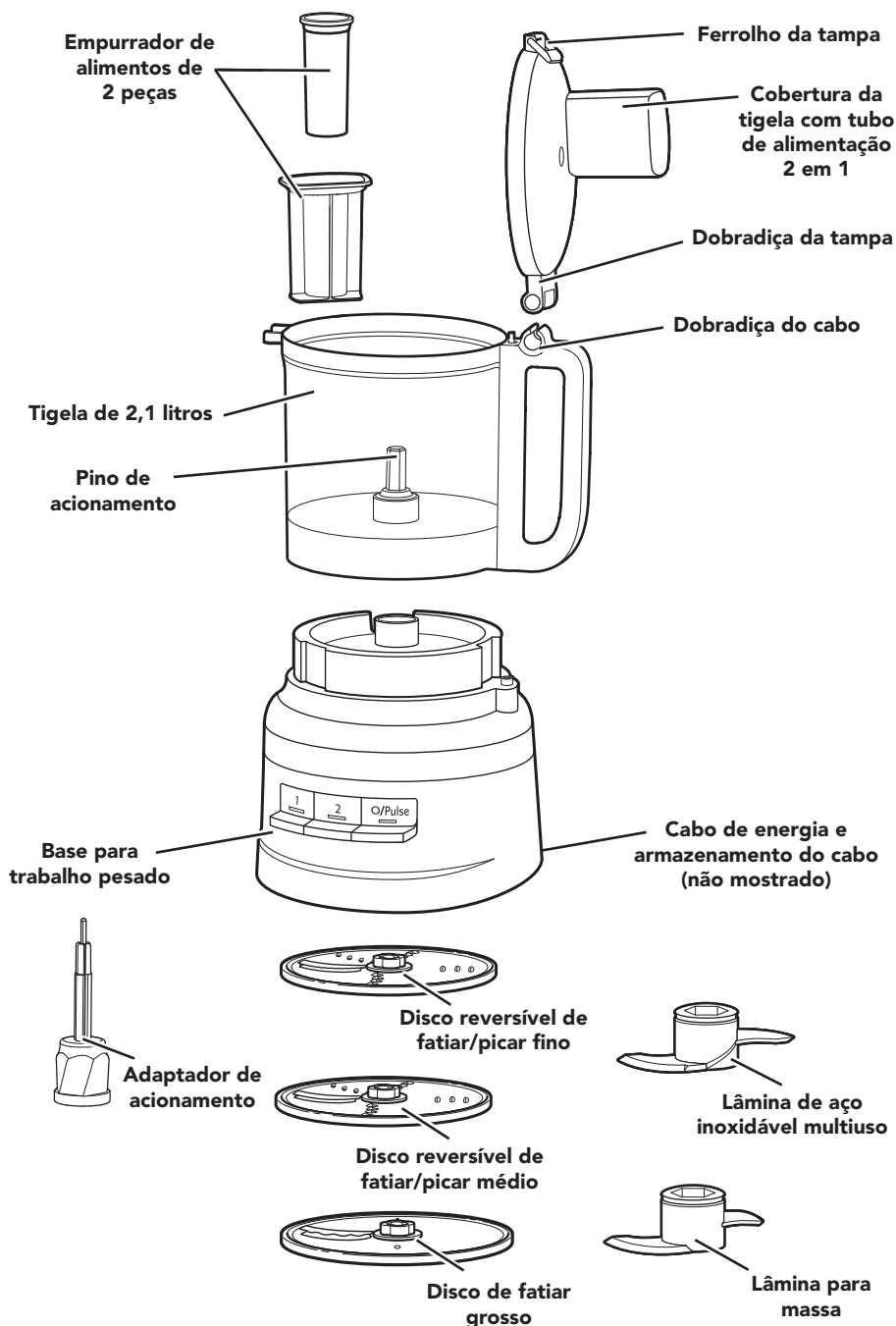
ÍNDICE

PEÇAS E FUNÇÕES	22
Peças e acessórios	22
SEGURANÇA DO PROCESSADOR DE ALIMENTOS.....	23
Proteções importantes	23
Requisitos elétricos.....	26
Descarte de resíduos de equipamentos elétricos.....	26
USO DO PROCESSADOR DE ALIMENTOS	27
Guia de seleção de acessórios	27
Antes do primeiro uso	28
Montagem do processador de alimentos	28
Instalar a lâmina multiuso ou a lâmina para massa.....	29
Instalar o disco reversível de fatiar/picar ou o disco de fatiar.....	30
Operação do processador de alimentos	31
Uso do tubo de alimentação 2 em 1	32
Remover os alimentos processados	33
DICAS PARA ÓTIMOS RESULTADOS.....	34
Uso da lâmina multiuso	34
Usar o disco reversível de fatiar/picar ou o disco de fatiar	35
Uso da lâmina de massa	36
Dicas	36
CUIDADOS E LIMPEZA	37
RESOLUÇÃO DE PROBLEMAS.....	39



PEÇAS E FUNÇÕES

PEÇAS E ACESSÓRIOS





SEGURANÇA DO PROCESSADOR DE ALIMENTOS

A sua segurança e a de terceiros é muito importante.

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



Este é o símbolo de alerta de segurança. Este símbolo alerta sobre situações que podem trazer risco a sua vida, ferimentos a você ou a terceiros. Todas as mensagens de segurança virão após o símbolo de alerta de segurança e a palavra “PERIGO” ou “ADVERTÊNCIA”. Estas palavras significam:

! PERIGO

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

! ADVERTÊNCIA

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

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

PROTEÇÕES IMPORTANTES

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

1. Leia todas as instruções. O uso indevido do aparelho pode resultar em lesões.
2. Este aparelho não deve ser utilizado por pessoas (incluindo crianças) com capacidades físicas, sensoriais ou mentais limitadas ou sem experiência e conhecimento, a menos que as mesmas recebam supervisão e instruções de uso do aparelho de uma pessoa responsável por sua segurança.
3. As crianças devem ser supervisionadas para garantir que não brinquem com o aparelho.
4. A supervisão atenta é necessária quando qualquer aparelho é usado por crianças ou nas proximidades das crianças.
5. Para proteção contra riscos de choque elétrico, não colocar a base motora do Processador de Alimentos sobre a água ou outro líquido.



SEGURANÇA DO PROCESSADOR DE ALIMENTOS

6. Não opere nenhum aparelho com o cabo ou plugue danificados, ou após o aparelho apresentar defeito ou caso tenha sido derrubado ou danificado de qualquer maneira. Devolva o aparelho ao Centro de Assistência Autorizado para que seja examinado, consertado ou para receber ajustes.
7. Se o cabo de alimentação estiver danificado, ele precisa ser substituído pelo fabricante, seu agente de assistência autorizado ou pessoas igualmente qualificadas a fim de se evitar uma situação de perigo.
8. Desligue o equipamento, e desconecte da tomada, quando ele não estiver em uso, antes de montar ou desmontar partes e antes da limpeza. Para desconectar, pegue no plugue e puxe-o da tomada. Nunca puxe pelo fio.
9. Evite o contato com as partes móveis. Mantenha as mãos, cabelos e roupas, assim como espátulas e outros utensílios longe dos acessórios durante o funcionamento para reduzir os riscos de lesões a pessoas e/ou danos ao equipamento.
10. O uso de anexos não recomendados ou vendidos pela KitchenAid pode causar incêndios, choques elétricos ou lesões.
11. Não utilize o aparelho em áreas externas.
12. Não deixe a fiação do Processador de Alimentos pendurada sobre a beira da mesa ou balcão.
13. Não coloque sobre ou perto de um queimador a gás ou elétrico quente ou em um forno aquecido.
14. Tenha cautela ao colocar líquidos quentes no Processador de Alimentos, já que ele pode ser lançado para fora do aparelho devido à vaporização repentina.
15. As lâminas são afiadas. Deve-se tomar cuidado ao manusear as lâminas cortantes afiadas, esvaziar o copo e durante a limpeza.





SEGURANÇA DO PROCESSADOR DE ALIMENTOS

16. Para reduzir o risco de lesões, nunca coloque as lâminas ou discos de corte na base sem antes colocar a tigela adequadamente em seu lugar.
17. Certifique-se de que a tampa esteja comprovadamente fechada em seu lugar antes de operar equipamento.
18. Nunca coloque os alimentos com suas mãos. Sempre use o introdutor de alimentos.
19. Não tente abrir o mecanismo de intertravamento da tampa à força.
20. Não encha a tigela acima da marca máxima da linha de preenchimento (ou capacidade nominal), para evitar riscos de lesões devido a danos à tampa ou tigela.
21. Consulte a seção “Manutenção e Limpeza” para obter instruções sobre como limpar as superfícies em contato com os alimentos.
22. Este aparelho deve ser utilizado no ambiente doméstico e em aplicações semelhantes a:
 - áreas de cozinha de funcionários em lojas, escritórios ou outros ambientes de trabalho;
 - fazendas;
 - por clientes em hotéis, motéis e outros tipos de ambientes residenciais;
 - ambientes do tipo pousada.

LEMBRE-SE DESSAS INSTRUÇÕES



SEGURANÇA DO PROCESSADOR DE ALIMENTOS

REQUISITOS ELÉTRICOS

Modelos: KJA09BVANA, KJA09BEANA,
KJA09BPANA, KJA09BBANA,
KJA09BSANA

Tensão: 127 V~

Frequência: 60 Hz

Potência: 250 W

Modelos: KJA09BVBNA, KJA09BEBNA,
KJA09BPBNA, KJA09BBBNA,
KJA09BSBNA

Tensão: 220 V~

Frequência: 60 Hz

Potência: 250 W

NOTA: Se o plugue não encaixar na tomada, entre em contato com um eletricista qualificado. Não altere o plugue de forma alguma.

DESCARTE DE RESÍDUOS DE EQUIPAMENTOS ELÉTRICOS

Descarte do material de embalagem

O material de embalagem é 100% reciclável e é marcado com o símbolo de reciclável . As várias partes da embalagem devem ser descartadas com responsabilidade e em total conformidade com os regulamentos da autoridade local que regem a eliminação de resíduos.

Jogando o produto fora

- Este equipamento é marcado como em conformidade com a Diretiva Europeia 2012/19/EU, Resíduos de Equipamentos Eléctricos e Eletrônicos (REEE).

- Ao garantir que este produto seja descartado de forma adequada, você ajuda a prevenir as consequências potencialmente negativas para saúde da humanidade e meio ambiente, que podem, de outra forma, serem causadas pelo tratamento dos resíduos inadequado do produto.



- O símbolo  no produto ou na documentação que o acompanha indica que ele não deve ser tratado como lixo doméstico, mas deve ser levado para um centro de coleta adequado para a reciclagem de equipamentos eletroeletrônicos.

Para obter informações mais detalhadas sobre o tratamento, recuperação e reciclagem deste produto, entre em contato com o escritório local de sua cidade, o serviço de descarte de seu lixo residencial ou loja onde você comprou o produto.





USO DO PROCESSADOR DE ALIMENTOS

GUIA DE SELEÇÃO DE ACESSÓRIOS

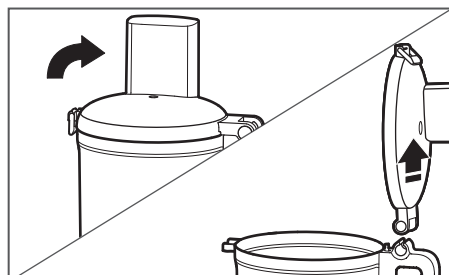
AÇÃO	CONFIGURAÇÃO	ALIMENTO	ACESSÓRIO
Cortar	1 ou O/Pulsar	Queijo Chocolate Frutas Ervas frescas Nozes Tofu Legumes	Lâmina de aço inoxidável multiuso
Picado ou purê	2 ou O/Pulsar		
Misturar	1	Molho de massa Pesto Salsa Molhos Massas	
Fatia	1	Frutas (moles) Batatas Tomates Legumes (moles)	Disco reversível de fatiar/picar (lado de fatiar) OU disco de fatiar
	2	Queijo Chocolate Frutas (duras) Legumes (duros)	
Picar (fino ou médio)	1	Batatas Legumes (moles)	Disco reversível de fatiar/picar (lado de fatiar)
	2	Repolho Queijo Chocolate Frutas (duras) Legumes (duros)	
Amassar	O/Pulsar ou 2	Massa com fermento	Lâmina para massa



USO DO PROCESSADOR DE ALIMENTOS

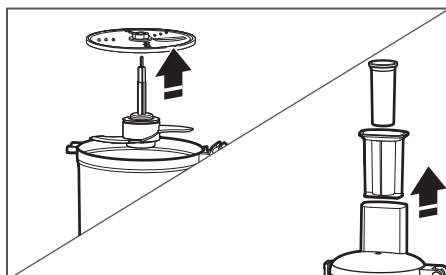
ANTES DO PRIMEIRO USO

Antes de usar seu Processador de Alimentos pela primeira vez, lave todas as peças e acessórios à mão ou no lava-louças (veja a seção “Limpar o Processador de Alimentos”). Seu Processador de Alimentos é projetado para que todos os acessórios sejam armazenados dentro da tigela.



1

Levante o ferrolho da tampa para desbloquear a cobertura. Incline a cobertura da tigela para trás e a levante diretamente para cima para que a dobradiça da tampa desengate da dobradiça do cabo.

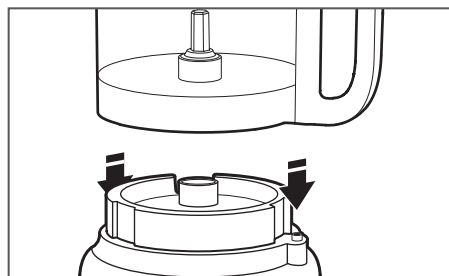


2

Remova todas as peças e acessórios da tigela e remova o empurrador de alimentos do tubo de alimentação.

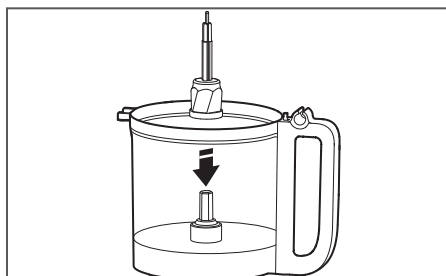
MONTAGEM DO PROCESSADOR DE ALIMENTOS

IMPORTANTE: Coloque o Processador de Alimentos sobre um balcão seco e nivelado com os controles voltados para a frente. Não ligue o Processador de Alimentos na energia até que esteja completamente montado.



1

Coloque a tigela na base, alinhando o cabo ao botão levantado do lado direito da base. A tigela se encaixará e ficará alinhada à base caso quando estiver inserida da forma correta.



2

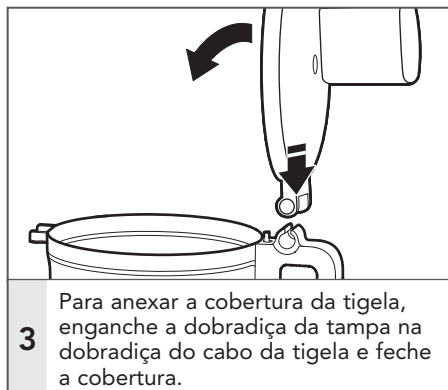
Coloque o adaptador de acionamento na tigela sobre o pino de acionamento.





USO DO PROCESSADOR DE ALIMENTOS

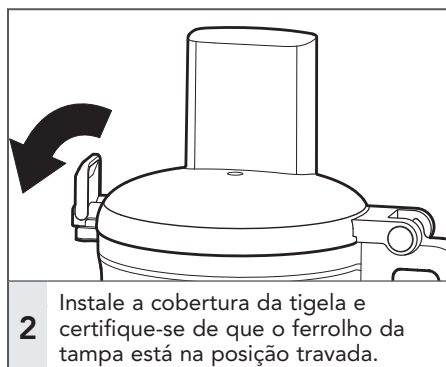
NOTA: Para uma montagem mais fácil, instale a lâmina ou disco desejado antes de anexar a cobertura da tigela.



PORTUGUÊS

NOTA: O Processador de Alimentos não funcionará a não ser que a cobertura da tigela esteja completamente fechada e a tigela esteja colocada adequadamente sobre a base.

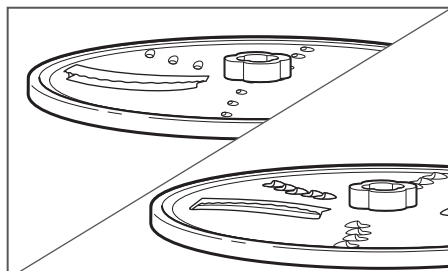
INSTALAR A LÂMINA MULTIUSO OU A LÂMINA PARA MASSA





USO DO PROCESSADOR DE ALIMENTOS

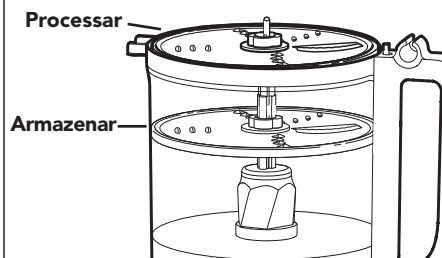
INSTALAR O DISCO REVERSÍVEL DE FATIAR/PICAR OU O DISCO DE FATIAR



1

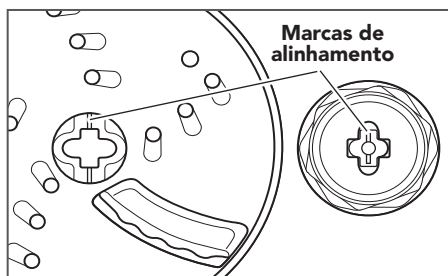
Para fatiar: Vire o disco de maneira que a lâmina de fatiar elevada esteja voltada para cima.

Para picar: Vire o disco de maneira que as lâminas de picar pequenas e elevadas estejam voltadas para cima.



O disco pode ser colocado em duas posições diferentes: no mesmo nível da parte superior da tigela para processamento, e mais abaixo, dentro da tigela, para armazenamento.

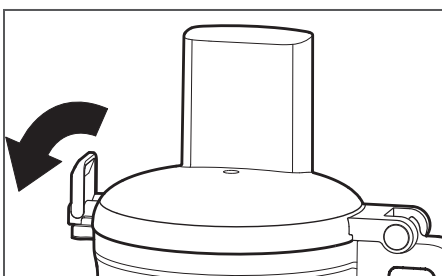
NOTA: O disco opera na posição de armazenamento, mas seu desempenho não será adequado. Verifique se o disco está alinhado à parte superior da tigela para o melhor desempenho.



2

Segure o disco pela parte central e desça-o sobre o adaptador de acionamento, alinhando a marca central do disco à marca correspondente no adaptador.

Quando colocado adequadamente, o disco deve estar nivelado à parte superior da tigela. Caso o disco caia para a posição de armazenamento, levante-o, gire 90° e o abaixe novamente.



3

Instale a cobertura da tigela e certifique-se de que o ferrolho da tampa está na posição travada.





USO DO PROCESSADOR DE ALIMENTOS

OPERAÇÃO DO PROCESSADOR DE ALIMENTOS

ADVERTÊNCIA



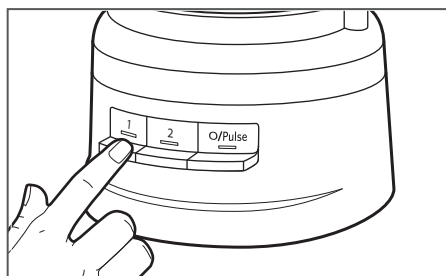
Perigo de Corte

A lâmina é afiada, manipule-a com cuidado.

Mantenha fora do alcance de crianças.

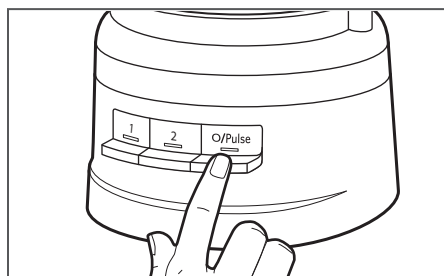
Não seguir estas instruções pode resultar em amputação ou cortes.

Antes de operar o Processador de Alimentos, certifique-se de que a tigela, as lâminas e a cobertura da tigela estejam corretamente montadas sobre a base (veja a seção "Montagem do Processador de Alimentos").

**1**

Para ligar, aperte 1 ou 2.
O Processador de Alimentos funcionará continuamente e a luz indicadora se acenderá.

Para desligar, aperte 1 ou 2 novamente ou aperte O/Pulsar.

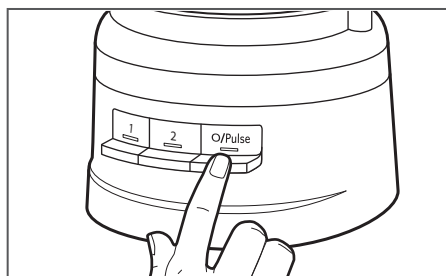
**2**

Para usar a função Pulsar:

Aperte O/Pulsar para ativações curtas ou pressione e segure para ativações mais longas. A função Pulsar funciona apenas na velocidade alta. O Processador de Alimentos será desligado quando o botão O/Pulsar for solto.

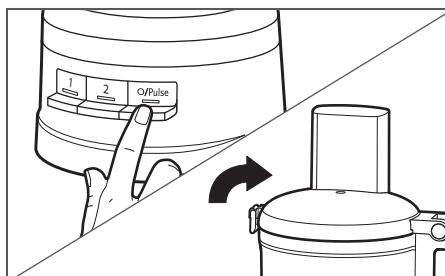


USO DO PROCESSADOR DE ALIMENTOS



3

Quando tiver concluído, aperte O/ Pulsar. A luz indicadora se apagará e a velocidade da lâmina ou disco diminuirá até parar.



4

Aguarde até que a lâmina ou disco pare completamente antes de remover a cobertura da tigela. Certifique-se de que desligou o Processador de Alimentos antes de remover a cobertura da tigela ou antes de desligar o Processador de Alimentos da energia.

USO DO TUBO DE ALIMENTAÇÃO 2 EM 1

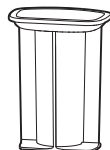
O tubo de alimentação 2 em 1 conta com um empurrador de alimentos de 2 peças. Para fatiar ou picar alimentos pequenos, insira o empurrador de alimentos de 2 peças no tubo de alimentação.

Utilize o tubo de alimentação pequeno e o empurrador para processar alimentos pequenos ou finos, como cenouras ou talos de aipo.

Para espalhar óleo vagarosamente sobre os ingredientes, preencha o empurrador pequeno com a quantidade desejada de óleo. Um pequeno furo na parte inferior do empurrador espalhará o óleo de forma constante.



**Empurrador
de alimentos
de 2 peças**

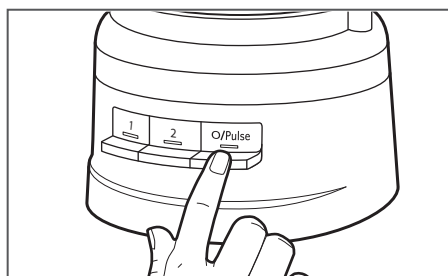




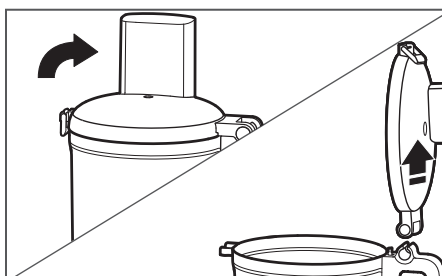
USO DO PROCESSADOR DE ALIMENTOS

REMOVER OS ALIMENTOS PROCESSADOS

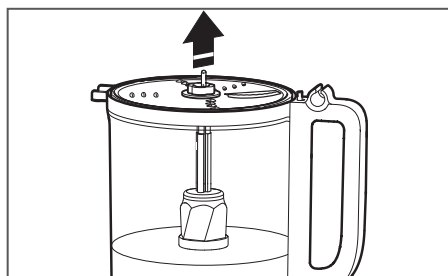
PORTUGUÊS



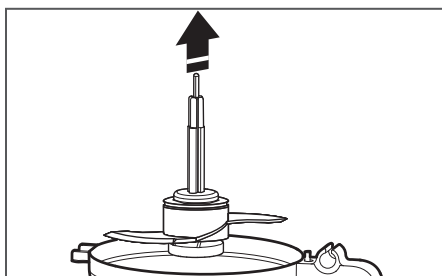
- 1** **Desligue o Processador de Alimentos:** Aperte O/Pulsar e desligue o Processador de Alimentos da energia antes de desmontar.



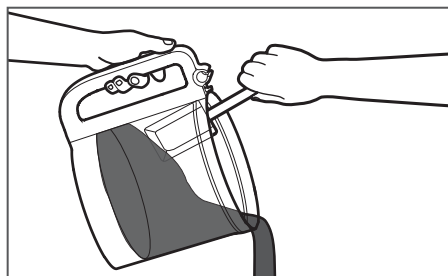
- 2** Levante o ferrolho da tampa para destravar a cobertura da tigela e então levante a cobertura para removê-la.



- 3** Caso esteja utilizando um disco, remova-o antes de remover a tigela. Levante o disco diretamente para cima segurando-o pela parte central.



- 4** Remova o adaptador de acionamento e a lâmina multiuso, caso a esteja utilizando. A lâmina permanecerá no lugar sobre o adaptador de acionamento quando você remover o adaptador.



- 5** Levante a tigela da base para remover alimentos da tigela com uma espátula.



DICAS PARA ÓTIMOS RESULTADOS

USO DA LÂMINA MULTIUSO



Para cortar frutas ou legumes frescos: Descasque, remova o caroço e/ou as sementes. Para resultados mais consistentes, corte os alimentos em pedaços de 2,5 a 3,75 cm. Processe os alimentos até que atinjam o tamanho desejado utilizando a função Pulsar ou a velocidade 1. Raspe as laterais da tigela caso seja necessário.

Para fazer purê com frutas e legumes cozidos (exceto batatas): Adicione 60 ml do líquido da receita para cada 235 ml de alimento. Processe o alimento utilizando ativações curtas até que esteja cortado em porções finas. Então, processe continuamente até que chegue à textura desejada. Raspe as laterais da tigela caso seja necessário.

Para preparar purê de batata: Pique batatas assadas ainda quentes utilizando o disco de pique. Troque o disco de pique pela lâmina multiuso. Adicione manteiga amolecida, leite e temperos. Ative a função Pulsar três ou quatro vezes, de 2 a 3 segundos por vez, até que as batatas estejam lisas e o leite seja absorvido. Não processe por tempo demais.

Para cortar frutas secas (ou viscosas): Os alimentos devem estar frios. Adicione 60 ml da farinha da receita para cada 120 ml de frutas secas. Processe as frutas utilizando ativações curtas até que atinjam a textura desejada.

Para fazer raspas de cítricos: Com uma faca afiada, descasque a parte colorida (sem a membrana branca) do cítrico. Corte a casca em tiras pequenas. Processe até que esteja cortado em porções finas.

Para picar alho ou para cortar ervas frescas ou pequenas quantidades de legumes: Com o processador ativado, adicione os alimentos pelo tubo de alimentação. Processe até que esteja cortado. Para obter os melhores resultados, certifique-se de que a tigela e as ervas estejam bem secas antes de cortar.

Para cortar nozes ou fazer manteigas de nozes: Processe até 710 ml de nozes até a textura desejada utilizando a função Pulsar, de 1 a 2 segundos por vez.

Para uma textura mais grossa, processe quantidades menores utilizando a função Pulsar uma ou duas vezes, de 1 a 2 segundos por vez. Utilize a função Pulsar mais vezes para obter uma textura mais fina. Para obter manteigas de nozes, processe continuamente até que esteja liso. Armazene no refrigerador.

NOTA: Processar nozes e outros alimentos duros pode arranhar o acabamento da superfície interna da tigela.

Para cortar carne de boi, frango ou frutos do mar cozidos ou crus:

Os alimentos devem estar muito frios. Corte em pedaços de 2,5 cm. Processe até 455 g de cada vez até o tamanho desejado utilizando a função Pulsar de 1 a 2 segundos por vez. Raspe as laterais da tigela caso seja necessário.

Para fazer farelo de pães, biscoitos ou graham cracker: Quebre os alimentos em porções de 3,75 a 5 cm. Processe até que as porções estejam finas. Para pedaços maiores, utilize a função Pulsar duas a três vezes, de 1 a 2 segundos por vez. Então, processe até que as porções estejam finas.

Para derreter chocolate em uma receita:

Combine a quantidade de chocolate e de açúcar indicadas na receita na tigela. Processe até que esteja cortado em porções finas. Aqueça o líquido indicado na receita. Com o processador ativado, derrame o líquido quente pelo tubo de alimentação. Processe até que fique liso.

Para ralar queijos duros, tais como Parmesão e Pecorino Romano: Nunca tente processar queijos que não possam ser perfurados com a ponta de uma faca afiada. Você pode utilizar a lâmina multiuso para ralar queijos duros. Corte o queijo em pedaços de 2,5 cm. Coloque na tigela. Processe utilizando ativações curtas até que esteja cortado em porções grossas. Processe continuamente até que esteja ralado em porções finas. Pedaços de queijo também podem ser adicionados por meio do tubo de alimentação enquanto o processador estiver ativado.





DICAS PARA ÓTIMOS RESULTADOS

USAR O DISCO REVERSÍVEL DE FATIAR/PICAR OU O DISCO DE FATIAR

⚠️ ADVERTÊNCIA



Perigo de Corte

A lâmina é afiada, manipule-a com cuidado.

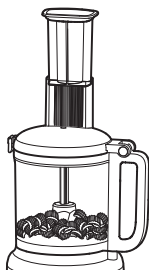
Mantenha fora do alcance de crianças.

Não seguir estas instruções pode resultar em amputação ou cortes.



Para fatiar ou picar frutas ou legumes longos e de

diâmetro relativamente pequeno, tais como aipo, cenoura ou banana: Corte os alimentos de maneira a que caibam no tubo vertical ou horizontalmente e comprima para que os alimentos caibam no tubo. Os alimentos não devem ser tão comprimidos a ponto de não poderem se mover livremente. Processe utilizando o empurrador de alimentos para fazer pressão uniforme ou utilize o tubo de alimentação pequeno do empurrador de alimentos de duas peças. Posicione os alimentos verticalmente no tubo e utilize o empurrador de alimentos pequeno para processá-los.



Para fatiar ou picar frutas e legumes redondos, tais como cebola, maçã e pimentão: Descasque, remova o caroço e remova as sementes. Corte em metades ou em quartas partes de maneira a caberem no tubo de alimentação. Posicione no tubo de alimentação. Processe utilizando o empurrador de alimentos para fazer pressão uniforme.

Para fatiar ou picar frutas e legumes pequenos, tais como morango, cogumelo e rabanete: Posicione os alimentos vertical ou horizontalmente em camadas dentro do tubo de alimentação. Preencha o tubo de alimentação a fim de manter os alimentos na posição adequada. Processe utilizando o empurrador de alimentos para fazer pressão uniforme ou utilize o tubo de alimentação pequeno do empurrador de alimentos de duas peças. Posicione os alimentos verticalmente no tubo e utilize o empurrador de alimentos pequeno para processá-los.

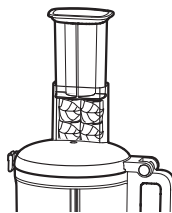
Para fatiar carnes de boi ou de frango não cozidas, tais como carnes fritas:

Corte ou enrole os alimentos de maneira a caberem no tubo de alimentação. Enrole e congele os alimentos até que estejam com consistência dura, de 30 minutos a 2 horas dependendo da grossura dos alimentos. Garanta que você ainda consegue perfurar o alimento com a ponta de uma faca afiada. Caso não consiga, deixe os alimentos descongelarem um pouco. Processe utilizando o empurrador de alimentos para fazer pressão uniforme.

Para fatiar carnes de boi ou de frango cozidas, inclusive salame, pepperoni, etc.: Os alimentos devem estar muito frios. Corte em pedaços que caibam no tubo de alimentação. Processe os alimentos utilizando o empurrador de alimentos para fazer pressão firme e uniforme.

Para picar espinafre e outras folhas:

Faça uma pilha de folhas. Enrole e insira verticalmente no tubo de alimentação. Processe utilizando o empurrador de alimentos para fazer pressão uniforme.



PORTUGUÊS



DICAS PARA ÓTIMOS RESULTADOS



Para picar queijos firmes e moles:

Queijos firmes devem estar muito frios. Para obter os melhores resultados com queijos moles, tais como muçarela, congele durante 10 a 15 minutos antes de processar. Corte em pedaços que caibam no tubo de alimentação. Processe utilizando o empurrador de alimentos para fazer pressão uniforme.

USO DA LÂMINA DE MASSA

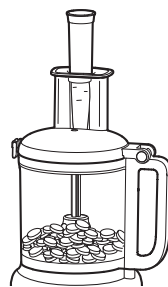


A lâmina para massa é projetada especialmente para misturar e amassar completa e rapidamente massas com fermento. Para obter melhores resultados, não use para receitas de massas que usem 300 g

de farinha em modelos de 127 volt ou 450 g em modelos de 220 volt. Utilize O/ Pulsar para misturar os ingredientes secos e depois, a velocidade 2 ao adicionar os líquidos.

DICAS

- Para evitar danificar a lâmina ou o motor, não processe alimentos duros ou congelados a ponto de não poderem ser perfurados pela ponta de uma faca afiada. Caso um pedaço de comida dura, tal como cenoura, fique preso na lâmina, interrompa a operação do processador e remova a lâmina. Remova o alimento da lâmina com cuidado.
- Não encha demais a tigela. Para misturas mais finas, encha a tigela até me 1/2 ou 2/3 da capacidade máxima. Para misturas mais espessas, encha a tigela até 3/4 da capacidade máxima. Para líquidos, a tigela não deve conter mais de 2/3 da capacidade máxima. Ao cortar alimentos, a tigela não deve conter mais de 1/3 a 1/2 da capacidade máxima.
- Posicione o disco de fatiar/picar de modo que a superfície esteja imediatamente à direita do tubo de alimentação. Isso permite que a lâmina complete uma rotação antes de entrar em contato com o alimento.
- Para aproveitar a velocidade do processador, coloque os ingredientes a serem fatiados por meio do tubo de alimentação enquanto o processador estiver ativado.
- Diferentes alimentos demandam diferentes intensidades de pressão para resultados ideais de corte e fatiamento. Em geral, utilize uma pressão mais leve para alimentos mais moles e delicados (morango, tomate, etc.), pressão moderada para alimentos médios (pepino, batata, etc.) e pressão mais firme para alimentos mais duros (cenoura, maçã, queijos duros, carnes parcialmente congeladas, etc.).
- Queijos moles e médios podem se espalhar ou se enrolar no disco de picar. Para evitar que isto aconteça, pique apenas queijos bem refrigerados.
- Às vezes, alimentos mais finos, como cenoura e aipo, caem no tubo de alimentação, resultando em uma fatia desigual. Para minimizar isso, corte o alimento em diversos pedaços e preencha o tubo de alimentação com ele. Para processar alimentos menores ou mais finos, o tubo de alimentação pequeno do empurrador de alimentos de 2 peças será especialmente conveniente.





DICAS PARA ÓTIMOS RESULTADOS

- Ao preparar massas de bolo ou de biscoito ou pães rápidos, primeiramente utilize a lâmina multiuso para fazer o creme de gordura e açúcar. Adicione os ingredientes secos por último. Coloque nozes e frutas sobre a mistura de farinha para que não sejam cortadas demasiadamente. Processe nozes e frutas utilizando ativações curtas da função Pulsar até que se misturem aos outros ingredientes. Não processe por tempo demais.
- Quando alimentos picados ou cortados se acumularem em um dos lados da tigela, interrompa a operação do processador e redistribua os alimentos utilizando uma espátula.
- Quando a quantidade de alimentos atingir a disco de fatiar/picar, remova-os.
- Alguns pedaços maiores de alimento podem permanecer sobre o disco após fatiar ou picar. Caso deseje, corte esses pedaços à mão e os adicione à mistura.
- Utilize uma espátula para remover os ingredientes da tigela.
- Organize as tarefas de processamento de modo a minimizar a quantidade de vezes que a tigela deve ser limpa. Processe ingredientes secos ou firmes antes dos líquidos.
- Para limpar os ingredientes da lâmina multiuso com facilidade, esvazie a tigela, recoloque a tampa e utilize a função Pulsar por 1 a 2 segundos para girar a lâmina até que os alimentos sejam removidos.
- Após remover a cobertura da tigela, coloque-a de cabeça para baixo sobre o balcão. Isso manterá o balcão limpo.
- O Processador de Alimentos não é projetado para realizar as seguintes funções:
 - Moer grãos de café, grãos ou temperos duros
 - Moer ossos ou outras partes não comestíveis dos alimentos
 - Liquefazer frutas ou legumes crus
 - Fatiar ovos cozidos ou carnes à temperatura ambiente.
- Caso alguma peça plástica perca a cor devido ao tipo de alimento processado, limpe-a com suco de limão.

CUIDADOS E LIMPEZA

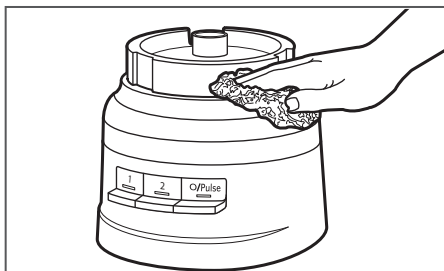
LIMPEZA DO PROCESSADOR DE ALIMENTOS

IMPORTANTE: A tigela sem BPA requer cuidado especial. Caso você prefira utilizar uma máquina lava-louças em vez de lavar à mão, observe as seguintes diretrizes.



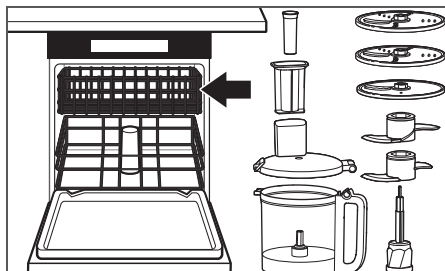


CUIDADOS E LIMPEZA



2

Limpe a base e o cabo com um pano úmido e quente e limpe o Processador de Alimentos com um pano úmido. Seque minuciosamente com um pano macio. Não utilize produtos ou esponjas abrasivos. Não mergulhe a base em água ou qualquer outro líquido.



3

Todas as peças podem ser lavadas na parte superior da lava louças. Evite colocar a tigela de lado. Seque todas as peças com cuidado após a lavagem. Utilize ciclos delicados da lava louças. Evite ciclos de alta temperatura.



4

Você pode armazenar até duas lâminas e três discos, assim como o adaptador de acionamento dentro da tigela quando o Processador de Alimentos não estiver sendo usado. Enrole o fio ao redor do armazenamento do fio na parte inferior da base, então prenda o conector pluggingando ele ao alojamento.

NOTA: Caso lave as peças do Processador de Alimentos à mão, evite utilizar produtos ou esponjas abrasivos. Eles podem arranhar ou ofuscar a tigela e a cobertura.



RESOLUÇÃO DE PROBLEMAS

Se o seu Processador de Alimentos funcionar de forma inadequada ou não funcionar, verifique o seguinte:

1. O Processador de Alimentos está conectado na tomada?
2. Certifique-se de que a tigela e a tampa estão alinhados e travados adequadamente em seu lugar.
3. Você apertou mais de um botão ao mesmo tempo?
4. Desconecte o Processador de Alimentos da tomada e depois conecte novamente.

5. O fusível no circuito para o Processador de Alimentos está funcionando?

Se você possuir uma caixa de fusível, certifique-se de que o circuito esteja fechado.

6. O Processador de Alimentos pode precisar esfriar até a temperatura ambiente.

Caso a luz da velocidade desligue e a luz da função O/Pulsar pisque, aguarde até que a luz da função O/Pulsar desligue e tente novamente. Pode levar de 5 a 15 minutos para que o Processador de Alimentos esfrie completamente.

7. O motor pode estar travado.

Caso a luz de velocidade permaneça ligada enquanto a luz da função O/Pulsar pisca, aperte o botão O/Pulsar para reiniciar o motor.

O Processador de Alimentos não está picando ou cortando adequadamente:

1. Certifique-se de que o lado do disco com a lâmina elevada esteja voltado para cima no adaptador de acionamento.
2. Certifique-se de que os ingredientes são adequados ao corte. Consulte a seção "Dicas para ótimos resultados".
3. Certifique-se de que o disco está posicionado na posição de processamento (perto da parte superior da tigela) e não na posição de armazenagem (na parte inferior de dentro da tigela).

Caso a cobertura da tigela não feche ao utilizar o disco:

1. Certifique-se de que o disco está instalado corretamente e posicionado da maneira adequada sobre o adaptador de acionamento.

Se o problema não estiver ocorrendo por conta de algum dos itens acima, consulte a seção "Garantia e manutenção".

Não devolva o Processador de Alimentos ao revendedor. Os revendedores não realizam manutenção.

MODELO	KJA09
Dimensão sem embalagem (A x L x P) (cm)	415 x 235 x 195
Dimensão com embalagem (A x L x P) (cm)	435 x 315 x 248
Volume (litros)	2.1
Peso líquido (kg)	3.3
Peso bruto (kg)	4





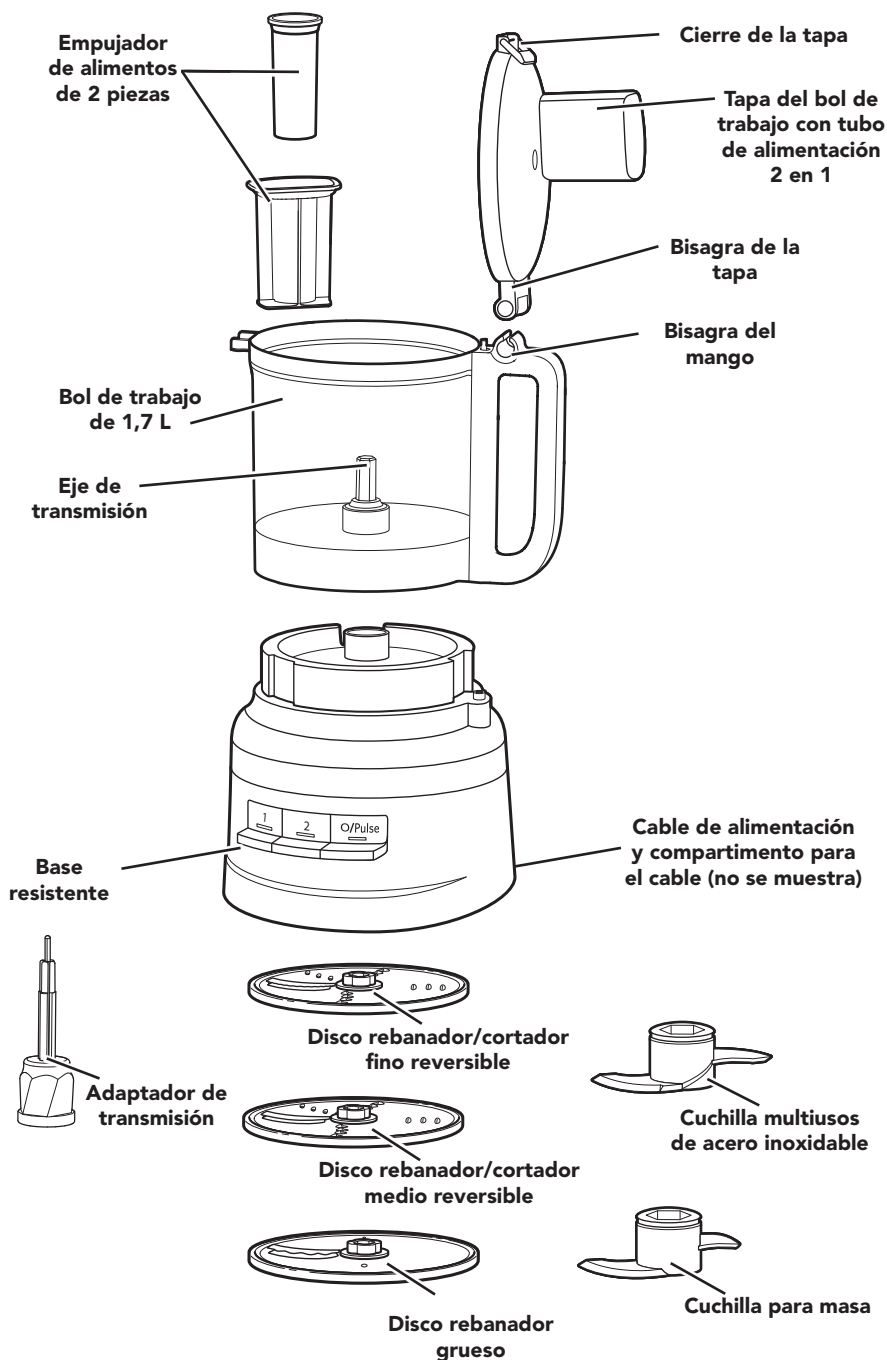
ÍNDICE

COMPONENTES Y FUNCIONES	42
Componentes y accesorios.....	42
SEGURIDAD DEL PROCESADOR DE ALIMENTOS	43
Medidas de seguridad importantes	43
Requisitos eléctricos.....	46
Tratamiento de residuos de equipos eléctricos	46
USO DEL PROCESADOR DE ALIMENTOS	47
Guía de selección de accesorios	47
Antes de utilizarlo por primera vez	48
Montaje del procesador de alimentos	48
Montaje de la cuchilla multiusos y de la cuchilla para masa	49
Instalación del disco rebanador/cortador reversible o disco rebanador	50
Funcionamiento del procesador de alimentos.....	51
Uso del tubo de alimentación 2 en 1	52
Extracción de alimentos procesados.....	52
CONSEJOS PARA OBTENER EXCELENTES RESULTADOS	53
Uso de la cuchilla multiusos.....	53
Uso del disco para trocear/cortar en tiras reversible o la cuchilla para trocear	54
Uso de la cuchilla para masa	55
Consejos útiles.....	56
CUIDADO Y LIMPIEZA	57
SOLUCIÓN DE PROBLEMAS.....	58



COMPONENTES Y FUNCIONES

COMPONENTES Y ACCESORIOS





SEGURIDAD DEL PROCESADOR DE ALIMENTOS

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

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



Este es el símbolo de alerta de seguridad.

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

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

 **PELIGRO**

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

 **ADVERTENCIA**

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

Todos los mensajes de seguridad le indicarán cuáles son los peligros potenciales en caso de no seguir las instrucciones, cómo reducir o evitar las posibilidades de sufrir una lesión y qué puede pasar si no sigue las instrucciones.

MEDIDAS DE SEGURIDAD IMPORTANTES

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

1. Lea todas las instrucciones. El uso indebido del aparato puede provocar daños personales.
2. Este aparato no ha sido diseñado para su uso por personas (incluidos niños) con discapacidad física, sensorial o mental, o con falta de experiencia y de conocimientos, a menos que estén supervisados o reciban instrucciones adecuadas sobre la utilización del aparato por una persona responsable de su seguridad.
3. Los niños deben ser supervisados a fin de que no jueguen con el aparato.
4. Si el aparato es utilizado por niños o cerca de estos, es necesaria una estrecha supervisión.
5. No ponga el aparato en agua u otro líquido para protegerlo del riesgo de descarga eléctrica.



SEGURIDAD DEL PROCESADOR DE ALIMENTOS

6. No utilice el aparato con un cable o enchufe dañado o después de que se haya dañado o de que no funcione de manera correcta. Devuelva el aparato al centro de servicio técnico autorizado más próximo para que sea examinado, reparado o ajustado.
7. Si se daña el cable eléctrico, deberá sustituirlo el fabricante, su agente de servicios o una persona cualificada para evitar peligros.
8. Apague el aparato y, a continuación, desenchúfelo de la toma de corriente cuando no esté utilizándose antes de montar y desmontar las piezas y de su limpieza. Para desenchufarlo, sujete el enchufe y retírelo de la toma de corriente. No tire nunca del cable de alimentación.
9. Evite el contacto con piezas en movimiento. Mantenga las manos, el pelo y la ropa, así como espátulas u otros utensilios lejos de los accesorios durante el funcionamiento para reducir el riesgo de lesiones personales y/o daños en el aparato.
10. El uso de accesorios no recomendados o vendidos por KitchenAid puede provocar un incendio, descarga eléctrica o lesiones.
11. No use el aparato en el exterior.
12. No deje que el cable sobresalga del borde de la mesa o mostrador.
13. No lo coloque sobre o cerca de un quemador caliente eléctrico o a gas, o dentro de un horno caliente.
14. Preste atención si se ha derramado líquido caliente en el procesador de alimentos, ya que puede ser expulsado del aparato por una repentina vaporización.
15. Las cuchillas están afiladas. Tenga cuidado a la hora de manipular las cuchillas afiladas, vaciar el vaso y limpiar el aparato.
16. Para reducir el riesgo de lesiones, no coloque nunca la cuchilla de corte en la base sin poner primero el vaso debidamente en su lugar.
17. Asegúrese de que la cubierta esté bien encajada en su lugar antes de utilizar el aparato.





SEGURIDAD DEL PROCESADOR DE ALIMENTOS

18. Nunca coloque los alimentos con las manos; siempre utilice el empujador de alimentos.
19. No intente anular el mecanismo de enclavamiento de la cubierta.
20. No llene el vaso por encima de la línea de llenado máxima marcada para evitar el riesgo de lesiones a causa de daños provocados en la cubierta o vaso.
21. Consulte la sección “Cuidado y limpieza” para obtener instrucciones sobre la limpieza de las superficies en contacto con los alimentos.
22. Este aparato ha sido diseñado para aplicaciones domésticas y similares como, por ejemplo:
 - áreas de cocina para el personal de tiendas, oficinas u otros entornos de trabajo;
 - casas rurales;
 - por clientes en hoteles, moteles y otros entornos de tipo residencial;
 - entornos de tipo bed and breakfast.

CONSERVE ESTAS INSTRUCCIONES



SEGURIDAD DEL PROCESADOR DE ALIMENTOS

REQUISITOS ELÉCTRICOS

Models: KJA09BVANA, KJA09BEANA,
KJA09BPANA, KJA09BBANA,
KJA09BSANA

Voltaje: 127 V~

Frecuencia: 60 Hz

Potencia: 250 W

Models: KJA09BVBNA, KJA09BEBNA,
KJA09BPBNA, KJA09BBBNA,
KJA09BSBNA

Voltaje: 220 V~

Frecuencia: 60 Hz

Potencia: 250 W

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

TRATAMIENTO DE RESIDUOS DE EQUIPOS ELÉCTRICOS

Tratamiento del material del paquete

El material del paquete es 100 % reciclable y viene etiquetado con el símbolo que así lo indica . Por lo tanto, todos y cada uno de los componentes del paquete deben desecharse con responsabilidad y de acuerdo con las normativas locales para el tratamiento de residuos.

Cómo desechar el producto

- Este aparato lleva el marcado CE de conformidad con la Directiva 2012/19/EU del Parlamento Europeo y del Consejo sobre residuos de aparatos eléctricos y electrónicos (RAEE).

- El reciclaje apropiado de este producto evita consecuencias negativas para el medioambiente y la salud.



- El símbolo  en el producto o en la documentación indica que no puede ser tratado como residuos domésticos normales, sino que deben entregarse en el correspondiente punto de recogida de equipos eléctricos y electrónicos.

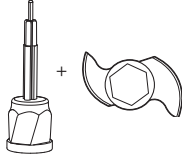
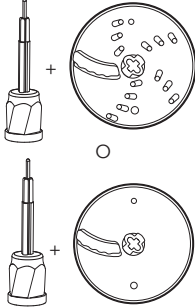
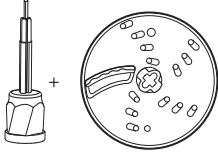
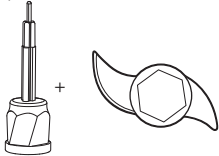
Para obtener información más detallada sobre el tratamiento, recuperación y reciclaje de este producto, póngase en contacto con el ayuntamiento, con el servicio de eliminación de residuos urbanos o el lugar donde lo adquirió.





USO DEL PROCESADOR DE ALIMENTOS

GUÍA DE SELECCIÓN DE ACCESORIOS

ACCIÓN	AJUSTE	ALIMENTO	ACCESORIO
Picar	1 o O/Pulse (Impulsos)	Queso Chocolate Frutas	Cuchilla multiusos de acero inoxidable 
Trocear o reducir a puré	2 o O/Pulse (Impulsos)	Hierbas frescas Frutos secos Tofu Verduras	
Mezclar	1	Salsa para pasta Pesto Salsa tex-mex Salsas en general Masas de repostería	
Trocear	1	Frutas (blandas) Patatas Tomates Verduras (blandas)	Disco para trocear/cortar en tiras reversible (lado para trocear) O cuchilla para trocear 
	2	Queso Chocolate Frutas (duras) Verduras (duras)	
Cortar en tiras (de finas a medianas)	1	Patatas Verduras (blandas)	Disco para trocear/cortar en tiras reversible (lado para cortar en tiras) 
	2	Repollo Queso Chocolate Frutas (duras) Verduras (duras)	
Amasar	O/Pulse (Impulsos) o 2	Masas de levadura	Cuchilla para masa 

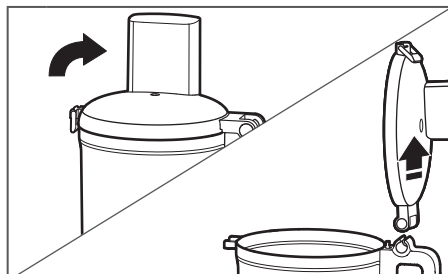
ESPAÑOL



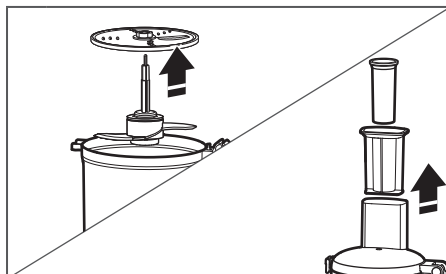
USO DEL PROCESADOR DE ALIMENTOS

ANTES DE UTILIZARLO POR PRIMERA VEZ

Antes de usar el procesador de alimentos por primera vez, lave todos los componentes y accesorios a mano o en el lavavajillas (consulte la sección "Limpieza del procesador de alimentos"). Su procesador de alimentos está diseñado de manera que todos los accesorios pueden almacenarse en el bol de trabajo.



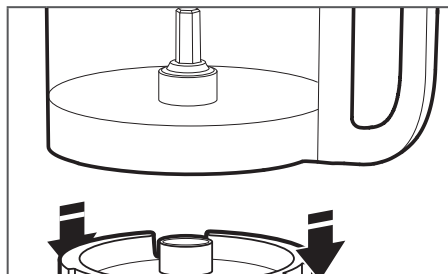
- 1 Levante el cierre de la tapa para desbloquearla. Tire de la tapa hacia atrás y levántela verticalmente de manera que la bisagra de la tapa salga de la bisagra del mango.



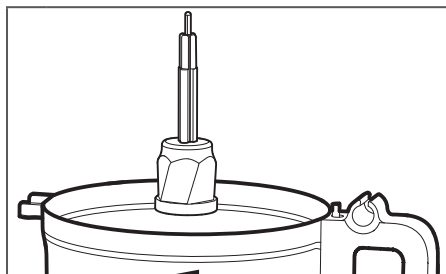
- 2 Retire todas las piezas y accesorios del bol de trabajo, y saque el empujador de alimentos del tubo de alimentación.

MONTAJE DEL PROCESADOR DE ALIMENTOS

IMPORTANTE: sitúe el procesador de alimentos en una superficie de trabajo plana con los controles mirando hacia adelante. No enchufe el procesador de alimentos hasta que esté completamente montado.



- 1 Coloque el bol de trabajo en la base, de manera que el mango quede alineado con el punto elevado del lado derecho de la misma. Se oirá un clic cuando el bol esté encajado y, si está alineado correctamente, debe quedar pegado a la base.



- 2 Coloque el adaptador de transmisión dentro el bol de trabajo encajándolo en el eje de transmisión.





USO DEL PROCESADOR DE ALIMENTOS

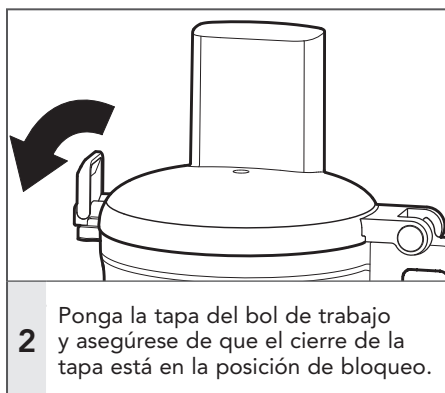
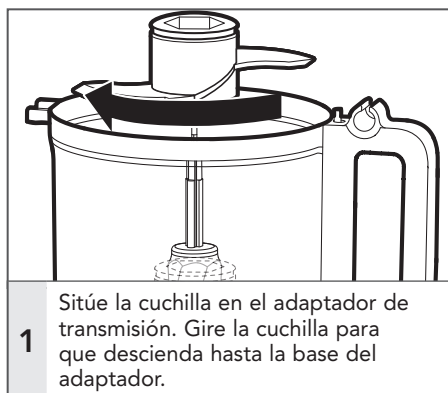
NOTA: para facilitar el montaje, instale la cuchilla o disco deseado antes de colocar la tapa del bol de trabajo.



ESPAÑOL

NOTA: el procesador de alimentos no funcionará a menos que la tapa del bol de trabajo esté totalmente cerrada y el bol debidamente asentado en la base.

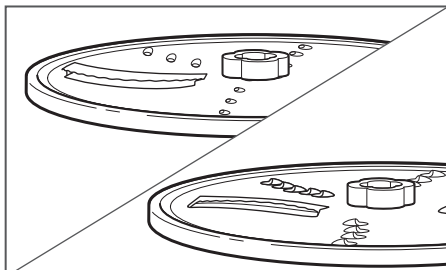
MONTAJE DE LA CUCHILLA MULTIUSOS Y DE LA CUCHILLA PARA MASA





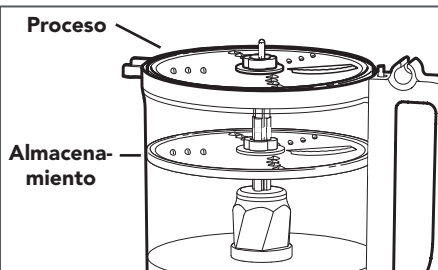
USO DEL PROCESADOR DE ALIMENTOS

INSTALACIÓN DEL DISCO REBANADOR/CORTADOR REVERSIBLE O DISCO REBANADOR



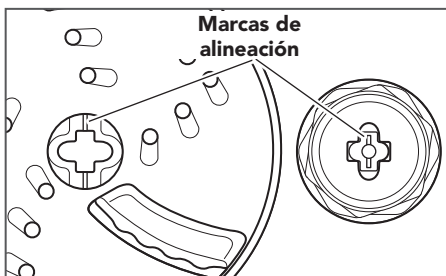
Para trocear: dé la vuelta al disco de manera que la cuchilla para trocear elevada quede boca arriba.

- 1 Para cortar en tiras:** dé la vuelta al disco de manera que las cuchillas pequeñas para trocear elevadas queden boca arriba.



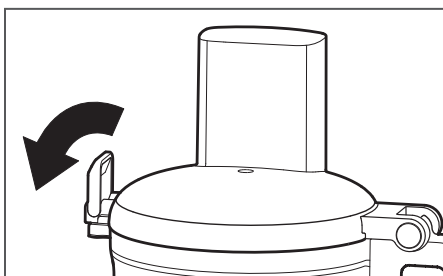
El disco puede colocarse en dos posiciones diferentes: a ras de la parte superior del vaso para procesar alimentos, y en posición inferior en el interior del vaso para su almacenamiento.

NOTA: aunque el disco funciona en la posición de almacenamiento, su rendimiento no será óptimo. Para conseguir el mejor rendimiento, asegúrese de que el disco está a nivel de la parte superior del bol.



Agarre el disco por su parte central e introdúzcalo en el adaptador de transmisión, alineando las marcas de la parte central del disco con las marcas del adaptador. El disco debe quedar a nivel de la parte superior del bol. Si el disco cae hasta la posición de almacenamiento, sáquelo, gírelo 90° y vuelva a colocarlo.

2



- 3** Ponga la tapa del bol de trabajo y asegúrese de que el cierre de la tapa está en la posición de bloqueo.





USO DEL PROCESADOR DE ALIMENTOS

FUNCIONAMIENTO DEL PROCESADOR DE ALIMENTOS

! ADVERTENCIA



Peligro: cuchilla giratoria

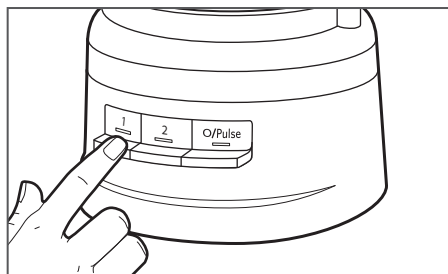
Utilice siempre el empujador de alimentos.

No toque las aberturas.

Manténgalo alejado de los niños.

Si no se siguen estas indicaciones se pueden producir amputaciones o cortes.

Antes de utilizar el procesador de alimentos, asegúrese de que el bol de trabajo, las cuchillas y su tapa están correctamente instaladas en la base del procesador (consulte la sección "Montaje del procesador de alimentos").



1

Para encenderlo, pulse 1 o 2. El procesador de alimentos funcionará de forma continua y se encenderá el indicador luminoso.

Para apagarlo, pulse 1 o 2 de nuevo, o bien O/Pulse (Impulsos).

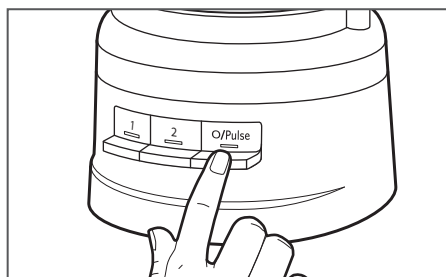


2

Uso de la función de impulsos intermitentes (O/Pulse): pulse el botón O/Pulse (Impulsos) para aplicar impulsos cortos y manténgalo pulsado para aplicar impulsos más largos. La función de impulsos únicamente funciona a velocidad alta. El procesador de alimentos se apagará al soltar el botón O/Pulse (Impulsos).

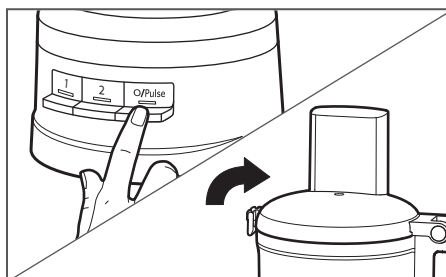


USO DEL PROCESADOR DE ALIMENTOS



3

Cuando finalice, pulse O/Pulse (Impulsos). Se apagará el indicador luminoso y la cuchilla o el disco se ralentizarán hasta detenerse.



4

Antes de retirar la tapa del bol de trabajo, espere a que la cuchilla o el disco se hayan detenido completamente. Asegúrese de apagar el procesador de alimentos antes de extraer la tapa del bol de trabajo o antes de desenchufar la unidad.

USO DEL TUBO DE ALIMENTACIÓN 2 EN 1

El tubo de alimentación 2 en 1 incluye un empujador de alimentos de 2 piezas. Para trocear o cortar en tiras ingredientes pequeños, inserte el empujador de alimentos en el tubo de alimentación.

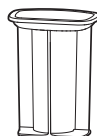
El empujador pequeño y su tubo sirven para incorporar alimentos pequeños o finos, como zanahorias o tallos de apio.

Para verter lentamente aceite sobre los ingredientes, llene el empujador pequeño con la cantidad deseada de aceite.

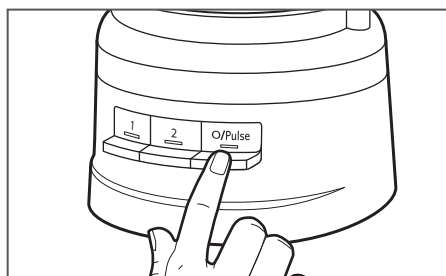
El aceite se verterá a un ritmo constante a través del pequeño orificio situado en la parte inferior del empujador.



Empujador de alimentos de 2 piezas

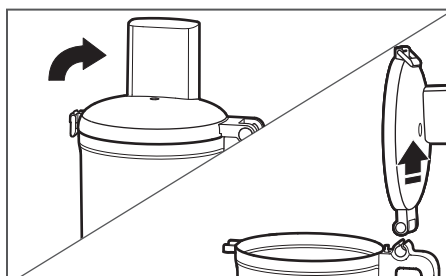


EXTRACCIÓN DE ALIMENTOS PROCESADOS



1

Apague el procesador de alimentos: pulse el botón O/Pulse (Impulsos) y desenchufe el procesador de alimentos antes de desmontar las piezas.



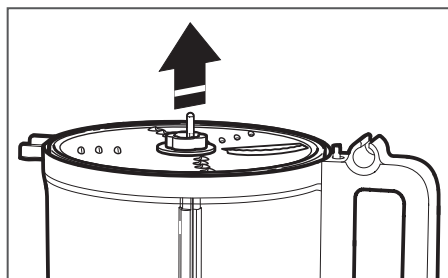
2

Levante el cierre de la tapa para desbloquear la tapa del bol de trabajo y, a continuación, levante la tapa para retirarla.

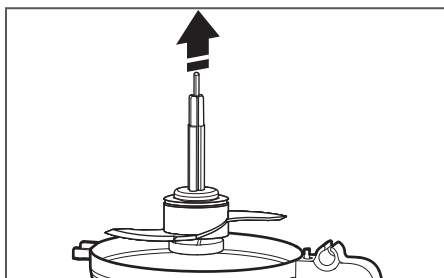




USO DEL PROCESADOR DE ALIMENTOS

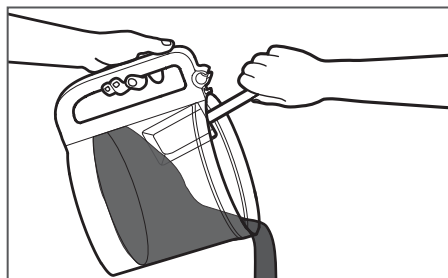


- 3** Si hay un disco instalado, retírelo antes de sacar el bol. Agarre el disco por la parte central y levántelo verticalmente.



- 4** Retire el adaptador y la cuchilla multiusos, si se utiliza. La cuchilla permanece en su lugar en el adaptador al retirarlo.

ESPAÑOL



- 5** Saque el bol de la base para retirar los alimentos del mismo con una espátula.

CONSEJOS PARA OBTENER EXCELENTES RESULTADOS

USO DE LA CUCHILLA MULTIUSOS



Para cortar frutas o verduras frescas:

pele las frutas o verduras y elimine las partes centrales duras o las pepitas, según el caso. Para obtener resultados más homogéneos, corte los alimentos en trozos de 2,5-3,75 cm. Procese los alimentos hasta conseguir el tamaño deseado con la función de impulsos (Pulse) o la velocidad 1. Raspe los lados internos del bol si es necesario.

Para reducir a puré frutas o verduras cocinadas (excepto patatas): añada 60 ml de líquido de la receta por 235 ml de alimentos. Aplique impulsos cortos hasta que queden bien cortados. A continuación, procese de forma continua hasta conseguir la textura deseada. Raspe los lados internos del bol si es necesario.

Para preparar puré de patatas: corte las patatas cocinadas todavía calientes mediante el disco para cortar en tiras. Cambie el disco por la cuchilla multiusos. Añada mantequilla reblandecida, leche, sal y pimienta. Pulse tres o cuatro veces, 2-3 segundos cada vez, hasta que las patatas adquieran una consistencia suave y se absorba la leche. No procese en exceso.

Para cortar frutas secas (o pegajosas):

los ingredientes deben estar fríos. Añada 60 ml de harina de la receta por 120 ml de fruta seca. Procese la fruta mediante impulsos cortos hasta alcanzar la textura deseada.





CONSEJOS PARA OBTENER EXCELENTES RESULTADOS

Para picar en trocitos piel de cítricos: con un cuchillo afilado, pele la parte coloreada (sin la membrana blanca) del cítrico. Corte la piel en tiras pequeñas. Procese hasta que esté bien picado.

Para picar ajo o hierbas frescas o pequeñas cantidades de verduras: con el procesador en funcionamiento, añada los ingredientes a través de tubo de alimentación. Procese hasta que estén bien picados. Para obtener los mejores resultados, asegúrese de que tanto el bol de trabajo como las hierbas están muy secas antes de picarlas.

Para picar frutos secos o preparar mantecas de frutos secos: procese hasta 710 ml (3 tazas) de nueces con la textura deseada realizando pulsaciones cortas, 1-2 segundos cada vez. Para obtener una textura más tosca, procese lotes más pequeños pulsando una o dos veces, 1-2 segundos cada vez. Pulse más a menudo para obtener una textura más fina. En el caso de mantequillas de nueces, procese continuamente hasta que adquieran una consistencia suave. Guarde en el frigorífico.

NOTA: los frutos secos y otros alimentos duros pueden rayar la superficie del interior del bol.

Para picar carne, pollo o pescados cocinados o crudos: los alimentos deben estar muy fríos. Corte en trozos de 2,5 cm (1 pulgada). Procese hasta 455 g (1 libra) cada vez hasta alcanzar el tamaño deseado con pulsaciones cortas, 1-2 segundos cada vez. Si es necesario, raspe los lados del vaso.

Para preparar migas de pan, de galletas o de galletitas saladas: corte los ingredientes en trozos de 3,75-5 cm. Procéselos hasta conseguir una textura fina. Para los trozos más grandes, aplique dos a tres impulsos de 1 o 2 segundos cada vez. A continuación, siga procesando hasta conseguir la textura deseada.

Para derretir chocolate para una receta: mezcle el chocolate y el azúcar de la receta en el bol de trabajo. Procese hasta que esté bien picado. Caliente el líquido de la receta. Con el procesador en funcionamiento, vierta el líquido caliente a través de tubo de alimentación. Procese hasta conseguir una textura homogénea.

Para rallar quesos duros, como el parmesano o el pecorino romano: no intente procesar nunca queso que no pueda perforarse con la punta de un cuchillo afilado. Se recomienda utilizar la cuchilla multiusos. Corte el queso en trozos de 2,5 cm. Coloque el bol de trabajo. En primer lugar, aplique impulsos cortos hasta que quede picado en trocitos grandes. A continuación, procese de forma continua hasta que conseguir un rallado fino. Los trozos de queso también se pueden incorporar a través del tubo de alimentación con el procesador en funcionamiento.

USO DEL DISCO PARA TROCEAR/CORTAR EN TIRAS REVERSIBLE O LA CUCHILLA PARA TROCEAR

**WAARSCHUWING**



Gevaar van draaiend mes

Gebruik altijd de stamper.

Steek geen vingers in de openingen.

Houd het toestel uit de buurt van kinderen.

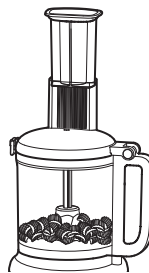
Doet u dat niet, dan kan dat amputatie of snijwonden tot gevolg hebben.



Para trocear o cortar en tiras frutas o verduras alargadas

y de diámetro relativamente pequeño, como el apio, las zanahorias y las bananas: corte los alimentos de manera que puedan introducirse en el tubo de alimentación vertical u horizontalmente, y llene el tubo de alimentos de manera que los alimentos se posicionen correctamente. No lo llene tanto que los alimentos no puedan moverse libremente. Procese a una presión uniforme con el empujador de alimentos o utilice el tubo de alimentación pequeño en el empujador de alimentos de dos piezas.

Coloque los alimentos en posición vertical en el tubo y utilice el empujador de alimentos pequeño para procesar los alimentos.





CONSEJOS PARA OBTENER EXCELENTES RESULTADOS

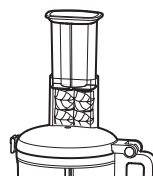
Para trocear o cortar en tiras frutas o verduras con forma redondeada, como cebollas, manzanas o pimientos verdes: pele las frutas o verduras y elimine las partes centrales duras o las pepitas, según el caso. Córtelos en mitades o en cuartos para que entren fácilmente en el tubo de alimentación. Introdúzcalos en el tubo de alimentación. Procése aplicando una presión homogénea con el empujador de alimentos.

Para trocear o rebanar frutas o verduras pequeñas, como fresas, champiñones o rábanos: coloque los alimentos en capas verticales u horizontales dentro del tubo de alimentación. Llene el tubo de manera que los alimentos se posicionen correctamente. Procéselos aplicando una presión homogénea con el empujador de alimentos o utilice el tubo de alimentación pequeño del empujador de alimentos de dos piezas. Sitúe los alimentos verticalmente en el tubo y utilice el empujador de alimentos pequeño.

Para trocear carne o pollo crudo, para preparar carnes salteadas, por ejemplo: corte o enrolle la carne para que entre fácilmente en el tubo de alimentación. Envuelva y congele la carne hasta que esté dura al tacto, entre 30 minutos y 2 horas, en función del grosor de la misma. Compruebe que puede perforar la carne con la punta de un cuchillo afilado. En caso contrario, deje que se descongele un poco. Procése aplicando una presión homogénea con el empujador de alimentos.

Para trocear carne o pollo cocinado, incluido salami, salchichón, etc.: los ingredientes deben estar muy fríos. Córtelos en trozos para que entren fácilmente en el tubo de alimentación. Procéselos aplicando una presión homogénea y firme con el empujador de alimentos.

Para cortar espinacas y verduras similares: apile las hojas. Enróllelas e introdúzcalas verticalmente en el tubo de alimentación. Procése aplicando una presión homogénea con el empujador de alimentos.



Para cortar quesos firmes y blandos: los quesos deben estar muy fríos. Para

obtener los mejores resultados con los quesos blandos (como la mozzarella), introdúzcalos en el congelador entre 10-15 minutos antes de procesarlos. Córtelos en trozos para que entren fácilmente en el tubo de alimentación. Procése aplicando una presión homogénea con el empujador de alimentos.

USO DE LA CUCHILLA PARA MASA



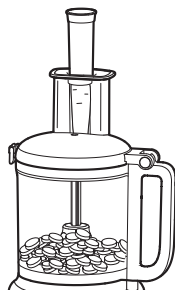
La cuchilla para masa está diseñada especialmente para mezclar y trabajar masa de levadura con rapidez y perfección. Para obtener resultados óptimos, no amase las recetas donde se usan más de 300 g de harina para modelos de 127 V o 450 g de harina para modelos de 220 V. Utilice el botón O/Pulse (Impulsos) para procesar ingredientes secos, y la velocidad 2 cuando añada líquidos.



CONSEJOS PARA OBTENER EXCELENTES RESULTADOS

CONSEJOS ÚTILES

- No procese alimentos que estén tan duros o congelados que no puedan perforarse con la punta de un cuchillo afilado. De lo contrario podría dañar la cuchilla o el motor. Si un trozo de alimento duro, como una zanahoria, se bloquea en la cuchilla, detenga el procesador y retire la cuchilla. Retire con cuidado los alimentos de la cuchilla.
- No llene excesivamente el vaso. En el caso de mezclas finas, llene el vaso hasta 1/2 -2/3 de su capacidad. En el caso de mezclas más espesas, llene el vaso hasta 3/4 de su capacidad. En el caso de líquidos, el vaso no debe llenarse más de 2/3 de su capacidad. Para picar alimentos, el vaso no debe llenarse más de 1/3 -1/2 de su capacidad.
- Sitúe el disco para trocear/cortar en tiras de manera que la superficie de corte quede exactamente a la derecha del tubo de alimentación. De esta forma, la cuchilla podrá efectuar un giro completo antes de entrar en contacto con los alimentos.
- Para aprovechar al máximo la velocidad del procesador, incorpore los ingredientes que se van a picar a través del tubo de alimentación con el procesador en funcionamiento.
- A la hora de trocear y cortar en tiras, el grado de presión que hay que ejercer sobre los alimentos varía en función su tipo, con el fin de obtener los mejores resultados. En general, aplique una presión ligera para alimentos blandos y delicados (fresas, tomates, etc.), una presión moderada para alimentos de consistencia media (calabacines, patatas, etc.) y una presión mayor para alimentos de consistencia más dura (zanahorias, manzanas, quesos curados, carnes parcialmente congeladas, etc.).
- Los quesos blancos o semicurados pueden esparcirse o enrollarse en el disco para cortar en tiras. Para evitar que esto ocurra, corte solamente queso que esté bien frío.
- Puede ocurrir que algunos ingredientes finos, como las zanahorias o el apio, se caigan en el tubo de alimentación, dando como resultado trozos irregulares. Para minimizar esto, corte los alimentos en varios trozos y llene el tubo de alimentación totalmente. El empujador de alimentos 2 en 1 resulta especialmente adecuado para procesar alimentos pequeños o finos.
- Para preparar masa de pasteles, galletas o pan rápido, utilice la cuchilla multiusos para convertir en crema la grasa y el azúcar en primer lugar. Incorpore los ingredientes secos al final. Coloque los frutos secos y la fruta encima de la mezcla de harina para evitar que se trituren demasiado. Procese los frutos secos y las frutas aplicando impulsos cortos hasta que se incorporen al resto de ingredientes. No procese en exceso.
- Si los alimentos troceados o rebanados se apilan en un lado del bol, detenga el procesador y redistribuya los alimentos con la ayuda de una espátula.
- Retire los alimentos cuando estos alcancen la parte inferior del disco para trocear/cortar en tiras.
- Algunos trozos más grandes de alimentos pueden quedarse en la parte superior del disco tras trocear o cortar en tiras. Si lo desea, córtelos a mano y añádalos a la mezcla.
- Utilice la espátula para retirar los ingredientes del bol de trabajo.
- Organice las tareas de manera que no tenga que lavar el bol demasiadas veces. Procese los ingredientes secos o duros antes que los líquidos.
- Para limpiar fácilmente los ingredientes de la cuchilla multiusos, vacíe el vaso, vuelva a colocar la tapa y pulse 1-2 segundos para que la cuchilla gire y se limpie.
- Para evitar manchar la encimera, cuando retire la tapa del bol de trabajo, sitúela boca arriba. Use una espátula para retirar los ingredientes del bol de trabajo.
- El procesador de alimentos no está diseñado para realizar las siguientes funciones:
 - moler granos de café, cereales o especias duras;
 - triturar huesos u otras partes no comestibles de los alimentos;
 - licuar frutas o verduras crudas;
 - trocear huevos duros o carnes a temperatura ambiente.
- Si alguna de las piezas de plástico se decolora debido al tipo de alimento procesado, límpiela con zumo de limón.





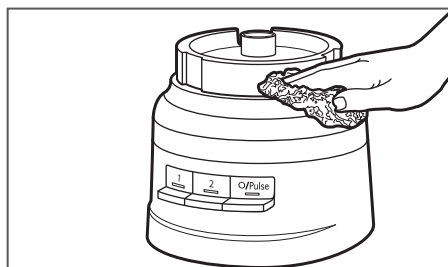
CUIDADO Y LIMPIEZA

LIMPIEZA DEL PROCESADOR DE ALIMENTOS

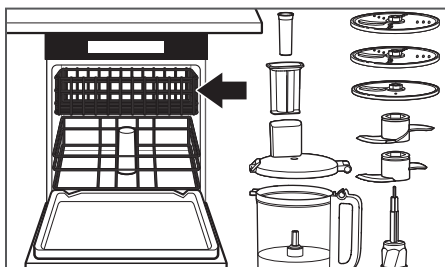
IMPORTANTE: los boles sin BPA requieren un cuidado especial. Si decide utilizar el lavavajillas en lugar de lavar a mano, respete los siguientes consejos.



- 1** Pulse el botón O/Pulse (Impulsos) y desenchufe el procesador de alimentos antes de limpiarlo.



- 2** Limpie la base y el cable con un paño húmedo y tibio; después, pase un paño húmedo. A continuación, séquelos a fondo con un paño suave. No utilice limpiadores abrasivos ni estropajos. No sumerja la base en agua ni otros líquidos.



- 3** Todas las piezas pueden lavarse en la bandeja superior del lavavajillas. Evite recostar el bol sobre uno de sus lados. Asegúrese de secar bien todas las piezas tras lavarlas. Utilice programas normales del lavavajillas. No utilice los programas que aplican altas temperaturas.



- 4** Puede guardar hasta dos cuchillas y tres discos, así como el adaptador en el interior del vaso cuando el robot de cocina no esté utilizándose. Envuelva el cable de alimentación en el guardacable situado en la parte inferior de la base y, después, asegure el enchufe fijándolo en la carcasa.

NOTA: si lava algunas piezas a mano, no utilice detergentes abrasivos ni estropajos. Podrían rayar o empañar el bol de trabajo y la tapa.

ESPAÑOL



SOLUCIÓN DE PROBLEMAS

Si su procesador de alimentos presenta un funcionamiento defectuoso o no funciona, compruebe lo siguiente:

1. ¿Está enchufado el procesador de alimentos?
2. Asegúrese de que el bol y la tapa están alineados y acoplados correctamente.
3. ¿Ha pulsado más de un botón al mismo tiempo?
4. Desenchufe el procesador de alimentos y, a continuación, vuelva a conectarlo a la toma de corriente.

5. ¿Funciona correctamente el fusible del circuito del procesador de alimentos?

Si tiene un interruptor automático, asegúrese de que el circuito está cerrado.

6. Es posible que el procesador de alimentos necesite enfriarse a temperatura ambiente.

Si se apaga la luz de la velocidad y parpadea la luz de O/Pulse (Impulsos), espere que se apague la luz de O/Pulse y vuelva a intentarlo. El procesador de alimentos puede tardar entre 5-10 minutos para enfriarse completamente.

7. Es posible que el motor esté bloqueado.

Si la luz de la velocidad permanece encendida mientras parpadea la luz de O/Pulse (Impulsos), pulse el botón O/Pulse para reiniciar el motor.

El procesador de alimentos no trocea o corta correctamente:

1. Asegúrese de que el lado del disco con la cuchilla elevada está situado boca arriba en el adaptador de transmisión.
2. Compruebe que los ingredientes son adecuados para ser troceados o cortados en tiras. Consulte la sección "Consejos para obtener excelentes resultados".
3. Asegúrese de que el disco está situado en la posición de proceso (cerca de la parte superior del vaso), y no en la de almacenamiento (abajo y dentro del bol).

Si la tapa del bol de trabajo no se cierra cuando el disco está instalado:

1. Asegúrese de que el disco está instalado correctamente y encajado adecuadamente en el adaptador de transmisión.

Si el problema no se debe a uno de los motivos anteriormente mencionados, consulte la sección "Garantía y servicio".

No devuelva el procesador de alimentos al minorista. Ellos no proporcionan servicio técnico.





KitchenAid

©2019 All rights reserved.
Specifications subject to change without notice.
Todos os direitos reservados.
Especificações sujeitas a alterações sem aviso prévio.
Reservados todos los derechos.
Especificaciones sujetas a cambios sin previo aviso.

W11338648B

04/19

