

**PROCESSADOR DE ALIMENTOS  
KJA13**

**KitchenAid**

## ÍNDICE

AVISOS DE SEGURANÇA.....	4
INSTRUÇÕES IMPORTANTES DE SEGURANÇA .....	4
POR ONDE COMEÇO .....	5
Condições Elétricas .....	5
ACESSÓRIOS DO PROCESSADOR DE ALIMENTOS.....	6
PEÇAS DO PROCESSADOR DE ALIMENTOS E CARACTERÍSTICAS .....	7
ACESSÓRIOS .....	7
Acessórios Inclusos .....	7
Acessórios Disponíveis (Vendidos Separadamente).....	8
Vista da Montagem dos Discos .....	8
Guia para Seleção de Acessórios .....	9
PREPARANDO O PROCESSADOR DE ALIMENTOS PARA USO ...	10
Antes da Primeira Utilização .....	10
Retirando a Tampa da Tigela .....	10
Guardando as Peças .....	10
Montagem da Tigela .....	11
Montagem da Tampa da Tigela.....	11
Montagem do Disco Fatiador Ajustável .....	12
Ajustando a Espessura do Fatiamento .....	12
Montando Outros Discos Fatiadores ou de Picar .....	13
Montando a Lâmina Multiuso ou Lâmina para Massas .....	14
Montagem da Mini-Tigela e Mini-Lâmina .....	14
Montagem da Tigela Opcional do Chefe (Não Inclusa) .....	15
Usando o Bocal 3 em 1.....	15
USANDO SEU PROCESSADOR DE ALIMENTOS .....	16
Antes de Utilizar .....	16
Nível Máximo de Líquido .....	16
Usando o Controle de Velocidade Alto/Baixo .....	16
Usando o Controle de Pulso.....	16
Removendo Alimentos Processados.....	17
LIMPEZA DO PROCESSADOR DE ALIMENTOS .....	18
Dicas de Processamento de Alimentos.....	19
DICAS PARA BONS RESULTADOS.....	19
Usando a Lâmina de Múltiplas Funções.....	19
Usando o Disco de Fatiar ou Picar .....	20
Usando a Lâmina para Massas .....	21
DICAS IMPORTANTES .....	21
SOLUÇÕES DE PROBLEMAS .....	23
QUESTÕES AMBIENTAIS .....	24
ASSISTÊNCIA TÉCNICA OU DE MANUTENÇÃO .....	24
DADOS TÉCNICOS.....	24
TERMO DE GARANTIA.....	25

## AVISOS DE SEGURANÇA

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

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



**Este é o símbolo de alerta de segurança.**

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

**Todas as mensagens de segurança virão após o símbolo de alerta de segurança e a palavra “PERIGO” ou “ADVERTÊNCIA”.**

**Estas palavras significam:**

**⚠ PERIGO**

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

**⚠ ADVERTÊNCIA**

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

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

## INSTRUÇÕES IMPORTANTES DE SEGURANÇA

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

1. Leia todas as instruções.
2. Para evitar o risco de choque elétrico, não coloque o processador de alimentos dentro da água ou de outros líquidos.
3. Tome muito cuidado quando usar qualquer eletroportátil próximo de crianças.
4. Retire da tomada quando não estiver em uso, antes de colocar ou retirar peças e antes de limpar.
5. Evite o contato com peças móveis.
6. Não opere qualquer eletrodoméstico com o cabo de alimentação danificado, após mau funcionamento ou após uma queda ou se, de alguma forma, estiver danificado. Leve o eletroportátil à Assistência Técnica Autorizada mais próxima para que seja examinado, consertado ou para ajustes elétricos ou mecânicos.
7. O uso de acessórios não recomendados ou não vendidos pela KitchenAid pode causar incêndio, choque elétrico ou ferimentos.
8. Não use em ambientes externos.
9. Não deixe o cabo de alimentação pender da borda da mesa ou do balcão.
10. Mantenha as mãos e utensílios longe das lâminas ou discos móveis enquanto estiver processando alimentos a fim de reduzir o risco de ferimentos graves a pessoas ou danos ao processador de alimentos. Um raspador pode ser usado, mas somente quando o processador de alimentos não estiver funcionando.
11. As lâminas são afiadas. Manuseie com cuidado.
12. Para reduzir o risco de ferimentos, nunca coloque a lâmina de corte ou os discos sobre a base, sem antes colocar a tigelada adequadamente no lugar.
13. Certifique-se de que a tampa está seguramente travada antes de operar o eletroportátil.
14. Nunca coloque os alimentos com a mão. Sempre use o socador.
15. Não tente anular o mecanismo de intertravamento da tampa.
16. Este produto foi projetado somente para uso doméstico.

**GUARDE ESTAS INSTRUÇÕES**

## POR ONDE COMEÇO?

### CONDIÇÕES ELÉTRICAS

**⚠️ ADVERTÊNCIA**



**Risco de Choque Elétrico**

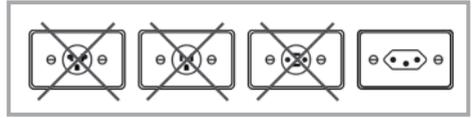
**Conecte o plugue do produto a uma tomada adequada.**

**Não use adaptadores ou T's.**

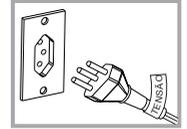
**Não use extensões elétricas.**

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

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



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



### Rede elétrica da residência:

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

Para a proteção do produto e da rede elétrica contra sobrecorrentes, o circuito onde o produto será ligado deve estar conectado a um disjuntor termomagnético.

Caso não exista este disjuntor em sua residência, consulte um eletricitista especializado para instalá-lo.

### Conexão à tomada:

O plugue do cabo de alimentação do seu processador de alimentos é de 2 pinos em formato sextavado, conforme ABNT (NBR-14136).

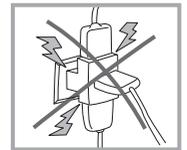
A instalação elétrica da sua residência deve ter uma tomada de força apropriada para este tipo de plugue.

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

### IMPORTANTE:

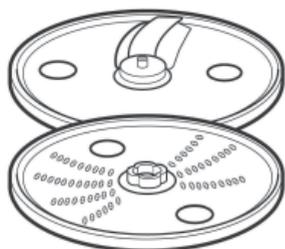
- Caso seja necessário ligar o modelo do processador de alimentos 127V em tensão 220V, utilize um estabilizador de 750 VA.

- Nunca conecte o seu processador de alimentos através de extensões duplas ou triplas com outro eletrodoméstico na mesma tomada.



- Não use extensões. Este tipo de ligação pode provocar sobrecarga na rede elétrica, prejudicando o funcionamento do seu processador de alimentos e resultando em acidentes com fogo. Use uma tomada exclusiva.
- Em caso de oscilação na tensão da rede elétrica, instale um estabilizador automático de tensão com potência mínima de 1000 watts, entre o processador de alimentos e a tomada.
- Se o cabo de alimentação estiver danificado, ele deve ser substituído. Entre em contato com a Central de Relacionamento KitchenAid.

## ACESSÓRIOS DO PROCESSADOR DE ALIMENTOS



Disco fatiador ajustável externamente (de fino para grosso)

Disco reversível para picar (2 mm e 4 mm)



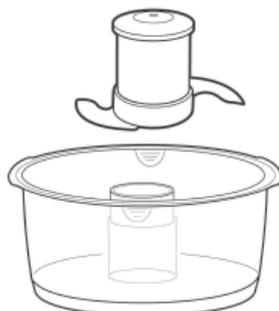
Adaptador do disco



Adaptador do fatiador



Adaptador de acionamento



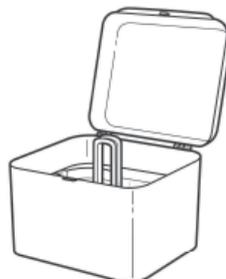
Mini-tigela (945 ml) e Mini-lâmina



Lâmina para massas



Lâmina Multiuso de aço inoxidável



Estojo dos acessórios do chefe

## PEÇAS DO PROCESSADOR DE ALIMENTOS E CARACTERÍSTICAS

As peças e acessórios importantes inclusos no seu processador de alimentos estão destacados a seguir. Veja nas páginas a seguir detalhes adicionais sobre os acessórios inclusos no seu processador de alimentos, bem como os acessórios opcionais que você pode encomendar.

### Controle de fatiamento ajustável externamente:

O disco fatiador rápido, ajustável externamente, exclusivo da KitchenAid permite ajustar a espessura da fatia, de fina para grossa, sem precisar remover o conjunto da lâmina. Com o disco fatiador instalado, simplesmente deslize o controle de espessura de fatiamento para a espessura desejada – não é necessário remover a tampa nem desligar o processador de alimentos!

### Controle de alto/baixo/pulso:

Duas velocidades e pulso oferecem controle preciso para melhores resultados com a maioria dos alimentos.

### Tampa da tigela com bocal 3 em 1:

Um dos maiores do mercado, o bocal 3 em 1 acomoda itens grandes – como tomates,

pepinos e batatas – com um mínimo de corte ou fatiamento.

### Socador de alimentos com 3 peças:

Os três socadores estão inseridos um dentro do outro. Remova o socador médio do socador grande para revelar um bocal de tamanho médio para processamento contínuo. Para processar continuamente itens menores (como ervas, nozes, uma cenoura e aipo), remova o socador estreito e use o bocal de alimentação estreito.

Uma abertura pequena na parte inferior do socador estreito facilita a adição de azeite aos ingredientes – apenas coloque a quantidade desejada de azeite ou outro ingrediente líquido.

### Base de construção robusta:

A base pesada, antiderrapante, ajuda a melhorar a estabilidade e reduzir a vibração durante o processamento de alimentos duros.

---

## ACESSÓRIOS

### ACESSÓRIOS INCLUSOS

#### Mini-tigela (945 ml) e mini-lâmina:

A mini-tigela e a mini-lâmina de aço inoxidável são perfeitas para picar e misturar pequenas porções de alimentos.

#### Tigela (3 litros):

A tigela grande é resistente e é ideal para preparos de grandes porções de alimentos.

#### Disco fatiador ajustável externamente:

O disco pode ser ajustado aproximadamente entre 1 mm e 6 mm para fatiar a maioria dos alimentos.

#### Disco reversível para picar:

O disco para picar é reversível e permite picar, tanto mais grosso como mais fino, queijos ou vegetais.

#### Adaptador de acionamento:

O adaptador de acionamento é usado com o adaptador apropriado para conectar os discos de fatiar/picar e a mini-lâmina ao eixo de acionamento na base.

#### Adaptador do disco:

O adaptador se encaixa sobre o adaptador de acionamento e na parte inferior do disco fatiador ajustável.

#### Adaptador de fatiamento:

O adaptador se encaixa sobre o adaptador de acionamento e na parte inferior do disco para picar ou o disco Juliana.

#### Lâmina multiuso de aço inoxidável:

Esta lâmina versátil corta, mói, mistura e emulsiona numa fração de segundos.

#### Lâmina de massas:

A lâmina de massas foi especialmente projetada para misturar e amassar massas com fermento.

#### Estojo dos acessórios do chefe:

Estojo elegante e durável, ele organiza e protege as lâminas, discos e acessórios.

#### Espátula/ferramenta de limpeza (não mostradas):

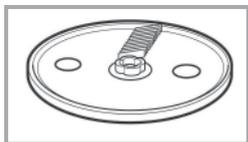
O formato especial facilita a remoção de alimentos das tigelas, discos e lâminas.

## ACESSÓRIOS DISPONÍVEIS (VENDIDOS SEPARADAMENTE)

Os acessórios a seguir estão disponíveis separadamente. Para informações sobre como encomendar, veja "Assistência Técnica ou de Manutenção".

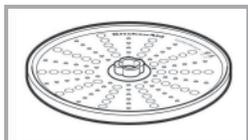
### Disco Juliana:

O disco Juliana é ótimo para fazer batatas ou vegetais em tiras finas.



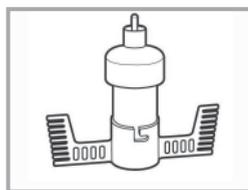
### Disco raspar/ralar:

Para ralar queijos duros como o parmesão ou para raspar gelo e criar drinks refrescantes e sobremesas congeladas.



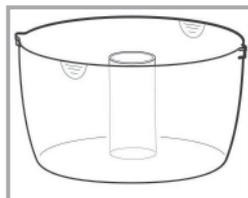
### Batedor de ovos:

O batedor de ovos fará cremes e claras em neve rapidamente para merengues, musses, suflês e sobremesas.



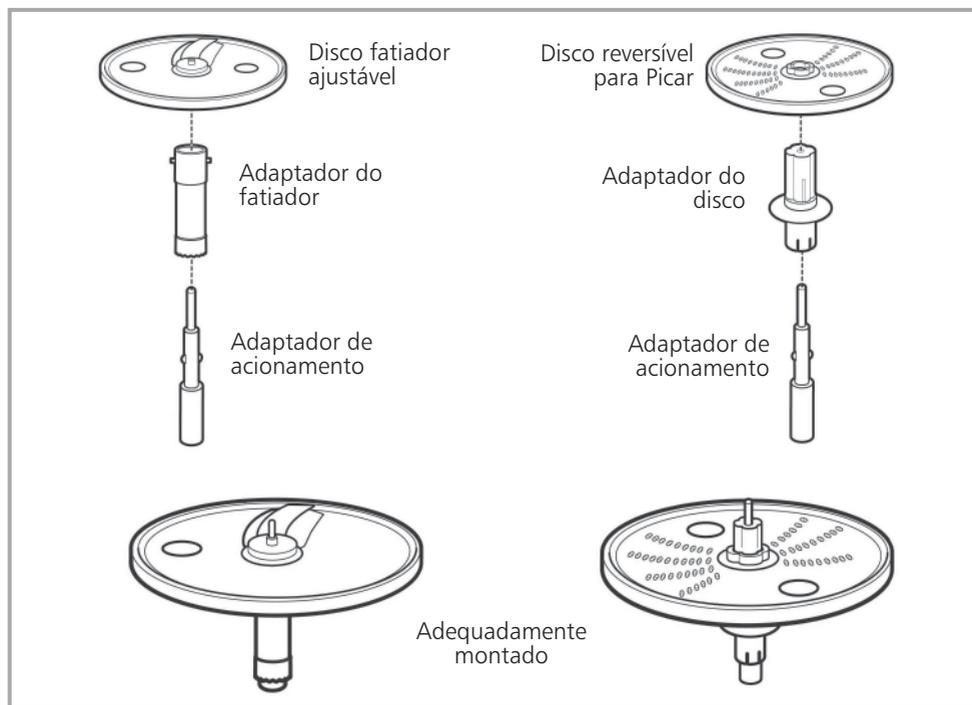
### Tigela do chefe (2,4 litros):

Coloque a tigela do chefe dentro da tigela maior e fatie ou pique alimentos, mantendo a outra tigela limpa para outros ingredientes.



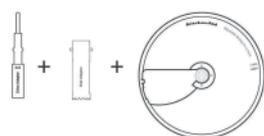
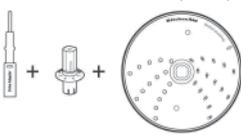
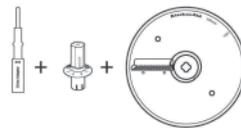
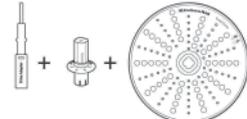
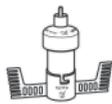
## VISTA DA MONTAGEM DOS DISCOS

Há dois adaptadores diferentes de disco inclusos no processador de alimentos. Um é usado exclusivamente com o disco fatiador ajustável. O outro é usado com os demais discos.



# GUIA PARA SELEÇÃO DE ACESSÓRIOS

Nem todos os acessórios mostrados estão inclusos em todos os modelos.

Ação	Alimento	Ajuste	Acessórios
 Picar Moer Purê	Queijo Chocolate Frutas Ervas frescas Nozes Tofu Vegetais		Lâmina multiuso de aço inoxidável   OU Mini-tigela e mini-lâmina multiuso de aço inoxidável
 Misturar	Molho de massas Pesto Tipo "salsa" Molhos		
 Fatiar fino Fatiar grosso	Frutas (macias) Batata Tomates Vegetais (macios)  Queijo Chocolate Frutas (duras) Vegetais (duros)	  	Disco fatiador ajustável  
 Picar médio Picar fino	Batatas Vegetais (macios)  Repolho Queijo Chocolate Frutas (duras) Vegetais (duros)	  	Disco reversível para picar  
 Corte Juliana	Batatas Vegetais (macios)  Vegetais (duros)	  	Disco Juliana  
 Ralar Raspar	Queijo (ralar) Gelo (raspar)		Disco ralar/raspar  
 Amassar	Massa Massa doce Massa com fermento		Lâmina de plástico para massas  
 Batedor	Ovos		Batedor de ovos  

## PREPARANDO O PROCESSADOR DE ALIMENTOS PARA USO

### **⚠️ ADVERTÊNCIA**

**Perigo de Corte.**

**Manuseie as lâminas com cuidado.**

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

### ANTES DA PRIMEIRA UTILIZAÇÃO

Antes de utilizar o seu processador de alimentos pela primeira vez, lave a tigela, a tampa da tigela, a mini-tigela, os socadores do bocal, os discos e as lâminas, à mão ou na lavadora de louças (veja "Limpeza do Processador de Alimentos").

### RETIRANDO A TAMPA DA TIGELA

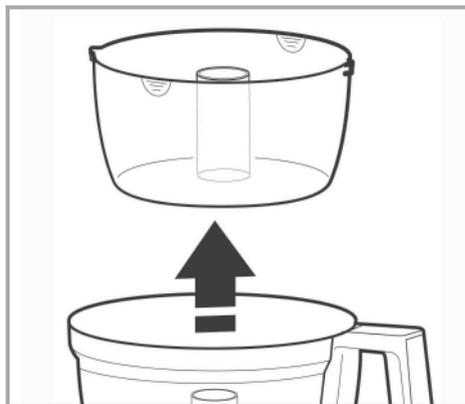
O seu processador de alimentos é enviado com a tampa colocada na tigela e com a mini-tigela dentro da tigela maior.

**Para retirar a tampa da tigela para a limpeza inicial:**

1. Segure o bocal na tampa da tigela e gire em sentido horário para removê-lo da tigela.

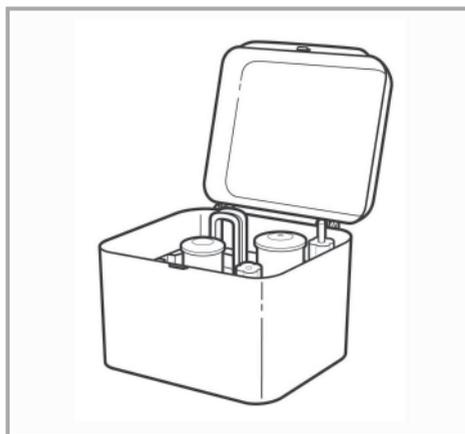


2. Erga e tire a mini-tigela.



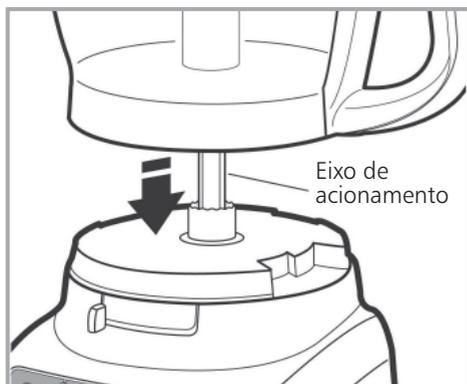
### GUARDANDO AS PEÇAS

Uma vez lavados, os discos desmontados, eixos e lâminas devem ser guardados no estojo fornecido, em local fora do alcance de crianças. A mini-tigela e a tigela opcional do chefe podem ficar aninhadas dentro da tigela maior para sua conveniência.

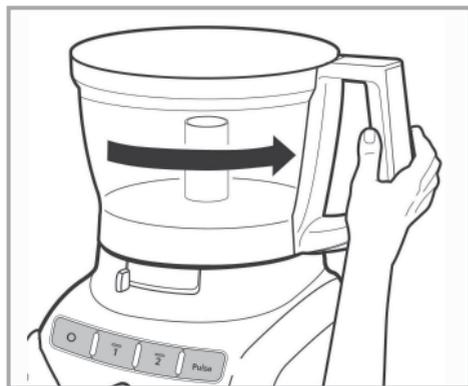


## MONTAGEM DA TIGELA

1. Coloque o processador de alimentos sobre um balcão seco e nivelado, com os controles virados para frente. Não conecte na tomada até que o processador de alimentos esteja completamente montado.
2. Coloque a tigela sobre a base, alinhando a parte em relevo com a ranhura na base. A abertura central deve encaixar sobre o eixo de acionamento.



3. Pegue a tigela pela alça e gire a tigela em sentido anti-horário até que trave na base.



Selecione o acessório que você deseja usar e instale-o de acordo com as instruções nas páginas a seguir.

## MONTAGEM DA TAMPA DA TIGELA

**NOTA:** Certifique-se de instalar o acessório desejado antes de colocar a tampa na tigela.

1. Coloque a tampa na tigela com o bocal à esquerda da alça da tigela. Segure o bocal e gire a tampa para a direita até que trave na posição.



2. Encaixe o socador de alimentos no bocal 3 em 1. Veja "Usando o Bocal 3 em 1" para detalhes sobre como trabalhar com alimentos de tamanhos diferentes.

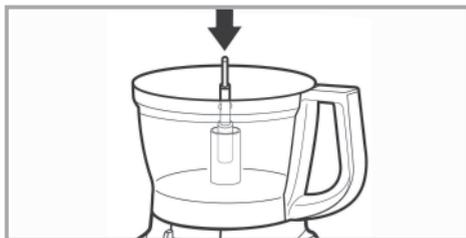
**NOTA:** O seu processador de alimentos não irá operar a não ser que a tigela e sua tampa estejam adequadamente travadas na base, e o socador grande esteja inserido até a linha máxima no bocal (aproximadamente até a metade).



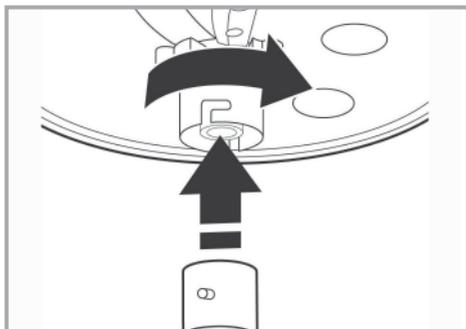
## MONTAGEM DO DISCO FATIADOR AJUSTÁVEL

**IMPORTANTE:** O disco fatiador ajustável somente pode ser instalado em uma direção.

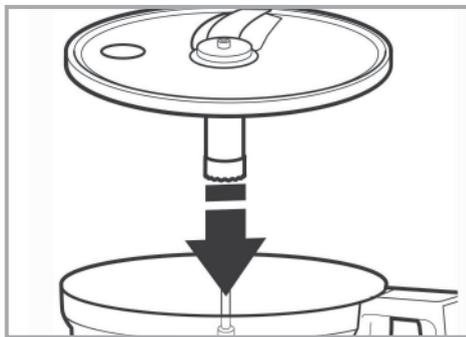
1. Com a tigela montada, coloque o adaptador de acionamento no eixo de acionamento da base.



2. Segure o disco fatiador ajustável pelas 2 garras para os dedos, alinhe os pinos no adaptador do disco fatiador ajustável com as ranhuras em L no disco. Deslize o disco para baixo sobre o adaptador e gire para encaixar os pinos na ranhura L.



3. Desça a lâmina de fatiar e o adaptador de fatiamento sobre adaptador de acionamento.



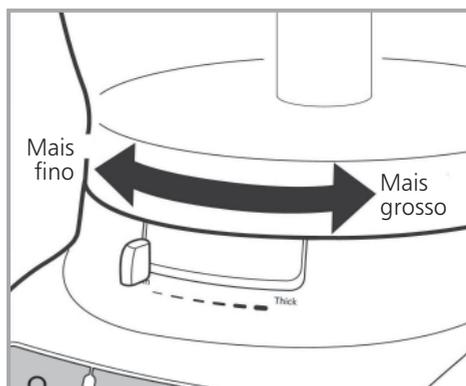
**DICA:** Talvez seja necessário girar o disco/adaptador de acionamento até que caia na posição correta.

4. Coloque a tampa da tigela, certificando-se de que trave no lugar.



## AJUSTANDO A ESPESURA DO FATIAMENTO

Ajuste a espessura de fatiamento desejada movendo a alavanca para a esquerda para obter fatias mais finas e para a direita para obter fatias mais grossas.

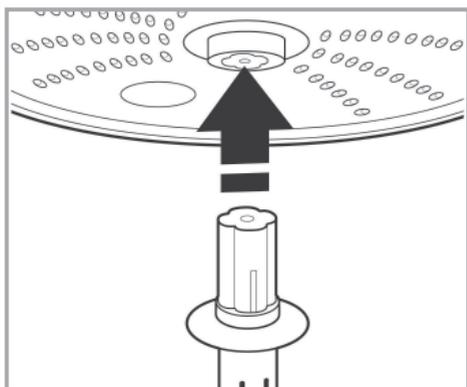


**NOTA:** A alavanca somente funciona com o disco fatiador ajustável. A mudança de espessura com os outros discos ou lâminas montadas não terá efeito na operação.

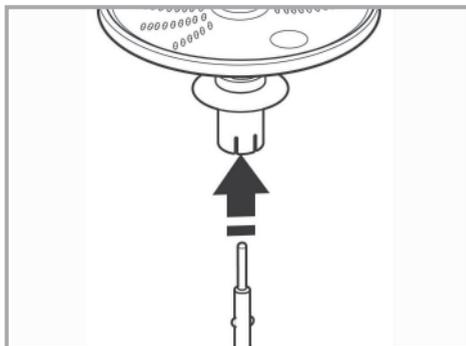
## MONTANDO OUTROS DISCOS FATIADORES OU DE PICAR

**IMPORTANTE:** O disco Juliana e o disco de raspar/ralar somente podem ser instalados em uma direção. Quando usar o disco reversível para picar, mantenha o lado desejado (médio/fino) para CIMA.

1. Segurando o disco desejado pelas ranhuras para os dedos, insira o adaptador para fatiar/picar na abertura na parte inferior do disco.

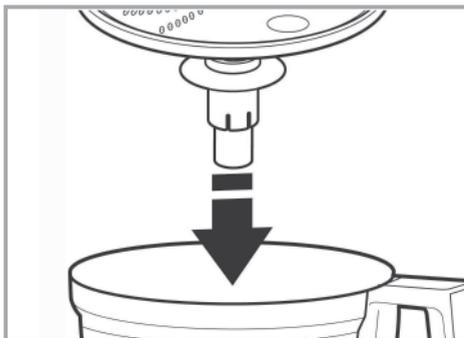


2. Deslize o adaptador de acionamento no adaptador de fatiamento até que trave no lugar.



3. Com a tigela montada, deslize o adaptador de acionamento sobre o eixo de acionamento.

**DICA:** Talvez você necessite girar o disco/adaptador de acionamento até que ele caia no lugar.



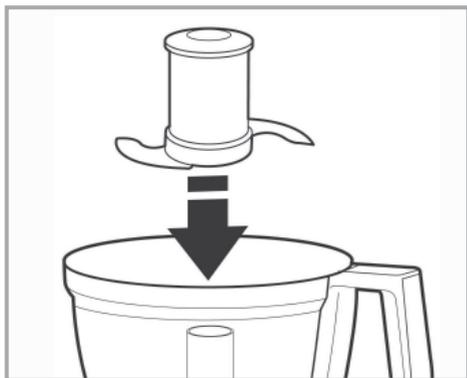
4. Coloque a tampa da tigela, certificando-se de que trave no lugar.



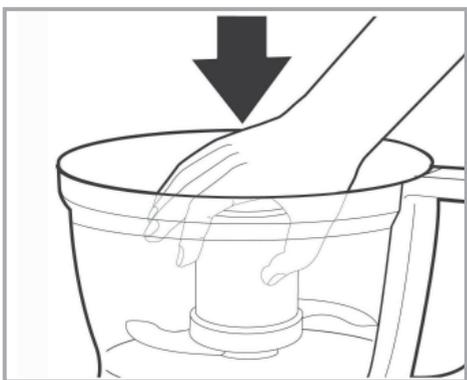
## MONTANDO A LÂMINA MULTIUSO OU LÂMINA PARA MASSAS

**IMPORTANTE:** A lâmina multiuso e a lâmina para massas somente podem ser usadas com a tigela.

1. Coloque a lâmina sobre o eixo de acionamento.
2. Gire a lâmina até que encaixe no eixo de acionamento.



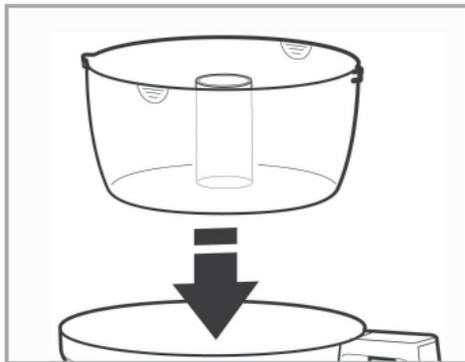
3. Empurre até travar: Pressione a lâmina multiuso firmemente para baixo. A lâmina multiuso faz uma vedação interna, encaixando hermeticamente no centro da tigela.



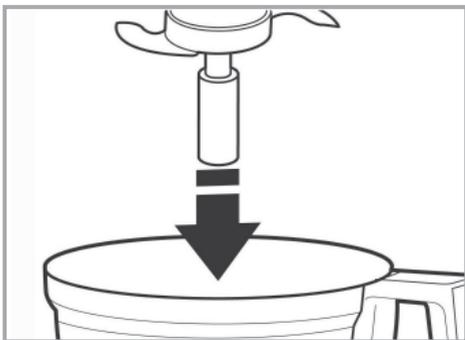
4. Monte a tampa da tigela, certificando-se de que trave no lugar.

## MONTAGEM DA MINI-TIGELA E MINI-LÂMINA

1. Coloque a mini-tigela dentro da tigela maior sobre o eixo de acionamento. Gire a mini-tigela até que as abas na borda superior da tigela encaixem nas reentrâncias da parte superior da tigela maior.



2. Insira o adaptador de acionamento na mini-lâmina e coloque sobre o eixo de acionamento. Talvez seja necessário girar a lâmina até que encaixe na posição. Pressione firmemente até travar no lugar.

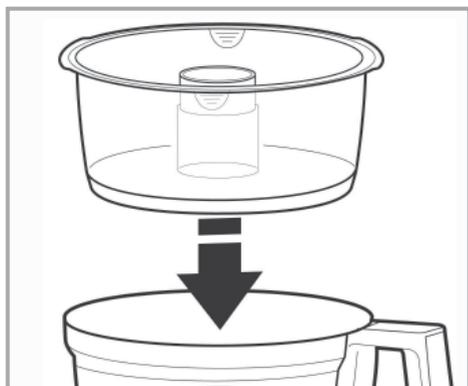


3. Monte a tampa da tigela, certificando-se de que trave no lugar.
4. Para remover a mini-tigela após o processamento, remova a mini-lâmina puxando-a reto para cima pela tampa. Então erga a tigela usando as duas garras para os dedos, localizadas na borda superior da tigela.

## MONTAGEM DA TIGELA OPCIONAL DO CHEFE (NÃO INCLUSA)

A tigela opcional do chefe somente pode ser usada com os discos de fatiar ou picar. Ela não pode ser usada com a lâmina multiuso.

1. Coloque a tigela do chefe dentro da tigela maior, deslizando-a sobre o eixo de acionamento. Gire a tigela do chefe até que encaixe no lugar. Uma vez no lugar, ela não pode ser girada.



2. Monte o disco fatiador ou para picar desejado.
3. Coloque a tampa da tigela, certificando-se de que trave no lugar.

Para remover a tigela do chefe após o processamento, erga-a usando as garras para os dedos, localizadas na borda superior da tigela.



## USANDO O BOCAL 3 EM 1

O bocal 3 em 1 apresenta um socador de alimentos com 3 peças.

Use o socador de alimentos inteiro para processar itens grandes, ou use as partes internas para criar bocais de tamanho médio ou pequeno para processar itens menores.

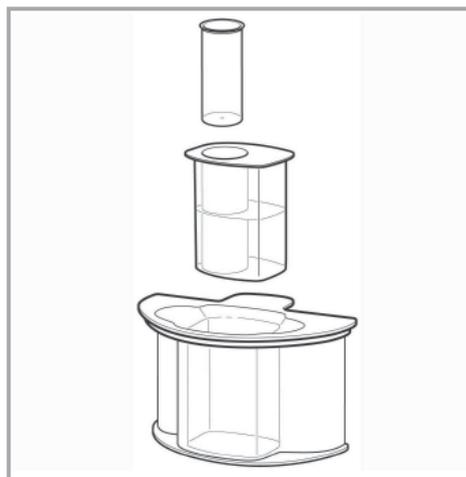
Para fatiar ou picar itens pequenos, insira o socador de alimentos com 3 peças no bocal, então erga o socador pequeno para removê-lo.

Use o bocal pequeno e o socador para processar itens pequenos ou finos, como cenouras ou talos de aipo.

Quando não estiver usando o bocal pequeno, certifique-se de travar o socador pequeno no lugar.

Para adicionar azeite ou outros ingredientes líquidos lentamente na tigela, apenas encha o socador pequeno com a quantidade desejada de líquido.

Uma pequena abertura na parte inferior do socador irá liberar o ingrediente líquido numa velocidade constante.



## USANDO SEU PROCESSADOR DE ALIMENTOS

### **⚠️ ADVERTÊNCIA**



#### **Perigo de Lâminas Girando.**

**Sempre use o socador.**

**Mantenha os dedos longe das aberturas.**

**Mantenha longe do alcance de crianças.**

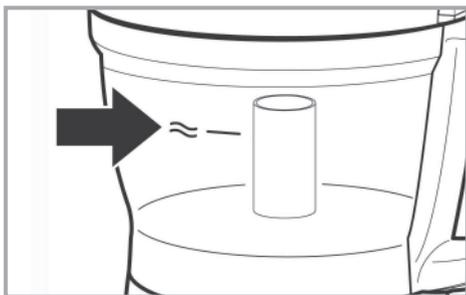
**A não observância destas instruções pode resultar em amputação ou ferimentos por corte.**

### ANTES DE UTILIZAR

Antes de operar o processador de alimentos, certifique-se de que a tigela, as lâminas e a tampa da tigela estejam adequadamente montadas na base do processador de alimentos (veja "Preparando o Processador de Alimentos para Uso" página 10).

### NÍVEL MÁXIMO DE LÍQUIDO

Esta linha na tigela indica o nível máximo de líquido que pode ser processado pelo processador de alimentos.



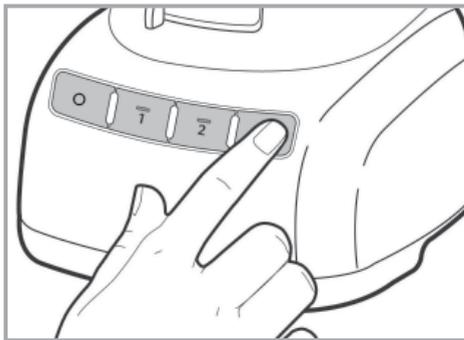
### USANDO O CONTROLE DE VELOCIDADE 1 (BAIXO) e 2 (ALTO)

1. Para ligar o processador de alimentos, pressione o botão "1" (Baixo) e "2" (Alto). O processador de alimentos funcionará continuamente e a luz indicadora ficará acesa.
2. Para parar o processador de alimentos, pressione o botão "0". A luz indicadora apagará e a lâmina ou disco irá parar dentro de alguns segundos.
3. Aguarde até que a lâmina ou disco pare completamente antes de remover a tampa da tigela. Certifique-se de desligar o processador de alimentos antes de remover a tampa da tigela, ou antes de retirar o plugue do processador de alimentos da tomada.

**NOTA:** Se o processador de alimentos não funcionar, certifique-se de que a tigela e sua tampa estejam adequadamente travadas na base (veja "Preparando o Processador de Alimentos para Uso").

### USANDO O CONTROLE DE PULSO

O controle de pulso permite controlar precisamente a duração e frequência do processamento. Ele é muito bom para tarefas que requerem um toque leve. Mantenha o botão pulse pressionado para iniciar o processamento em velocidade alta e solte-o para parar.



## **⚠ ADVERTÊNCIA**

### **Perigo de Corte.**

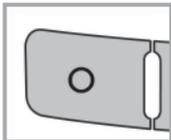
**Manuseie as lâminas com cuidado.**

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

### REMOVENDO ALIMENTOS PROCESSADOS

1. Pressione o botão "O".

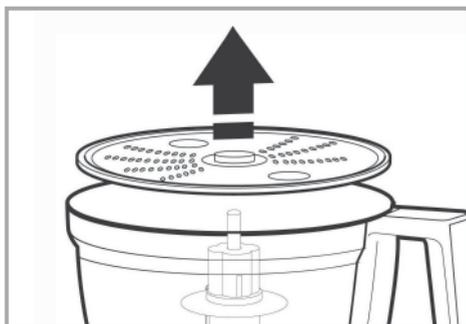
2. Desconecte o processador de alimentos da tomada antes de desmontá-lo.



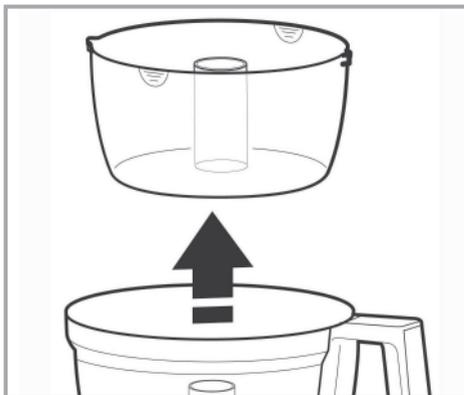
3. Gire a tampa da tigela para a esquerda para removê-la.



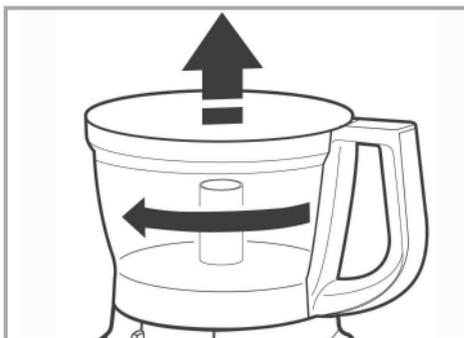
4. Se estiver usando um disco, remova-o antes de remover a tigela. Segure o disco pelas garras para os dedos e erga-o. Remova o adaptador.



5. Se estiver usando a mini-tigela, segure e remova a tigela usando as garras para os dedos, localizadas na borda superior da tigela.



6. Gire a tigela para a esquerda para destravá-la da base. Erga e remova.



7. A lâmina multiuso pode ser removida da tigela antes que o conteúdo seja removido. Você também pode deixar a lâmina travada no lugar. Então retire os alimentos da tigela e da lâmina com uma espátula.



## LIMPEZA DO PROCESSADOR DE ALIMENTOS

### **⚠️ ADVERTÊNCIA**

#### **Perigo de Corte.**

**Manuseie as lâminas com cuidado.**

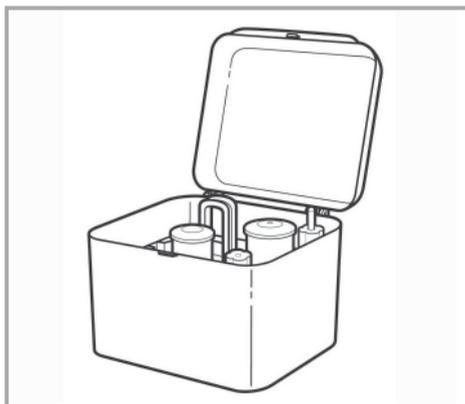
**O não cumprimento desta instrução pode resultar em ferimentos por corte.**

1. Pressione o botão "O".
2. Desconecte o processador de alimentos da tomada antes de fazer a limpeza.
3. Limpe a base e o cabo com um pano molhado e ensaboado e passe um pano úmido. Seque com um pano macio. Não use produtos de limpeza abrasivos nem palha de aço.
4. Todas as peças do processador de alimentos podem ser lavadas na lavadora de louças. Quando lavar na lavadora de louças, siga as dicas a seguir:
  - Coloque as peças longe de elementos de aquecimento expostos na lavadora de louças.
  - As tigelas devem ser colocadas viradas para baixo, não de lado.
  - Evite usar temperaturas altas como nos ciclos de enxágue sanitário ou vapor.
5. Quando lavar as peças do processador de alimentos à mão, evite o uso de produtos abrasivos ou palha de aço. Eles podem riscar ou manchar a tigela e a tampa. Seque bem todas as peças após a lavagem.

6. Para prevenir danos ao sistema de travamento, sempre armazene a tigela e sua tampa na posição destravada quando não estiver em uso.



7. Enrole o cabo de alimentação ao redor da tigela. Prenda o plugue no cabo de alimentação.
8. Discos, eixos e lâminas desmontadas devem ser guardados no estojo fornecido, fora do alcance de crianças.



## DICAS PARA BONS RESULTADOS

DICAS DE PROCESSAMENTO DE ALIMENTOS

### **⚠️ ADVERTÊNCIA**

**Perigo de Corte.**

**Manuseie as lâminas com cuidado.**

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

USANDO A LÂMINA DE MÚLTIPLAS FUNÇÕES

**Para picar frutas frescas ou vegetais:**

Descasque, tire o caroço e/ou remova as sementes. Corte os alimentos em pedaços de 2,5 - 3,75 cm. Processe os alimentos no tamanho desejado, usando pulsos curtos, de 1 a 2 segundos por vez. Raspe os lados da tigela, se necessário.



**Para fazer purê de frutas e vegetais (exceto batatas):**

Adicione 60 ml de líquido da receita por xícara (235 ml) de alimento. Processe o alimento, pulsos curtos, até que fique finamente picado. Então processe continuamente até obter a textura desejada. Raspe os lados da tigela, se necessário.

**Para preparar purê de batata:**

Pique as batatas cozidas quentes com o disco de picar. Troque este disco pela lâmina de múltiplas funções. Acrescente manteiga amolecida, leite e temperos. Pulse de 3 a 4 vezes, 2 a 3 segundos por vez, até que a manteiga e o leite sejam absorvidos. Não processe em demasia.

**Para picar frutas secas (ou grudentas):**

Os alimentos devem estar frios. Acrescente 60 ml de trigo da receita por 120 ml de frutas secas. Processe as frutas, pulsos curtos, até obter a textura desejada.

**Para picar cascas cítricas finas:**

Com uma faca afiada, descasque a parte colorida (sem a membrana branca) da fruta

cítrica. Corte a casca em tiras pequenas. Processe até que fiquem bem finos.

**Para moer alho ou picar ervas frescas ou pequenas quantidades de vegetais:**

Com o processador em funcionamento, acrescente os alimentos pelo bocal. Processe até ficarem picados. Para melhores resultados, certifique-se de que a tigela e as ervas estejam bem secas (não molhadas) antes de picar.

**Para picar nozes ou fazer pasta de nozes:**

Processe até 3 xícaras (710 ml) de nozes até obter a textura desejada, usando pulsos curtos, 1 a 2 segundos por vez. Para uma textura mais grossa, processe pequenas quantidades, pulsando 1 ou 2 vezes, de 1 a 2 segundos por vez. Pulse mais vezes para obter uma textura mais fina. Para a pasta de nozes, processe continuamente até ficar com uma consistência lisa. Guarde no refrigerador.

**NOTA:** O processamento de nozes e outros alimentos duros pode riscar o acabamento da superfície interna da tigela.

**Para picar carne, aves ou frutos do mar cozidos ou crus:**

Os alimentos devem estar bem frios. Corte pedaços de 2,5 cm. Processe até 455 g por vez no tamanho desejado, pulsos curtos, de 1 a 2 segundos por vez. Raspe os lados da tigela, se necessário.

**Para triturar pão, cookies ou para fazer farinha de bolachas água e sal:**

Quebre/corte os alimentos em pedaços de 3,75 - 5 cm. Processe até que fiquem bem finos. Para pedaços maiores, pulse de 2 a 3 vezes, 1 a 2 segundos por vez. Então processe até que fiquem bem finos.

**Para derreter chocolate de uma receita:**

Misture o chocolate com o açúcar da receita na tigela. Processe até que fique picado bem fino. Aqueça o líquido da receita. Com o processador em funcionamento, coloque o líquido quente através do bocal. Processe até ficar liso.

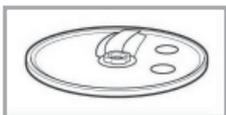
## Para ralar queijos duros como o parmesão e o romano:

Nunca tente processar queijo que não pode ser perfurado com a ponta de uma faca afiada. Você pode usar a lâmina de múltiplas funções para ralar queijos duros. Corte o queijo em pedaços de 2,5 cm. Coloque na tigela. Processe, com pulsos curtos, até que fique grosseiramente picado. Processe continuamente até que esteja ralado finamente. Pedacos de queijo também podem ser acrescentados pelo bocal enquanto o processador estiver funcionando.

## USANDO O DISCO DE FATIAR OU PICAR

### Para fatiar ou picar frutas ou vegetais longos e relativamente pequenos em diâmetro, como aipo, cenoura e banana:

Corte os alimentos de forma que encaixem no bocal vertical ou horizontalmente e encha o bocal com segurança para manter os alimentos adequadamente posicionados. Processe usando pressão uniforme. Ou use o bocal pequeno do socador com 2 peças. Coloque os alimentos de forma vertical no bocal e use o socador pequeno para processar os alimentos.



### Para fatiar ou picar frutas ou vegetais redondos como cebola, maçã e pimentão:

Descasque, retire os caroços e remova as sementes. Corte em metades ou em quartos de

forma a entrar no bocal. Coloque o bocal. Processe usando pressão uniforme.

### Para fatiar ou picar frutas ou vegetais que são pequenos como morango, cogumelo e rabanete:

Coloque os alimentos na vertical ou horizontal, em camadas, dentro do bocal. Encha o bocal para manter os alimentos corretamente posicionados. Processe usando pressão uniforme. Ou use o bocal pequeno do socador com 2 peças. Coloque os alimentos de forma vertical no bocal e use o socador pequeno para processar os alimentos.

### Para fatiar carne ou aves cruas, como carnes rapidamente refogadas (stir-fry):

Corte ou enrole os alimentos de forma a entrar no bocal. Embale e congele os alimentos até que fiquem duros ao toque, de 30 minutos a 2 horas, dependendo da espessura dos alimentos. Certifique-se de que ainda pode perfurar os alimentos com a ponta de uma faca afiada. Caso não puder, permita com que descongelem um pouco. Processe usando pressão uniforme.

### Para fatiar carne ou aves cozidas, inclusive salame, pepperoni, etc.:

Os alimentos devem estar bem frios. Corte em pedaços de forma a entrar no bocal. Processe usando pressão firme e uniforme.

### Para picar espinafre e outras folhas:

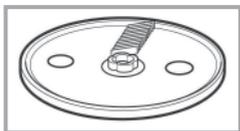
Empilhe as folhas. Faça rolos e coloque-os na vertical no bocal. Processe usando pressão uniforme.



Para cortar vegetais e frutas à Juliana ou palito, use o disco opcional para Juliana (não incluído):

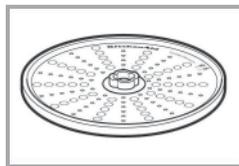
Corte os alimentos de forma que caibam no bocal horizontalmente.

Coloque os alimentos horizontalmente no bocal. Processe usando pressão uniforme para fazer fatias mais grossas. Empilhe as fatias e posicione vertical ou horizontalmente no bocal. Processe usando pressão uniforme.



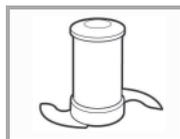
Para picar queijos duros e macios:

O queijo duro deve estar bem frio. Para melhores resultados com queijos macios, como o mozzarella, congele de 10 a 15 minutos antes de processar. Corte de forma a entrar no bocal. Processe usando pressão uniforme.



USANDO A LÂMINA PARA MASSAS

A lâmina para massas foi especialmente projetada para misturar e bater rapidamente massas com fermento. Para melhores resultados, não bata receitas que usam mais de 2-3 copos 475 - 710 ml de trigo.



## DICAS IMPORTANTES

1. Para evitar danos à lâmina ou ao motor, não processe alimentos muito duros ou firmemente congelados que não possam ser perfurados com a ponta de uma faca afiada. Se um pedaço de alimento duro, como a cenoura, ficar preso na lâmina, pare o processador e remova a lâmina. Com cuidado, remova os alimentos da lâmina.
2. Não encha a tigela ou mini-tigela em demasia. Para misturas finas, encha a tigela até 1/2 ou 2/3 da borda. Para misturas mais grossas, encha a tigela até 3/4 da borda. Para líquidos, encha até o nível máximo, conforme descrito no item "Nível Máximo de Líquido". Quando estiver picando, a tigela não deve estar mais cheia do que 1/3 a 1/2 da borda. Use a mini-tigela com até 235 ml de líquido ou 155 g de sólidos.
3. Coloque os discos de fatiar de forma que a superfície de corte esteja à direita do bocal.

Isto permite total rotação da lâmina antes de entrar em contato com os alimentos.

4. Para melhor proveito da velocidade do processador, coloque os alimentos a serem picados através do bocal enquanto o processador estiver funcionando.
5. Diferentes alimentos requerem diferentes graus de pressão para melhores resultados quando picar e fatiar. Em geral, use pressão leve para alimentos macios e delicados (morangos, tomates, etc.), pressão moderada para alimentos médios (abobrinha, batata, etc.), e pressão mais firme para alimentos duros (cenoura, maçã, queijo duro, carne parcialmente congelada, etc.).
6. Queijos macios e médios podem se espalhar ou acumular no disco de picar. Para evitar isto, pique somente queijos bem gelados.

7. Algumas vezes, alimentos mais finos, como a cenoura e o aipo, viram dentro do bocal, resultando numa fatia desigual. Para minimizar isto, corte os alimentos em vários pedaços e encha o bocal com alimentos. Para processar itens pequenos ou finos, o bocal pequeno do socador com 2 peças será muito útil.



8. Quando estiver preparando um bolo, massa para cookies ou pão rápido, use a lâmina de múltiplas funções para fazer um creme com a gordura e açúcar antes. Coloque nozes e frutas em cima da mistura de trigo para que não sejam picadas em excesso. Processe nozes e frutas com pulsos curtos até que se misturem com os outros ingredientes. Não processe em demasia.
9. Quando alimentos picados ou fatiados se acumulam em um lado da tigela, pare o processador e redistribua os alimentos usando a espátula.
10. Quando a quantidade de alimentos atingir o fundo de um disco de fatiar ou picar, remova os alimentos.
11. Alguns pedaços maiores de alimento podem permanecer na parte superior do disco depois de fatiar ou picar. Se desejar, corte estes com a mão e acrescente à mistura.
12. Organize as tarefas de processamento de forma a minimizar a limpeza da tigela. Processe ingredientes secos ou firmes antes dos ingredientes líquidos.

13. Para limpar facilmente os ingredientes da lâmina de múltiplas funções, apenas esvazie a tigela, recoloque a tampa e pulse de 1 a 2 segundos de forma limpar a lâmina.

14. Depois de remover a tampa da tigela, coloque-a de cabeça para baixo sobre o balcão. Isto ajudará a manter o balcão limpo.

15. Remova os alimentos da tigela e da lâmina com a espátula.



#### IMPORTANTE:

**O seu processador de alimentos não foi projetado para executar as seguintes funções:**

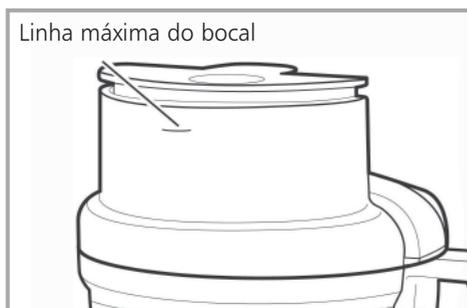
- Moer grãos de café, grãos em geral ou condimentos duros.
  - Moer ossos ou outras partes não comestíveis de alimentos.
  - Liquidificar frutas cruas ou vegetais.
  - Fatiar ovos cozidos duros ou carnes não geladas.
16. Caso alguma peça de plástico perca a cor, devido ao tipo de alimento processado, limpe com suco de limão.

## SOLUÇÕES DE PROBLEMAS

Se o seu processador de alimentos não funcionar, verifique o seguinte:

O processador de alimentos não funciona:

- Certifique-se de que a tigela e a tampa estejam adequadamente alinhadas e travadas no lugar e que o socador grande de alimentos esteja inserido no bocal.
- Quando estiver usando a abertura do bocal grande, certifique-se de que os alimentos não estejam acima do nível máximo da linha do bocal.



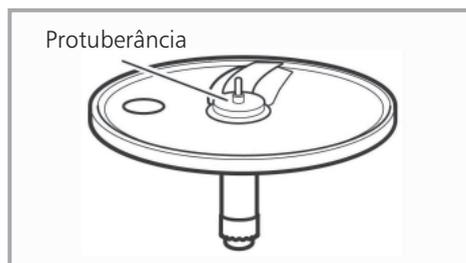
- Pressione somente um botão por vez. O processador de alimentos não funcionará se mais de um botão for pressionado ao mesmo tempo.
- O processador de alimentos está conectado?
- O fusível no circuito que alimenta o processador de alimentos está em perfeitas condições de funcionamento? Se você tiver um disjuntor, certifique-se de que ele esteja armado.
- Desconecte o processador de alimentos da tomada, e conecte-o novamente.
- Se o processador de alimentos não estiver em temperatura ambiente, espere até que ele atinja a temperatura ambiente e tente novamente.

O processador de alimentos não está picando ou fatiando adequadamente:

- Verifique se o lado em relevo da lâmina do disco está posicionado para cima no adaptador comum.
- Se estiver usando a lâmina fatiadora ajustável, verifique se está ajustada na espessura correta.
- Verifique se os ingredientes são adequados para fatiar ou picar. Veja o item "Dicas para Bons Resultados".

Se a tampa da tigela não fechar quando usar o disco:

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



Se o problema não estiver relacionado a nenhum dos itens acima, veja "Termo de Garantia".

Não leve o processador de alimentos de volta para o vendedor.  
Vendedores não dão assistência técnica.

## QUESTÕES AMBIENTAIS

### 1. Embalagem

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

### 2. Produto

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

### 3. Descarte

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

---

## ASSISTÊNCIA TÉCNICA OU DE MANUTENÇÃO

Em caso de dúvidas ou de problemas no produto, entre em contato com a Central de Relacionamento KitchenAid. Ao ligar, tenha em mãos o número do modelo e o número de série do seu processador de alimentos. Ambos os números podem ser encontrados na etiqueta, que está localizada na parte inferior do processador, para visualizá-la, vire o processador e localize uma etiqueta com as informações solicitadas.

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

Capitais e Regiões Metropolitanas:

**4004-1759**

Demais Regiões: **0800-722-1759**

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

### DADOS TÉCNICOS

**KJA13**

Dimensão sem embalagem (A x L x P em mm)	422 x 300 x 276
Dimensão com embalagem (A x L x P em mm)	479 x 457 x 287
Tensão/Voltagem (V)	127
Frequência (Hz)	60
Potência (w)	280
Corrente (A)	6
Volume (litros)	2,8
Peso líquido (kg)	11,3
Peso bruto (kg)	12

## TERMO DE GARANTIA

O seu produto KitchenAid é garantido contra defeitos de fabricação, pelo prazo de 12 meses, contado a partir da data da emissão da Nota Fiscal ou da entrega do produto, ao primeiro adquirente, sendo:

- Os 03 (três) primeiros meses, - garantia legal;
- Os 09 (nove) últimos meses, - garantia especial, concedida pela **Whirlpool S.A.**;

A garantia compreende a substituição de peças e mão-de-obra no reparo de defeitos devidamente constatados, pelo fabricante ou pelo **Serviço Autorizado KitchenAid**, como sendo de fabricação;

Durante o período de vigência da garantia, o produto terá assistência técnica do **Serviço Autorizado KitchenAid**.

**As garantias legal e/ou especial ficam automaticamente invalidadas se:**

- O uso do produto não for exclusivamente doméstico;
- Não forem observadas as orientações e recomendações do **Manual do Consumidor** quanto a utilização do produto;
- Na instalação do produto não forem observadas as especificações e recomendações do **Manual do Consumidor** quan-

to às condições para instalação do produto, tais como, nivelamento do produto, adequação do local para instalação, tensão elétrica compatível com o produto, etc;

- Na instalação, as condições elétricas e/ou hidráulicas e/ou de gás não forem compatíveis com a recomendada no **Manual do Consumidor do produto**;
- Tenha ocorrido mau uso, uso inadequado ou se o produto tiver sofrido alterações ou modificações estéticas e/ou funcionais, bem como, tiver sido realizado conserto por pessoas ou entidades não credenciadas pela **Whirlpool S.A.**;
- Houver sinais de violação do produto, remoção e/ou adulteração do número de série ou da etiqueta de identificação do produto.

**As garantias legal e/ou especial não cobrem:**

- Despesas decorrentes e consequentes de instalação de peças e acessórios que não pertençam ao produto, mesmo aqueles comercializados pela **Whirlpool S.A.**, salvo os especificados para cada modelo no **Manual do Consumidor**;
- Despesas com mão-de-obra, materiais, peças e adaptações necessárias à preparação do lo-

cal para instalação do produto, ou seja: rede elétrica, de gás ou hidráulica, alvenaria, aterramento, esgoto, etc;

- Falhas no funcionamento do produto decorrentes da falta de fornecimento ou problemas e/ou insuficiência no fornecimento de energia elétrica, água ou gás na residência, tais como: oscilações de energia elétrica superiores ao estabelecido no **Manual do Consumidor**, pressão de água insuficiente para o ideal funcionamento do produto;
- Serviços e/ou despesas de manutenção e/ou limpeza do produto;
- Falhas no funcionamento normal do produto decorrentes da falta de limpeza e excesso de resíduos, ou ainda, decorrentes da existência de objetos em seu interior, estranhos ao seu funcionamento e finalidade de utilização;
- Produtos ou peças que tenham sido danificados em consequência de remoção, manuseio, quedas ou atos e efeitos decorrentes da natureza, tais como relâmpago, chuva, inundação, etc.;

### **A garantia especial não cobre:**

- Deslocamentos para atendimentos de produtos instalados fora da área de cobertura dos **Serviços Autorizados KitchenAid**, o qual poderá

cobrar taxa de locomoção do técnico, previamente aprovada pelo consumidor;

- As peças sujeitas ao desgaste natural, descartáveis ou consumíveis, peças móveis ou removíveis em uso normal, tais como, lâmpadas, filtros, botões de comando, puxadores, produtos riscados e amassados, bem como, a mão-de-obra utilizada na aplicação das peças e as consequências advindas dessas ocorrências.

### **Considerações Gerais:**

A **Whirlpool S.A.** não autoriza nenhuma pessoa ou entidade a assumir em seu nome, qualquer outra responsabilidade relativa à garantia de seus produtos além das aqui explicitadas.

A **Whirlpool S.A.** reserva-se o direito de alterar características gerais, técnicas e estéticas de seus produtos, sem aviso prévio.

Este **Termo de Garantia** é válido para produtos vendidos e instalados no território brasileiro.

**Para a sua tranquilidade, preserve e mantenha este Manual com o Termo de Garantia, e Nota Fiscal de Compra do produto sempre à mão.**

#### **Whirlpool S.A.**

Unidade de Eletrodomésticos

Atendimento ao Consumidor

Rua Olympia Semeraro nº 675 - Jardim Santa Emília

CEP 04183-901 - São Paulo - SP - Caixa postal 5171

Capitais e regiões metropolitanas: 4004 1759

Demais localidades: 0800 722 1759

**KitchenAid**