



KUA15



**KitchenAid**





# BLENDER INSTRUCTIONS

## TABLE OF CONTENTS

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



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

English

## BLENDER SAFETY

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

## SAVE THESE INSTRUCTIONS

### Electrical requirements

#### **WARNING**



#### **Electrical Shock Hazard**

**Plug into a grounded outlet.**

**Do not remove ground prong.**

**Do not use an adapter.**

**Do not use an extension cord.**

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

Voltage: 120 Volts A.C. only

Frequency: 60 Hz

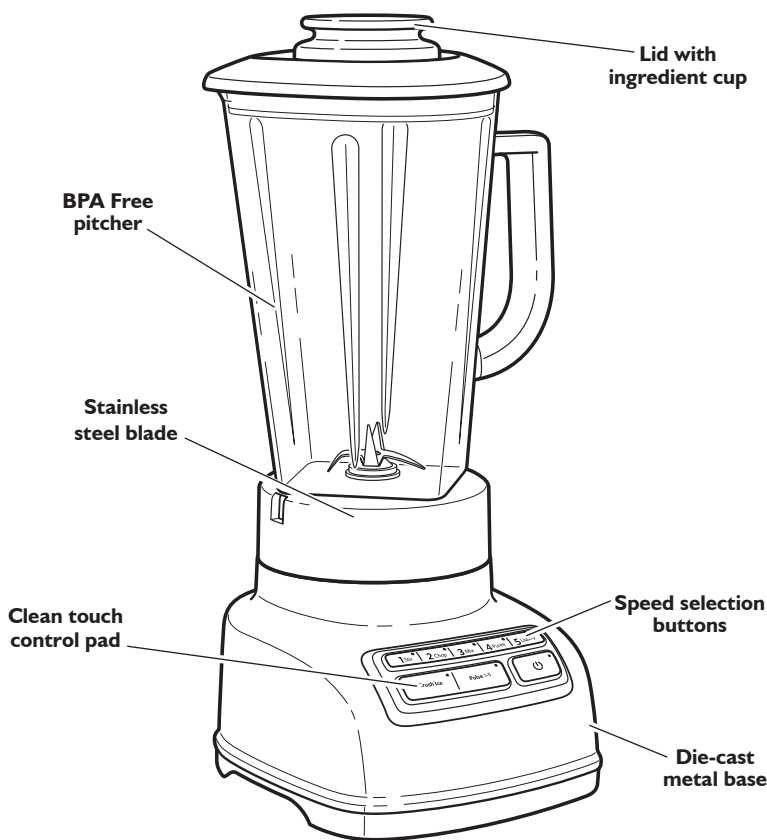
**NOTE:** If the plug does not fit in the outlet, contact a qualified electrician. Do not modify the plug in any way. Do not use an adapter.

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



# PARTS AND FEATURES

## Parts and accessories

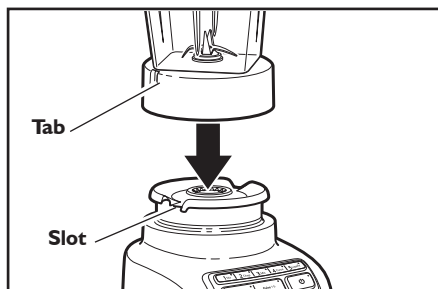


# ASSEMBLING THE BLENDER

## Preparing the Blender for use

### Before First Use

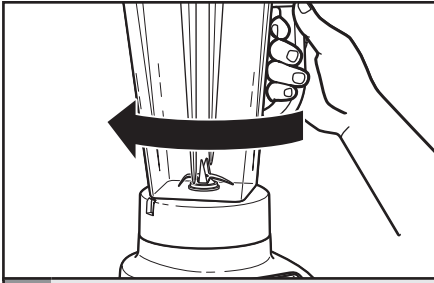
Before using your Blender for the first time, wipe Blender base with a warm damp cloth, then wipe clean with a damp cloth. Dry with a soft cloth. Wash pitcher, lid, and ingredient cup in warm, sudsy water (see “Care and Cleaning” section). Rinse parts and wipe dry.



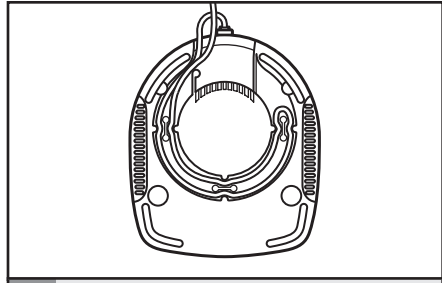
Align the pitcher tabs with the slots on the base. The pitcher handle may be on the right or left side of the blender base.



## ASSEMBLING THE BLENDER

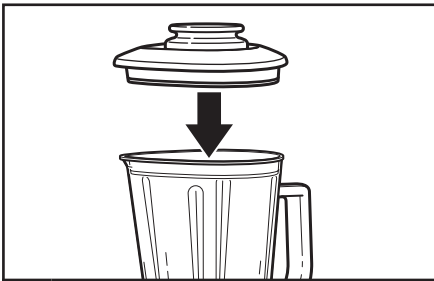


- 2** Rotate pitcher clockwise, approximately 1/8 turn until pitcher clicks into place.



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

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



- 4** Put lid on pitcher.

### ⚠ WARNING



#### Electrical Shock Hazard

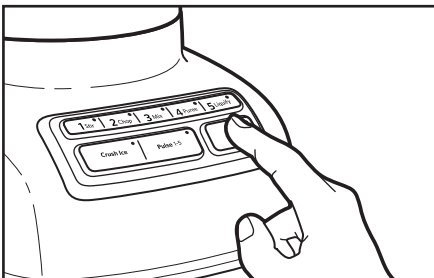
**Plug into a grounded outlet.**

**Do not remove ground prong.**

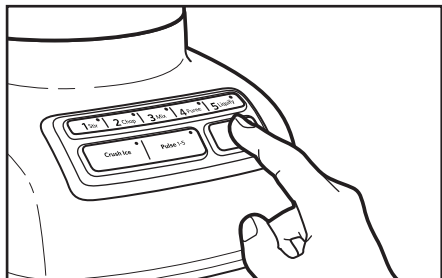
**Do not use an adapter.**

**Do not use an extension cord.**

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



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



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

# OPERATING THE BLENDER

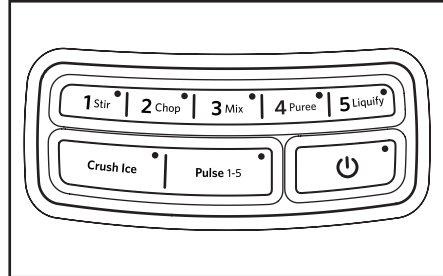
## Using the Blender

### Before Use

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

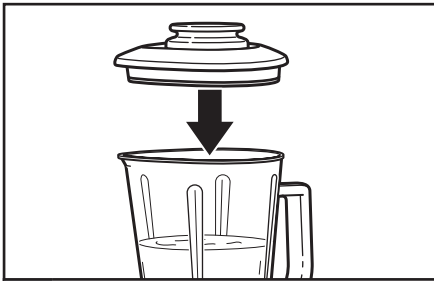
- Do not interfere with blade movement.
- Do not remove pitcher lid.

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

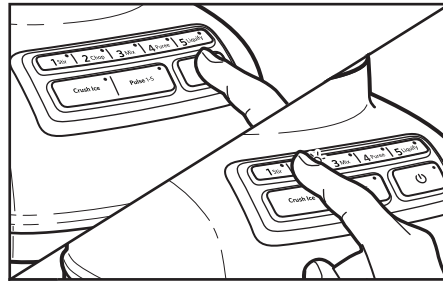


English

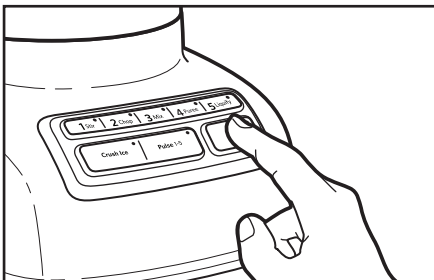
The Blender has five speeds: STIR, CHOP, MIX, PUREE, and LIQUIFY. It also features CRUSH ICE and PULSE modes.



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



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



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

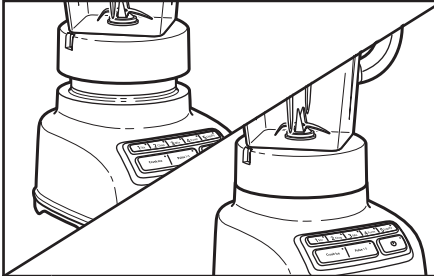
**NOTE:** The Blender will operate only when pressing the POWER button (Power LED will flash) before selecting the desired speed.

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

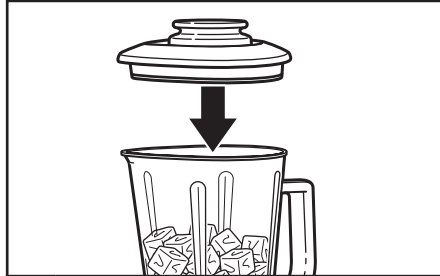
# OPERATING THE BLENDER

## Crushing ice

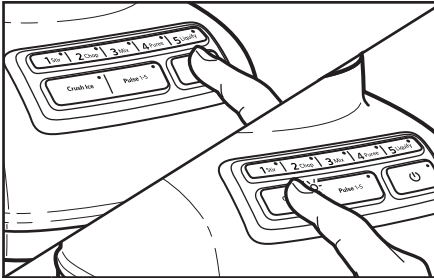
Your Blender offers a CRUSH ICE feature. When selected, the Blender will automatically pulse for 30 seconds at staggered intervals at the optimal speed for crushing ice or other ingredients.



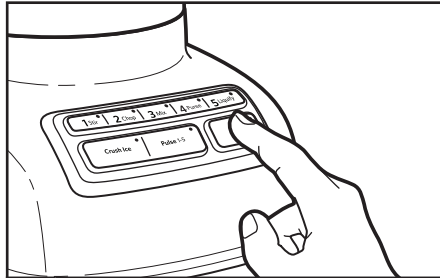
**1** Before operating the Blender, make sure the pitcher is properly positioned on the base.



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



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



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

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

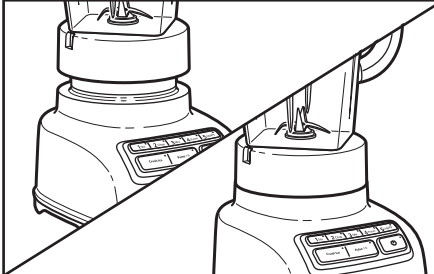


# OPERATING THE BLENDER

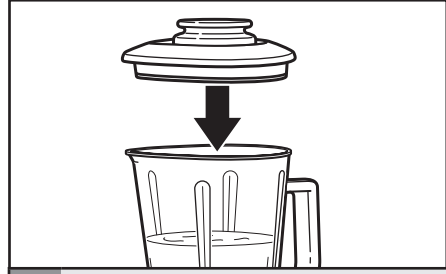
## Using PULSE mode

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

English

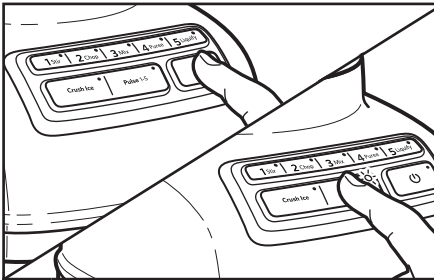


**1** Before operating the Blender, make sure the pitcher is properly positioned on the base.

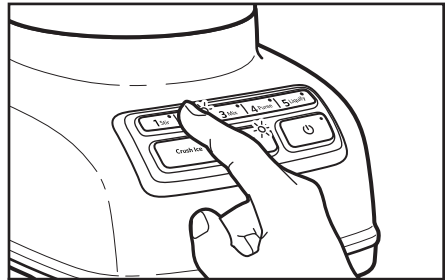


**2** Put ingredients into the pitcher and firmly place lid.

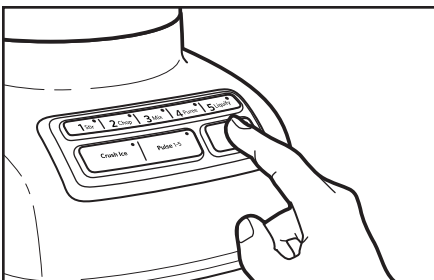
**NOTE:** PULSE mode will not work with the CRUSH ICE feature.



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



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



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



# OPERATING THE BLENDER

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

- The Blender pitcher ingredient cup can be used to measure and add ingredients. Remove cup and add ingredients at STIR, CHOP, or MIX speeds. When operating at higher speeds with a full pitcher or with hot contents, stop the Blender and then add ingredients.
- The Soft Start blending feature automatically starts the Blender at a lower speed to draw ingredients into the blades, then quickly increases to the selected speed for optimal performance. The Soft Start blending feature only works when a speed is selected and does not work with the PULSE mode or CRUSH ICE features.

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

## Speed control guide

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



## TIPS FOR GREAT RESULTS

### Quick tips

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

English

### How to...

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

## TIPS FOR GREAT RESULTS

### Prepare pancake or waffle batter from mix:

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

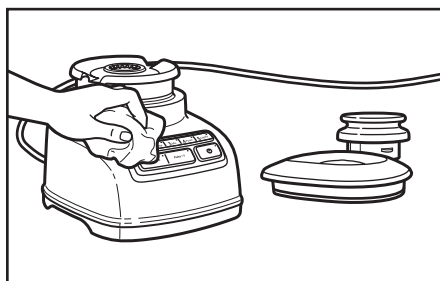
**Grate cheese:** Cut very cold cheese into 1.5 cm cubes. Place up to 1/2 cup (120 mL) cheese in the pitcher. Cover, and blend at LIQUIFY about 5 to 10 seconds. For hard cheeses, such as Parmesan, bring to room temperature then blend at LIQUIFY for 10 to 15 seconds.

## CARE AND CLEANING

### Cleaning the Blender

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

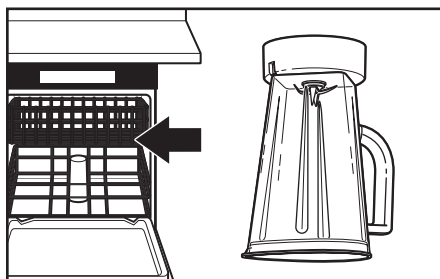
- Clean the Blender thoroughly after every use.
- Do not immerse the Blender base or cord in water.
- Do not use abrasive cleansers or scouring pads.



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



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



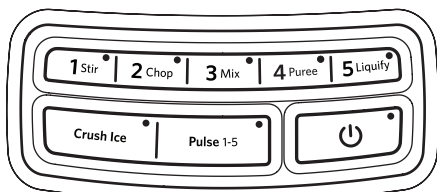
- 3 To clean pitcher individually:** Wash pitcher in dishwasher on the top or bottom rack, flipped upside down. Or handwash with soapy water, rinse, and wipe dry.

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

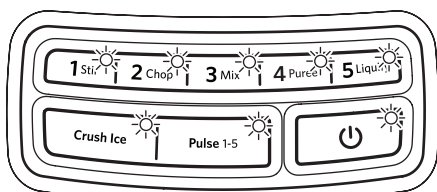
## TROUBLESHOOTING

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

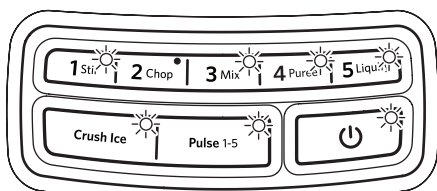
### Blender does not operate when a setting is selected



No indicator lights are lit.



All indicator lights are flashing at the same time.



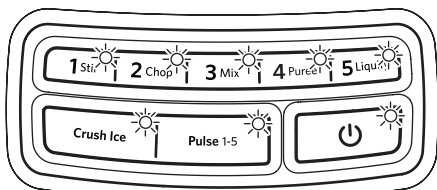
One indicator light is flashing alternately.

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

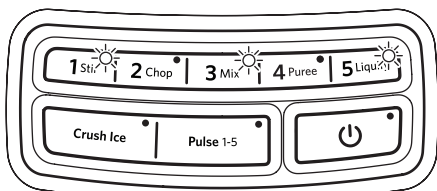
If Blender is plugged in, but nothing happens when POWER is pressed, and all indicator lights are flashing, the motor rotor may be locked. Press POWER; then unplug the Blender. Plug it back in; then press POWER and select the desired speed.

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

### Blender stops while blending



All indicator lights are flashing at the same time.



All indicator lights are flashing alternately.

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

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





# INSTRUÇÕES DO LIQUIDIFICADOR

## ÍNDICE

### SEGURANÇA DO LIQUIDIFICADOR

Meios de proteção importantes .....	16
Requisitos elétricos.....	17

### PEÇAS E FUNÇÕES

Peças e acessórios .....	18
--------------------------	----

### MONTANDO O LIQUIDIFICADOR

Preparando o liquidificador para uso.....	18
---	----

### UTILIZANDO O LIQUIDIFICADOR

Utilizando o liquidificador.....	20
Moendo gelo.....	21
Usando o modo PULSAR.....	22
Usando o copo de ingredientes do liquidificador, e função de Início Suave .....	23
Guia de controle de velocidade.....	23

### DICAS PARA RESULTADOS EXCELENTES

Dicas Rápidas.....	24
Como fazer... ..	24

### CUIDADOS E LIMPEZA

Limpendo o liquidificador .....	25
---------------------------------	----

### RESOLUÇÃO DE PROBLEMAS

Liquidificador não funciona quando um ajuste é selecionado.....	26
Liquidificador para durante a operação.....	26

## SEGURANÇA DO LIQUIDIFICADOR

### A sua segurança e a dos outros é muito importante.

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



Este é o símbolo de aviso de segurança.

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

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

**! PERIGO**

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

**! AVISO**

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

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

## MEIOS DE PROTEÇÃO IMPORTANTES

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

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



## SEGURANÇA DO LIQUIDIFICADOR

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

Português

## GUARDE ESTAS INSTRUÇÕES

### Requisitos elétricos

#### AVISO



#### Perigo de choque eléctrico

Ligue a uma tomada com ligação à terra.

Não retire o contacto de ligação à terra.

Não utilize um adaptador.

Não utilize uma extensão.

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

Tensão: 127 Volts A.C. apenas

Frequência: 60 Hz

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

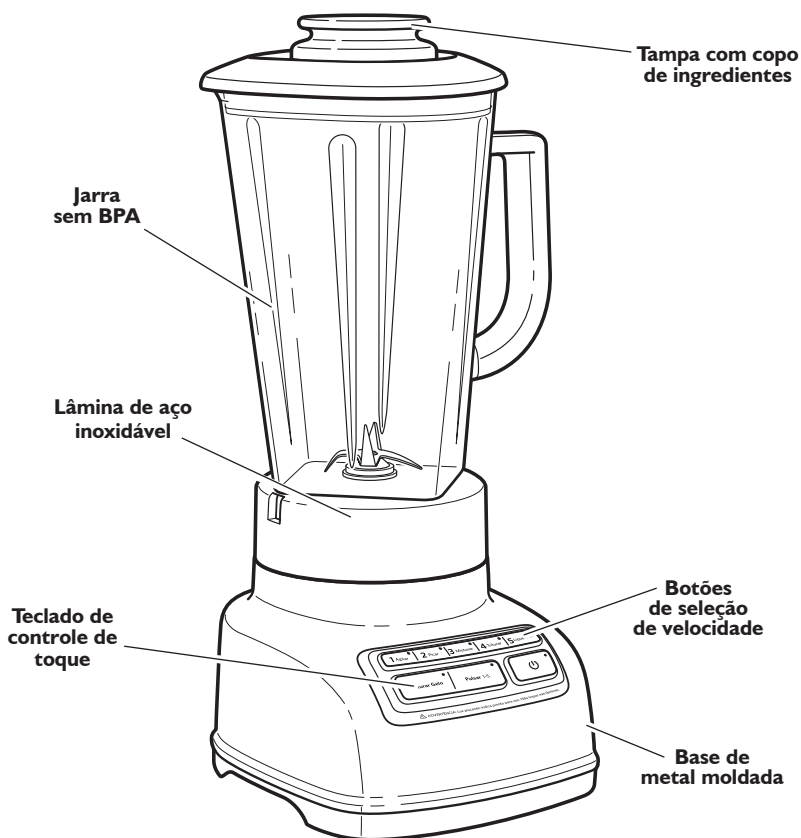
Não use uma extensão. Se o fio eléctrico for muito curto, peça a um electricista ou técnico qualificado para instalar uma tomada próxima ao aparelho.





## PEÇAS E FUNÇÕES

### Peças e acessórios

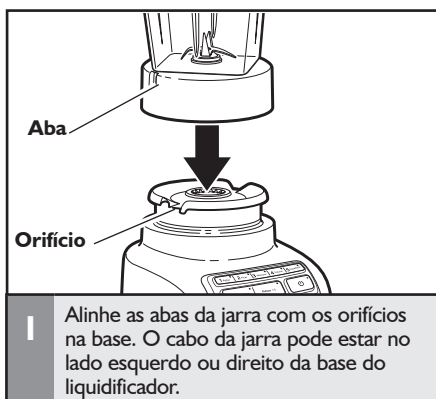


## MONTANDO O LIQUIDIFICADOR

### Preparando o liquidificador para uso

#### Antes do primeiro uso

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

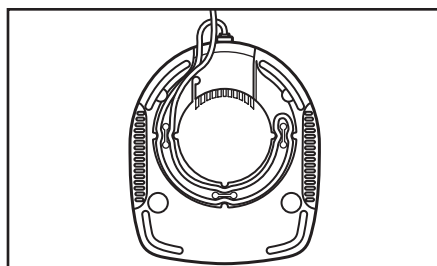


## MONTANDO O LIQUIDIFICADOR

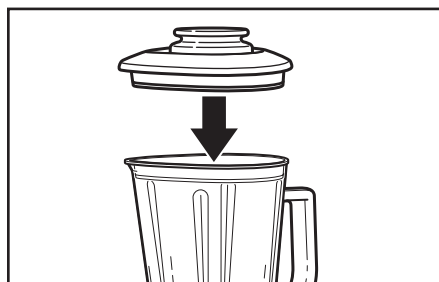


- 2** Gire a jarra em sentido horário, aproximadamente 1/8 até que se fixe no local com um clique.

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



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



- 4** Coloque a tampa na jarra.

### ⚠ AVISO



#### Perigo de choque eléctrico

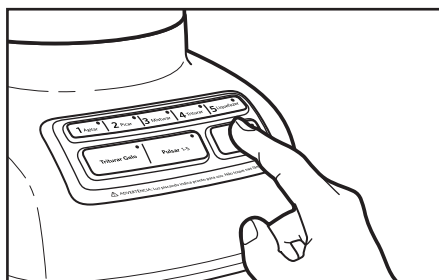
Ligue a uma tomada com ligação à terra.

Não retire o contacto de ligação à terra.

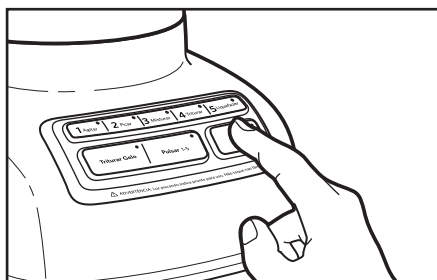
Não utilize um adaptador.

Não utilize uma extensão.

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



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



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

# UTILIZANDO O LIQUIDIFICADOR

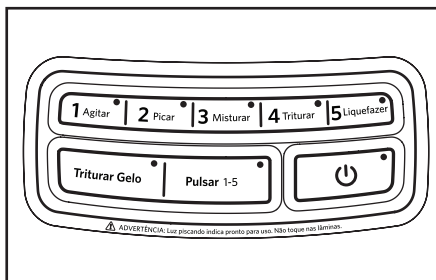
## Utilizando o liquidificador

### Antes do uso

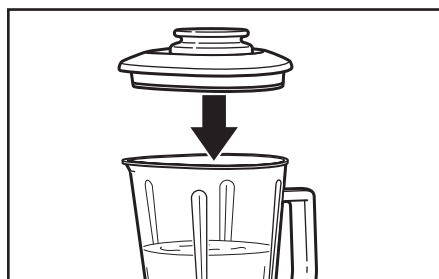
Enquanto a luz indicadora de energia do liquidificador ou a luz indicadora do modo PULSAR estiverem piscando:

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

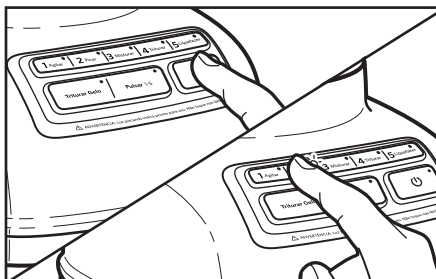
Antes de operar o liquidificador, certifique-se que a jarra está fixada adequadamente na base do liquidificador.



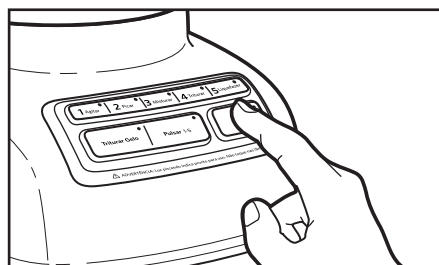
O liquidificador tem cinco velocidades: AGITAR, PICAR, MISTURAR, PURÊ, e LIQUIDIFICAR. Também apresenta os modos MOER GELO e PULSAR.



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



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



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

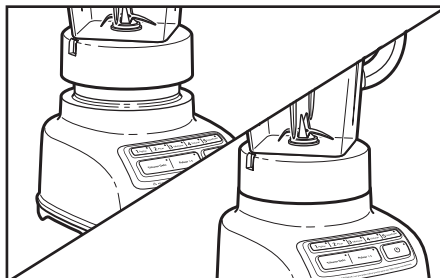
**NOTA:** O liquidificador operará apenas quando pressionar o botão LIGAR (a luz LED de energia piscará) antes de selecionar a velocidade desejada.

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

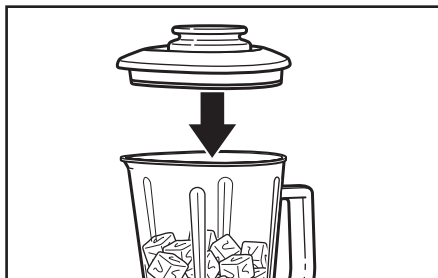
# UTILIZANDO O LIQUIDIFICADOR

## Moendo gelo

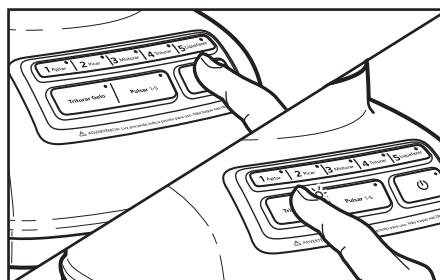
Seu liquidificador oferece uma função MOER GELO. Quando selecionada, o liquidificador automaticamente pulsará por 30 segundos em intervalos determinados na velocidade adequada para moer gelo ou outros ingredientes.



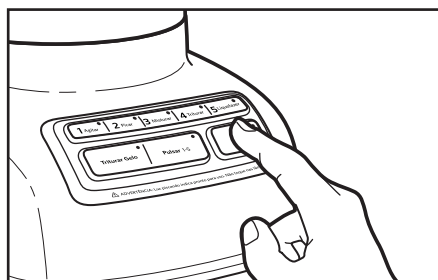
- 1** Antes de operar o liquidificador, certifique-se que a jarra está fixada adequadamente na base do liquidificador.



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



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



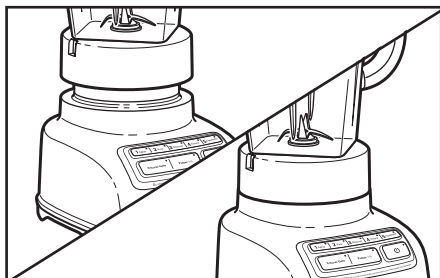
- 4** Quando a função de tempo for terminada, o liquidificador parará. Pressione LIGAR para desligar. Desligue o liquidificador da tomada antes de remover a jarra.

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

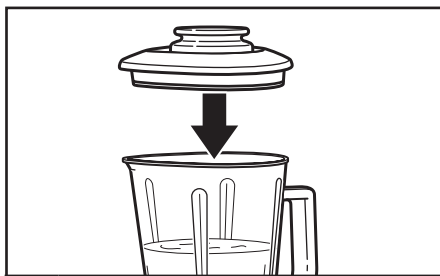
# UTILIZANDO O LIQUIDIFICADOR

## Usando o modo PULSAR

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

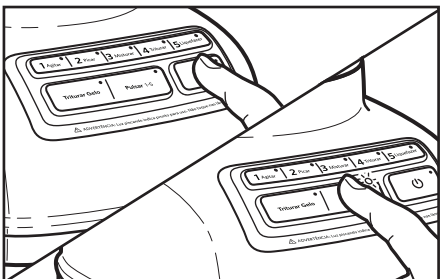


- 1** Antes de operar o liquidificador, certifique-se que a jarra está fixada adequadamente na base do liquidificador.

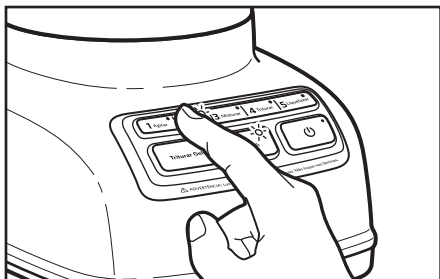


- 2** Coloque os ingredientes na jarra e coloque a tampa firmemente.

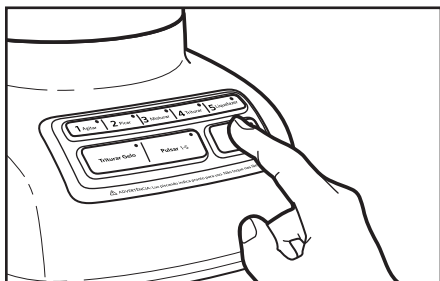
**NOTA:** O modo PULSAR não funcionará com a função MOER GELO.



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



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



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

# UTILIZANDO O LIQUIDIFICADOR

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

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

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

## Guia de controle de velocidade

Item	Velocidade
Bebida com gelo misturado . . . . .	Moer Gelo, 5 Liquidificar
Cheesecake . . . . .	5 Liquidificar
Frutas picadas . . . . .	Pulsar, 2 Picar
Vegetais cortados . . . . .	Pulsar, 2 Picar
Mistura à base de cream cheese. . . . .	1 Agitar
Sopa cremosa . . . . .	1 Agitar
Gelo moído/picado . . . . .	Moer Gelo
Molho . . . . .	1 Agitar
Frutas frescas cortadas finas . . . . .	Moer Gelo
Vegetais frescos cortados finos. . . . .	Moer Gelo
Gelatina mole para torta/sobremesas . . . . .	5 Liquidificar
Frutas cortadas congeladas (descongelar levemente até que possa ser espetada com a ponta de uma faca) . . . . .	Moer Gelo
Bebida baseada em frozen yogurt . . . . .	5 Liquidificar
Suco de frutas de concentrado congelado . . . . .	1 Agitar, 3 Misturar
Bebida à base de frutas (fina) . . . . .	Moer Gelo, 5 Liquidificar
Bebida à base de frutas (grossa) . . . . .	Moer Gelo, 1 Agitar
Molho à base de frutas . . . . .	1 Agitar
Queijo rígido ralado . . . . .	5 Liquidificar

Item	Velocidade
Molho . . . . .	3 Misturar
Bebida à base de leite gelado . . . . .	Moer Gelo, 5 Liquidificar
Salada de carne pararecheio de sanduíche . . . . .	Pulsar, 2 Picar
Mousse . . . . .	5 Liquidificar
Mingau de aveia. . . . .	4 Purê
Massa de panqueca . . . . .	3 Misturar
Molho Pesto . . . . .	2 Picar
Purê de frutas/Papinha para bebês . . . . .	4 Purê
Purê de carne/Papinha para bebês . . . . .	4 Purê
Purê de vegetais/Papinha para bebês vegetais . . . . .	4 Purê
Molho para salada . . . . .	3 Misturar
Cobertura crocante de migalhas . . . . .	Pulsar, 2 Picar
Bebida à base de sherbet. . . . .	1 Agitar, 5 Liquidificar
Ricota cremosa ou queijo cottage . . . . .	1 Agitar, 3 Misturar
Cobertura de streusel. . . . .	2 Picar
Cobertura crocante de migalhas doce . . . . .	Pulsar, 2 Picar
Cobertura crocante doce . . . . .	Pulsar, 2 Picar
Molho à base de vegetais . . . . .	1 Agitar
Massa de waffle . . . . .	3 Misturar
Molho branco . . . . .	1 Agitar

# DICAS PARA RESULTADOS EXCELENTES

## Dicas Rápidas

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

## Como fazer...

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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



## DICAS PARA RESULTADOS EXCELENTES

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

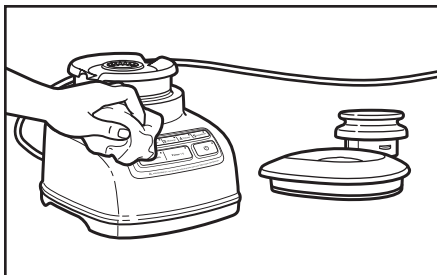
**Ralar queijo:** Corte queijo bem gelado em cubos de 1,5 cm. Coloque até 1/2 copo (120 ml) de queijo na jarra. Cubra e misture em LIQUIDIFICAR por 5 a 10 segundos. Para queijos mais duros, como parmesão, deixe em temperatura ambiente e então misture em LIQUIDIFICAR por 10 a 15 segundos.

## CUIDADOS E LIMPEZA

### Limpando o liquidificador

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

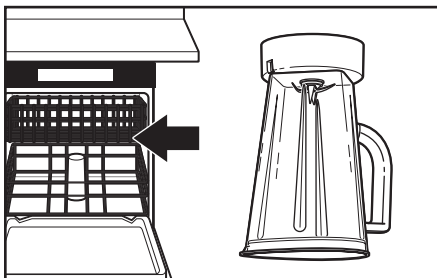
- Limpe o liquidificador completamente toda vez que usar.
- Não mergulhe a base do liquidificador ou o fio em água.
- Não use limpadores abrasivos ou esponjas ásperas.



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



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



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

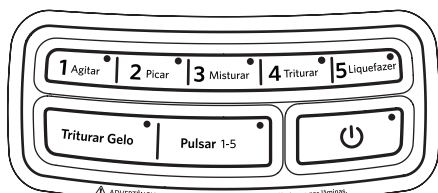
**IMPORTANTE:** Lave a tampa e copo de ingredientes manualmente para melhores resultados.



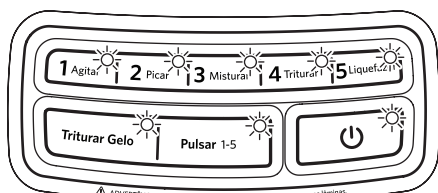
# RESOLUÇÃO DE PROBLEMAS

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

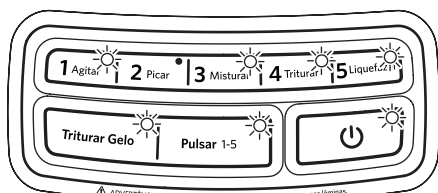
## Liquidificador não funciona quando um ajuste é selecionado



Nenhuma luz indicadora está acesa.



Todas as luzes indicadoras estão piscando ao mesmo tempo.



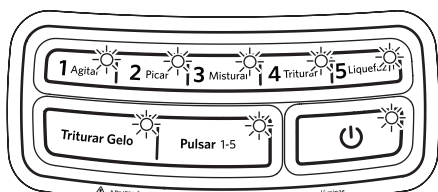
Uma luz indicadora está piscando alternadamente.

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

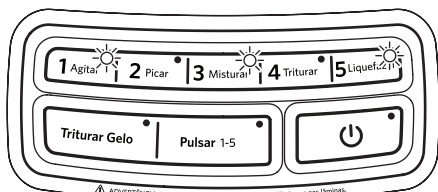
Se o liquidificador estiver ligado na tomada, mas nada acontece quando LIGAR é pressionado, e todas as luzes indicadoras estão piscando, o rotor do motor pode estar travado. Pressione LIGAR; e tire o liquidificador da tomada. Coloque de volta na tomada; então pressione LIGAR e selecione a velocidade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

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

## Liquidificador para durante a operação



Todas as luzes indicadoras estão piscando ao mesmo tempo.



Todas as luzes indicadoras estão piscando alternadamente.

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

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





**KitchenAid**

© 2013. All rights reserved.  
Specifications subject to change without notice.

W10625465A

11/13





# 5KSB1585, KUA15

INSTRUCTIONS  
INSTRUÇÕES



**KitchenAid**





# BLENDER INSTRUCTIONS

## TABLE OF CONTENTS

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

## BLENDER 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.

English

## IMPORTANT SAFEGUARDS

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

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



## BLENDER SAFETY

9. Keep hands and utensils out of container while blending to reduce the risk of severe injury to persons or damage to the Blender. A scraper may be used but must be used only when the Blender is not running.
10. Blades are sharp. Handle carefully.
11. Always operate Blender with cover in place.
12. The use of attachments not recommended by KitchenAid may cause a risk of injury to persons.
13. Always operate Blender with cover securely in place and be sure to use only the Hot Foods function when blending hot foods.
14. When blending hot foods or liquids, do not fill the Blender pitcher to the top (max. 1.25L). Secure the lid, and operate only on Hot Foods (SOPA) speed. Do not blend hot liquids or hot foods at temperatures higher than 60°C. Do not place bare hand on pitcher lid when processing hot foods or liquids.
15. Flashing light indicates ready to operate - avoid any contact with blades or moveable parts.

## SAVE THESE INSTRUCTIONS

This product is designed for household use only.

### Electrical requirements

#### **⚠ WARNING**



#### **Electrical Shock Hazard**

**Plug into a grounded outlet.**

**Do not remove ground prong.**

**Do not use an adapter.**

**Do not use an extension cord.**

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

Wattage: 550 Watts

Voltage: 220-240 Volts

Frequency: 60 Hz

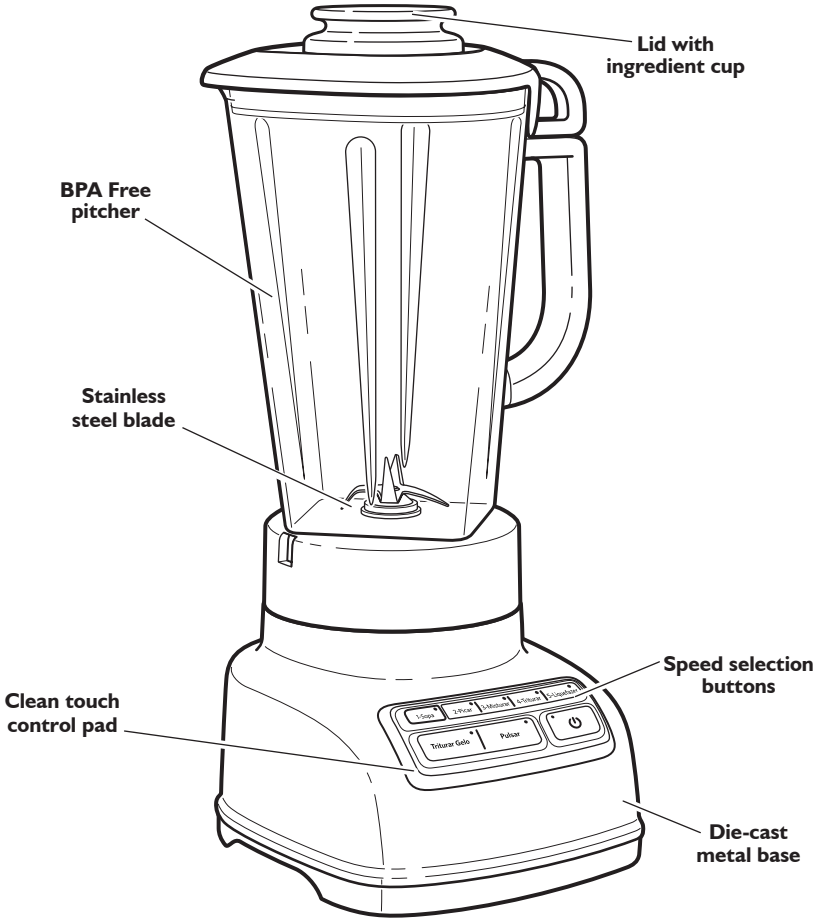
**NOTE:** If the plug does not fit in the outlet, contact a qualified electrician. Do not modify the plug in any way. Do not use an adapter.

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



# PARTS AND FEATURES

English

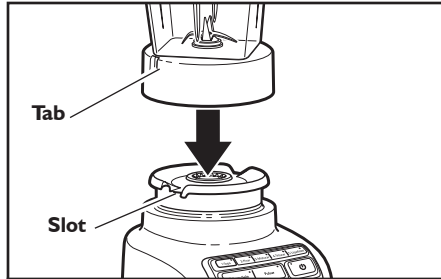


# ASSEMBLING THE BLENDER

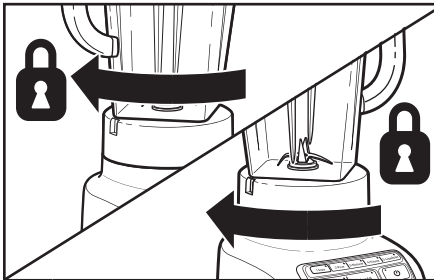
## Preparing the Blender for use

### Before first use

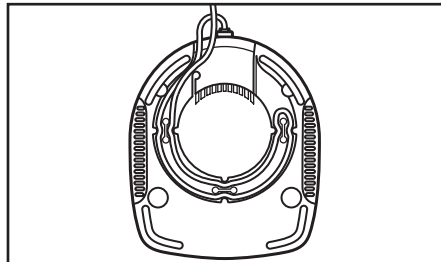
Before using your Blender for the first time, wipe Blender base with a warm damp cloth, then wipe clean with a damp cloth. Dry with a soft cloth. Wash pitcher, lid, and ingredient cup in warm, sudsy water (see “Care and Cleaning” section). Rinse parts and wipe dry.



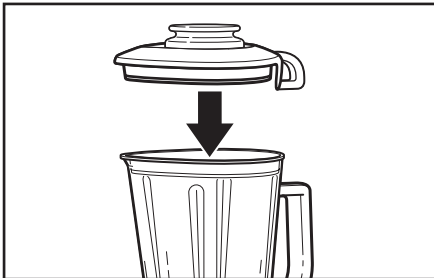
1 Align the pitcher tabs with the slots on the base. The pitcher handle may be on the right or left side of the blender base.



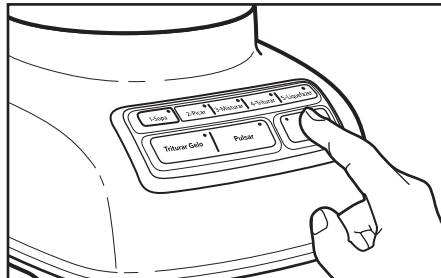
2 Rotate pitcher clockwise, approximately 1/8 turn until pitcher clicks into place.



3 Adjust the length of the Blender power cord.



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



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

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

# OPERATING THE BLENDER

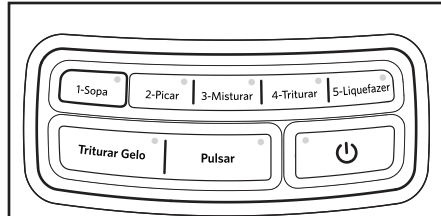
## Using the Blender

### Before use

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

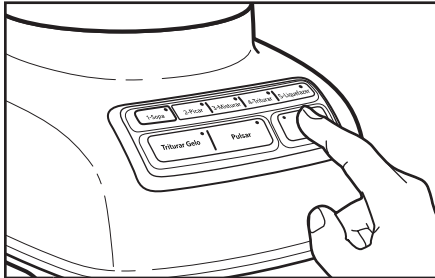
- Do not interfere with blade movement.
- Do not remove pitcher lid.

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

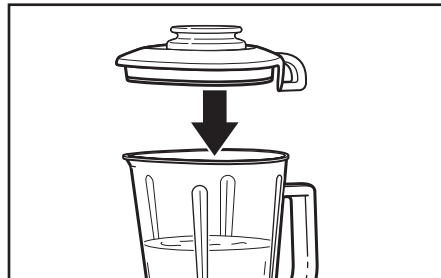


The Blender has four speeds: CHOP (Picar), MIX (Misturar), PUREE (Triturar), and LIQUEFY (Liquefazer). It also features 3 special functions: HOT FOODS (Sopa) CRUSH ICE (Triturar Gelo) and PULSE (Pulsar) mode.

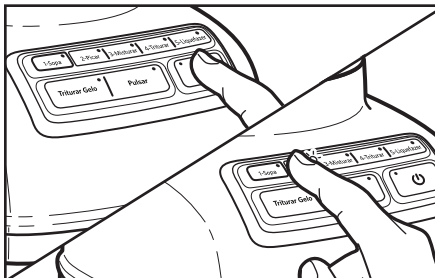
English



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



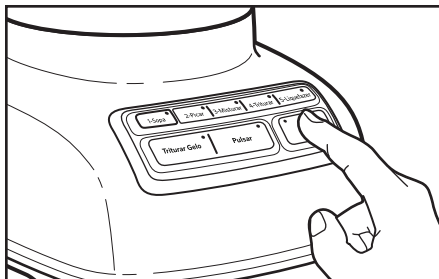
- 2 Put ingredients in pitcher and firmly secure lid around the entire opening of the pitcher.



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

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

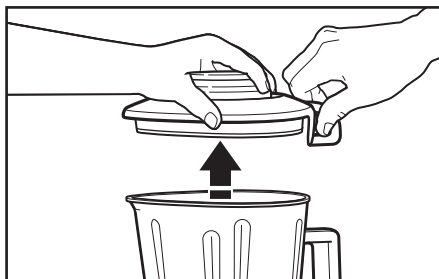
## OPERATING THE BLENDER



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



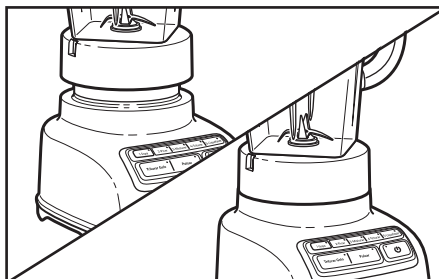
- 5 To remove the lid, first use the loop on the back of the lid to lift the lid and break the seal.



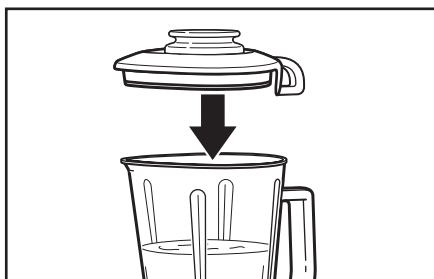
- 6 Then lift the lid from the side to remove completely from the pitcher.

## Using the Hot Foods (Sopa) function

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

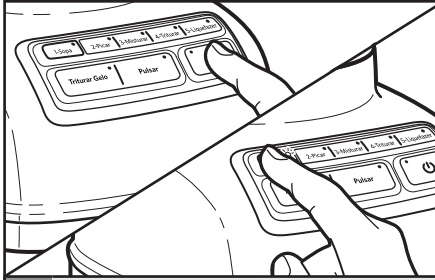


- 1 Before operating the Blender, make sure the pitcher is properly positioned on the base.

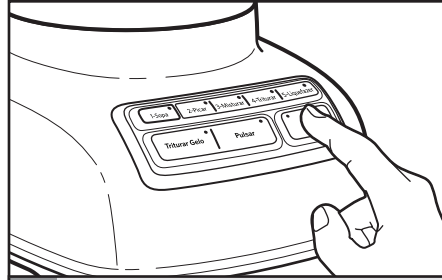


- 2 Put ingredients into the pitcher, and securely attach lid to pitcher, making sure the handle on the lid aligns with the handle on the pitcher, as shown.

# OPERATING THE BLENDER



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

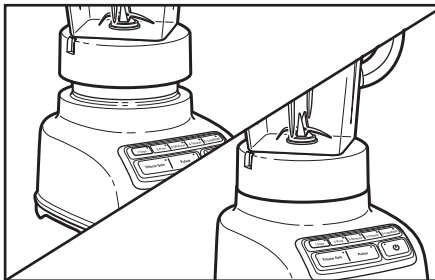


- 4** When the Hot Foods function is finished, the Blender will stop. Press the POWER (⏻) button to turn off. Unplug Blender before removing the pitcher.

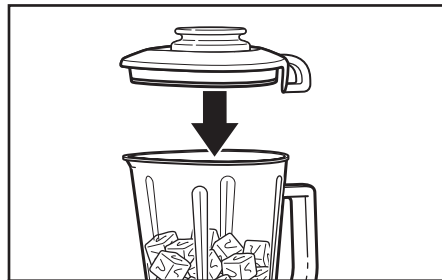
English

## Using the Crush Ice function

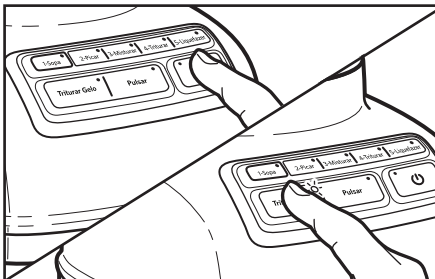
Your Blender offers a CRUSH ICE (Triturar Gelo) function. When selected, the Blender will automatically pulse for 30 seconds at staggered intervals at the optimal speed for crushing ice or other ingredients.



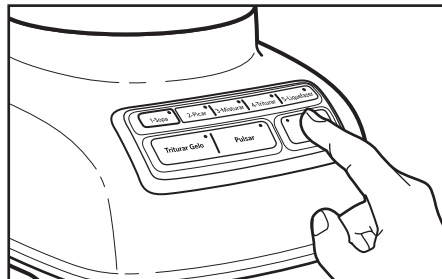
- 1** Before operating the Blender, make sure the pitcher is properly positioned on the base.



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



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



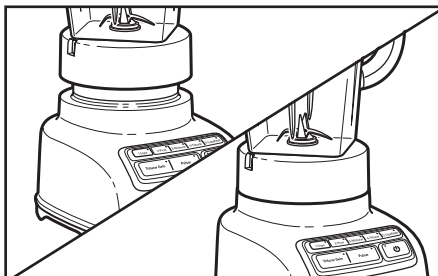
- 4** When the timed function is finished, the Blender will stop. Press POWER (⏻) to turn off. Unplug Blender before removing the pitcher.

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

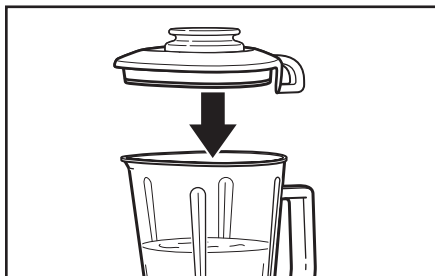
# OPERATING THE BLENDER

## Using the Pulse function

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

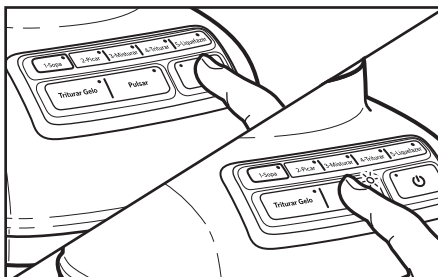


**1** Before operating the Blender, make sure the pitcher is properly positioned on the base.

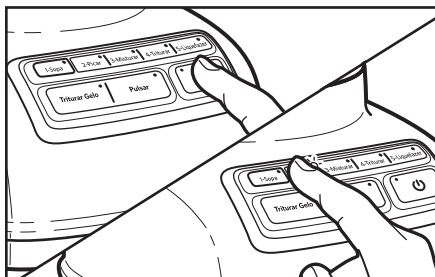


**2** Put ingredients into the pitcher and firmly place lid.

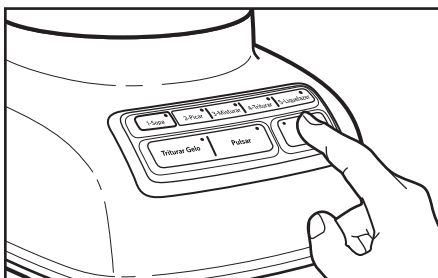
**NOTE:** PULSE (Pulsar) mode will not work with the HOT FOODS (Sopa) or CRUSH ICE (Triturar Gelo) modes.



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



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



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

# OPERATING THE BLENDER

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

- The Blender pitcher ingredient cup can be used to measure and add ingredients. Remove cup and add ingredients at CHOP (Picar) or MIX (Misturar) speeds. When operating at higher speeds with a full pitcher or with hot contents, stop the Blender and then add ingredients.
  - The Soft Start blending feature automatically starts the Blender at a lower speed to draw ingredients into the blades, then quickly increases to the selected speed for optimal performance. The Soft Start blending feature only works when a speed is selected and does not work with the PULSE (Pulsar) mode or CRUSH ICE (Triturar Gelo) features.
- IMPORTANT:** If blending hot foods or liquids, be sure that the lid is securely in place and use only the HOT FOODS (Sopa) function.

English

## Speed control guide

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



## TIPS FOR GREAT RESULTS

### Quick tips

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

### How to...

**Dissolve flavored gelatin:** Pour boiling water into the pitcher; add gelatin. Blend on HOT FOODS (Sopa) until gelatin is dissolved, about 10 to 30 seconds. Add other ingredients.

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

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

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

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

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

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

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

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

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

**Make smoothies:** Place liquids and frozen ingredients in pitcher first, then add other ingredients on top. Cover and blend on CRUSH ICE (Triturar Gelo) for 10 to 15 seconds, then LIQUIFY (Liquefazer) for 10 to 15 seconds, as desired.





## TIPS FOR GREAT RESULTS

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

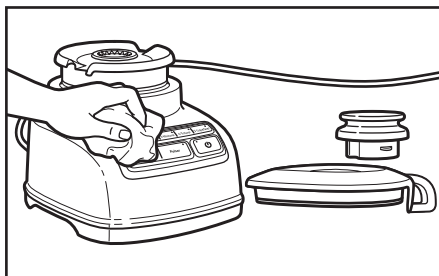
**Grate cheese:** Cut very cold cheese into 1.5 cm cubes. Place up to 1/2 cup (120 mL) cheese in the pitcher. Cover, and blend at LIQUIFY (Liquefazer) about 5 to 10 seconds. For hard cheeses, such as Parmesan, bring to room temperature then blend at LIQUIFY (Liquefazer) for 10 to 15 seconds.

## CARE AND CLEANING

### Cleaning the Blender

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

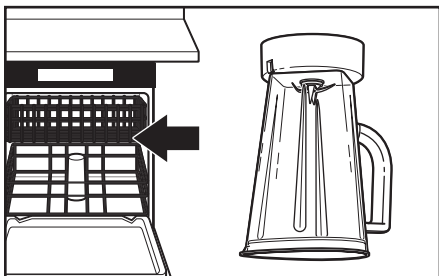
- Clean the Blender thoroughly after every use.
- Do not immerse the Blender base or cord in water.
- Do not use abrasive cleansers or scouring pads.



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



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



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

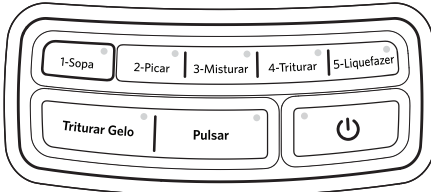
**IMPORTANT:** Hand wash the lid and ingredient cup for best results.



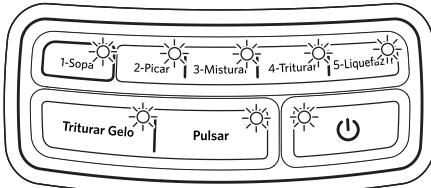
# TROUBLESHOOTING

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

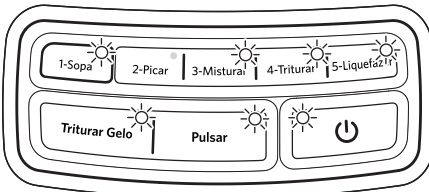
## Blender does not operate when a setting is selected



No indicator lights are lit.



All indicator lights are flashing at the same time.



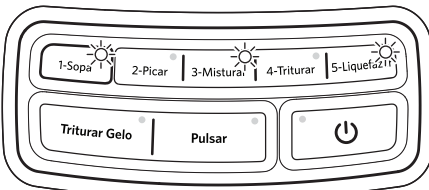
One indicator light is flashing alternately.

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

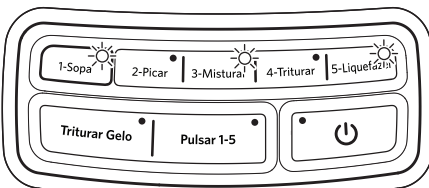
If Blender is plugged in, but nothing happens when POWER (⏻) is pressed, and all indicator lights are flashing, the motor rotor may be locked. Press POWER (⏻); then unplug the Blender. Plug it back in; then press POWER (⏻) and select the desired speed.

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

## Blender stops while blending



All indicator lights are flashing at the same time.



All indicator lights are flashing alternately.

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

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

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



# INSTRUÇÕES DO LIQUIDIFICADOR

## ÍNDICE

### SEGURANÇA DO LIQUIDIFICADOR

Instruções importantes de segurança.....	16
Requisitos elétricos.....	18

### PEÇAS E RECURSOS ..... 19

### MONTAGEM DO LIQUIDIFICADOR

Preparando o Liquidificador para o uso.....	20
---	----

### OPERANDO O LIQUIDIFICADOR

Usando o Liquidificador.....	21
Usando a função Sopa.....	23
Usando a função Triturar gelo.....	24
Usando a função Pulsar.....	25
Usando a Tampa de Ingredientes (Medidor) e a função Soft Start (Início suave).....	26
Guia de controle de velocidade.....	27

### DICAS PARA RESULTADOS MELHORES

Dicas rápidas.....	28
Como.....	28

### CUIDADOS E LIMPEZA

Limpando o Liquidificador.....	29
--------------------------------	----

### RESOLUÇÃO DE PROBLEMAS

O Liquidificador não funciona quando uma configuração é selecionada.....	30
O Liquidificador para enquanto misturando.....	31

Português

## SEGURANÇA DO LIQUIDIFICADOR

### A sua segurança e a dos outros é muito importante.

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



Este é o símbolo de aviso de segurança.

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

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

**! PERIGO**

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

**! AVISO**

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

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

## INSTRUÇÕES IMPORTANTES DE SEGURANÇA

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

1. Leia todas as instruções.
2. Para proteção contra choques elétricos, não coloque o Liquidificador na água ou outro líquido.
3. Este aparelho pode ser usado por crianças a partir de físicas, sensoriais ou mentais, ou falta de experiência e conhecimento, somente se receberem supervisão ou instruções relacionadas ao uso do aparelho de maneira segura e compreenderem os riscos envolvidos. Crianças não devem brincar com o aparelho. A limpeza e manutenção pelo usuário não deve ser feita por crianças sem supervisão.
4. Desligue o aparelho da tomada quando não estiver sendo usado, antes de retirar ou colocar acessórios e antes de limpá-lo.
5. Evite contato com as peças móveis.



## SEGURANÇA DO LIQUIDIFICADOR

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

Português

## GUARDE ESTAS INFORMAÇÕES

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



# SEGURANÇA DO LIQUIDIFICADOR

## Requisitos elétricos

### **AVISO**



#### Perigo de choque elétrico

Ligue a uma tomada com ligação à terra.

Não retire o contacto de ligação à terra.

Não utilize um adaptador.

Não utilize uma extensão.

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

Potência: 550 Watts

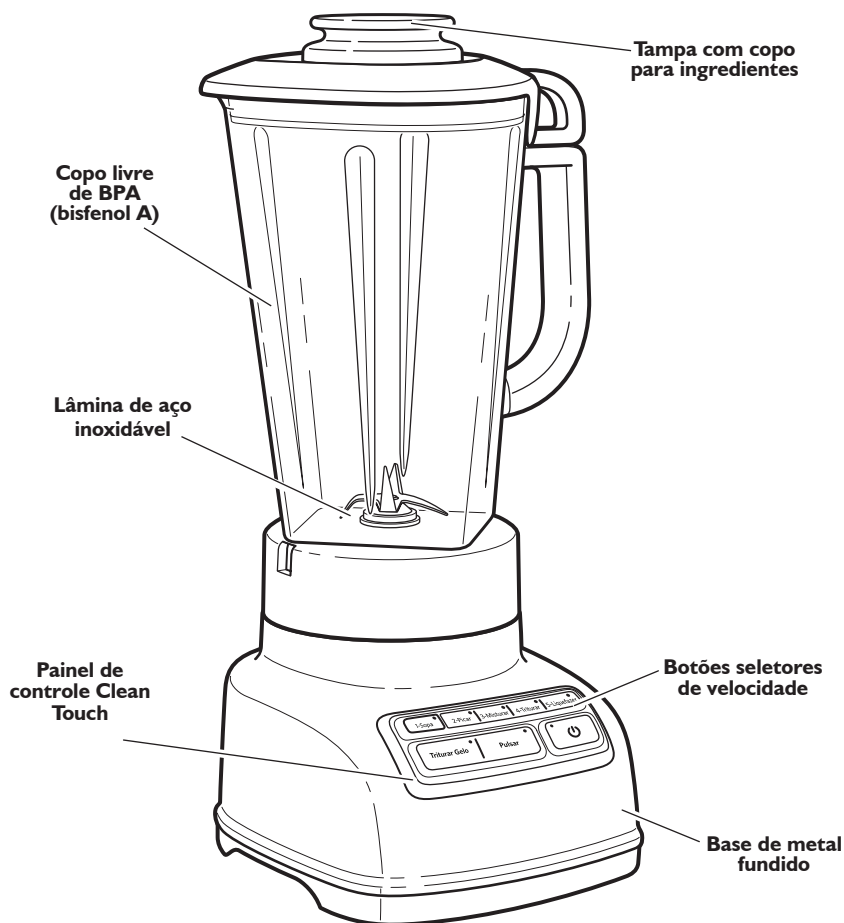
Tensão: 220-240 Volts

Frequência: 60 Hz

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

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

## PEÇAS E RECURSOS



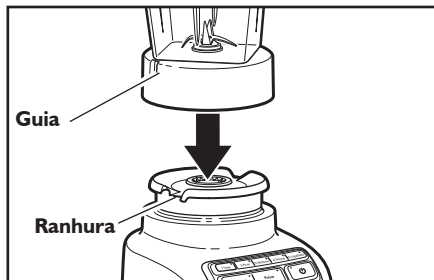
Português

# MONTAGEM DO LIQUIDIFICADOR

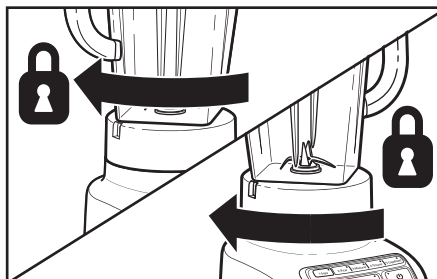
## Preparando o Liquidificador para o uso

### Antes de utilizar pela primeira vez

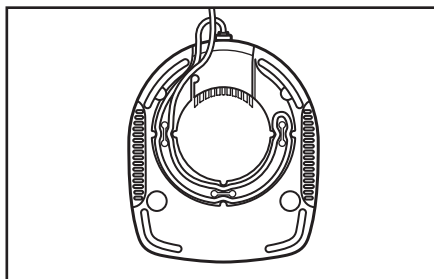
Antes de usar o Liquidificador pela primeira vez, limpe a base do Liquidificador com um pano úmido quente e, em seguida, limpe com um pano úmido. Seque com um pano macio. Lave o copo, a tampa e o medidor em água morna com sabão (consulte a seção "Cuidados e limpeza"). Lave as peças e seque com pano.



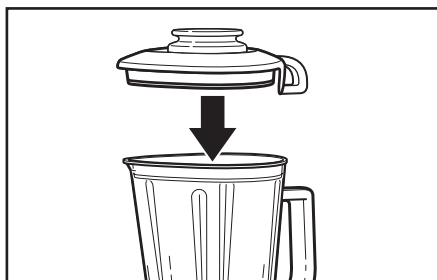
1 Alinhe as guias do copo com as ranhuras na base. A alça do copo pode estar no lado direito ou esquerdo da base do Liquidificador.



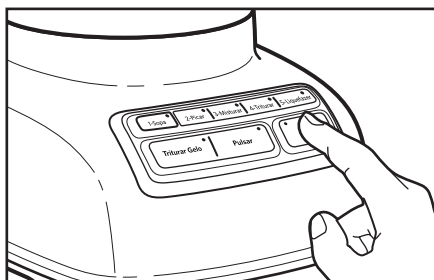
2 Gire o copo no sentido horário, por cerca de 1/8 de uma volta até o copo encaixar (até ouvir-se o clique).



3 Ajuste o comprimento do cabo de alimentação do Liquidificador.



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



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

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

# OPERANDO O LIQUIDIFICADOR

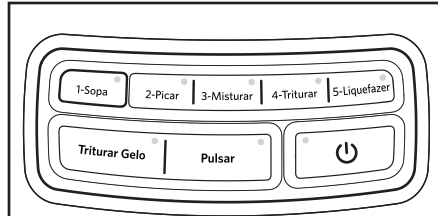
## Usando o Liquidificador

### Antes de utilizar

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

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

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



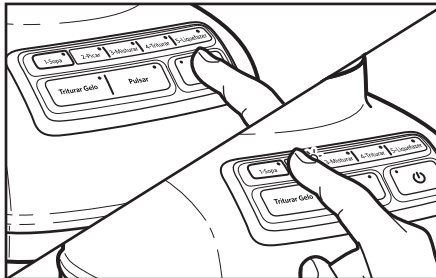
O Liquidificador possui quatro velocidades: Picar, Misturar, Purê, e Liquidificar. Ele também possui três funções especiais: Sopa, Triturar gelo and Pulsar.



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



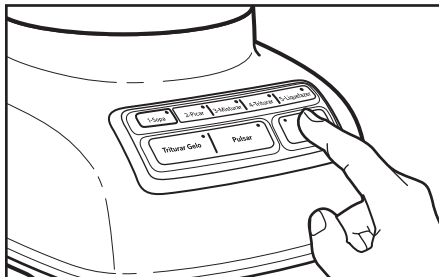
- 2 Coloque os ingredientes no copo e aperte a tampa firmemente.



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

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

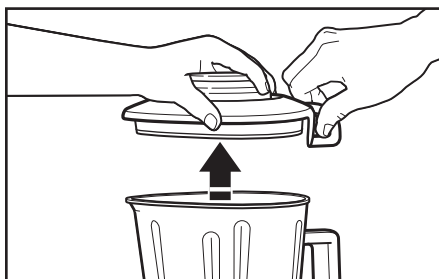
## OPERANDO O LIQUIDIFICADOR



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



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

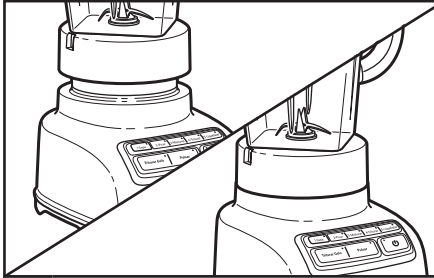


- 6** Em seguida, levante a tampa pelo lado para removê-la completamente do copo.

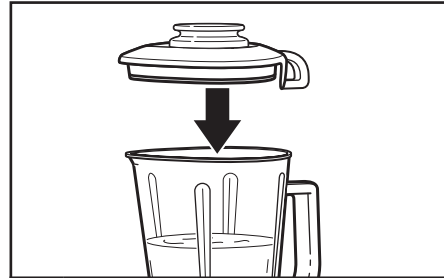
# OPERANDO O LIQUIDIFICADOR

## Usando a função Sopa

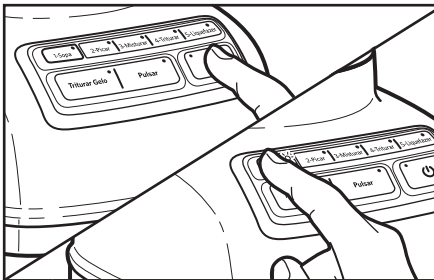
**IMPORTANTE:** Se for misturar alimentos quentes ou líquidos - **tais como sopas ou molhos** - certifique-se de que a tampa esteja firmemente em seu lugar e use apenas a função Sopa



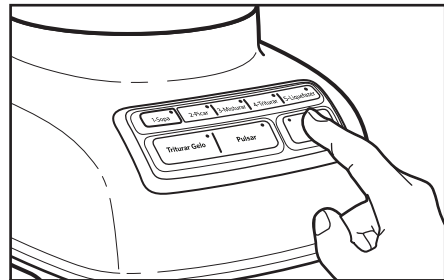
1 Antes de operar o Liquidificador, certifique-se de que o copo está posicionado corretamente na base.



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



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



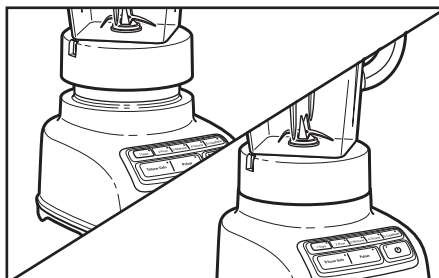
4 Quando a função Sopa for concluída, o Liquidificador irá parar. Pressione o botão Liga/Desliga (⏻) para desligar. Desligue o Liquidificador antes de retirar o copo .

Português

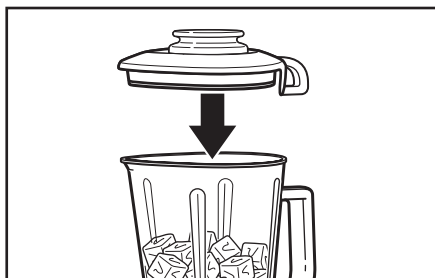
## OPERANDO O LIQUIDIFICADOR

### Usando a função Triturar gelo

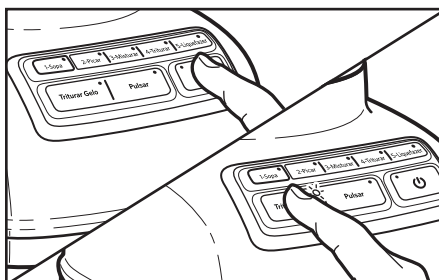
O Liquidificador oferece uma função Triturar gelo. Quando selecionada, o Liquidificador irá pulsar automaticamente por 30 segundos em intervalos alternados na velocidade ideal para triturar gelo ou outros ingredientes.



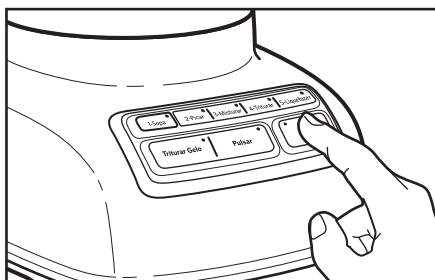
**1** Antes de operar o Liquidificador, certifique-se de que o copo está posicionado corretamente na base.



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



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



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

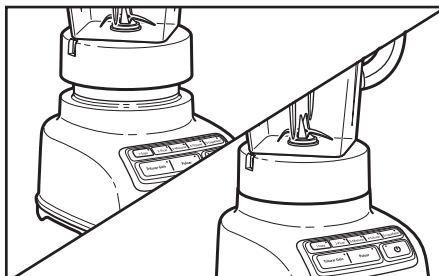
**TIP:** Processe até 1/2 forma de gelo padrão, ou 6-7 cubos de gelo padrão de cada vez. Mexer ocasionalmente com uma espátula, **apenas quando o Liquidificador estiver desligado** pode ajudar. A função Triturar gelo foi otimizada para esmagar e picar gelo sem adicionar ingredientes líquidos.



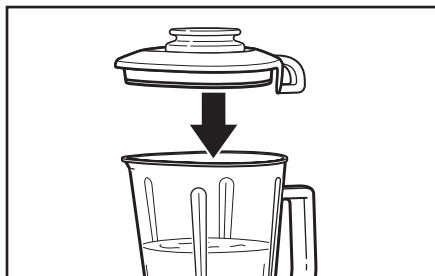
## OPERANDO O LIQUIDIFICADOR

### Usando a função Pulsar

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

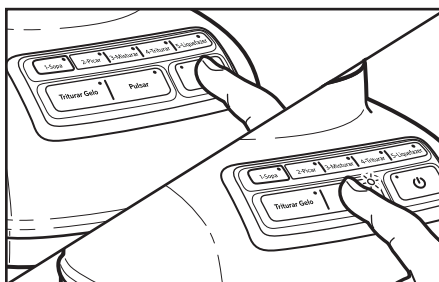


- 1** Antes de operar o Liquidificador, certifique-se de que o copo está posicionado corretamente na base.

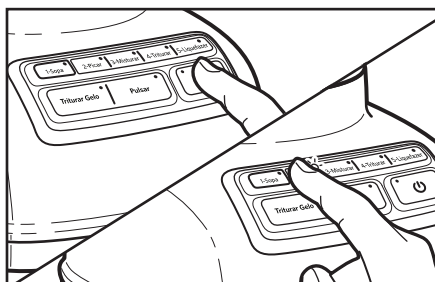


- 2** Coloque os ingredientes no copo e coloque a tampa firmemente.

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



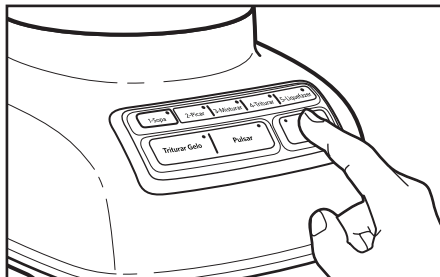
- 3** Pressione Liga/Desliga (⏻), em seguida, pressione Pulsar. As luzes indicadoras acima do botão Pulse e todas as quatro velocidades piscarão para indicar que todas as quatro velocidades estão na função Pulsar.



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



## OPERANDO O LIQUIDIFICADOR



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

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

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



# OPERANDO O LIQUIDIFICADOR

## Guia de controle de velocidade

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

Português



## DICAS PARA RESULTADOS MELHORES

### Dicas rápidas

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

### Como...

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

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

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

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

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

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

**Carnes em purê:** Coloque a carne cozida em cubos e macia no copo. Adicione 3 a 4 colheres de sopa (45 a 60 ml) de caldo, água ou leite por copo (240 ml) de carne. Cubra e misture em Picar por 10 segundos. Pare o Liquidificador e raspe os lados do copo. Cubra e misture em Triturarde 10 a 20 segundos a mais.

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

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





## DICAS PARA RESULTADOS MELHORES

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

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

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

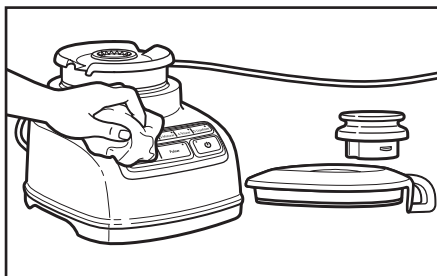
**Ralar queijo:** Corte o queijo muito frio em cubos de 1,5 centímetros. Coloque até 1/2 xícara (120 ml) de queijo no copo. Cubra, e misture em Liquefazer cerca de 5 a 10 segundos. Para queijos duros, como o parmesão, trazer à temperatura ambiente, em seguida, misturar em Liquefazer por 10 a 15 segundos.

## CUIDADOS E LIMPEZA

### Limpendo o Liquidificador

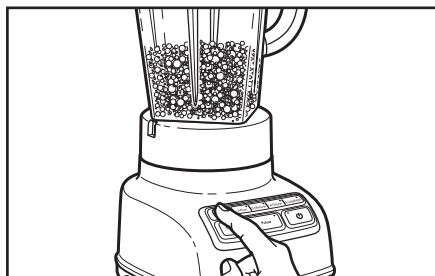
O copo do Liquidificador pode ser facilmente limpo e ainda ligado à base, ou individualmente.

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



**1 Para limpar a base de Liquidificador, a base de controle, o cabo, a tampa e o copo medidor de ingredientes:**

Desligue o Liquidificador antes de limpar. Limpe com um pano quente e úmido e seque com um pano macio.

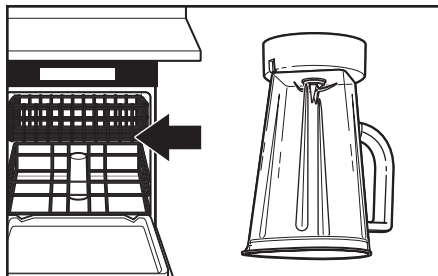


**2 Para limpar o copo enquanto ele estiver encaixado na base:**

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



## CUIDADOS E LIMPEZA



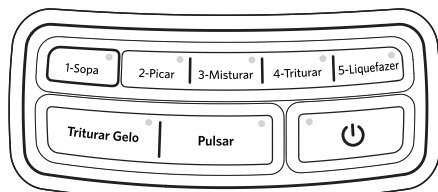
- 3 Para limpar o copo individualmente:** Lave o copo na máquina de lavar louça, virado de cabeça para baixo. Ou lave à mão com água e sabão, enxágue e seque.

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

## RESOLUÇÃO DE PROBLEMAS

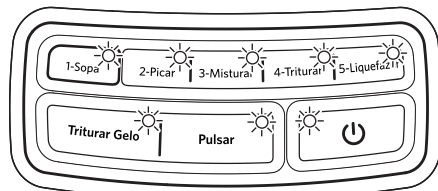
**IMPORTANTE:** O Liquidificador não funcionará em nenhuma velocidade, a menos que o botão Liga/Desliga (⏻) seja pressionado pela primeira vez.

### O Liquidificador não funciona quando uma configuração é selecionada



Não há luzes indicadoras acesas.

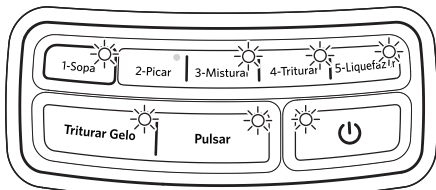
Verifique se o Liquidificador está conectado a uma tomada aterrada. Se estiver, pressione Liga/Desliga (⏻), então desconecte o Liquidificador da tomada. Conecte-o de volta na mesma tomada e pressione Liga/Desliga (⏻). Se o Liquidificador ainda não funcionar, verifique se o fusível ou disjuntor no circuito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



Todas as luzes indicadoras estão piscando ao mesmo tempo.

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

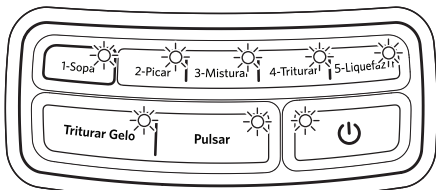
## RESOLUÇÃO DE PROBLEMAS



Uma luz indicadora está piscando alternadamente.

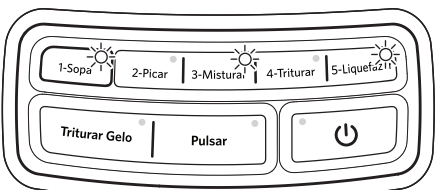
Se o Liquidificador estiver conectado, mas não começar a funcionar e se estiver com uma luz piscando alternadamente de todas as outras luzes indicadoras, o Liquidificador pode estar com uma tecla presa. Pressione Liga/Desliga (☰) para desligar o Liquidificador, em seguida, desconecte o Liquidificador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

### O Liquidificador para enquanto misturando



Todas as luzes indicadoras estão piscando ao mesmo tempo.

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



Todas as luzes indicadoras estão piscando alternadamente.

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

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



# KitchenAid

© 2014. All rights reserved.  
Specifications subject to change without notice.

© 2014. Todos os direitos reservados.  
As especificações estão sujeitas a alterações sem aviso prévio.

W10710483A

09/14

