

5KFP1333,
5KFP1444,
KJA13



KitchenAid

Table of Contents

FOOD PROCESSOR SAFETY

Important Safeguards.....	3
Electrical Requirements-Plastic Models.....	5
Electrical Requirements-Metal Models.....	5

PARTS AND FEATURES.....

ACCESSORIES

Included Accessories.....	7
Disc Assembly Overview.....	8
Accessories Selection Guide.....	9

PREPARING THE FOOD PROCESSOR FOR FIRST USE

Before First Use.....	10
Removing the Work Bowl Cover from the Work Bowl.....	10
Storing Parts.....	10

SETTING UP YOUR FOOD PROCESSOR

Attaching the Work Bowl.....	11
Attaching the Work Bowl Cover.....	11
Installing the Adjustable Slicing Disc.....	12
Adjusting the Slicing Thickness.....	12
Installing Other Slicing or Shredding Discs.....	13
Installing the Multipurpose Blade or Dough Blade.....	14
Installing the Mini-Bowl and Mini-Blade.....	14
Using the 3-in-1 Feed Tube.....	15

USING YOUR FOOD PROCESSOR

Before Use.....	16
Maximum Liquid Level.....	16
Using the Speed 1/Speed 2 Control.....	16
Using the Pulse Control.....	16
Removing Processed Foods.....	17

CARE AND CLEANING.....

TIPS FOR GREAT RESULTS

Using the Multipurpose Blade.....	18
Using a Slicing or Shredding Disc.....	19
Using the Dough Blade.....	20
Helpful Hints.....	20

TROUBLESHOOTING.....

For more information, visit our website at: KitchenAid.com.au

Your safety and the safety of others are very important.

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



This is the safety alert symbol.

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

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

 **DANGER**

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

 **WARNING**

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

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

IMPORTANT SAFEGUARDS

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

1. Read all instructions. Misuse of appliance may result in personal injury.
2. To protect against risk of electrical shock, do not put Food Processor in water or other liquid.
3. This appliance is not intended for use by persons with reduced physical sensory or mental capabilities, or lack of experience and knowledge, unless they have been given supervision or instructions concerning use of the appliance in a safe way and understand the hazards involved.
4. Children should be supervised to insure they do not play with the appliance. The appliance is not to be used by children. The appliance and cord should be out of reach of children. Children shall not clean or perform user maintenance on the appliance without supervision.
5. Unplug from the outlet when not in use, before putting on or taking off parts, and before cleaning.
6. Avoid contacting moving parts.

FOOD PROCESSOR SAFETY

7. Do not operate any appliance with a damaged cord or plug, or after the appliance malfunctions, or is dropped or damaged in any manner. Return appliance to the nearest Authorized Service Facility for examination, repair, or electrical or mechanical adjustment, in order to avoid a hazard.
8. The use of attachments not recommended or sold by KitchenAid may cause fire, electric shock, or injury.
9. Do not use outdoors.
10. Do not let cord hang over edge of table or counter.
11. Keep hands and utensils away from moving blades or discs while processing food to reduce the risk of severe injury to persons or damage to the Food Processor. A scraper may be used but must be used only when the Food Processor is not running.
12. Blades are sharp. Care should be taken when handling the sharp cutting blades, emptying the bowl and during cleaning.
13. To reduce the risk of injury, never place cutting blade or discs on base without first putting bowl properly in place.
14. Be certain cover is securely locked in place before operating appliance.
15. Never feed food by hand. Always use the food pusher.
16. Do not attempt to defeat the cover interlock mechanism.
17. To disconnect, turn any control to "OFF," then remove plug from wall outlet.
18. This appliance is intended to be used in household and similar applications such as:
 - staff kitchen areas in shops, offices, and other working environments
 - farm houses
 - by clients in hotels, motels, and other residential type environments
 - bed and breakfast type environments.
19. Be careful if hot liquid is poured into the Food Processor as it can be ejected out of the appliance due to a sudden steaming.

SAVE THESE INSTRUCTIONS

Electrical Requirements- Plastic Models

⚠ WARNING



Fire Hazard

Do not use an extension cord.

Doing so can result in death or fire.

Volts: 220-240 Volts VAC


Hertz: 50/60 Hz

NOTE: This Food Processor is equipped with a polarized plug (one blade is wider than the other). To reduce the risk of electrical shock, this plug will fit in a polarized outlet only one way. If the plug does not fit fully in the outlet, reverse the plug. If it still does not fit, contact a qualified electrician. Do not modify the plug in any way.

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.

Electrical Requirements- Metal Models

⚠ 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.

Volts: 220-240 Volts VAC

Hertz: 50/60 Hz

NOTE: This Food Processor has a grounded plug. To reduce the risk of electrical shock, this plug will fit in an outlet only one way. 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 extension cord. If the power supply cord is too short, have a qualified electrician or serviceman install an outlet near the appliance.

A short power supply cord (or detachable power supply cord) should be used to reduce the risk resulting from becoming entangled in or tripping over a longer cord.

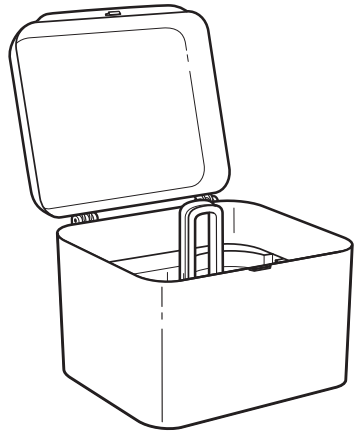
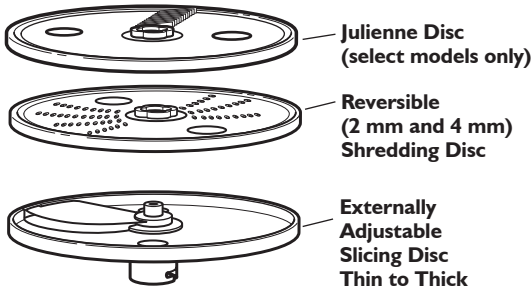
Longer detachable power supply cords or extension cords are available and may be used.

If a longer detachable power supply cord or extension cord is used:

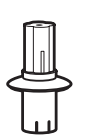
- The marked electrical rating of the cord set or extension cord should be at least as great as the electrical rating of the appliance.
- The cord should be arranged so that it will not drape over the countertop or tabletop where it can be pulled on by children or tripped over unintentionally.

If the appliance is of the grounded type, the extension cord should be a grounding-type 3-wire cord.

PARTS AND FEATURES



Chef's Accessory Case



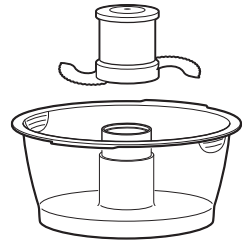
Disc Adapter



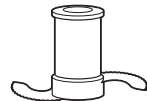
Slicing Adapter



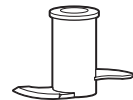
Drive Adapter



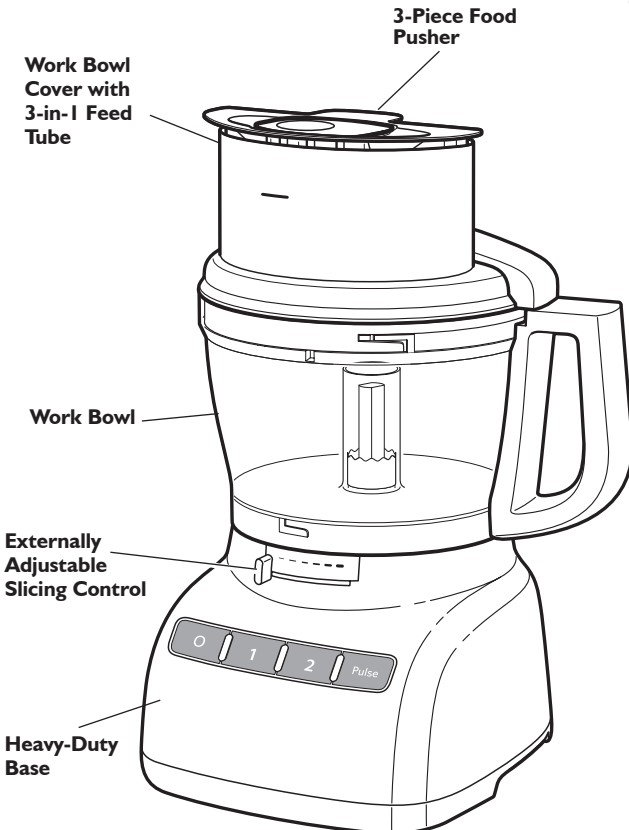
945 ml (4-Cup) Mini-Bowl and Mini-Blade



Stainless Steel Multipurpose Blade



Dough Blade



PARTS AND FEATURES

Important parts and accessories included with your new Food Processor are highlighted below. Refer to the following pages for additional details on accessories included with your Food Processor as well as optional accessories you can order separately (some optional accessories included with select models).

Externally Adjustable Slicing Control

KitchenAid brand's exclusive externally adjustable slicing disc allows you to adjust slicing thickness from thin to thick, without having to remove the blade assembly. With the slicing disc installed, simply slide the Slicing Thickness Control to the desired setting - no need to remove the cover or even turn off the Food Processor.

Speed 1/ Speed 2/ Pulse Control

Two speeds and Pulse provide precise control to give great results with most any food.

Work Bowl Cover with 3-in-1 Feed Tube

One of the industry's largest, the 3-in-1 feed tube accommodates large items - like tomatoes, cucumbers, and potatoes - with a minimum of sectioning or slicing.

3-Piece Food Pusher

Three pushers are nested inside of each other. Remove the medium pusher from the large pusher to reveal a medium-size feed tube for continuous processing.

For continuous processing of smaller items (like herbs, nuts, single carrots, and celery), remove the narrow pusher and use the narrow feed tube.

A small hole in the bottom of the narrow pusher makes it easy to drizzle oil into ingredients - just fill with the desired amount of oil or other liquid ingredient.

Heavy-Duty Base

The heavy, slip-resistant base helps provide improved stability and reduced vibration during tough food processing jobs.

ACCESSORIES

Included Accessories

945 ml (4-cup) Mini-Bowl and Mini-Blade

Mini-bowl and stainless steel mini-blade are perfect for small chopping and mixing jobs.

Work Bowl

The durable, large work bowl provides capacity for large jobs.

Externally Adjustable Slicing Disc

Disc is adjustable from approximately 1 mm ($1/16$ inch) to 6 mm ($1/4$ inch) for slicing most foods.

Reversible Shredding Disc

Shredding disc is reversible to allow coarse or finely shredded cheese or vegetables.

Drive Adapter

The drive adapter is used with the appropriate adapter to connect the slicing/shredding discs and mini-blade to the power shaft on the base.

Disc Adapter

Adapter fits over the drive adapter and into the bottom of the adjustable slicing disc.

Julienne Disc (Select Models Only)

Julienne disc is great for making shoestring potatoes or vegetables.

Slicing Adapter

Adapter fits over the drive adapter and into the bottom of the shredding or Julienne disc.

Stainless Steel Multipurpose Blade

Versatile blade chops, minces, blends, mixes, and emulsifies in a matter of seconds.

Dough Blade

The dough blade is specially designed for mixing and kneading yeast dough.

Chef's Accessory Case

Stylish and durable case organizes and protects blades, discs, and accessories.

Spatula/Cleaning Tool (not shown)

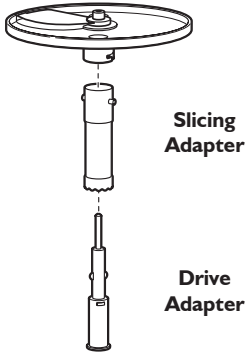
Special shape facilitates food removal from bowls, discs, and blades.

ACCESSORIES

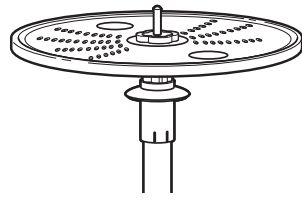
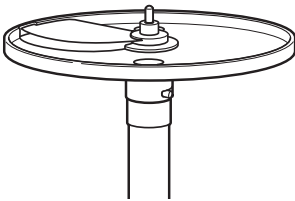
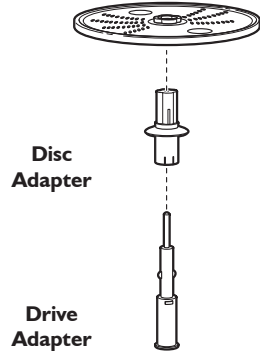
Disc Assembly Overview

There are two different disc adapters included with the food processor. One is used exclusively with the adjustable slicing disc. The other is used with all other discs.

**Adjustable
Slicing Disc**















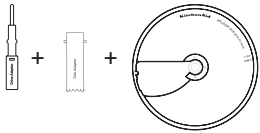




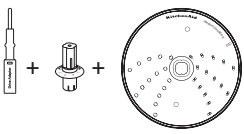




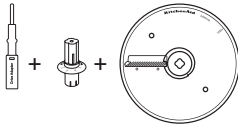




**Reversible
Shredding Disc**



ACCESSORIES

Accessories selection guide

Not all accessories shown are included with all models.

Action	Setting	Food	Accessory
 Chop		Cheese Chocolate Fruit Fresh herbs Nuts Tofu Vegetables	Multipurpose Stainless Steel Blade 
 Mince		Fresh herbs Nuts Tofu Vegetables	OR Mini-bowl and Mini Multipurpose Stainless Steel Blade 
 Puree			
 Mix		Pasta Sauce Pesto Salsa Sauces	
 Slice Thin		Fruit (soft) Potatoes Tomatoes Vegetables (soft)	Adjustable Slicing Disc 
 Slice Thick		Cheese Chocolate Fruit (hard) Vegetables (hard)	
 Shred Medium		Potatoes Vegetables (soft)	Reversible Shredding Disc 
 Shred Fine		Cabbage Cheese Chocolate Fruit (hard) Vegetables (hard)	
 Julienne Cut		Potatoes Vegetables (soft)	Julienne Disc 
		Vegetables (hard)	
 Knead		Batter Sweet dough Yeast dough	Plastic Dough Blade 

ENGLISH

PREPARING THE FOOD PROCESSOR FOR FIRST USE

⚠ WARNING

Cut Hazard

Handle blades carefully.

Failure to do so can result in cuts.

Before First Use

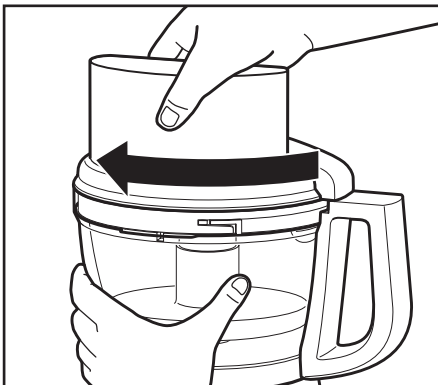
Before using your Food Processor for the first time, wash the work bowl, work bowl cover, mini-bowl, feed tube pushers, discs, and blades either by hand or in the dishwasher (see “Cleaning the Food Processor”).

Removing the Work Bowl Cover from the Work Bowl

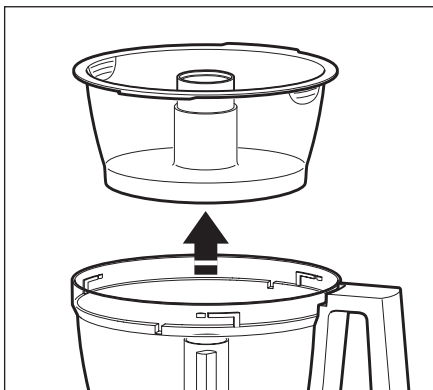
Your Food Processor is shipped with the work bowl cover installed on the work bowl, with the mini-bowl inside the work bowl.

To remove the work bowl cover from the work bowl for initial cleaning:

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



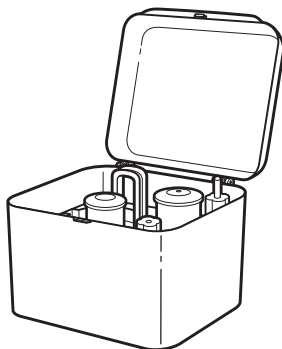
2. Lift out the mini-bowl.



Storing Parts

Once washed, disassembled discs, shafts, and blades should be stored in the provided storage case, in a location out of the reach of children.

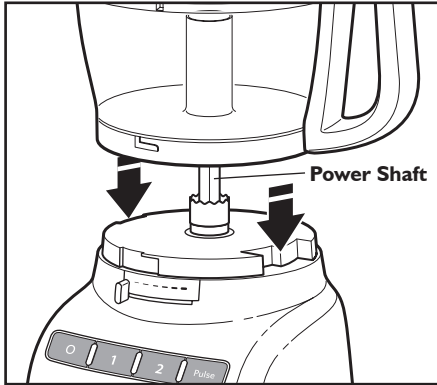
The mini-bowl can nest inside the work bowl for convenient storage.



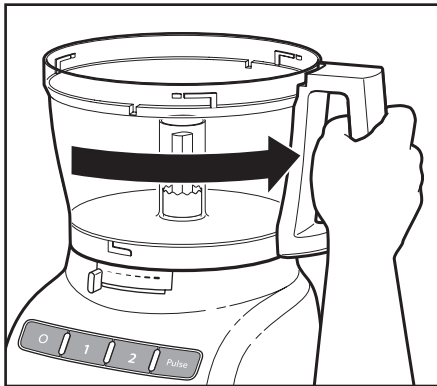
SETTING UP YOUR FOOD PROCESSOR

Attaching the Work Bowl

1. Place the Food Processor on a dry, level countertop with the controls facing forward. Do not plug in the Food Processor until it is completely assembled.
2. Place the work bowl on the base, aligning the raised portion with the indentation on the base. The center hole should fit over the power shaft.



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

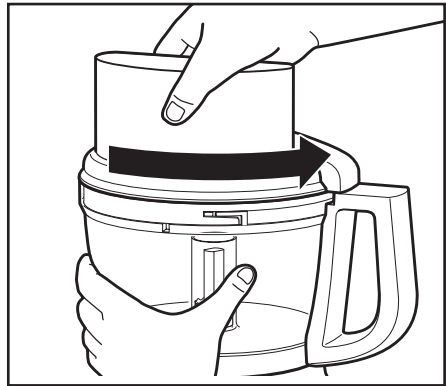


Select the accessory you would like to use and install it according to the instructions on the following pages.

Attaching the Work Bowl Cover

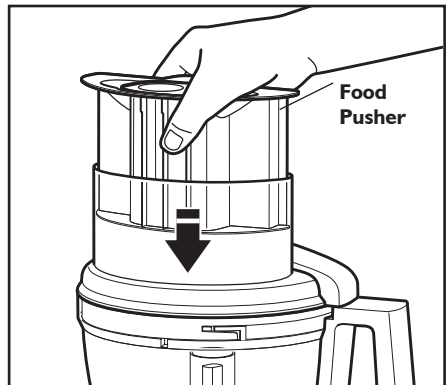
NOTE: Be sure to install the desired accessory before attaching the work bowl cover.

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



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

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

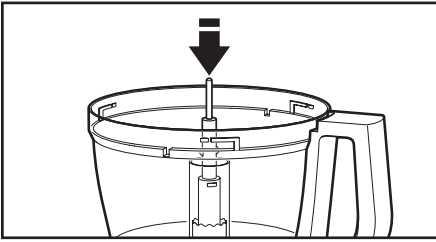


SETTING UP YOUR FOOD PROCESSOR

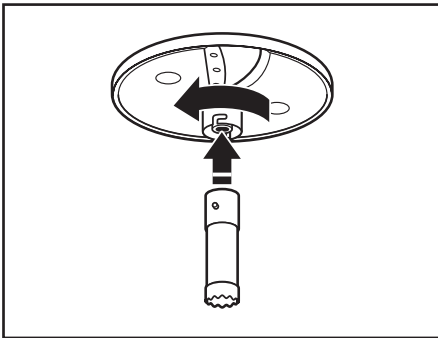
Installing the Adjustable Slicing Disc

IMPORTANT: The adjustable slicing disc can only be installed in one direction.

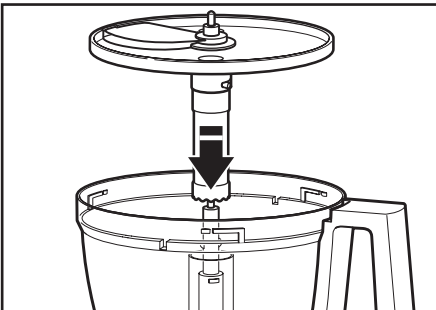
1. With the work bowl installed, place the drive adapter on the power shaft of the base.



2. Holding the adjustable slicing disc by the 2 finger grips, align the pins onto the adjustable slicing disc adapter into the L-slots on the disc. Slide the disc down onto the adapter and turn to engage the pins in the L-slot.

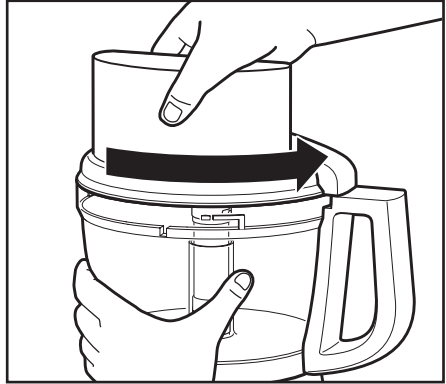


3. Lower the slicing blade and slicing adapter onto the drive adapter.



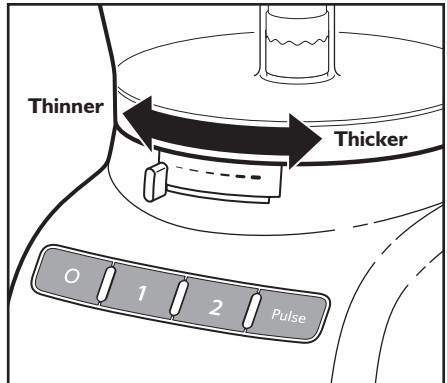
TIP: You may need to turn the disc/drive adapter until it drops down into place.

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



Adjusting the Slicing Thickness

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



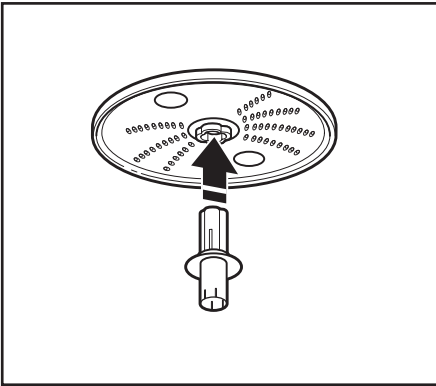
NOTE: The lever only works with the adjustable slicing disc. Changing thickness settings with other discs or blades installed will have no effect on operation.

SETTING UP YOUR FOOD PROCESSOR

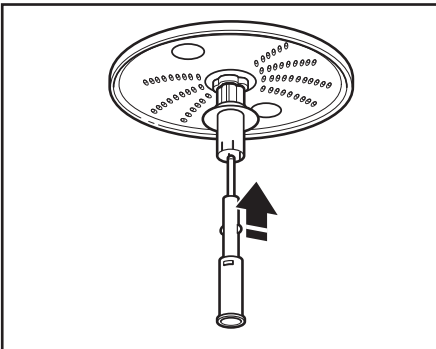
Installing Other Slicing or Shredding Discs

IMPORTANT: The optional julienne and plane/shave discs can only be installed in one direction. When using the reversible shredding disc, have the desired side (medium/fine) facing UP.

1. Holding the desired disc by the 2 finger grips, insert the slicing/shredding adapter into the hole in the bottom of the disc.

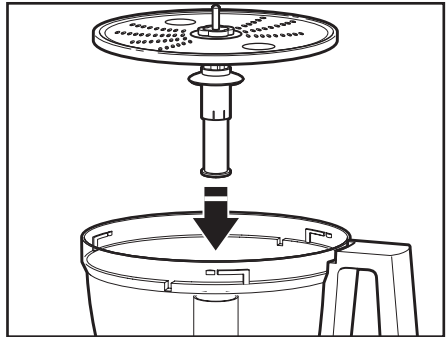


2. Slide the drive adapter into the slicing adapter as far as it will go, until it clicks into place.

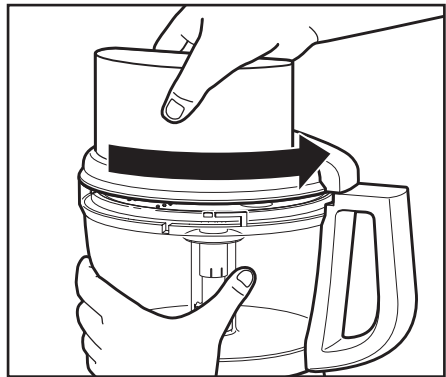


3. With the work bowl installed, slide the drive adapter onto the power shaft.

TIP: You may need to turn the disc/drive adapter until it drops down into place.



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

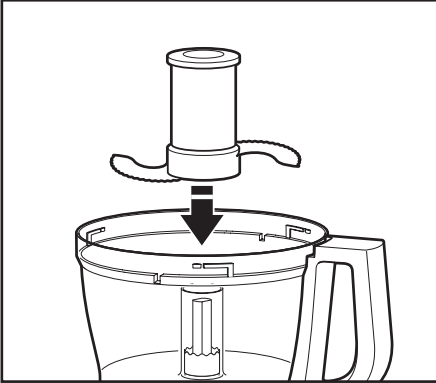


SETTING UP YOUR FOOD PROCESSOR

Installing the Multipurpose Blade or Dough Blade

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

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



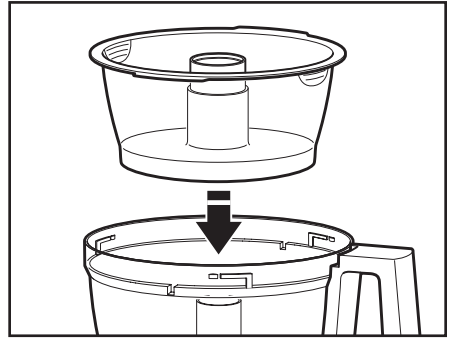
3. Push to lock: Press down firmly on the multipurpose blade until it is down as far as it will go. The multipurpose blade features an internal seal that fits tightly over the center of the work bowl.



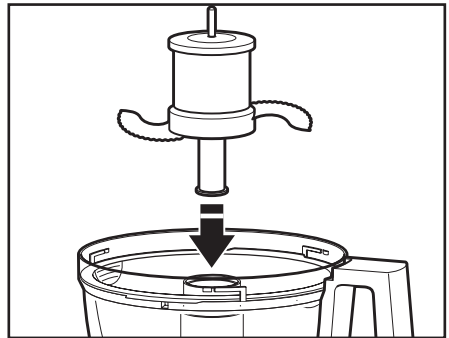
4. Install the work bowl cover, being sure it locks into place.

Installing the Mini-Bowl and Mini-Blade

1. Place the mini-bowl inside the work bowl over the power shaft. Rotate the mini-bowl until the tabs on the top edge of the bowl drop into the indents on the top of the work bowl.



2. Insert the drive adapter into the mini-blade, and place on the power shaft. It may be necessary to rotate the blade until it falls into place. Press down firmly to lock it into place.



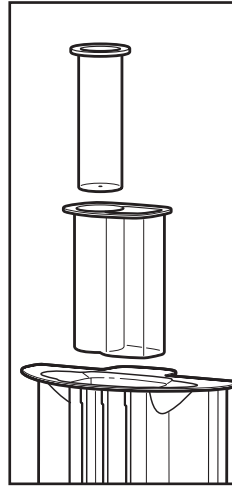
3. Install the work bowl cover, being sure it locks into place.
4. To remove the mini-bowl after processing, remove the mini-blade by pulling straight up on the cap. Then lift the bowl straight up and out, using the two finger grips located along the top edge of the bowl.

Using the 3-in-1 Feed Tube

The 3-in-1 feed tube features a 3-piece food pusher. Use the entire food pusher to process large items, or use the inner portions to create medium-sized or small feed tubes to process smaller items.

To slice or shred small items, insert the 3-piece food pusher into the feed tube, then lift out the small pusher to remove. Use the small feed tube and pusher to process small or slender items, like single carrots or celery stalks. When not using the small feed tube, be sure to lock the small pusher into place.

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



USING YOUR FOOD PROCESSOR

WARNING



Rotating Blade Hazard

Always use food pusher.

Keep fingers out of openings.

Keep away from children.

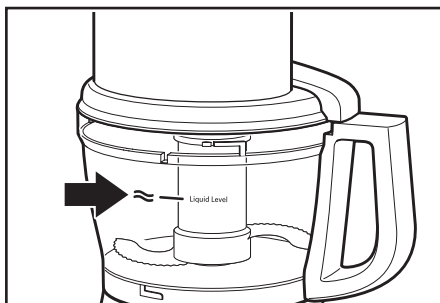
Failure to do so can result in amputation or cuts.

Before Use

Before operating the Food Processor, be sure the work bowl, blades, and work bowl cover are properly assembled on the Food Processor base (see "Setting Up Your Food Processor").

Maximum Liquid Level

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



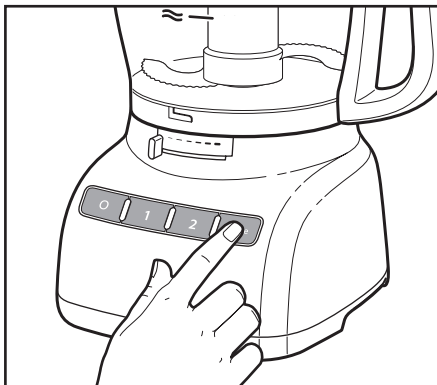
Using the Speed 1/Speed 2 Control

1. To turn on the Food Processor, press the Speed 1 or Speed 2 button. The Food Processor will run continuously and the indicator light will glow.
2. To stop the Food Processor, press the "O" (OFF) button. The indicator light will go out and the blade or disc will stop within a few seconds.
3. Wait until the blade or disc comes to a complete stop before removing the work bowl cover. Be sure to turn off the Food Processor before removing the work bowl cover, or before unplugging the Food Processor.

NOTE: If the Food Processor fails to operate, make sure the work bowl and cover are properly locked on the base (see "Setting Up Your Food Processor").

Using the Pulse Control

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



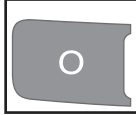
USING YOUR FOOD PROCESSOR

Removing Processed Foods

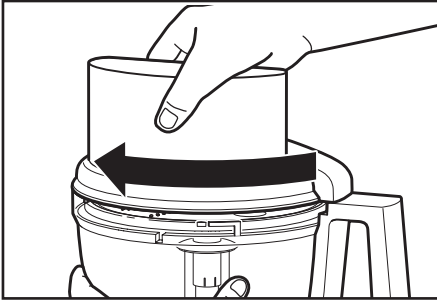
⚠️ WARNING

Cut Hazard
Handle blades carefully.
Failure to do so can result in cuts.

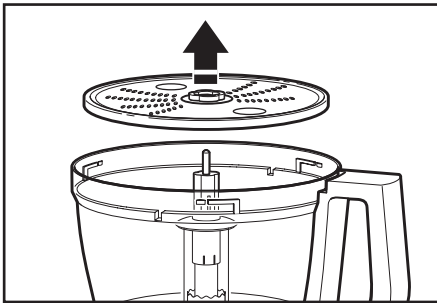
1. Press the "O" (OFF) Button.
2. Unplug the Food Processor before disassembling.



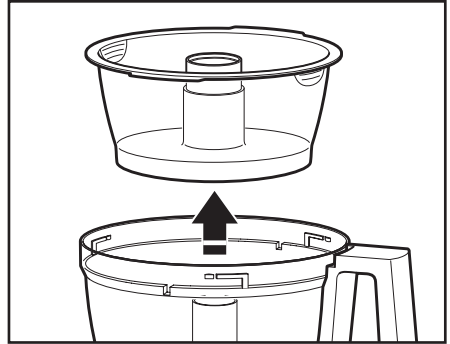
3. Turn the work bowl cover to the left and remove.



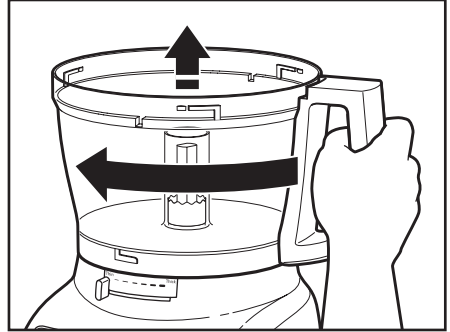
4. If using a disc, remove it before removing the bowl. Holding the disc by the 2 finger grips, lift it straight up. Remove the adapter.



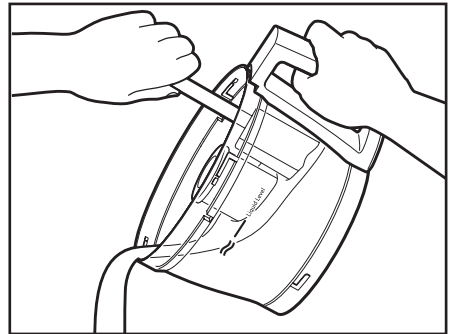
5. If using the mini-bowl, grasp and remove the bowl using the finger grips located along the top edge of the bowl.



6. Turn the work bowl to the left to unlock it from the base. Lift to remove.



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



CARE AND CLEANING

⚠️ WARNING

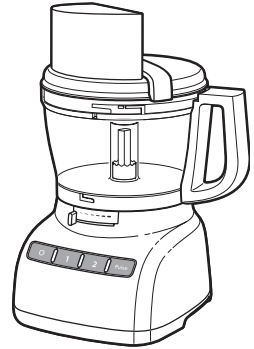
Cut Hazard

Handle blades carefully.

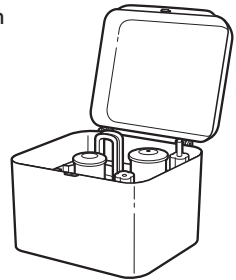
Failure to do so can result in cuts.

1. Press the "O"(OFF) Button.
2. Unplug the Food Processor before Cleaning.
3. Wipe the base and cord with a warm, sudsy cloth, and wipe clean with a damp cloth. Dry with a soft cloth. Do not use abrasive cleansers or scouring pads.
4. Please note these BPA-free bowls require special handling. If you choose to use a dishwasher instead of hand washing, please follow these guidelines.
 - All parts are top rack dishwasher safe.
 - Avoid laying the bowl on its side.
 - Use gentle dishwashing cycles such as Normal. Avoid high temperature cycles such as Sanitize, Steam, and Pot Scrubbing.
5. If washing the Food Processor parts by hand, avoid the use of abrasive cleansers or scouring pads. They may scratch or cloud the work bowl and cover. Thoroughly dry all parts after washing.

6. To prevent damage to the locking system, always store the work bowl and work bowl cover in the unlocked position when not in use.



7. Wrap the power cord around the work bowl. Secure the plug by clipping it to the cord.
8. Disassembled discs, shafts, and blades should be stored in the provided storage case, and in a location out of the reach of children.



TIPS FOR GREAT RESULTS

⚠️ WARNING

Cut Hazard

Handle blades carefully.

Failure to do so can result in cuts.

Using the Multipurpose Blade



To chop fresh fruits or vegetables:

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

To puree cooked fruits and vegetables (except potatoes):

Add 60 ml (1/4 cup) liquid from recipe per 235 ml (1 cup) of food. Process food, using short pulses, until finely chopped. Then process continuously until reaching desired texture. Scrape sides of bowl, if necessary.

To prepare mashed potatoes:

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

To chop dried (or sticky) fruits:

The food should be cold. Add 60 ml (1/4 cup) flour from recipe per 120 ml (1/2 cup) dried fruit. Process fruit, using short pulses, until reaching desired texture.

TIPS FOR GREAT RESULTS

To finely chop citrus peel:

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

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

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

To chop nuts or make nut butters:

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

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

To chop cooked or raw meat, poultry or seafood:

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

To make bread, cookie, or cracker crumbs:

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

To melt chocolate in a recipe:

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

To grate hard cheeses, such as Parmesan and Romano:

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

! WARNING



Rotating Blade Hazard

Always use food pusher.

Keep fingers out of openings.

Keep away from children.

Failure to do so can result in amputation or cuts.

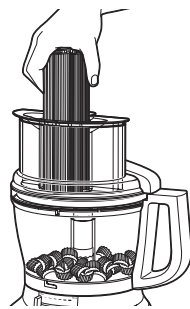
Using a Slicing or Shredding Disc



To slice or shred fruits or vegetables that are long and relatively small in

diameter, such as celery, carrots, and bananas:

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



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

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

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

TIPS FOR GREAT RESULTS

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

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

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

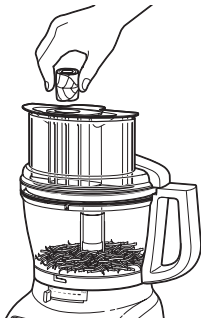
Cut or roll food to fit feed tube. Wrap and freeze food until hard to the touch, 30 minutes to 2 hours, depending on thickness of food. Check to be sure you can still pierce food with the tip of a sharp knife. If not, allow to thaw slightly. Process using even pressure with food pusher.

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

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


 **To shred spinach and other leaves:** Stack leaves. Roll up and stand up in feed tube.

Process using even pressure with food pusher.

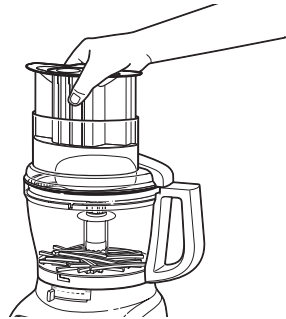


To shred firm and soft cheeses:

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

 **To cut julienne, or match stick, strips of vegetables and fruits using the julienne disc (on select models):**

Cut food to fit feed tube horizontally for longer pieces or vertically for smaller pieces. Position food in feed tube to guide the food. Process using even pressure with food pusher.



Using the Dough Blade



The dough blade is specially designed for mixing and kneading yeast dough quickly and thoroughly. For the best results, do not knead recipes which use more than 475 - 710 ml (2-3 cups) of flour.

Helpful Hints

- To avoid damage to the blade or motor, do not process food that is so hard or firmly frozen that it cannot be pierced with the tip of a sharp knife. If a piece of hard food, such as a carrot, becomes wedged or stuck on the blade, stop the processor and remove the blade. Gently remove food from the blade.
- Do not overfill work bowl or mini-bowl. For thin mixtures, fill work bowl up to 1/2 to 2/3 full. For thicker mixtures, fill work bowl up to 3/4 full. For liquids, fill up to the maximum level as described on page 17. When chopping, the work bowl should be no more than 1/3 to 1/2 full. Use the mini-bowl for up to 235 ml (1 cup) of liquid or 155 g (1/2 cup) solids.
- Position slicing discs so the cutting surface is just to the right of the feed tube. This allows the blade a full rotation before contacting the food.

TIPS FOR GREAT RESULTS

- To capitalize on the speed of the processor, drop ingredients to be chopped through the feed tube while the processor is running.
- Different foods require varying degrees of pressure for best shredding and slicing results. In general, use light pressure for soft, delicate foods (strawberries, tomatoes, etc.), moderate pressure for medium foods (zucchini, potatoes, etc.), and firmer pressure for harder foods (carrots, apples, hard cheeses, partially frozen meats, etc.).
- Soft and medium-hard cheese may spread out or roll up on the shredding disc. To avoid this, shred only well-chilled cheese.
- Sometimes slender foods, such as carrots or celery, fall over in the feed tube, resulting in an uneven slice. To minimize this, cut food in several pieces and pack the feed tube with the food. For processing small or slender items, the small feed tube in the two piece food pusher will prove especially convenient.



- When preparing a cake or cookie batter or quick bread, use the multipurpose blade to cream fat and sugar first. Add dry ingredients last. Place nuts and fruit on top of flour mixture to prevent overchopping. Process nuts and fruits, using short pulses, until blended with other ingredients. Do not overprocess.
- When shredded or sliced food piles up on one side of the bowl, stop the processor and redistribute the food using a spatula.
- When food quantity reaches the bottom of a slicing or shredding disc, remove the food.

- A few larger pieces of food may remain on top of the disc after slicing or shredding. If desired, cut these by hand and add to mixture.
- Use the spatula to remove ingredients from the work bowl.



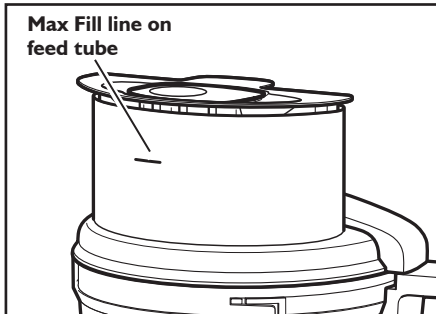
- Organize processing tasks to minimize processing bowl cleanup. Process dry or firm ingredients before liquid ingredients.
- To clean ingredients from the multipurpose blade easily, just empty the work bowl, replace the lid, and pulse 1 to 2 seconds to spin the blade clean.
- After removing the work bowl cover, place it upside down on the counter. This will help keep the counter clean.
- Your Food Processor is not designed to perform the following functions:
 - Grind coffee beans, grains, or hard spices
 - Grind bones or other inedible parts of food
 - Liquefy raw fruits or vegetables
 - Slice hard-cooked eggs or unchilled meats.
- If any plastic parts should discolor due to the types of food processed, clean them with lemon juice.

TROUBLESHOOTING

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

Food Processor doesn't run:

- Make sure that the bowl and lid are properly aligned and locked in place and the large food pusher is inserted in the feed tube.
- When using the large feed tube opening, make sure that food is not above the Max Fill line on the feed tube.



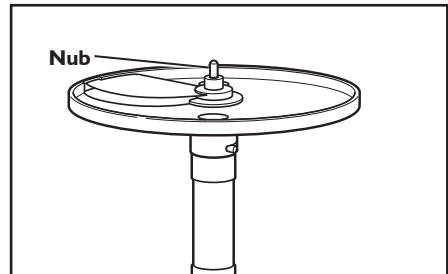
- Press only one button at a time. The Food Processor will not operate if more than one button is pressed at the same time.
- Is the Food Processor plugged in?
- Is the fuse in the circuit to the Food Processor in working order? If you have a circuit breaker box, be sure the circuit is closed.
- Unplug the Food Processor, then plug it back into the outlet.
- If the Food Processor is not at room temperature, wait until it reaches room temperature and retry.

Food Processor not shredding or slicing properly:

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

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

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



Índice

AVISOS DE SEGURANÇA

Instruções Importantes de Segurança	24
Condições Elétricas	26

ALIMENTOS E CARACTERÍSTICAS

27

ACESSÓRIOS

Acessórios Inclusos	28
Vista da Montagem dos Discos	29
Guia para Seleção de Acessórios	30

PREPARANDO O PROCESSADOR DE ALIMENTOS PARA USO

Antes da Primeira Utilização	31
Retirando a Tampa da Tigela	31
Guardando as Peças	31

MONTANDO SEU PROCESSADOR DE ALIMENTOS

Montagem da Tigela	32
Montagem da Tampa da Tigela	32
Montagem do Disco Fatiador Ajustável	33
Ajustando a Espessura do Fatiamento	33
Montando Outros Discos Fatiadores ou de Picar	34
Montando a Lâmina Multiuso ou Lâmina para Massas	35
Montagem da Mini-Tigela e Mini-Lâmina	35
Usando o Bocal 3 em 1	36

USANDO SEU PROCESSADOR DE ALIMENTOS

Antes de Utilizar	37
Nível Máximo de Líquido	37
Usando o Controle Velocidade 1/ Velocidade 2	37
Usando o Controle de Pulso	37
Removendo Alimentos Processados	38

CUIDADOS COM O PROCESSADOR DE ALIMENTOS

39

DICAS PARA BONS RESULTADOS

Usando a Lâmina Multiuso	40
Usando o Disco Fatiador ou Picar	41
Usando a Lâmina para Massas	42
Dicas Importantes	42

SOLUÇÕES DE PROBLEMAS

44

QUESTÕES AMBIENTAIS

45

ASSISTÊNCIA TÉCNICA OU DE MANUTENÇÃO

45

DADOS TÉCNICOS

45

A sua segurança e a de terceiros é muito importante.

Incluimos muitas mensagens importantes de segurança neste manual e em seu aparelho. Leia e obedeça sempre todas as mensagens de segurança.

Este é o símbolo de alerta de segurança.



Este símbolo chama a sua atenção sobre os potenciais perigos que podem ocasionar morte ou lesão a você ou aos demais.

Todas as mensagens de segurança serão acompanhadas do símbolo de alerta de segurança e da palavra "PERIGO" ou "ADVERTÊNCIA".

Estas palavras significam:



PERIGO

Se as instruções não forem seguidas de imediato, pode haver risco de morte ou de lesões graves.



ADVERTÊNCIA

Se as instruções não forem seguidas, pode haver risco de morte ou de lesões graves.

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

INSTRUÇÕES IMPORTANTES DE SEGURANÇA

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

1. Leia todas as instruções. O uso incorreto pode resultar em acidentes.
2. Para evitar o risco de choque elétrico, não coloque o processador de alimentos dentro da água ou de outros líquidos.
3. Tome muito cuidado quando usar qualquer eletroportátil próximo de crianças.
4. Recomenda-se que as crianças sejam vigiadas para assegurar que elas não estejam brincando com o produto.
5. Retire da tomada quando não estiver em uso, antes de colocar ou retirar peças e antes de limpar.
6. Evite o contato com peças móveis.
7. Não opere qualquer eletroportátil com o cabo de alimentação danificado, após mau uso de funcionamento ou após uma queda ou se, de alguma forma, estiver danificado. Leve o

eletroportátil à Assistência Técnica Autorizada mais próxima para que seja examinado, consertado ou para ajustes elétricos ou mecânicos, a fim de evitar algum possível risco.

8. O uso de acessórios não recomendados ou não vendidos pela KitchenAid pode causar incêndio, choque elétrico ou ferimentos.
9. Não use em ambientes externos.
10. Não deixe o cabo de alimentação pender da borda da mesa ou do balcão.
11. Mantenha as mãos e utensílios longe das lâminas ou discos móveis enquanto estiver processando alimentos a fim de reduzir o risco de ferimentos graves a pessoas ou danos ao processador de alimentos. Um raspador pode ser usado, mas somente quando o processador de alimentos não estiver funcionando.
12. As lâminas são afiadas. Manuseie com cuidado.
13. Para reduzir o risco de ferimentos, nunca coloque a lâmina de corte ou os discos sobre a base, sem antes colocar a tigela adequadamente no lugar.
14. Certifique-se de que a tampa está seguramente travada antes de operar o eletroportátil.
15. Nunca coloque os alimentos com a mão. Sempre use o socador.
16. Não tente anular o mecanismo de intertravamento da tampa.
17. Este produto foi projetado somente para uso doméstico.
18. Para desligar, mova todos os controles para a posição “desligado” (OFF) e, em seguida, remova o plugue da tomada.
19. Este aparelho não se destina à utilização por pessoas (inclusive crianças) com capacidades físicas, sensoriais ou mentais reduzidas, ou por pessoas com falta de experiência e conhecimento, a menos que tenham recebido instruções referentes à utilização do aparelho ou estejam sob a supervisão de uma pessoa responsável pela sua segurança.
20. Este produto foi projetado somente para uso doméstico.

GUARDE ESTAS INSTRUÇÕES

CONDIÇÕES ELÉTRICAS

⚠️ ADVERTÊNCIA



Risco de Choque Elétrico

Ligue em uma tomada tripolar aterrada.

Não remova o pino de conexão à terra.

Não use adaptadores ou T's.

Não use extensões elétricas.

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

Rede elétrica da residência:

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

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

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

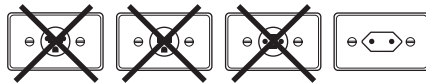
Conexão à tomada:

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

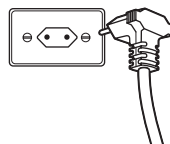
A instalação elétrica da sua residência deve ter uma tomada de força apropriada para este tipo de plugue.

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

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



Antes de ligar seu processador de alimentos, verifique se a tensão da rede elétrica no local de instalação é a mesma indicada na etiqueta de dados técnicos do produto.

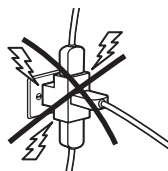


Esta mesma informação está indicada na etiqueta fixada próxima ao plugue do cabo de alimentação de seu processador de alimentos.

IMPORTANTE:

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

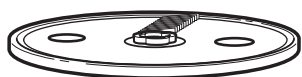
- Nunca conecte o seu processador de alimentos através de extensões duplas ou triplas com outro eletrodoméstico na mesma tomada.



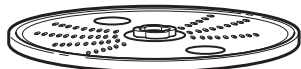
Não use extensões. Este tipo de ligação pode provocar sobrecarga na rede elétrica, prejudicando o funcionamento do seu processador de alimentos e resultando em acidentes com fogo. Use uma tomada exclusiva.

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

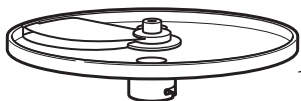
ALIMENTOS E CARACTERÍSTICAS



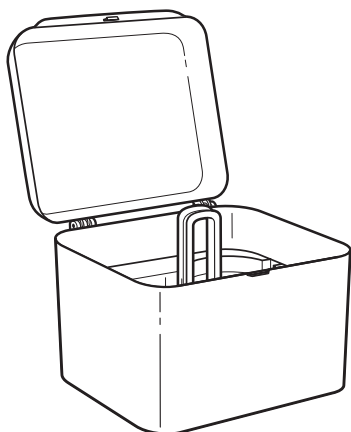
Disco Juliana
(Vendido separadamente)



Disco reversível para picar (2 mm e 4 mm)



Disco fatiador ajustável externamente (de fino para grosso)



Estojo dos acessórios do chefe



Adaptador do disco



Adaptador do fatiador



Adaptador de acionamento

Tampa da tigela com bocal 3 em 1

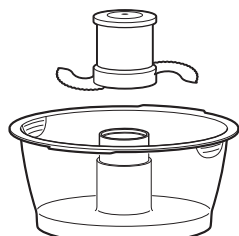
Socador com 3 peças



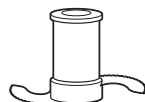
Tigela de 3 litros

Controle do fatiador ajustável externamente

Base de construção robusta



Mini-tigela (945 ml) e Mini-lâmina



Lâmina Multiuso de aço inoxidável



Lâmina para massas

ALIMENTOS E CARACTERÍSTICAS

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

Controle de fatiamento ajustável externamente:

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

Controle de Velocidade 1/ Velocidade 2/ Pulso

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

Tampa da tigela com bocal 3 em 1:

Um dos maiores do mercado, o bocal 3 em 1 acomoda itens grandes – como tomates, pepinos e batatas – com um mínimo de corte ou fatiamento.

Socador de alimentos com 3 peças:

Os três socadores estão inseridos um dentro do outro. Remova o socador médio do socador grande para revelar um bocal de tamanho médio para processamento contínuo.

Para processar continuamente itens menores (como ervas, nozes, uma cenoura e aipo), remova o socador estreito e use o bocal de alimentação estreito.

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

Base de construção robusta:

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

ACESSÓRIOS

Acessórios Inclusos

Mini-tigela (945 ml) e mini-lâmina:

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

Tigela (3 litros):

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

Disco fatiador ajustável externamente

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

Disco reversível para picar

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

Adaptador de acionamento

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

Adaptador do disco

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

Adaptador de fatiamento

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

Lâmina multiuso de aço inoxidável

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

Lâmina de massas

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

Estojo dos acessórios do chefe

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

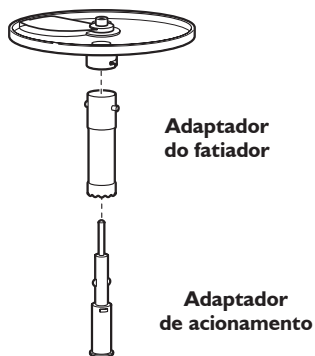
Espátula/ferramenta de limpeza (não mostradas):

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

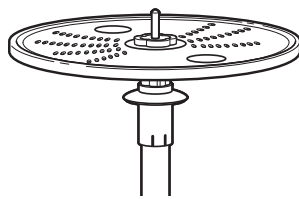
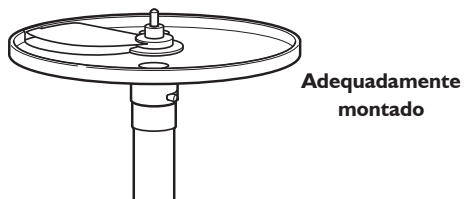
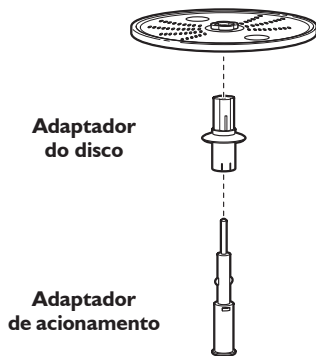
Vista da Montagem dos Discos

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

Disco fatiador ajustável










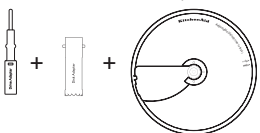


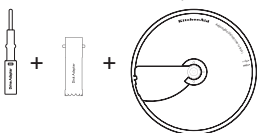


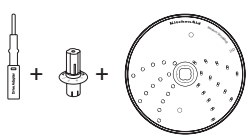


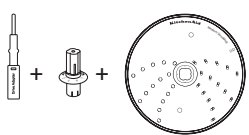


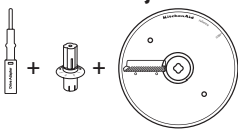
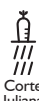

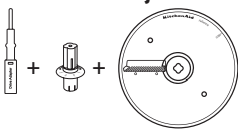





Disco reversível para Picar



Guia para Seleção de Acessórios

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

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

⚠️ ADVERTÊNCIA

Perigo de Corte

Manuseie as lâminas com cuidado.

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

Antes da Primeira Utilização

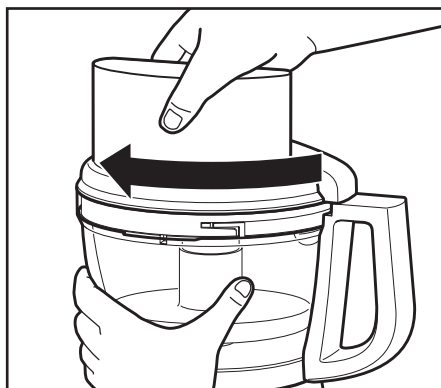
Antes de utilizar o seu processador de alimentos pela primeira vez, lave a tigela, a tampa da tigela, a mini-tigela, os socadores do bocal, os discos e as lâminas, à mão ou na lavadora de louças (veja “Limpeza do Processador de Alimentos”).

Retirando a Tampa da Tigela

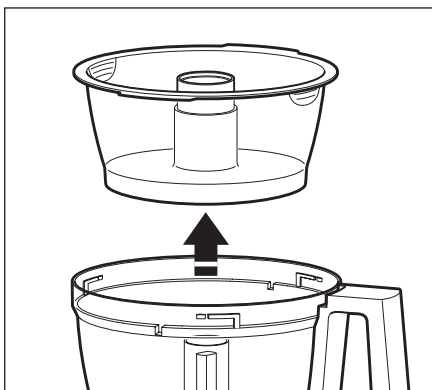
O seu processador de alimentos é enviado com a tampa colocada na tigela e com a mini-tigela dentro da tigela maior.

Para retirar a tampa da tigela para a limpeza inicial:

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



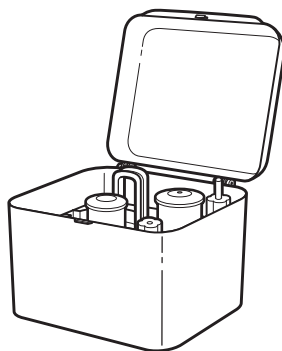
2. Erga e tire a mini-tigela.



Guardando as Peças

Uma vez lavados, os discos desmontados, eixos e lâminas devem ser guardados no estojo fornecido, em local fora do alcance de crianças.

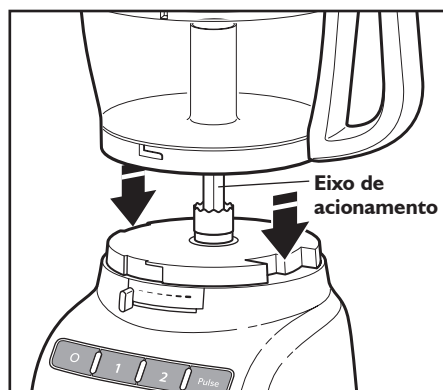
A mini-tigela podem ficar aninhadas dentro da tigela maior para sua conveniência.



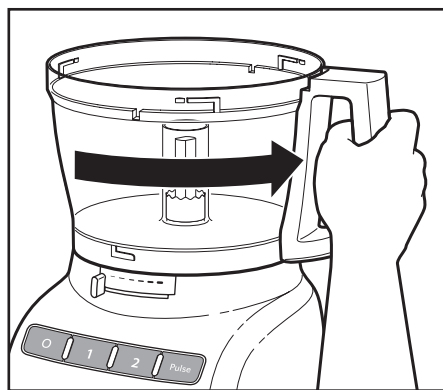
MONTANDO SEU PROCESSADOR DE ALIMENTOS

Montagem da Tigela

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



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

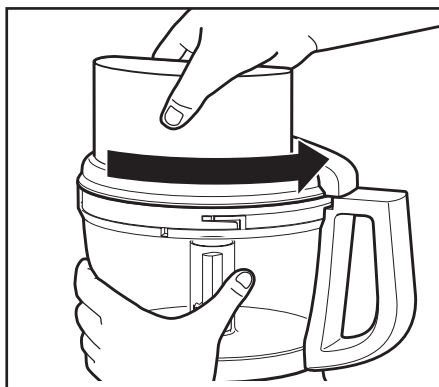


Selecione o acessório que você deseja usar e instale-o de acordo com as instruções nas páginas a seguir.

Montagem da Tampa da Tigela

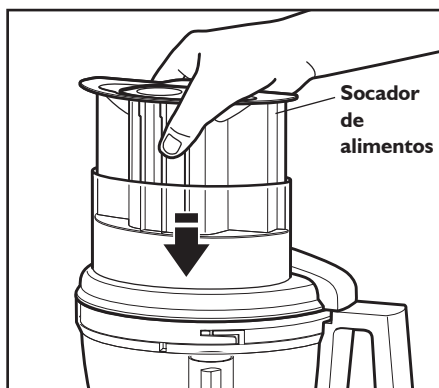
NOTA: Certifique-se de instalar o acessório desejado antes de colocar a tampa na tigela.

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



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

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

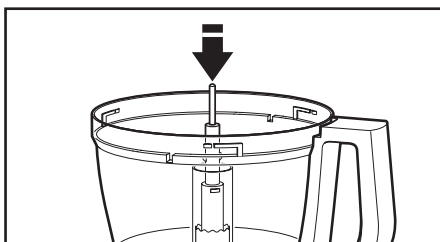


MONTANDO SEU PROCESSADOR DE ALIMENTOS

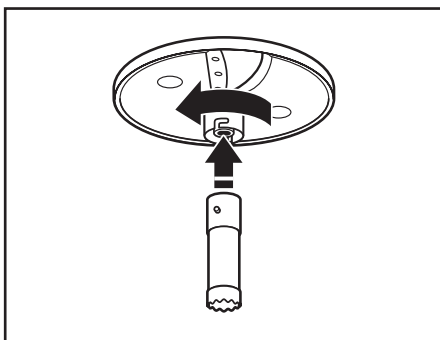
Montagem do Disco Fatiador Ajustável

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

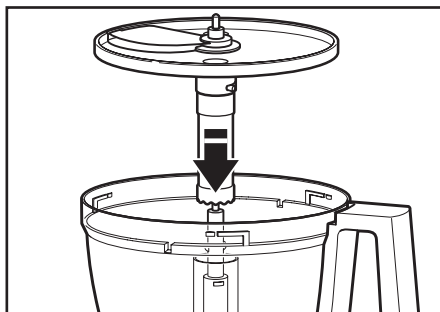
1. Com a tigela montada, coloque o adaptador de acionamento no eixo de acionamento da base.



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

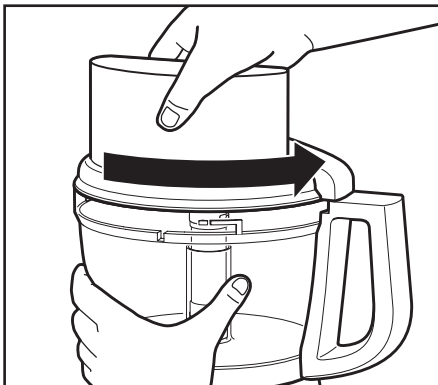


3. Desça a lâmina de fatiar e o adaptador de fatiamento sobre adaptador de acionamento.



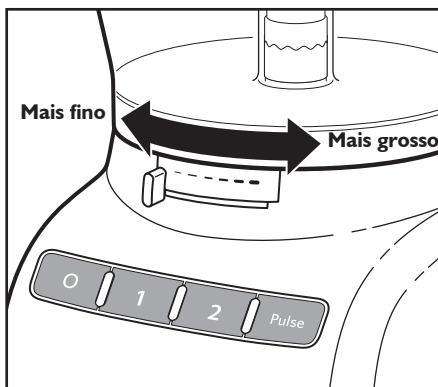
DICA: Talvez seja necessário girar o disco/adaptador de acionamento até que caia na posição correta.

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



Ajustando a Espessura do Fatiamento

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



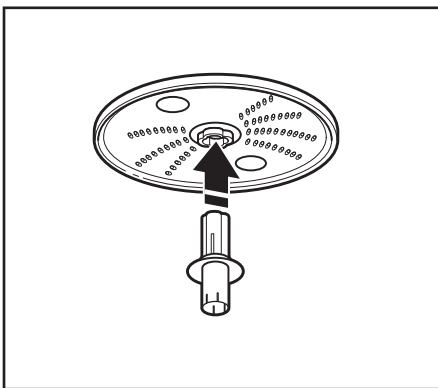
NOTA: A alavanca somente funciona com o disco fatiador ajustável. A mudança de espessura com os outros discos ou lâminas montadas não terá efeito na operação.

MONTANDO SEU PROCESSADOR DE ALIMENTOS

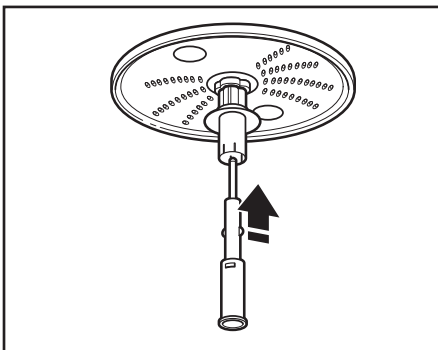
Montando Outros Discos Fatiadores ou de Picar

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

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

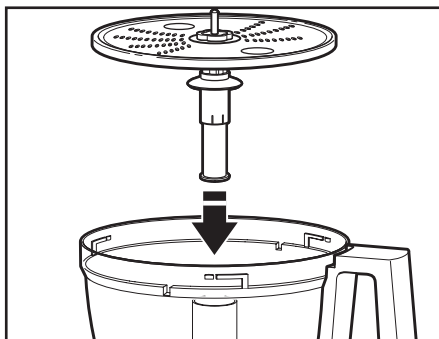


2. Deslize o adaptador de acionamento no adaptador de fatiamento até que trave no lugar.

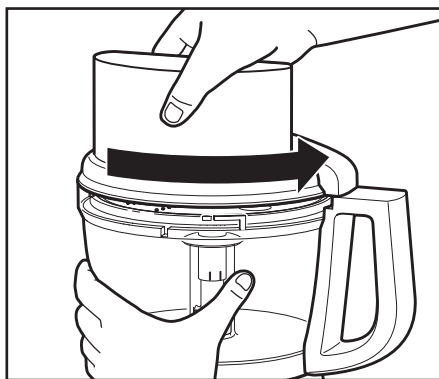


3. Com a tigela montada, deslize o adaptador de acionamento sobre o eixo de acionamento.

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



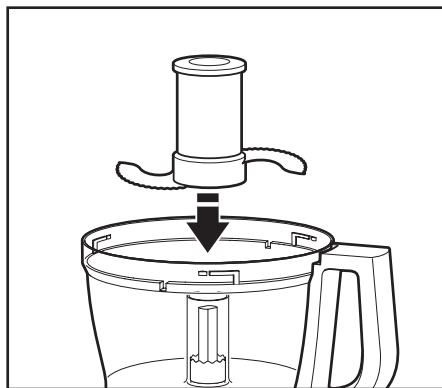
4. Coloque a tampa da tigela, certificando-se de que trave no lugar.



Montando a Lâmina Multiuso ou Lâmina para Massas

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

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



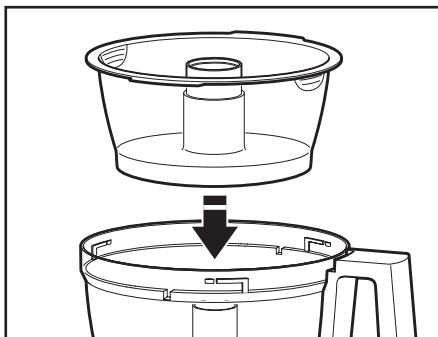
3. Empurre até travar: Pressione a lâmina multiuso firmemente para baixo. A lâmina multiuso faz uma vedação interna, encaixando hermeticamente no centro da tigela.



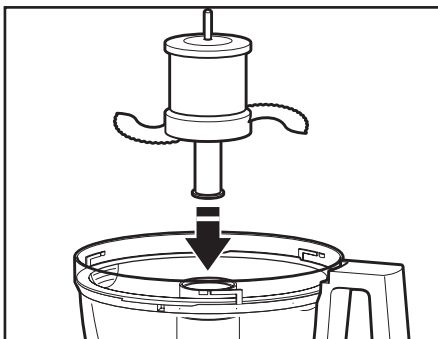
4. Monte a tampa da tigela, certificando-se de que trave no lugar.

Montagem da Mini-Tigela e Mini-Lâmina

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



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



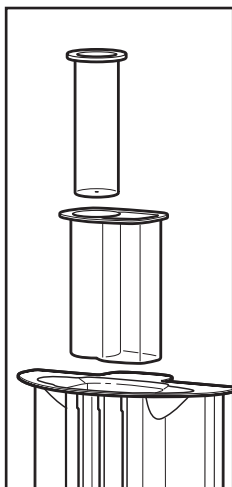
3. Monte a tampa da tigela, certificando-se de que trave no lugar.
4. Para remover a mini-tigela após o processamento, remova a mini-lâmina puxando-a reto para cima pela tampa. Então erga a tigela usando as duas garras para os dedos, localizadas na borda superior da tigela.

Usando o Bocal 3 em 1

O bocal 3 em 1 apresenta um socador de alimentos com 3 peças. Use o socador de alimentos inteiro para processar itens grandes, ou use as partes internas para criar bocais de tamanho médio ou pequeno para processar itens menores.

Para fatiar ou picar itens pequenos, insira o socador de alimentos com 3 peças no bocal, então erga o socador pequeno para removê-lo. Use o bocal pequeno e o socador para processar itens pequenos ou finos, como cenouras ou talos de aipo. Quando não estiver usando o bocal pequeno, certifique-se de travar o socador pequeno no lugar.

Para adicionar azeite ou outros ingredientes líquidos lentamente na tigela, apenas encha o socador pequeno com a quantidade desejada de líquido. Uma pequena abertura na parte inferior do socador irá liberar o ingrediente líquido numa velocidade constante.



⚠️ ADVERTÊNCIA



**Perigo de Lâminas Girando.
Sempre use o socador.**

**Mantenha os dedos longe das
aberturas.**

**Mantenha longe do alcance de
crianças.**

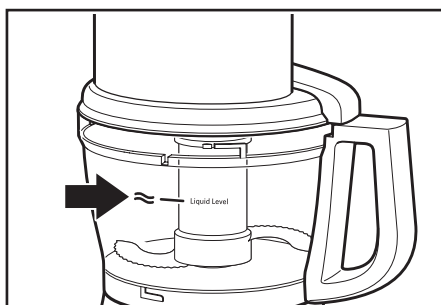
**A não observância destas
instruções pode resultar em
amputação ou ferimentos por
corte.**

Antes de Utilizar

Antes de operar o processador de alimentos, certifique-se de que a tigela, as lâminas e a tampa da tigela estejam adequadamente montadas na base do processador de alimentos (veja “Montando seu processador de alimentos”).

Nível Máximo de Líquido

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



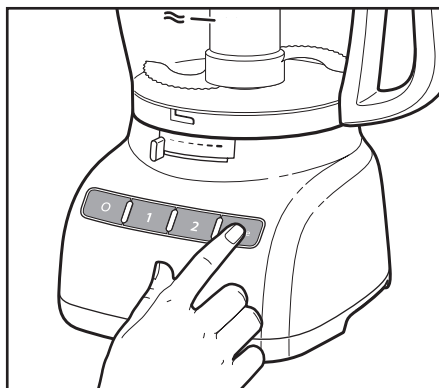
Usando o Controle Velocidade 1/ Velocidade 2

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

NOTA: Se o processador de alimentos não funcionar, certifique-se de que a tigela e sua tampa estejam adequadamente travadas na base (veja “Montando seu processador de alimentos”).

Usando o Controle de Pulso

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



USANDO SEU PROCESSADOR DE ALIMENTOS

Removendo Alimentos Processados

! ADVERTÊNCIA

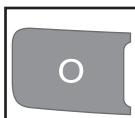
Perigo de Corte

Manuseie as lâminas com cuidado.

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

1. Pressione o botão "O".

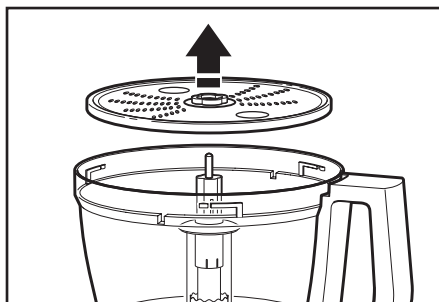
2. Desconecte o processador de alimentos da tomada antes de desmontá-lo.



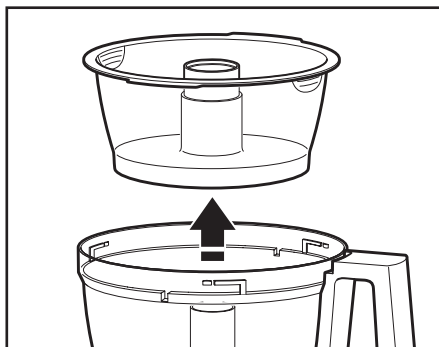
3. Gire a tampa da tigela para a esquerda para removê-la.



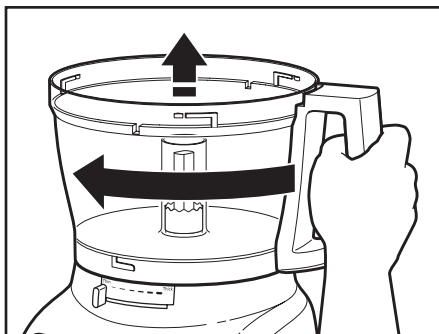
4. Se estiver usando um disco, remova-o antes de remover a tigela. Segure o disco pelas garras para os dedos e erga-o. Remova o adaptador.



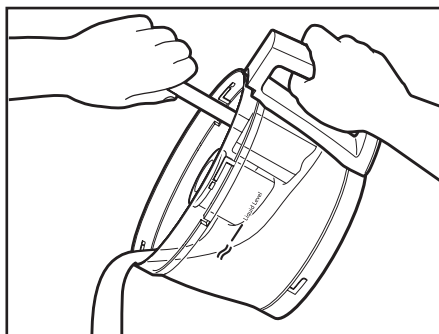
5. Se estiver usando a mini-tigela, segure e remova a tigela usando as garras para os dedos, localizadas na borda superior da tigela.



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



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



⚠️ ADVERTÊNCIA

Perigo de Corte

Manuseie as lâminas com cuidado.

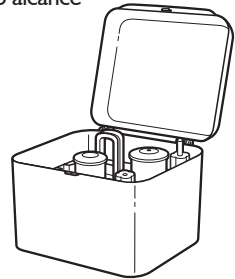
O não cumprimento desta instrução pode resultar em ferimentos por corte.

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

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



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



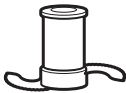
! ADVERTÊNCIA

Perigo de Corte

Manuseie as lâminas com cuidado.

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

Usando a Lâmina Multiuso



Para picar frutas frescas ou vegetais:

Descasque, tire o caroço e/ou remova as sementes.

Corte os alimentos em pedaços

de 2,5 - 3,75 cm. Processe os alimentos no tamanho desejado, usando Velocidade 1. Raspe os lados da tigela, se necessário.

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

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

Para preparar purê de batata:

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

Para picar frutas secas (ou grudentas):

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

Para picar cascas cítricas finas:

Com uma faca afiada, descasque a parte colorida (sem a membrana branca) da fruta cítrica. Corte a casca em tiras pequenas. Processe até que fiquem bem finos.

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

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

Para picar nozes ou fazer pasta de nozes:

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

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

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

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

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

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

Para derreter chocolate de uma receita:

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

Para ralar queijos duros como o parmesão e o romano:

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

⚠️ ADVERTÊNCIA



Perigo de Lâminas Girando.

Sempre use o socador.

Mantenha os dedos longe das aberturas.

Mantenha longe do alcance de crianças.

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

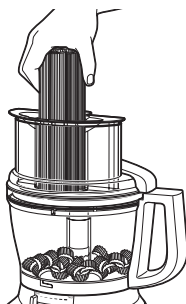
Usando o Disco Fatiador ou Picar



Para fatiar ou picar frutas ou vegetais longos e relativamente pequenos em

diâmetro, como aipo, cenoura e banana:

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



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

Descasque, retire os caroços e remova as sementes. Corte em metades ou em quartos de forma a entrar no bocal. Coloque no bocal. Processe usando pressão uniforme.

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

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

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

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

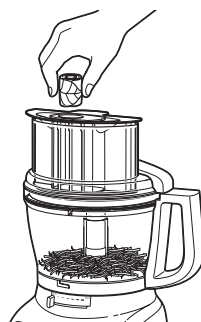
Para fatiar carne ou aves cozidas, inclusive salame, pepperoni, etc.:

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



Para picar espinafre e outras folhas:

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



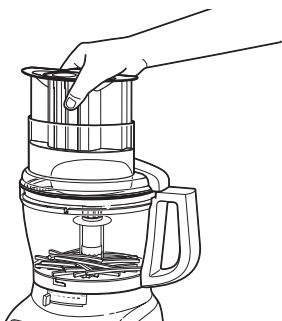
To shred firm and soft cheeses:

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



Para cortar vegetais e frutas à Juliana ou palito, use o disco opcional para Juliana (não incluído): Corte os alimentos de forma que caibam no bocal horizontalmente para peças maiores e verticalmente para pedaços menores.

Posicione os alimentos no tubo de alimentação. Processe usando pressão uniforme com a ajuda do socador.



Usando a Lâmina para Massas

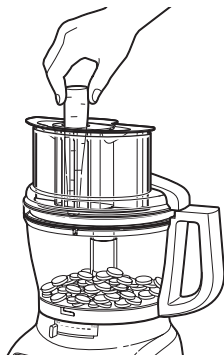
A lâmina para massas foi especialmente projetada para misturar e bater rapidamente massas com fermento. Para melhores resultados, não bata receitas que usam mais de 475 - 710 ml (2-3 copos) de trigo.

Dicas Importantes

- Para evitar danos à lâmina ou ao motor, não processe alimentos muito duros ou firmemente congelados que não possam ser perfurados com a ponta de uma faca afiada. Se um pedaço de alimento duro, como a cenoura, ficar preso na lâmina, pare o processador e remova a lâmina. Com cuidado, remova os alimentos da lâmina.
- Não encha a tigela ou mini-tigela em demasia. Para misturas finas, encha a tigela até 1/2 ou 2/3 da borda. Para misturas mais grossas, encha a tigela até 3/4 da borda. Para líquidos, encha até o nível máximo, conforme descrito no item "Nível Máximo de Líquido". Quando estiver picando, a tigela não deve estar mais cheia do que 1/3 a 1/2 da borda. Use a mini-tigela com até 235 ml de líquido ou 155 g de sólidos.
- Coloque os discos de fatiar de forma que a superfície de corte esteja à direita do bocal. Isto permite total rotação da lâmina antes de entrar em contato com os alimentos.
- Para melhor proveito da velocidade do processador, coloque os alimentos a serem picados através do bocal enquanto o processador estiver funcionando.
- Diferentes alimentos requerem diferentes graus de pressão para melhores resultados quando picar e fatiar. Em geral, use pressão leve para alimentos macios e delicados (morangos, tomates, etc.), pressão moderada para alimentos médios (abobrinha, batata, etc.), e pressão mais firme para alimentos duros (cenoura, maçã, queijo duro, carne parcialmente congelada, etc.).

DICAS PARA BONS RESULTADOS

- Queijos macios e médios podem se espalhar ou acumular no disco de picar. Para evitar isto, pique somente queijos bem gelados.
- Algumas vezes, alimentos mais finos, como a cenoura e o aipo, viram dentro do bocal, resultando numa fatia desigual. Para minimizar isto, corte os alimentos em vários pedaços e encha o bocal com alimentos. Para processar itens pequenos ou finos, o bocal pequeno do socador com 2 peças será muito útil.



- Quando estiver preparando um bolo, massa para cookies ou pão rápido, use a lâmina de múltiplas funções para fazer um creme com a gordura e açúcar antes. Coloque nozes e frutas em cima da mistura de trigo para que não sejam picadas em excesso. Processe nozes e frutas com pulsos curtos até que se misturem com os outros ingredientes. Não processe em demasia.
- Quando alimentos picados ou fatiados se acumulam em um lado da tigela, pare o processador e redistribua os alimentos usando a espátula.
- Quando a quantidade de alimentos atingir o fundo de um disco de fatiar ou picar, remova os alimentos.

- Alguns pedaços maiores de alimento podem permanecer na parte superior do disco depois de fatiar ou picar. Se desejar, corte estes com a mão e acrescente à mistura.
- Remova os alimentos da tigela com a espátula.



- Organize as tarefas de processamento de forma a minimizar a limpeza da tigela. Processe ingredientes secos ou firmes antes dos ingredientes líquidos.
- Para limpar facilmente os ingredientes da lâmina de múltiplas funções, apenas esvazie a tigela, recoloque a tampa e pulse de 1 a 2 segundos de forma limpar a lâmina.
- Depois de remover a tampa da tigela, coloque-a de cabeça para baixo sobre o balcão. Isto ajudará a manter o balcão limpo.
- O seu processador de alimentos não foi projetado para executar as seguintes funções:
 - Moer grãos de café, grãos em geral ou condimentos duros
 - Moer ossos ou outras partes não comestíveis de alimentos
 - Liquidificar frutas cruas ou vegetais
 - Fatiar ovos cozidos duros ou carnes não geladas.
- Caso alguma peça de plástico perca a cor, devido ao tipo de alimento processado, limpe com suco de limão.

SOLUÇÕES DE PROBLEMAS

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

O processador de alimentos não funciona:

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



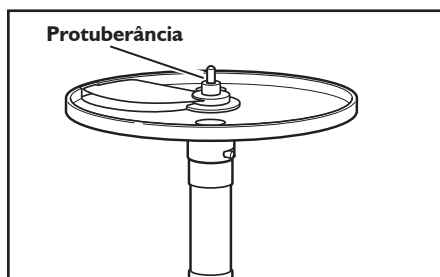
- Pressione somente um botão por vez. O processador de alimentos não funcionará se mais de um botão for pressionado ao mesmo tempo.
- O processador de alimentos está conectado?
- O fusível no circuito que alimenta o processador de alimentos está em perfeitas condições de funcionamento? Se você tiver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

O processador de alimentos não está picando ou fatiando adequadamente:

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

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

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



QUESTÕES AMBIENTAIS

1. Embalagem

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

2. Produto

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

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

ASSISTÊNCIA TÉCNICA OU DE MANUTENÇÃO

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

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

Capitais e Regiões Metropolitanas:

4004-1759

Demais Regiões: **0800-722-1759**

www.kitchenaid.com.br

DADOS TÉCNICOS

KJA13

Dimensão sem embalagem (A x L x P em mm)	422 x 300 x 276
Dimensão com embalagem (A x L x P em mm)	479 x 457 x 287
Tensão/Voltagem (V)	127 ou 220
Frequência (Hz)	60
Potência (w)	280 ou 300
Corrente (A)	6,0 ou 1,3
Volume (litros)	2,8
Peso líquido (kg)	11,3
Peso bruto (kg)	12

目录

食品加工机安全须知	
重要安全措施.....	47
电器要求-塑料型号.....	48
电器要求-金属型号.....	49
部件和功能	50
附件	
内含附件.....	51
阀瓣组件概述.....	52
附件选择向导.....	53
为第一次使用食品加工机做准备	
第一次使用前.....	54
将加工碗上的盖子移除.....	54
储存部件.....	54
安装食品加工机	
装上加工碗.....	55
装上加工碗盖.....	55
安装可调节的切片阀瓣.....	56
调节切片厚度.....	56
安装其他切片或粉碎阀瓣.....	57
安装多用途刀片或面团刀片.....	58
安装迷你型加工碗和迷你刀片.....	58
安装主厨加工碗.....	59
使用3合1入料管.....	59
使用食品加工机	
使用前.....	60
最高液位.....	60
使用速度1/速度2 开关.....	60
使用跳动开关.....	60
移除加工后的食品.....	61
维护与清洁	62
最佳效果的窍门	
使用多用途刀片.....	62
使用切片或粉碎阀瓣.....	63
使用面团刀片.....	64
帮助性提示.....	64
故障排除	66

您和他人的安全非常重要。

许多重要的安全信息已在本手册和器具上提供。确保阅读和遵守所有安全信息。



此乃安全警示标志。

此标志乃警示您有导致您和他人伤亡的潜在风险。

所有安全注意事项后均标清了安全警示标志和标有“危险”或“警告”字样。这些字的意思是：



若不立即遵守说明书的操作规则，您可能会丧命或严重伤残。



若不遵守说明书的操作规则，您可能会丧命或严重伤残。

一切安全信息均提醒您注意潜在危险，告诉您如何降低意外伤害的几率，以及不遵守说明的后果。

重要安全措施

使用电器时，应始终遵守基本的安全预防措施，包括以下各项：

1. 阅读所有指南。
2. 为避免触电，请勿将食品加工机置入水中或其他液体中。
3. 在儿童旁边使用任何电器或当儿童使用任何电器时，请务必严密监督。
4. 机器未使用时、组装部件或卸除部件以及清洁之前，将插头从插座上拔出。
5. 避免触摸正在转动的部件。
6. 请勿把已损电线、插头和电器一起使用，在电器失灵、掉落或已损坏的任何情况下都不得使用。将电器送回最近的授权服务中心进行检查、维修或进行电器与机械设备的调整。
7. 若任何家电的线缆或插头受损，或者家电发生故障，或出现跌落或任何形式的损坏后，请勿操作。请将家电退回最近的授权服务处进行检查、维修或电气或机械调整，以避免危险。
8. 请勿在室外使用。
9. 请勿让电线悬挂在桌子或柜子的边缘。
10. 加工食物时，保证双手及用具远离转动的刀片或阀瓣，以防止人员严重受伤或损坏电器。仅当食品加工机不运行时，刮刀才可使用。
11. 刀片锋利。小心操作。
12. 为减少受伤的危险，在将加工碗正确固定好之前，切勿将切割刀片或阀瓣放在刀盘上。
13. 在操作食品加工机之前，一定要确保盖子安全锁定到位。
14. 切勿用手投放食物。始终使用推料具。
15. 请勿强硬拧转盖子的连锁装置。

保存这些说明

重要安全措施

16. 本产品仅为家用而设计。
17. 要中断使用，请将开关“关闭”，并拔掉电源线插头。
18. 本电器的使用对象不包括身体知觉或精神方面能力减退者（包括儿童），或是缺乏经验或知识的人，除非有人在场监督或者负责安全操作指导。
19. 本产品拟用于家用和类似的应用环境，如：
 - 商店，办公室和其他工作环境的员工厨房环境
 - 农场的房子
 - 为旅馆、移动旅店和其他住宅类型的客户提供的环境
 - 提供早餐和住宿的类型的的环境。

保存这些说明

电器要求-塑料型号

 警告

火灾隐患
请勿使用延长线。 这样做可能会导致死亡或火灾。

电压：220-240 伏特 VAC

赫兹：50/60 赫兹

注意：此食品加工机配备有一个两极电源插头（其中一个叶片比另一个宽）。要降低触电的风险，该插头必须只有一种方式能插进两极插座。如果插头不能完全插进插座，则倒转插头。若还是插不进去，请联系持证电工。请勿以任何方式改造插头。

请勿使用延长线。如果电源线太短，请联系持证电工或维修人员在加工机附近安装一个插座。

电器要求-金属型号

警告



触电危险

插头插入接地插座。

请勿移除接地相。

请勿使用连接器。

请勿使用延长线。

不遵守说明可能会导致死亡、火灾或触电。

请勿使用延长线。如果电源线太短，请联系持证电工或维修人员在加工机附近安装一个插座。

较短的电源线（或可拆式电源线）应被用于减少长线绞缠在一起以及被长线绊倒的风险。

可以使用较长的可拆式电源线或者是延长线。

如果您使用较长的可拆式电源线或是延长的电源线，请注意如下事项：

- 标记的电源线或延长线的额定电功率应至少与电器的额定电功率相同。
- 电源线的布置不要悬垂于柜台上方或是桌面上方，这样的位置可能无意间被儿童拉到或是绊倒儿童。

如果电器是接地型，则延长电源线也应是接地型的3相电源线。

电压：220-240 伏特 VAC

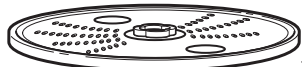
赫兹：50/60 赫兹

注意：此食品加工机配备有一个接地插头。要降低触电的风险，该插头必须只有一种方式能插进插座。如果插头不能插进插座，请联系持证电工。请勿以任何方式改造插头。

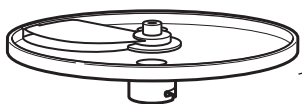
部件和功能



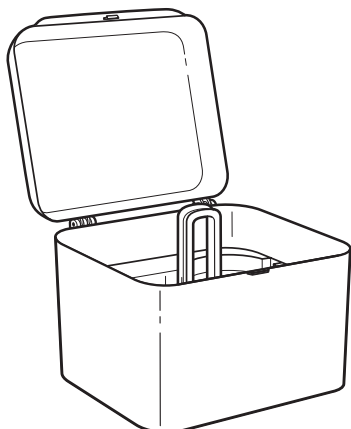
切丝阀瓣
(仅可选择型号)



可反转式
(2毫米和4毫米)
粉碎阀瓣



外部可调节式
切片阀瓣
由薄至厚



主厨附件箱



阀瓣
连接器



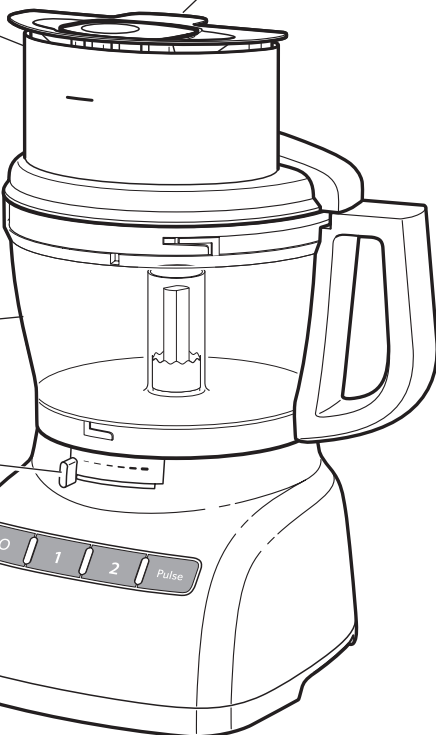
切片
连接器



驱动
连接器

3件套推料具

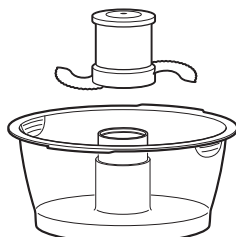
带有3合1入
料管的加工
碗盖



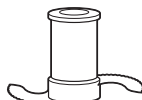
3.0升(13-杯)
加工碗

外部可调节
式滑动开关

重型底座



945毫升(4杯)
迷你加工碗和
迷你刀片



不锈钢
多用途刀片



面团刀片

部件和功能

您的新食品加工机中所包含的重要部件和附件已在下方高亮显示。参考以下页面, 了解您的食品加工机附件的更多细节, 还有可选部件可供您单独订购 (一些可选部件包括各种型号)。

外部可调节式滑动开关

KitchenAid 的独家外部可调节式切片阀瓣使您能够由薄至厚地调整切片的厚度而不需要拆卸刀片组件。切片阀瓣安装后, 只需滑动切片厚度开关至所需的设置 - 不需要拆卸阀盖或关掉食品加工机。

速度1/速度2/跳动开关

两种速度和跳动开关能提供精确控制, 对大多数的食物产生最佳效果。

带有3合1入料管的加工碗盖

业内最大的3合1入料管之一, 能容纳大型食物 - 如西红柿、黄瓜和土豆 - 切成最小的切段或切片。

3件套推料具

三个推料具是彼此嵌套的。将中号推料具从大号推料具中移除, 便能连续使用一个中型的入料管加工食物。

要连续加工处理较小的食物(如香料、坚果、单个的胡萝卜和芹菜等), 移除小号推料器并使用小号入料管。

小号推料器底部的小洞, 能让油料容易洒落至成分中 - 只要装入所需的油料或是其他液体成分。

重型底座

该重型防滑底座能帮助提高稳定性, 减少在加工坚硬的食物时的震动。

附件

内含附件

945毫升(4杯)迷你加工碗和迷你刀片

迷你加工碗和不锈钢迷你刀片非常适合小量食物的剁碎和搅拌工作。

3.0升(13-杯)加工碗

经久耐用的大号加工碗能处理大量的食物。

外部可调节式切片阀瓣

阀瓣可在约1毫米($\frac{1}{16}$ 英寸)至6毫米($\frac{1}{4}$ 英寸)的范围内调节, 用于切碎大部分食物。

可反转式粉碎阀瓣

粉碎阀瓣是可反转的, 能够粗切或精细粉碎奶酪或蔬菜。

驱动连接器

驱动连接器是用于使用合适的连接器来连接切片/粉碎阀瓣或迷你刀片与底座的动力轴。

阀瓣连接器

此连接器是装在驱动连接器的上方并装入可调节式切片阀瓣的底部。

切丝阀瓣

切丝阀瓣非常适合做土豆丝或蔬菜丝。

切片连接器

此连接器是装在驱动连接器的上方并装入粉碎阀瓣或切丝阀瓣的底部。

不锈钢多用途刀片

万能刀片, 可用于剁碎、切碎、混合、搅拌, 并能在几秒内使油脂乳化。

面团刀片

面团刀片是专为混合和揉捏酵母面团而设计。

主厨附件箱

时尚和耐用的箱子, 用于整理和保护刀片、阀瓣与附件。

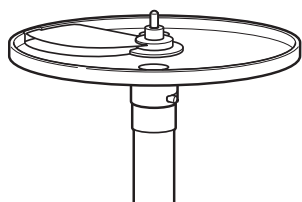
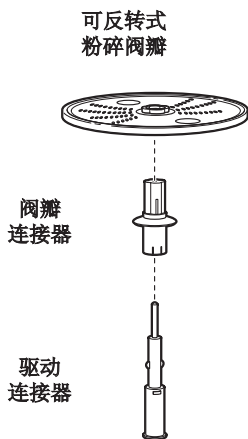
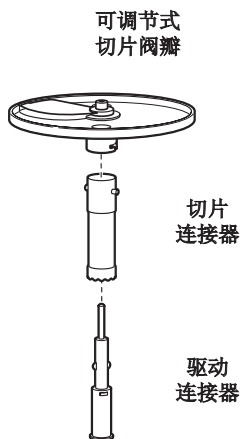
刮刀/清洁工具(无图片显示)

特殊形状的工具, 便于清除加工碗、阀瓣和刀片上的食物。

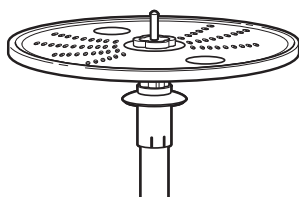
附件

阀瓣组件概述

食品加工机附有两种不同的阀瓣连接器。一种是专门用于可调节式切片阀瓣，另一种是用于所有其他阀瓣。













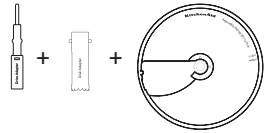




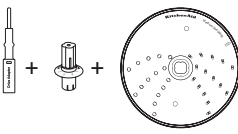





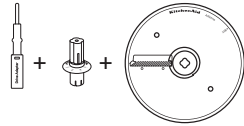



正确组装



附件

附件选择向导

不是所有显示的附件都包括全部型号。

操作	设置	食物	附件
 切碎		奶酪 巧克力 水果 新鲜香料 坚果 豆腐 蔬菜	多功能不锈钢刀片  或 迷你加工碗和 多功能 不锈钢迷你刀片 
 切碎		捣泥	
 混合		意大利面酱 香蒜酱 莎莎酱 调味酱	
 薄片		水果(偏软的) 土豆 西红柿 蔬菜(偏软的)	可调节式切片阀瓣 
 厚切片		奶酪 巧克力 水果(偏硬的) 蔬菜(偏硬的)	
 中等 粉碎		土豆 蔬菜(偏软的)	可反转式粉碎阀瓣 
 精细 粉碎		卷心菜 奶酪 巧克力 水果(偏硬的) 蔬菜(偏硬的)	
 切丝	 	土豆 蔬菜(偏软的) 蔬菜(偏硬的)	切丝阀瓣 
 揉捏		面糊 甜面团 酵母面团	塑料面团刀片 

中文

为第一次使用食品加工机做准备

警告

切割风险

小心操作刀片。

操作失误会导致割伤。

第一次使用前

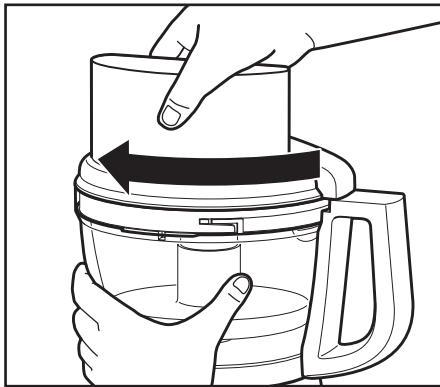
在第一次使用食品加工机之前，需清洗加工碗、加工碗盖、迷你碗、入料管、推料器、阀瓣、刀片，可用手洗或置于洗碗机内（参见“清洁食品加工器”）。

将加工碗上的盖子移除

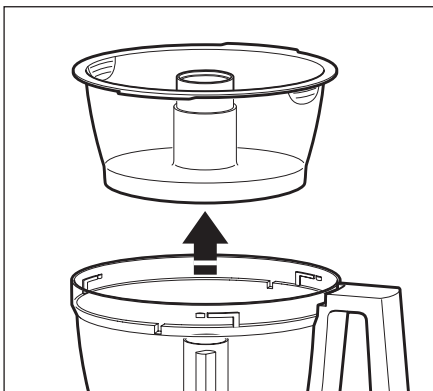
你的食品加工机带有一个安装在加工碗上的碗盖，且加工碗内还有一个迷你加工碗。

第一次清洗需将加工碗盖拆下：

1. 握住加工碗盖上的入料管，按顺时针方向转动将碗盖从加工碗上取出。



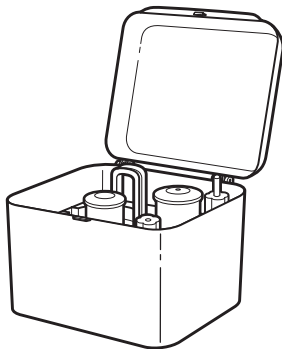
2. 将迷你碗提出。



储存部件

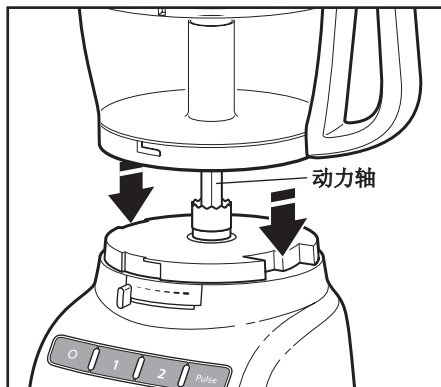
一旦清洗完后，拆卸下的阀瓣、轴和刀片应存放在所提供的储存箱内，置于儿童接触不到的位置。

为方便存储迷你加工碗，可嵌套的放在加工碗内。

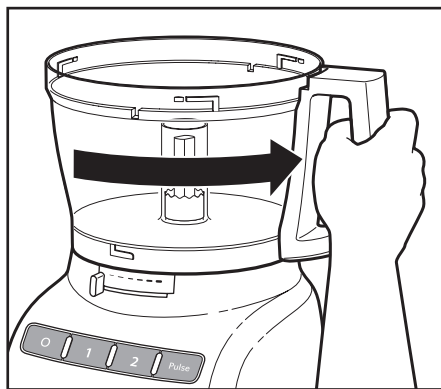


装上加工碗

1. 把食品加工机放在一个干燥、水平的工作台上，开关朝向前。在完全组装好之前，切勿插上电源。
2. 将加工碗放在底座上，将凸起部分与底座的凹痕对齐。中心的孔应装在动力轴上。



3. 握住加工碗的手柄，将碗按逆时针方向转动锁定在底座上。

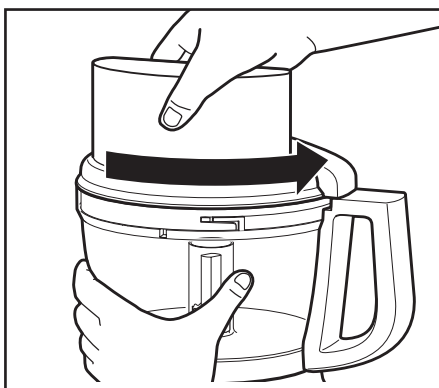


选择你想要的附件并按照以下页面的说明进行安装。

装上加工碗盖

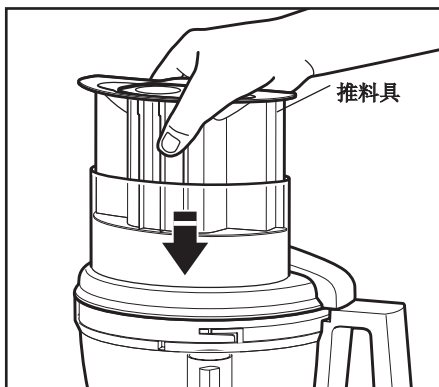
注意：在装上加工碗盖之前，请确保安装了所需附件。

1. 将碗盖置于加工碗上，使入料管位于加工碗手柄的左侧。握住入料管，将碗盖转至右侧，直至锁定到位。



2. 将推料具嵌入3合1入料管内。参见“使用3合1入料管”以了解处理不同大小的食物的更多信息。

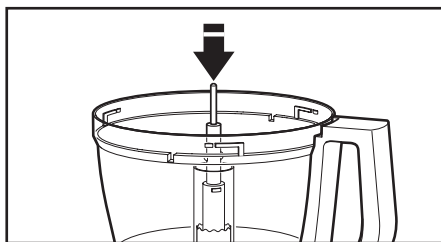
注意：只有当加工碗和碗盖正确锁定在底座上，且大号的推料具已插入到入料管的最高填充线时（大约在一半以下的位置），你的食品加工机才能运行。



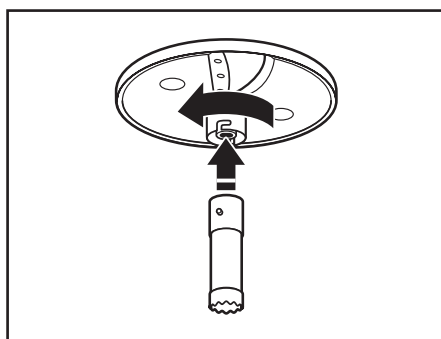
安装可调节的切片阀瓣

重要提示：此可调节式切片阀瓣只能单向安装。

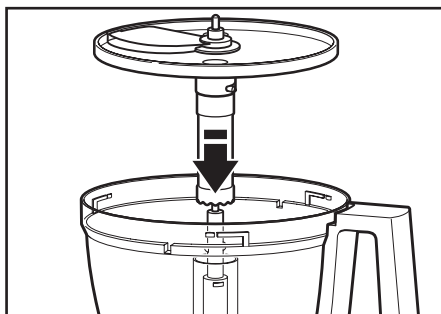
1. 加工碗安装后，将驱动连接器安装在底座的动力轴上。



2. 握住可调节式切片阀瓣的两个把手，将插脚对齐到可调节式切片阀瓣连接器上的L槽内。往下滑动阀瓣至连接器上，再将其转动使插脚咬合进L槽内。

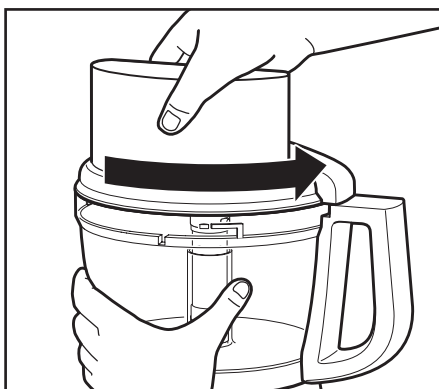


3. 滑下切片刀片和切片连接器至驱动连接器上。



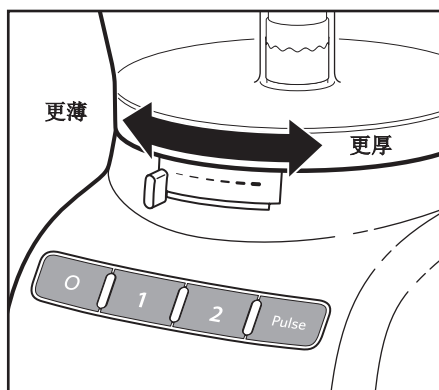
窍门：您可能需要转动阀瓣/驱动连接器，直至其滑落到位。

4. 安装加工碗盖，确保其锁定到位。



调节切片厚度

通过移动控制杆来设置所需的切片厚度，移动到左边为薄切片，右边则为厚切片。

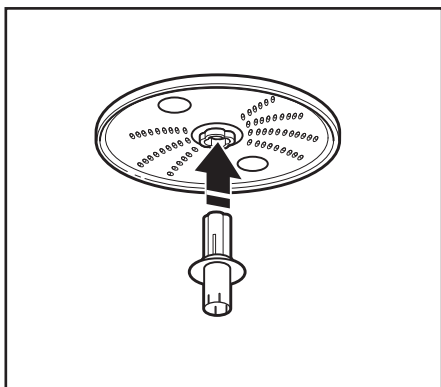


注意：控制杆只能作用于可调节式切片阀瓣。若安装的是其他阀瓣或刀片，则改变厚度设置不会影响其操作。

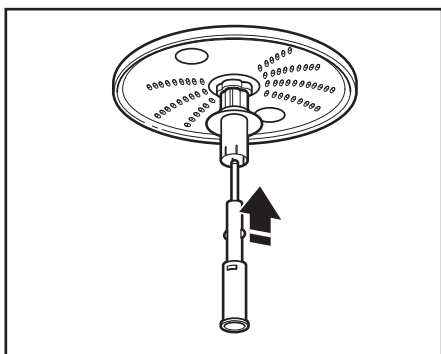
安装其他切片或粉碎阀瓣

重要提示：选配的切丝和刨/刮阀瓣只能单向安装。当使用可反转式粉碎阀瓣时，将所需的面（中等/精细）朝向上方。

1. 握住所需阀瓣的两个把手，将其他切片/粉碎连接器插入到阀瓣底部的洞内。

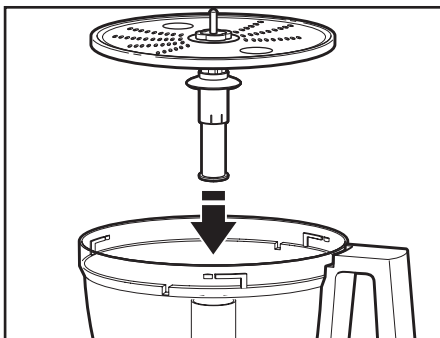


2. 尽可能的滑动驱动连接器至切片连接器，直至其卡入到位。



3. 安装加工碗后，滑动驱动连接器至动力轴上。

窍门：您可能需要转动阀瓣/驱动连接器，直至其滑落到位。



4. 安装加工碗盖，确保其锁定到位。

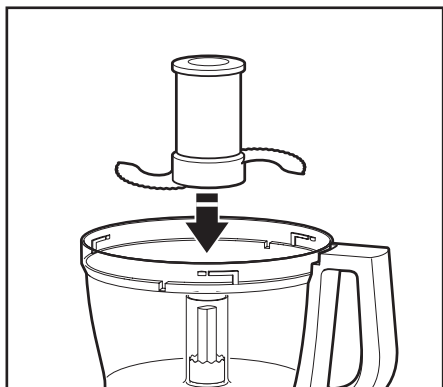


安装食品加工机

安装多用途刀片或面团刀片

重要提示：此多用途刀片和面团刀片只能安装在加工碗内。

1. 把刀片放在动力轴上。
2. 旋转刀片使其在动力轴上安装到位。



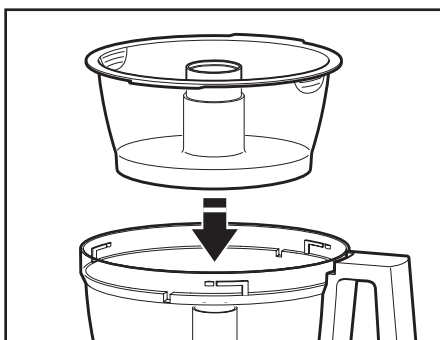
3. 推动至锁定：往下紧压多用途刀片，尽可能的使其往下。多用途刀片有内置密封功能，能使其紧密地安装在加工碗中间位置。



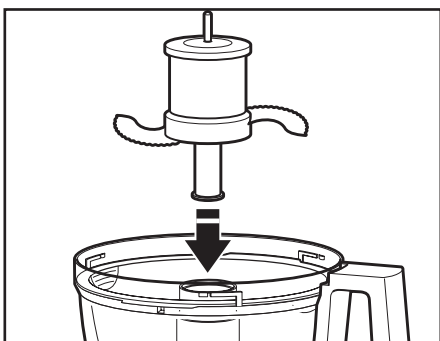
4. 安装加工碗盖，确保其锁定到位。

安装迷你型加工碗和迷你刀片

1. 将迷你碗放在加工碗内，置于动力轴上。旋转迷你碗直到碗的顶部边缘的突出嵌入加工碗顶部的凹痕内。



2. 将驱动连接器插入迷你刀片中，并安置在动力轴上。可能需要旋转刀片直至其安装到位。往下紧压使其锁定到位。

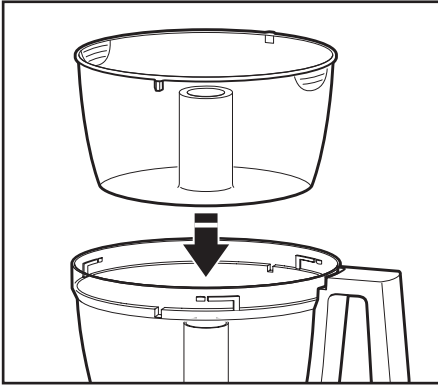


3. 安装加工碗盖，确保其锁定到位。
4. 在使用后要拆卸迷你碗，先将迷你刀片直接上拉至顶部拆卸掉。然后用位于碗的顶部边缘的两个把手，直接将碗提起取出。

安装主厨加工碗

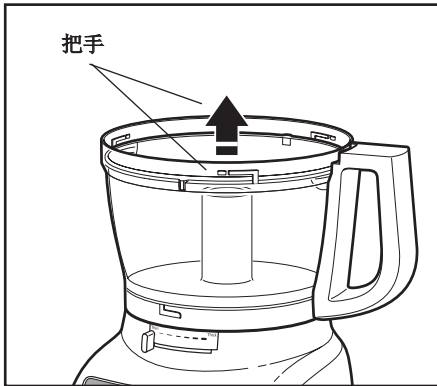
主厨加工碗只能使用切片或粉碎阀瓣。而不能使用多用途刀片。

1. 将主厨碗置于加工碗内，将其往下滑动至动力轴上。旋转主厨碗直至其安装到位。一旦安装到位，则无法再旋转。
2. 安装所需的切片或粉碎阀瓣。



3. 安装加工碗盖，确保其锁定到位。

在使用后要拆卸主厨碗，握住位于碗的顶部边缘的把手，直接将碗提起取出。

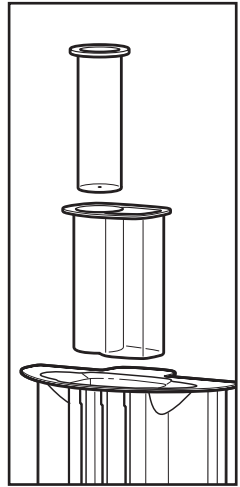


使用3合1入料管

3合1入料管带有3套件的食物推料具。使用整套的推料具来加工大的食物，或是使用其内部部件来创建中小型入料管以处理较小的食物。

要切片或粉碎小的食物，插入3件套的推料具至入料管，然后将小的推料具提起拆卸掉。使用小号入料管和推料具来处理小或细长的食物，例如单个的胡萝卜或芹菜杆。当不使用小号入料管时，一定要将小号推料具锁定到位。

要将油料或其它液体成分缓慢洒落至加工碗内，只需将所需的液体总量装入小号推料具内。推料具底部的小洞，能以恒速让液体成分洒落。



警告



旋转刀片的危险

始终使用推料具。

让手指远离开口。

远离儿童。

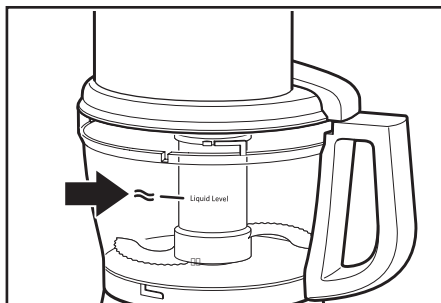
操作失误会导致截肢或割伤。

使用前

在操作食品加工机之前，要确保加工碗、刀片和加工碗盖正确组装在食品加工机底座上(参见“安装你的食品加工机”)。

最高液位

在加工碗上的这条线，指示了食品加工机所能处理的最大程度的液体水平。



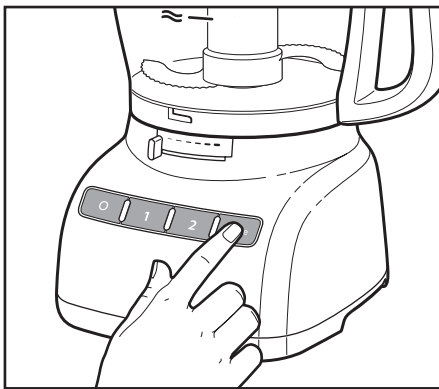
使用速度1/速度2开关

1. 要打开食品加工机，需按下速度1或速度2按钮。食品加工机会持续运转，而指示灯会发光。
2. 要停止食品加工机，则按下“O”（关闭）按钮。指示灯将熄灭，而刀片或阀瓣则将在几秒内停止。
3. 要等到刀片或阀瓣完全停止后才能移除加工碗盖。在移除加工碗盖或是拔掉食品加工机电源之前，一定要关闭食品加工机。

注意：如果食品加工机无法运转，检查加工碗和碗盖是否正确地锁定在底座上(参见“安装食品加工机”)。

使用跳动开关

跳动开关可精确控制食品加工的持续时间和频率。只需一个轻触就能做到。只要按住“跳动”按钮，就能高速开始加工，松开则会停止。



使用食品加工机

移除加工后的食品

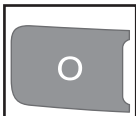
警告

切割风险

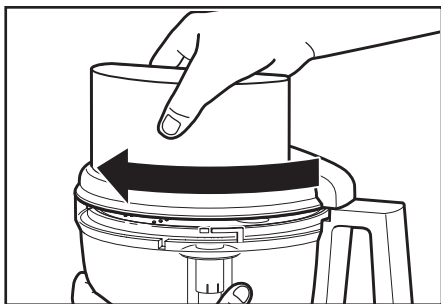
小心操作刀片。

操作失误会导致割伤。

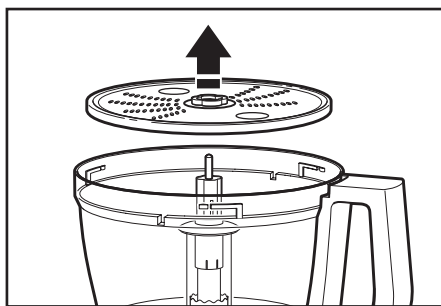
1. 按下“O” (关闭) 按钮。
2. 在拆卸食品加工机之前需拔掉电源。



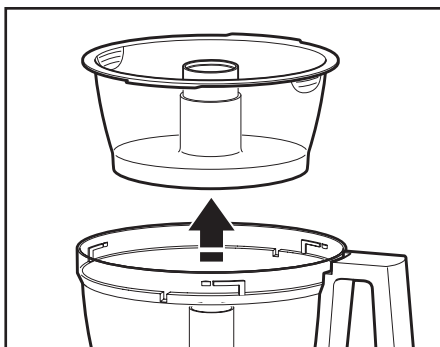
3. 将加工碗盖转向左边然后拆除。



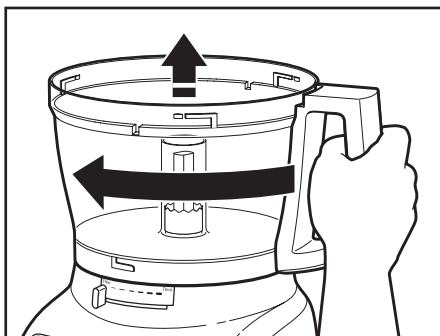
4. 若使用了阀瓣，则需先拆除阀瓣再拆除加工碗。握住阀瓣的两个把手，将其直接提起取出。拆除连接器。



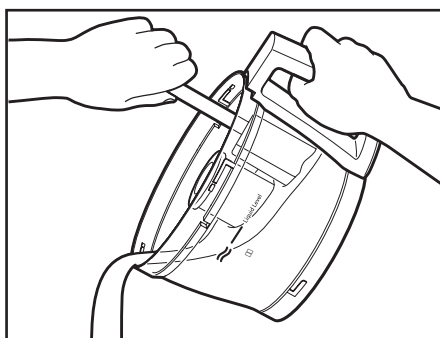
5. 如果是使用迷你碗, 用位于碗的顶部边缘的两个把手, 握住碗再移除。



6. 将碗转至左侧使其从底座解锁。提起将其拆除。



7. 多用途刀片可在将加工碗清空之前拆除。您也可以将刀片留在锁定的位置。然后用刮刀去除碗和刀片上的食物。



警告

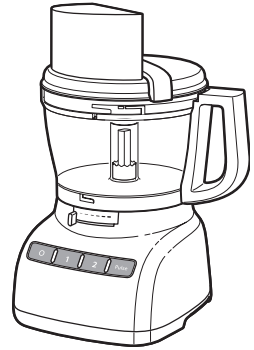
切割风险

小心操作刀片。

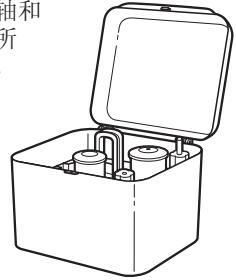
操作失误会导致割伤。

1. 按下“O”(关闭)按钮。
2. 在清洗食品加工机之前拔掉电源。
3. 请用温和的带肥皂水的布擦拭底座和电源线，然后用湿布擦干净。再用柔软的布擦干。请勿使用磨蚀性清洁剂或清洁布。
4. 请注意，这些不含BPA的碗需要特殊处理。如果您选择使用洗碗机而非用手洗，请遵循以下指南。
 - 所有部件都可安全地置于洗碗机的顶架上清洗。
 - 避免将加工碗倾向一侧。
 - 使用温和的循环模式如“正常”。避免使用高温循环模式，如消毒、蒸汽和罐式擦洗。
5. 如果手工清洗食品加工机的部件，请避免使用磨蚀性清洁剂或清洁布。这可能会导致划伤或使加工碗和碗盖变模糊。在清洗后需将所有部件彻底弄干。

6. 为防止损坏锁定系统，当未使用时，保持将加工碗和碗盖置于未锁定的位置。



7. 将电源线缠绕在加工碗上。确保插头被电源线夹住。
8. 拆卸下阀瓣、轴和刀片，存放于所提供的储存箱，置于儿童接触不到的位置。



最佳效果的窍门

警告

切割风险

小心操作刀片。

操作失误会导致割伤。

使用多用途刀片



用于剁碎新鲜水果或蔬菜：

果皮，果心和/或去掉种子。

将食物切割成2.5-3.75厘米

(1至1½-英寸)的碎片。使用

速度1将食物加工成所需大小。若有必要，用刮刀清理碗的侧面。

将煮熟的水果和蔬菜弄成泥(土豆除外)：

每烹饪235毫升(1杯)的食物添加60毫升(¼杯)的液体。使用跳动开关加工食物，直至完全切碎。然后再继续加工直至达到所需的密度。若有必要，用刮刀清理碗的侧面。

准备土豆泥：

使用粉碎阀瓣将煮熟的土豆切碎。再将粉碎阀瓣换成多用途刀片。加入软化奶油、牛奶和调味料。按压跳动开关3到4次，每次2-3秒，直至土豆泥变得光滑且牛奶均被吸收。切勿过度加工。

剁碎干燥(或粘性)的水果：

食物应该是冷的。为每一份120毫升(½杯)干果添加60毫升(¼杯)的面粉。使用跳动开关加工水果，直至达到所需的密度。

最佳效果的窍门

精细切碎柳橙皮：

用锋利的刀削掉柳橙的彩色部分即柳橙皮（也包括白膜）。将柳橙皮切成细条。加工直至精细切碎。

切碎大蒜或剁碎新鲜的香料或是少量的蔬菜：

当加工机运行时，通过入料管添加食物。加工直至剁碎。为了达到最佳效果，在剁碎香料之前确保加工碗非常干燥。

切碎坚果或制作坚果酱：

可加工多达710毫升（3杯）的坚果至所需的密度，使用跳动开关，每次1到2秒钟。要得到较粗的密度，分成更小批次加工食物，按压跳动开关1至2次，每次1到2秒钟。多次按压跳动开关可得到更细腻的密度。要制作坚果酱，不断加工直至质地顺滑。储存在冰箱内。

注意：加工坚果和其他坚硬的食物可能会划伤加工碗内部的表面有损其光洁度。

切碎煮熟的肉或生肉、家禽或海鲜：

食物应该是冷冻的。切成2.5厘米（1英寸）大小。一次可加工多达455克（1磅）至所需大小，使用跳动开关，每次1到2秒钟。若有必要，用刮刀清理碗的侧面。

制作面包、饼干、或饼干屑：

将食物分成3.75-5厘米（1½至2英寸）的大小。加工直至切碎。对于更大的尺寸，按压跳动开关2至3次，每次1到2秒钟。然后加工直至切碎。

按食谱融化巧克力：

按食谱将巧克力和糖放在加工碗内。加工直至精细切碎。按配方加入高温液体。当加工机运行时，通过入料管添加热的液体。加工直至顺滑。

加工成磨碎的硬奶酪，例如帕尔马干酪和罗马诺干酪：

切勿企图加工即使用锋利的小刀也无法刺穿的奶酪。您可以使用多功能刀片来磨碎硬奶酪。将奶酪切成2.5厘米（1英寸）大小。置于加工碗内。使用跳动开关加工食物，直至粗碎。再继续加工直至细碎。在食物加工期间，也可以通过入料管继续添加奶酪块。

警告



旋转刀片的危险

始终使用推料具。

让手指远离开口。

远离儿童。

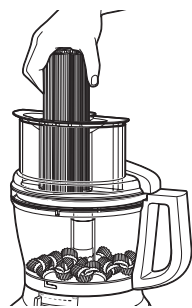
操作失误会导致截肢或割伤。

使用切片或粉碎阀瓣



将较长和直径相对较小的水果或蔬菜切片或是切碎，比如芹菜、胡萝卜、和香蕉：

切割食物以适合入料管的纵向或横向的宽口度，小心地压紧入料管，以保证食物正确放置。请勿超过最大填充线。加工过程可用宽口推料具均匀的挤压。或是使用两件套推料具中的小号入料管。将食物在入料管中垂直放置，并使用小号推料具处理食物。



将圆形的的水果和蔬菜切片或切碎，如洋葱、苹果、和青椒：

果皮，果心和去掉种子。切成一半或四分之一以适应入料管。置于入料管内。加工时用推料具均匀的挤压。

最佳效果的窍门

将小件的水果和蔬菜切片或切碎，如草莓、蘑菇、小萝卜：

将食物在入料管中垂直或水平叠层。填充入料管以保持食物正确放置。加工时均匀的挤压。或是使用两件套推料具中的小号入料管。将食物在入料管中垂直放置，并使用小号推料具处理食物。

将生肉或家禽切片，例如做炒肉：

切割或卷起食物以塞入料管。包裹并冷冻食物直至摸上去已变硬，30分钟至2小时不等，这取决于食物的厚度。检查一下你是否仍可以用锋利的小刀刺穿。若不能，则需稍微解冻。加工时用推料具均匀的挤压。

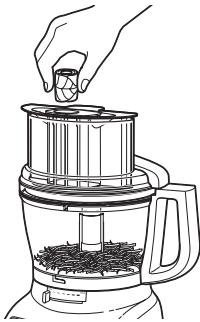
将熟肉或家禽切片，包括意大利香肠、意大利辣香肠等等：

食物应该是冷冻的。切成小块以填入入料管。加工食物时，用推料具用力均匀的挤压。



粉碎菠菜和其他叶类蔬菜：

将叶片堆叠。卷起并直立于入料管内。加工时用推料具均匀的挤压。



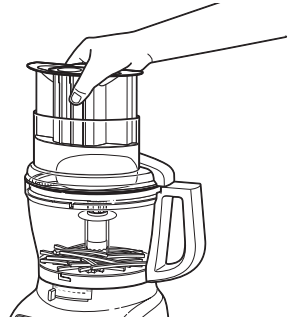
粉碎硬干酪和软干酪：

硬干酪应该是冷冻的。为了让软干酪达到最佳效果，如意大利干酪、在加工前将其冰冻10到15分钟。切割以填入入料管。加工时用推料具均匀的挤压。



使用切丝阀瓣将蔬菜和水果切丝、切棍或切条(可选型号)：

将食物切割成适合放入料管的尺寸，想要更长的丝则水平填入，要更小的丝则垂直填入。将食物放置在入料管内方便操作。加工时用推料具均匀的挤压。



使用面团刀片



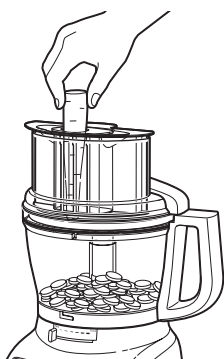
面团刀片是专为迅速、彻底地混合和揉捏酵母面团而设计。为达到最佳效果，请勿使用超过475-710毫升(2-3杯)的面粉来揉面。

帮助性提示

- 为避免损坏刀片或马达，请勿加工哪怕用锋利的小刀也无法刺破的太过坚硬或冻结的食物。如果一块较硬的食物，如胡萝卜，嵌入或卡在刀片上，则停止运行加工机，拆除刀片。轻柔地将食物从刀片上移除。
- 请勿在加工碗或迷你碗中装过量食料。对于薄的混合物，装到加工碗的1/2至2/3处。对于较厚的混合物，装到加工碗的3/4处。对于液体，则装到17页中所描述的最高值。而在剁碎食物的时候，食料含量应该不超过加工碗的1/3至1/2处。使用迷你碗则液体最多达到235毫升(1杯)，固体为155克(1/2杯)。
- 放置切片阀瓣使切割面正位于入料管的右边。这使得刀片在接触食物之前能够完整的旋转。

最佳效果的窍门

- 利用加工机的速度,将需刹碎的成分在加工机运行时,通过入料管送入加工机。
- 不同的食物要达到最佳粉碎和切片效果需要不同程度的挤压力。一般而言来说,对柔软,精致的食物(草莓、西红柿等)使用轻柔的压力,对中等硬度食物(西葫芦、土豆等)使用中等的压力,而对于坚硬的食物(胡萝卜,苹果,硬奶酪,部分冷冻肉,等等)使用更大的压力。
- 软和中等硬度的奶酪可能会在粉碎阀瓣上散落或是卷起来。为避免这种情况,只粉碎冷冻好的奶酪。
- 有时细长的食物,比如胡萝卜或者芹菜,会掉落进入料管内,产生不均匀的切片。要尽量避免这种情况,则将食物切成几份,并将食物包裹好放进入料管。对于处理小或细长的食物,两件套推料具中的小号入料管已被证明使用起来尤其方便。



- 要准备蛋糕、曲奇面糊或是快速面包,需首先使用多用途刀片来将脂肪和糖搅成奶油状。最后再添加干的成分。将坚果和水果放在面粉混合物的上方以防止其过度粉碎。使用跳动开关加工坚果和水果,直至与其他成分混合。请勿过度加工。
- 当粉碎或切片的食物堆积在碗的一侧时,停止运行加工机,用刮刀将食物重新拨匀。
- 当食物数量已经达到切片或粉碎阀瓣的底部时,移除食物。

- 在切片或粉碎后,阀瓣的顶部可能仍会有几块大份的食物。若有需要,可用手工切割后再加入混合物中。
- 使用刮刀来去除加工碗中的残留成分。



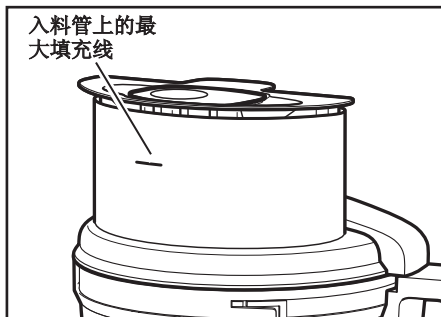
- 合理安排加工任务能使加工碗的清洁工作简化至最小程度。先加工干燥或坚硬的成分,再加液体成分。
- 清洁多用途刀片上的成分很容易,只需清空加工碗、换碗盖、按压跳动开关旋转1至2秒清洁刀片。
- 在拆除加工碗盖后,将其颠倒地放在柜台上。这样能保持柜台的整洁。
- 您的食品加工机不是设计成用来完成以下功能:
 - 研磨咖啡豆、谷物、或硬香料
 - 磨骨头或是其他食物的不可食用部分
 - 将生的水果或蔬菜榨汁
 - 将完全煮熟的鸡蛋或是未冷冻的肉切片。
- 如果因为加工某些类型的食物而导致塑料部件变色,请用柠檬汁进行清洁。

故障排除

如果您的食品加工机发生了故障或无法运行，请检查以下各项：

食品加工机无法运行：

- 确保碗和盖都正确对齐并锁定到位，且大号的推料具插入了入料管中。
- 当使用大型入料管开口时，确保食物不超过入料管的最大填充线。



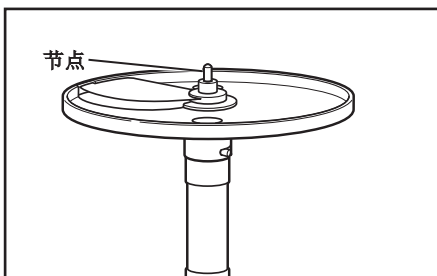
- 每次只使用一个按钮。若同时使用了一个以上的按钮，则食品加工机不会运行。
- 食品加工机是否插上电源？
- 食品加工机电路中的保险丝是否正常？如果有断路开关盒，请确保电路是闭合的。
- 拔下食品加工机电源，再将其插回插座。
- 若食品加工机不是处于室温条件下，则等到达到室温条件后再重试。

食品加工机不能正确粉碎或切片：

- 确保阀瓣刀片凸起的一边是朝上对着共同的连接器。
- 若使用可调节式切片刀片，确保其被设置为正确的厚度。
- 确保食物原料适合切片或粉碎。参见“最佳效果的窍门。”

若在使用阀瓣时，加工碗盖无法合拢：

- 确保阀瓣正确安装，使凸起的节点在顶端，且正确安装在驱动连接器上。





KitchenAid

Whirlpool S.A.
Unidade de Eletrodomésticos
Atendimento ao Consumidor
Rua Olympia Semeraro nº 675
Jardim Santa Emília CEP 04183-901
São Paulo - SP - Caixa postal 5171
Capitais e regiões metropolitanas: 4004 1759
Demais localidades: 0800 722 1759

© 2015 KitchenAid. All rights reserved.
Specifications subject to change without notice.
® 2015. Todos os direitos reservados.
Especificações sujeitas a alteração sem prévio aviso.
© 2015. 保留所有的权利。
© 2015. 모든 권한 보유.

W10508883E

03/15