

LIQUIDIFICADOR

KUA05



FOR THE WAY IT'S MADE.®



CONHECENDO O SEU LIQUIDIFICADOR (MODELO KUA05)

Este Liquidificador foi desenvolvido e testado pelas normas de qualidade da KitchenAid para um funcionamento otimizado e com prolongada vida útil livre de problemas.

Motor Potente

O motor fornece a potência para um funcionamento com todas as tarefas que um Liquidificador pode realizar - desde molhos cremosos tipo purê até triturar uma jarra com gelo.

Jarra projetada em peça única - Melhor performance e facilidade de limpeza

O projeto em uma única peça resulta em uma jarra funcional com contornos internos dinâmicos, que direcionam continuamente os alimentos no sentido da lâmina, proporcionando um processamento rápido e completo. O projeto em peça única significa também que se pode limpar sem retirar a lâmina e outras partes. A jarra resiste à temperaturas extremas - desde sopas fervendo até ingredientes congelados e tem um amplo bico que permite o derramamento suave. A jarra é apropriada para lavar em lava-louças automática.

ATENÇÃO: Para a limpeza da jarra, não utilize esponjas ou produtos abrasivos que possam riscá-la. Dessa forma, você evita o desgaste da jarra e o surgimento de manchas.

Jarra de Policarbonato (Modelo KUA05)

Jarra transparente em peça única de 1,75 L. A jarra de policarbonato é mais resistente que o vidro em quedas e rachaduras.

O policarbonato é um material leve e, portanto, fácil de manusear. Além disso, possui uma alça mais macia e anti-deslizante para um controle firme e confortável.

Lâmina de Aço Inoxidável. As lâminas grandes e afiadas estão posicionadas em quatro planos diferentes para um processamento rápido, completo e consistente. A lâmina é montada dentro da jarra para facilitar o manejo e a limpeza.

Controle do Motor Intelli-Speed (Velocidade Inteligente)

O exclusivo controle do motor Intelli-Speed (velocidade inteligente) funciona automaticamente para manter a velocidade constante - apesar das mudanças de densidade que são produzidas quando são adicionados os ingredientes.

Botões Seletores de Velocidade

O Liquidificador contém 5 velocidades: Stir (mexer), Chop (picar), Mix (misturar), Puree (purê) e Liquefy (liquidificar). A função Pulse Mode (modo pulsar) funciona com as 5 velocidades. A função Crush Ice (triturar gelo) foi especificamente desenvolvida para triturar gelo e pulsará automaticamente em intervalos alternados para atingir melhores resultados.

Função Soft Start (Início Suave)

Com a função Soft Start (início suave) o motor do Liquidificador começa a funcionar em uma velocidade mais lenta para conduzir os alimentos até a lâmina e logo aumenta para a velocidade selecionada. Esta função reduz o tranco ao iniciar o processamento e permite operar sem o uso das mãos.

Base de Controle Clean Touch (Toque Limpo)

A Base de controle Clean Touch (toque limpo) facilita a limpeza em um toque. A base de controle lisa não tem fendas nem rachaduras para atrapar o processamento dos ingredientes.

Acoplador Durável com Reforço de Aço

O acoplador com 12 dentes entrelaçados proporciona uma transferência direta desde o motor até a lâmina. O acoplador da jarra tem um reforço de aço e está revestido para um funcionamento silencioso.

Tampa de Ingredientes Transparente de Encaixe com Medidor de 60 ml

Proporciona uma firme vedação. A tampa inclui uma cobertura removível (medidor) de 60ml proporcionando comodidade ao medir e adicionar ingredientes.

Base de Metal Fundido

A pesada base de metal fundido assegura a estabilidade e o funcionamento silencioso do Liquidificador quando se processa uma jarra cheia de ingredientes. Os 4 pés de borracha em uma base larga e sólida fornecem um apoio firme que não escorrega. A base, levemente arredondada, é fácil de limpar e permite a colocação do cordão de alimentação na parte inferior.

ÍNDICE

AVISOS DE SEGURANÇA.....	4
INSTALAÇÃO ELÉTRICA.....	5
Condições Elétricas.....	5
PREPARAÇÃO DO LIQÜIDIFICADOR PARA USO.....	6
Antes de Utilizar pela Primeira Vez.....	6
Montagem do Liqüidificador.....	6
COMO UTILIZAR O LIQÜIDIFICADOR.....	7
Antes do Uso.....	7
Funcionamento do Liqüidificador.....	7
Função Crush Ice (Triturar Gelo).....	7
Função Pulse Mode (Modo Pulsar).....	8
Tampa de Ingredientes (Medidor).....	8
Função de Processamento Soft Start (Início Suave).....	8
GUIA PARA CONTROLE DE VELOCIDADE.....	9
CUIDADO E LIMPEZA.....	10
SOLUÇÃO DE PROBLEMAS.....	10
DICAS PARA O LIQÜIDIFICADOR.....	11
QUESTÕES AMBIENTAIS.....	13
ASSISTÊNCIA TÉCNICA OU DE MANUTENÇÃO.....	13
TERMO DE GARANTIA.....	14

AVISOS DE SEGURANÇA

A sua segurança e a de terceiros é muito importante.

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



Este é o símbolo de alerta de segurança.

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

Todas as mensagens de segurança virão após o símbolo de alerta de segurança e a palavra "PERIGO" ou "ADVERTÊNCIA". Estas palavras significam:

⚠ PERIGO

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

⚠ ADVERTÊNCIA

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

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

INSTRUÇÕES IMPORTANTES DE SEGURANÇA

ADVERTÊNCIA: Para reduzir o risco de incêndio, choque elétrico ou ferimentos, quando usar o seu Liqüidificador, siga estas precauções básicas:


- Leia todas as instruções.
- Para proteção contra choques elétricos, não coloque o Liqüidificador na água ou outro líquido.
- Este aparelho não deve ser usado por crianças. Tome muito cuidado quando for usado próximo de crianças.
- Desligue o aparelho da tomada quando não estiver sendo usado, antes de retirar ou colocar acessórios e antes de limpá-lo.
- Evite contato com as peças móveis.
- Não utilize o Liqüidificador com o fio ou o plugue danificados, após o aparelho apresentar algum defeito, depois de uma queda ou qualquer tipo de avaria. Entre em contato com a Central de Relacionamento KitchenAid.
- Não use ao ar livre.
- Não deixe o cordão de alimentação pendurado na borda da mesa ou balcão.
- Mantenha as mãos e os utensílios longe do recipiente durante o uso para reduzir o risco de ferimentos graves ou danos ao Liqüidificador. Pode-se utilizar uma espátula, mas somente quando o Liqüidificador não estiver em funcionamento.
- As lâminas são afiadas. Manuseie-as com cuidado.
- Sempre opere o Liqüidificador com a tampa em seu lugar.
- O uso de acessórios não recomendados pela KitchenAid, incluindo a jarra, podem ocasionar ferimentos.
- Quando processar líquidos quentes, retire a peça central do conjunto da tampa.
- Este produto é destinado apenas ao uso doméstico.

GUARDE ESTAS INFORMAÇÕES

INSTALAÇÃO ELÉTRICA

CONDIÇÕES ELÉTRICAS

⚠️ ADVERTÊNCIA



Risco de Choque Elétrico

- Ligue a uma tomada tripolar aterrada.
- Não remova o pino de conexão à terra.
- Não use um adaptador.
- 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 eletricitista especializado para instalá-lo.

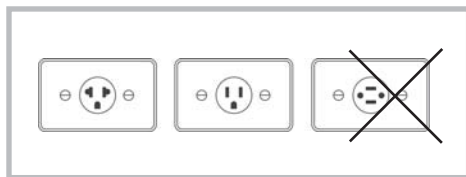
Conexão à tomada:

Para sua segurança e do equipamento, é muito importante que o aterramento seja feito de maneira correta.

O plugue do cordão de alimentação do seu Liqüidificador é de 3 pinos, sendo o pino do fio terra diferente dos demais.

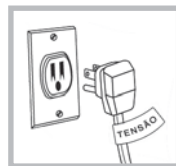
A instalação elétrica da sua residência deve ter uma tomada de força apropriada para este tipo de plugue. Se não tiver, providencie a instalação de uma por um eletricitista habilitado.

Utilize um dos dois tipos de tomada abaixo, com três pinos: duas entradas + terra.



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

O seu Liqüidificador funciona em 127V. Esta mesma informação está indicada na etiqueta fixada próxima ao plugue do cordão de alimentação do seu Liqüidificador.



Caso seja necessário ligar o seu Liqüidificador em 220V, utilize um transformador de 1,0 KVA.

IMPORTANTE:

- Nunca conecte o seu Liqüidificador 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 Liqüidificador 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 250 Watts, entre o Liqüidificador e a tomada.
- Se o cordão de alimentação estiver danificado, ele deve ser substituído pelo fabricante ou agente autorizado ou pessoa qualificada, a fim de evitar riscos. Entre em contato com a Central de Relacionamento KitchenAid.



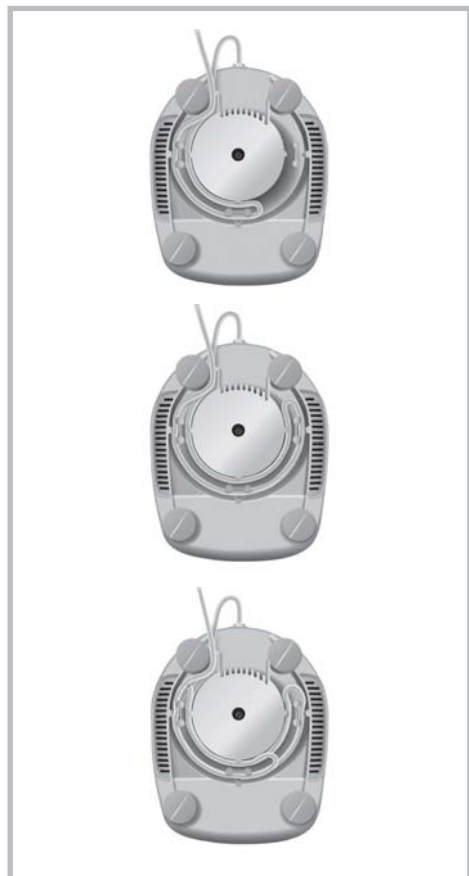
PREPARAÇÃO DO LIQÜIDIFICADOR PARA USO

ANTES DE UTILIZAR PELA PRIMEIRA VEZ

Limpe a base de seu Liqüidificador com um pano úmido e depois seque antes de utilizar pela primeira vez. Lave a jarra e a tampa de ingredientes com água morna e sabão ou apenas adicione sabão e água morna a jarra, coloque-a na base do Liqüidificador e acione-o para limpar (ver cuidado e limpeza). Lave e seque as peças.

MONTAGEM DO LIQÜIDIFICADOR

1. Ajuste o comprimento do cordão de alimentação conforme sua necessidade.



2. Coloque a jarra na base do Liqüidificador.



⚠ ADVERTÊNCIA



Risco de Choque Elétrico

- Ligue a uma tomada tripolar aterrada.
- Não remova o pino de conexão à terra.
- Não use um adaptador.
- Não use extensões elétricas.
- Não seguir estas instruções pode trazer risco de vida, incêndio ou choque elétrico.

3. Ligue em uma tomada tripolar aterrada. Agora o Liqüidificador está pronto para ser utilizado.
4. Antes de retirar a jarra da base após o seu uso, sempre pressione OFF (desliga) e desconecte o cordão de alimentação. Se estiver utilizando o Modo Pulsar (pulse mode), assegure-se de que a luz vermelha intermitente esteja apagada, pressione OFF (desliga) e então desconecte o plugue. Levante a jarra em um movimento reto para fora da base do Liqüidificador.

COMO UTILIZAR O LIQUIDIFICADOR

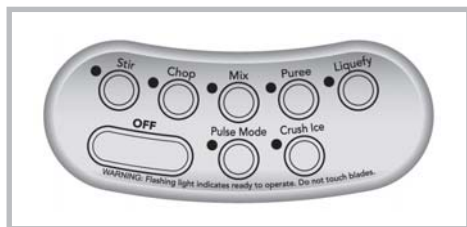
ANTES DO USO

NOTA: Enquanto o Liquidificador está ligado ou a função Pulse Mode (modo pulsar) está piscando:

- Não toque na lâmina em movimento.
- Não retire a tampa da jarra.

FUNCIONAMENTO DO LIQUIDIFICADOR

O Liquidificador KitchenAid tem cinco velocidades: Stir (mexer), Chop (picar), Mix (misturar), Puree (purê), e Liquefy (liquidificar). Além disso, apresenta as funções Crush Ice (triturar gelo) e Pulse Mode (modo pulsar).



1. O Liquidificador funcionará somente quando o botão de seleção da velocidade for pressionado.

2. Antes de utilizar o Liquidificador, assegure-se de que a jarra está colocada corretamente na base do Liquidificador.

3. Coloque os ingredientes na jarra e aperte a tampa firmemente.



4. Pressione o botão para selecionar a velocidade desejada para operação contínua. A luz indicadora vermelha próxima a velocidade selecionada se manterá acesa. Você pode mudar as posições sem parar o Liquidificador, pressionando outro botão de velocidade.

IMPORTANTE: Se for processar alimentos ou líquidos quentes, remova o medidor da tampa de ingredientes da jarra. Opere somente na velocidade Stir (mexer).

5. Para desligar o Liquidificador, pressione OFF (desliga). O botão OFF (desliga) interromperá o funcionamento em qualquer velocidade do Liquidificador. Antes de retirar a jarra da base, pressione OFF (desliga) para desligar o Liquidificador e desconecte o plugue da tomada.

FUNÇÃO CRUSH ICE (TRITURAR GELO)

Na função Crush Ice (triturar gelo), o Liquidificador pulsará automaticamente em intervalos alternados até a velocidade ideal para triturar gelo e outros ingredientes.

1. Antes de utilizar o Liquidificador, assegure-se de que a jarra está colocada corretamente na base do Liquidificador.

2. Coloque os ingredientes na jarra e aperte a tampa firmemente.

3. Pressione Crush Ice (triturar gelo) e a luz indicadora se manterá acesa. O Liquidificador pulsará automaticamente em intervalos alternados.



- Para desligar a função Crush Ice (triturar gelo), pressione OFF (desliga). O Liqüidificador está pronto para ser utilizado de forma contínua.
- Antes de retirar a jarra, pressione OFF (desliga) para desligar o Liqüidificador e desconecte o plugue da tomada.

FUNÇÃO PULSE MODE (MODO PULSAR)

A função Pulse Mode (modo pulsar) permite pulsar em qualquer velocidade.

NOTA: A função Pulse Mode (modo pulsar) não funciona somente com a função Crush Ice (triturar gelo).

- Antes de utilizar o Liqüidificador, assegure-se de que a jarra está colocada corretamente na base do Liqüidificador.
- Coloque os ingredientes na jarra e aperte a tampa firmemente.
- Pressione Pulse Mode (modo pulsar) e a luz indicadora que está acima do botão piscará para indicar que as cinco velocidades estão disponíveis na função Pulse Mode (modo pulsar).



- Selecione o botão de velocidade, pressione e mantenha-o pressionado durante o tempo desejado. Os indicadores do botão de velocidade e da função Pulse Mode (modo pulsar) ficarão acessos quando pressionar a velocidade selecionada. Quando soltar o botão, o Liqüidificador parará de processar, mas permanecerá na função Pulse Mode (modo pulsar) e o indicador desta função

voltará a piscar. Para pulsar outra vez ou para mudar a velocidade, simplesmente mantenha pressionado o botão na velocidade desejada.

- Para desligar a função Pulse Mode (modo pulsar), pressione OFF (desliga). Desta forma o Liqüidificador estará pronto para ser utilizado de forma contínua.
- Antes de retirar a jarra, pressione OFF (desliga) para desligar o Liqüidificador e desconecte o plugue da tomada.

TAMPA DE INGREDIENTES (MEDIDOR)

A tampa de ingredientes (medidor) de 60 ml pode ser usada para medir e adicionar ingredientes. Remova a tampa e adicione os ingredientes nas velocidades Stir (mexer), Chop (picar) ou Mix (misturar). Quando operar em velocidades mais altas, com a jarra cheia ou com conteúdos quentes, pare o Liqüidificador para adicionar os ingredientes.



FUNÇÃO DE PROCESSAMENTO SOFT START (INÍCIO SUAVE)

A função de processamento Soft Start (início suave) inicia automaticamente em uma velocidade mais lenta para os ingredientes alcançarem as lâminas, logo aumenta rapidamente até a velocidade selecionada para um funcionamento adequado.

NOTA: A função de processamento Soft Start (início suave) somente funciona quando a velocidade é selecionada após o modo OFF (desliga). A função Soft Start (início suave) não funciona com o Pulse Mode (modo pulsar) ou Crush Ice (triturar gelo).

GUIA PARA CONTROLE DE VELOCIDADE

Produto	Velocidade
Bebida gelada processada	Liquidificar (Liquefy)
Cheesecake	Liquidificar (Liquefy)
Frutas cortadas	Pulsar em Mexer (Stir)
Legumes cortados	Pulsar em Mexer (Stir)
Pasta de cream cheese	Mexer (Stir)
Sopa creme	Mexer (Stir)
Gelo triturado/cortado	Triturar gelo (Crush Ice)
Molho	Mexer (Stir)
Frutas frescas cortadas	Triturar gelo (Crush Ice)
Legumes frescos cortados	Triturar gelo (Crush Ice)
Gelatina macia para tortas/sobremesas	Liquidificar (Liquefy)
Fruta congelada cortada (descongelar levemente até ser examinada com a ponta da faca)	Triturar gelo (Crush Ice)
Bebida à base de iogurte congelado	Liquidificar (Liquefy)
Suco de fruta de concentrado congelado	Misturar (Mix)
Bebida de frutas	Liquidificar (Liquefy)
Molho de fruta	Mexer (Stir)
Queijo duro ralado	Liquidificar (Liquefy)
Molho de carne	Misturar (Mix)
Bebida gelada a base de leite	Liquidificar (Liquefy)
Salada de carne para recheio de sanduíche	Pulsar em picar (Chop)
Mousse	Liquidificar (Liquefy)
Farinha de aveia	Purê (Puree)
Massa de panqueca	Misturar (Mix)
Pesto	Picar (Chop)
Purê de fruta/comida de bebê	Purê (Puree)
Legumes em purê/legumes para comida de bebê	Purê (Puree)
Molho para saladas	Misturar (Mix)
Bebida de sorvete de frutas	Liquidificar (Liquefy)
Ricota macia ou queijo cottage	Misturar (Mix)
Molho de legumes para o prato principal	Mexer (Stir)
Massa de Waffle	Misturar (Mix)
Molho branco	Mexer (Stir)

DICA: Processe uma forma de gelo padrão (12 a 14 cubos de gelo) por vez. Mexer ocasionalmente com uma espátula, apenas quando o Liquidificador estiver desligado (OFF), pode ajudar. A função de Triturar Gelo foi otimizada para triturar e cortar o gelo sem adicionar nenhum ingrediente líquido.

CUIDADO E LIMPEZA

A jarra do Liqüidificador e a lâmina podem ser limpas facilmente sem a necessidade de retirá-las.

Limpe completamente o Liqüidificador depois de cada uso.

Não mergulhe a base do Liqüidificador nem o cordão de alimentação na água ou em outro líquido.

IMPORTANTE: Não use limpadores ou esponjas abrasivas durante a limpeza, principalmente na jarra transparente, pois a mesma poderá ficar marcada. A jarra de policarbonato transparente é resistente a quedas, rachaduras e manchas, porém é sensível a riscos.

1. Para limpar a lâmina e a jarra do Liqüidificador, coloque a jarra na base, encha pela metade com água morna (não quente) e adicione 1 ou 2 gotas de detergente líquido.

Coloque a tampa na jarra, pressione a velocidade Stir (mexer) e bata por 5 a 10 segundos. Retire a jarra da base e esvazie o conteúdo. Enxágüe a jarra com água morna até limpar. A jarra também pode ser lavada no compartimento inferior da lava-louças automática.

2. Para limpar a tampa principal e a tampa de ingredientes (medidor), lave em água quente com sabão e então seque cuidadosamente. Estas peças também podem ser lavadas na parte superior da lava-louças automática. Para obter melhores resultados, a lavagem manual é recomendada.

3. Limpe a base do Liqüidificador e o cordão de alimentação com um pano úmido com água quente e sabão. Seque com um pano seco. Para guardá-lo, o cordão de alimentação pode ser enrolado na parte inferior da base.

SOLUÇÃO DE PROBLEMAS

Antes de consultar a Central de Relacionamento KitchenAid, faça uma verificação prévia, consultando os pontos listados a seguir:

O Liqüidificador não opera quando uma configuração é selecionada:



Verifique se o seu Liqüidificador está conectado em uma tomada de 3 pinos aterrada. Se estiver, pressione OFF (desliga), e então desconecte o plugue do cordão de alimentação da tomada. Conecte o plugue do cordão de alimentação na mesma tomada. Se mesmo assim o Liqüidificador não funcionar, verifique se o fusível ou o interruptor do circuito elétrico está conectado e assegure-se de que o circuito está fechado.

O Liquidificador pára quando está processando:



Todas as luzes indicadoras estão piscando ao mesmo tempo.



Luzes indicadoras estão piscando alternadamente.

O Liquidificador pode estar sobrecarregado. Se o Liquidificador se sobrecarrega quando se processam ingredientes pesados, este se desligará automaticamente para evitar qualquer dano ao motor. Pressione OFF (desliga) para desligar o Liquidificador. Retire a jarra da base e separe o conteúdo da jarra em quantidades menores. Adicionar líquidos na jarra também pode reduzir a carga no Liquidificador e ligue novamente.

O Liquidificador pode estar travado. Se estiver travado, o Liquidificador parará de funcionar para evitar danos no motor. Pressione OFF (desliga) para reiniciar o Liquidificador. Retire a jarra da base e libere as lâminas removendo os conteúdos na base da jarra e ligue novamente.

Se o problema não for resolvido com os passos dados nesta seção, entre em contato com a Central de Relacionamento KitchenAid.

DICAS PARA O LIQUIDIFICADOR

Dicas Rápidas:

- A fim de produzir uma textura mais macia, misture com gelo triturado caso esteja fazendo bebidas geladas.
- Cubos de gelo menores podem ser triturados mais rapidamente do que os cubos grandes.
- Adicione alimentos na jarra do seu Liquidificador em grandes quantidades - você pode adicionar 2 a 3 xícaras (475 a 710 ml) ao invés de adicionar 1 xícara (235 ml).
- Ao misturar muitos ingredientes, inicie o processamento na velocidade Stir (mexer) para combinar os ingredientes completamente. Aumente a velocidade, se necessário.
- Assegure-se de manter a tampa da jarra fechada durante o processamento.
- Se desejar, retire a tampa central da jarra para adicionar líquidos ou cubos de gelo enquanto o Liquidificador estiver funcionando nas velocidades Stir (mexer), Chop (picar) ou Mix (misturar).
- Quando estiver funcionando em velocidade alta, com uma jarra cheia ou com conteúdos quentes, desligue (OFF) o Liquidificador e então adicione os ingredientes.
- Desligue (OFF) o Liquidificador antes de introduzir utensílios na jarra. Use uma espátula de borracha para misturar os ingredientes somente quando o Liquidificador estiver desligado (OFF). Nunca utilize utensílios na jarra, como por exemplo espátulas, a não ser quando o motor esteja desligado.
- Se possível, esfrie os alimentos quentes antes de processá-los. Comece a processar os alimentos quentes na velocidade Stir (mexer) e aumente a velocidade se for necessário.
- Retire a tampa central quando processar líquidos quentes e utilize somente na velocidade Stir (mexer). Não introduza as mãos sem proteção sobre a tampa da jarra quando estiver processando líquidos quentes.

- **Reconstituir suco congelado:** Para uma lata de 175 ml de suco de laranja concentrado, combine o suco e a quantidade de água correta na jarra. Feche a tampa e misture na velocidade Mix (misturar) até misturar perfeitamente, entre 10 e 15 seg. Para uma lata de 355 ml, siga o mesmo procedimento e misture na velocidade Mix (misturar) até misturar perfeitamente, entre 20 e 30 segundos.
- **Dissolver gelatina:** Despeje água fervendo na jarra e adicione a gelatina. Feche jarra com a tampa grande, sem a tampa de ingredientes (medidor) e misture na velocidade Stir (mexer) até que a gelatina esteja dissolvida, entre 10 e 30 segundos, então adicione outros ingredientes.
- **Fazer farelos de biscoito:** Quebre biscoitos maiores em pedaços de mais ou menos 4 cm de diâmetro ou menor e coloque na jarra. Use o Pulse Mode (modo pulsar), feche a tampa e misture na velocidade Chop (cortar), pulsando algumas vezes, cerca de 3 segundos por vez, até que a consistência desejada seja alcançada. Para fazer uma farofa mais fina para torta e crostas de sobremesa, quebre os biscoitos em pedaços de mais ou menos 4 cm de diâmetro e coloque na jarra. No Pulse Mode (modo pulsar), feche a tampa e misture na velocidade Liquefy (liquidificar) pulsando algumas vezes até que a consistência desejada seja alcançada, entre 20 e 30 segundos.
- **Fazer migalhas de biscoito:** Siga o mesmo procedimento dos biscoitos. Use como revestimento ou ingrediente em pratos principais e vegetais.
- **Fazer migalhas de pão:** Pique o pão em pedaços de mais ou menos 4 cm de diâmetro. Siga o mesmo procedimento dos biscoitos. Use como revestimento ou ingrediente em pratos principais e vegetais.
- **Cortar frutas e legumes:** coloque 2 copos (475 ml) de pedaços de frutas ou legumes na jarra. No Pulse Mode (modo pulsar), feche a tampa e misture na velocidade Stir (mexer), pulsando algumas vezes, entre 2 e 3 segundos por vez, até que a consistência desejada seja alcançada.
- **Purê de frutas:** coloque 2 copos (475 ml) de fruta enlatada ou cozida na jarra. Adicione de 2 a 4 colheres de sopa (30 a 60 ml) de suco de fruta ou água por copo (235 ml) de fruta. Feche a tampa e misture na velocidade Puree (purê) de 5 a 10 segundos.
- **Purê de legumes:** coloque 2 copos (475 ml) de legumes enlatados ou cozidos na jarra. Adicione de 2 a 4 colheres de sopa (30 a 60 ml) de caldo de carne, água, ou leite por copo (235 ml) de legumes. Feche a tampa e misture na velocidade Puree (purê) entre 10 e 20 segundos.
- **Purê de carne:** Coloque a carne cozida, macia e cortada em cubinhos na jarra. Adicione de 3 a 4 colheres de sopa (45 a 60 ml) de caldo de carne, água ou leite por copo (235 ml) de carne. Feche a tampa e misture na velocidade Stir (mexer) por 10 segundos. Pare o Liquidificador e raspe os lados da jarra. Feche a tampa e misture na velocidade Puree (purê) por mais 10 a 20 segundos.
- **Purê de queijo cottage ou ricota:** coloque o queijo cottage ou ricota na jarra. Feche a tampa e misture na velocidade Mix (misturar) até ficar macio, entre 25 e 35 segundos. Pare o Liquidificador e se necessário adicione 1 colher de sopa (15 ml) de leite desnatado por copo (235 ml) de queijo cottage. Use como base para molhos de pouca gordura e pastas.
- **Combinar ingredientes líquidos para produtos assados:** despeje ingredientes líquidos na jarra, feche a tampa e misture na velocidade Liquefy (liquidificar) até misturar bem, entre 10 e 15 segundos. Despeje a mistura líquida sobre os ingredientes secos e misture bem.
- **Combinar farinha e líquido para espessamento:** coloque farinha e o líquido na jarra, cubra e misture na velocidade Stir (mexer) até ficar macio, entre 5 e 10 segundos.
- **Preparar molho branco:** coloque leite, farinha, e sal, se desejado, na jarra. Feche a tampa e misture na velocidade Stir (misturar) até ficar bem misturado, entre 5 e 10 segundos. Despeje na panela e cozinhe.

- **Preparar massa de panqueca ou waffle da mistura:** coloque a mistura e outros ingredientes na jarra, feche a tampa e misture na velocidade Mix (misturar) até ficar bem misturado, de 10 a 20 segundos.
- **Ralar queijo:** corte o queijo bastante frio em cubos de 1,25 a 1,5 cm. Coloque até 1/2 xícara (120 ml) de queijo na jarra. Feche a tampa e misture na velocidade Liquefy (liquidificar) entre 5 e 10 segundos. Para queijos mais duros, tais como Parmesão, utilize em temperatura ambiente então misture na velocidade Liquefy (liquidificar) entre 10 e 15 segundos.
- **Fazer farinha de aveia para o bebê:** coloque a aveia na jarra. No Pulse Mode (modo pulsar), misture na velocidade Mix (misturar) até consistência desejada, mais ou menos 5 pulsos, de 2 a 3 segundos cada pulso.
- **Fazer comida de bebê a partir de comida de adulto:** coloque a comida de adulto pronta na jarra, feche a tampa e misture na velocidade Stir (mexer) por mais ou menos 10 segundos. Então misture na velocidade Puree (purê) entre 10 e 30 segundos.

QUESTÕES AMBIENTAIS

1. Embalagem

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

2. Produto

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

3. Descarte

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

ASSISTÊNCIA TÉCNICA OU DE MANUTENÇÃO

Em caso de dúvidas ou de problemas no produto, entre em contato com a Central de Relacionamento KitchenAid. Ao ligar, tenha em mãos o número do modelo e o número de série do seu produto. Ambos os números podem ser encontrados na etiqueta, que está localizada na parte de baixo do produto e ou na parte traseira do manual de instruções.

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

TERMO DE GARANTIA

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

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

A garantia compreende a substituição de peças e mão-de-obra no reparo de defeitos devidamente constatados, pelo fabricante ou pelo Serviço Autorizado KitchenAid, como sendo de fabricação. Durante o período de vigência da garantia, o produto terá assistência técnica da Central de Relacionamento KitchenAid. As garantias legal e/ou especial ficam automaticamente invalidadas se:

- O uso do produto não for exclusivamente doméstico;
- Não forem observadas as orientações e recomendações do **Manual do Consumidor** quanto a utilização do produto;
- Na instalação do produto não forem observadas as especificações e recomendações do **Manual do Consumidor** quanto às condições para instalação do produto, tais como, nivelamento do produto, adequação do local para instalação, tensão elétrica compatível com o produto, etc;
- Na instalação, as condições elétricas e/ou hidráulicas e/ou de gás não forem compatíveis com a recomendada no **Manual do Consumidor** do produto;
- Tenha ocorrido mau uso, uso inadequado ou se o produto tiver sofrido alterações ou modificações estéticas e/ou funcionais, bem como, tiver sido realizado conserto por pessoas ou entidades não credenciadas pela **Whirlpool S.A.**;
- Houver sinais de violação do produto, remoção e/ou adulteração do número de série ou da etiqueta de identificação do produto.

As garantias legal e/ou especial não cobrem:

- Despesas decorrentes e conseqüentes de instalação de peças e acessórios que não pertençam ao produto, mesmo aqueles comercializados pela **Whirlpool S.A.**, salvo os especificados para cada modelo no **Manual do Consumidor**;
- Despesas com mão-de-obra, materiais, peças e adaptações necessárias à preparação do local para instalação do produto, ou seja: rede elétrica, de gás ou hidráulica, alvenaria, aterramento, esgoto, etc;

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

A garantia especial não cobre:

- Deslocamentos para atendimentos de produtos instalados fora da área de cobertura dos Serviços Autorizados KitchenAid, o qual poderá cobrar taxa de locomoção do técnico, previamente aprovada pelo consumidor;
- Peças sujeitas ao desgaste natural, descartáveis ou consumíveis, peças móveis ou removíveis em uso normal, tais como, lâmpadas, filtros, botões de comando, puxadores, bem como, a mão-de-obra utilizada na aplicação das peças e as conseqüências advindas dessas ocorrências.

Considerações Gerais:

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

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

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

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

Whirlpool S.A.

Unidade de Eletrodomésticos

Atendimento ao Consumidor

Rua Olympia Semeraro nº 675 - Jardim Santa Emília

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

Capitais e regiões metropolitanas: 4004 1759

Demais localidades: 0800 722 1759

