

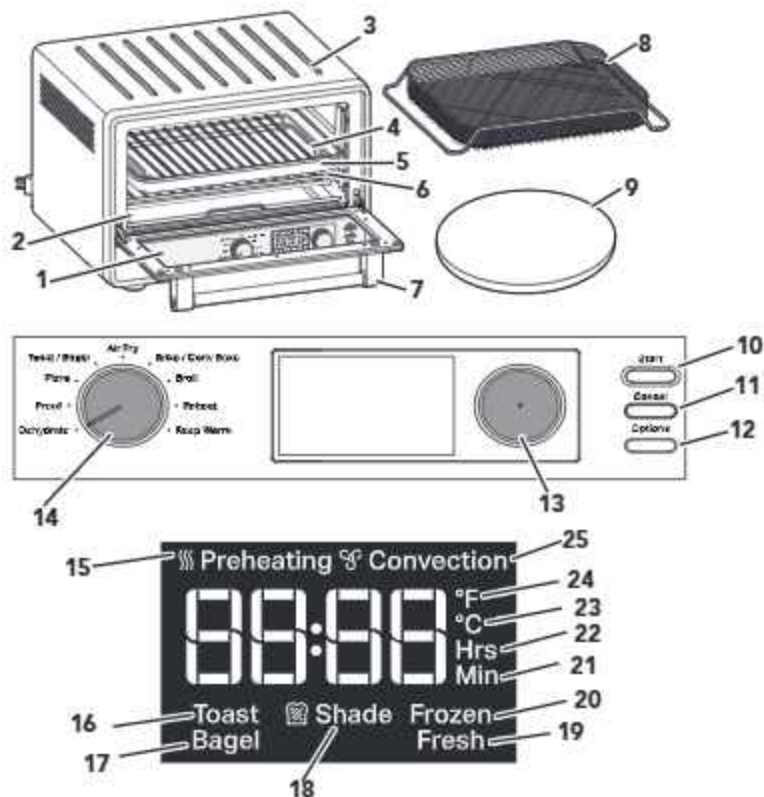


# KitchenAid

Countertop Oven  
Forno de bancada  
7KCO128ZBM



## PARTS AND FEATURES



- |    |   |    |                                  |
|----|---|----|----------------------------------|
| 1  | Toughened Glass Window                    | 14 | Mode Knob: Cooking Mode Selector |
| 2  | Removable Crumb Tray                      | 15 | Preheating Icon                  |
| 3  | Cool Down Surface for Removable Oven Rack | 16 | Toast Icon                       |
| 4  | Chrome-Plated Steel Broiling Rack         | 17 | Bagel Icon                       |
| 5  | Enamel-Coated Pan                         | 18 | Shade Icon                       |
| 6  | Chrome-Plated Steel Oven Rack             | 19 | Fresh Icon                       |
| 7  | Door Handle                               | 20 | Frozen Icon                      |
| 8  | Air Fry Basket                            | 21 | Minutes Icon                     |
| 9  | Pizza Stone                               | 22 | Hours Icon                       |
| 10 | Start: Start Selected Cooking Mode        | 23 | Celsius Icon                     |
| 11 | Cancel: Stops Selected Cooking Mode       | 24 | Fahrenheit Icon                  |
| 12 | Options                                   | 25 | Convection Icon                  |
| 13 | Temperature/Timer Knob                    |    |                                  |

**NOTE:** Press and hold the Options button for 3 seconds to switch between the temperature units Fahrenheit (°F) and Celsius (°C).

## PRODUCT SAFETY

### Your safety and the safety of others are very important.

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



This is the safety alert symbol.

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

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

**DANGER**

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

**WARNING**

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

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

## IMPORTANT SAFEGUARDS

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

1. Read all instructions. Misuse of appliance may result in personal injury.
2. Do not touch hot surfaces. Use handles or knobs.
3. To protect against risk of electrical shock, do not put cord, plugs, or any parts of the Countertop Oven in water or other liquid.
4. This appliance is not intended for use by persons (including children) with reduced physical, sensory or mental capabilities, or lack of experience and knowledge, unless they have been given supervision or instruction concerning use of the appliance by a person responsible for their safety. Close supervision is necessary when any appliance is used near children. Children should be supervised to ensure that they do not play with the appliance.
5. 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.
6. The use of accessories/attachments not recommended or sold by KitchenAid may cause fire, electrical shock, or injury to persons.
7. Do not let cord hang over edge of table or counter, or touch hot surfaces.
8. Do not place on or near a hot gas or electric burner, or in a heated oven.
9. Extreme caution must be used when moving an appliance containing hot oil or other hot liquids.
10. If the supply cord is damaged, it must be replaced by the KitchenAid, its service agent or similarly qualified persons in order to avoid a hazard.
11. Use extreme caution when removing Multipurpose Pan, Oven Rack, or disposing of hot grease.
12. Oversize foods or metal utensils must not be inserted in a Countertop Oven as they may create a fire or risk of electric shock.



## PRODUCT SAFETY

13. A fire may occur if Countertop Oven is covered or touching flammable material, including curtains, draperies, walls, and the like, when in operation. Do not store any item on top of the appliance when in operation.
14. Do not clean with metal scouring pads. Pieces can break off the pad and touch electrical parts, creating a risk of electric shock.
15. Extreme caution should be exercised when using containers constructed of materials other than metal or glass.
16. Do not store any materials, other than KitchenAid recommended accessories, in this Countertop Oven when not in use.
17. Do not place any of the following materials in the Countertop Oven: Paper, cardboard, plastic, or anything similar.
18. Do not cover crumb drawer or any part of the Countertop Oven with metal foil. This will cause overheating of the oven.
19. To disconnect, turn the Countertop Oven off by pressing Cancel button, then remove plug from wall outlet.
20. Do not use the appliance outdoors.
21. Do not use appliance for other than intended use.
22. Unplug from outlet when not in use and before cleaning. Allow to cool before putting on or taking off parts.
23. The appliance is not intended to be operated by means of an external timer or separate remote-control system.
24. Refer to the "Care and Cleaning" section for instructions on cleaning the surfaces in contact with food.
25. During normal operation, you may occasionally notice a small amount of vapor escaping from the oven door. This may occur in some instances depending on the food and cycle used, and it is not a cause for concern. The vapor release does not affect the oven's performance or safety.
26. This appliance is intended to be used in household and similar applications such as:
  - staff kitchen areas in shops, offices or other working environments;
  - farmhouses;
  - by clients in hotels, motels and other residential type environments;
  - bed and breakfast type environments.

## SAVE THESE INSTRUCTIONS

This product is designed for household use only.



**CAUTION:** Surface may get hot during use.





# PRODUCT SAFETY

## ELECTRICAL REQUIREMENTS

### ⚠ WARNING



#### Electrical Shock Hazard

Plug into a grounded 3 prong outlet.

Do not remove ground prong.

Do not use an adapter.

Do not use an extension cord.

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

**Voltage:** 127 V-  
**Frequency:** 60 Hz  
**Power:** 1800 W

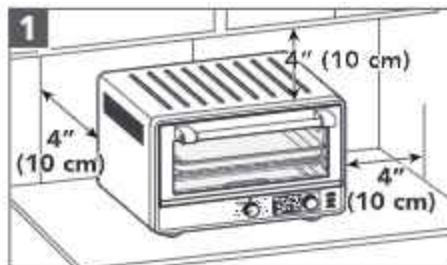
**NOTE:** If the plug does not fit in the outlet, contact a qualified electrician. Do not modify the plug in any way. Do not use an adapter.

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

## GETTING STARTED

Before first use, clean all parts and accessories (see "Care and Cleaning" section). Place the Countertop Oven on a dry and flat level surface. Remove all packaging materials and labels, if present.



Make sure all sides are positioned with at least 4" (10 cm) distance.



Open the door and align the rack with the grooves for desired positions (see "Countertop Oven Rack Position" section).

## GETTING STARTED

### ⚠ WARNING



#### Electrical Shock Hazard

Plug into a grounded 3 prong outlet.

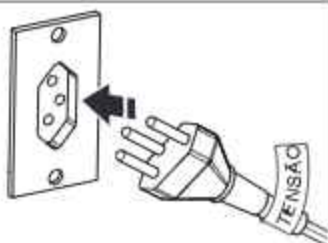
Do not remove ground prong.

Do not use an adapter.

Do not use an extension cord.

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

3



Plug into a grounded 3 prong outlet. Your Countertop Oven is now ready to use.

**NOTE:** Upon first use, the Air Fryer may produce light smoke. This is normal.

## TIME RECOMMENDATION - AIR FRY FUNCTION

| FOOD             | PORTION | TEMPERATURE<br>°F (°C) | TIME          |
|------------------|---------|------------------------|---------------|
| Chicken Nuggets  | 1 Layer | 425°F (218°C)          | 8-10 minutes  |
| Chicken Tenders  | 1 Layer | 425°F (218°C)          | 13-15 minutes |
| Chicken Wings    | 1 Layer | 425°F (218°C)          | 18-20 minutes |
| Fish Fillets     | 1 Layer | 450°F (232°C)          | 12-14 minutes |
| Fish Sticks      | 1 Layer | 450°F (232°C)          | 10-12 minutes |
| French Fries     | 1 Layer | 425°F (218°C)          | 22-24 minutes |
| Mozarella Sticks | 1 Layer | 450°F (232°C)          | 5-7 minutes   |
| Taquitos         | 1 Layer | 400°F (204°C)          | 5-7 minutes   |

**NOTE:** Gently spray the basket with oil before each batch of food. No more oil is needed. Results may vary with different food brands and sizes. Follow Toaster Oven instructions from the back of the food package and reduce time.

**TIP:** When cooking fatty foods, such as non breaded poultry with skin, use the baking pan instead of the Air Fry Basket to catch excess oil that may drip from the food.

## COOKING FUNCTIONS

### PREHEATING

Preheating your Countertop Oven is important for consistent and even results. Once you select your desired cooking mode or any other settings, and press "Start".

The light ring around the Start button will be on, and the Preheat indicator will show on the LCD. Once the oven has reached the set temperature, a tone will sound to let you know that you can insert food and begin cooking. Preheating is not necessary in all cooking modes.

To skip the Preheat and Start the timer directly, push the Start button a second time.

# COOKING FUNCTIONS

**NOTE:** Automatic Preheat is not programmed for Dehydrate, Proof, Keep Warm, Reheat, Toast, and Bagel functions.

## CONVECTION

The convection fan is controlled by the Options button. Pushing the Options button will toggle the fan on or off for Bake. A "Convection" label and fan icon will appear on the display when the convection fan is on. The Air Fry function uses a high speed convection fan that cannot be turned off. The Dehydrate function uses the high speed convection fan as preset, but it may be turned off by pushing the Options button.



| COOKING FUNCTION | RECOMMEND RACK POSITION | PRESET TEMP. °F (°C) | TEMPERATURE RANGE °F (°C) | PRESET TIME | PREHEAT       |
|------------------|-------------------------|----------------------|---------------------------|-------------|---------------|
| Dehydrate        | Upper/Lower             | 150°F (65°C)         | 80–180°F (26–82°C)        | 6 hours     | -             |
| Proof            | Lower                   | 90°F (32°C)          | 75–90°F (24–32°C)         | 30 minutes  | -             |
| Air Fry          | Lower                   | 400°F (204°C)        | 150–450°F (65–232°C)      | 17 minutes  | Auto          |
| Bake             | Lower                   | 350°F (176°C)        | 150–450°F (65–232°C)      | 30 minutes  | Auto          |
| Broil            | Upper                   | 400°F (204°C)        | 350–400°F (176–204°C)     | 8 minutes   | Auto          |
| Reheat           | Lower                   | 300°F (148°C)        | 150–450°F (65–232°C)      | 15 minutes  | -             |
| Keep Warm        | Lower                   | 170°F (76°C)         | 150–450°F (65–232°C)      | 1 hour      | -             |
| Frozen Pizza     | Lower                   | 400°F (204°C)        | 150–450°F (65–232°C)      | 17 minutes  | Auto          |
| Fresh Pizza      | Lower                   | 450°F (232°C)        | 150–450°F (65–232°C)      | 15 minutes  | Auto w/ stone |

**Note:** Preheat can be skipped by pressing "Start" button twice - not recommended for Fresh Pizza function.

Cook all foods to minimum safe internal temperatures. Consuming raw or undercooked meats, poultry, seafood, shellfish, or eggs may increase your risk of food borne illness.

| TOASTING FUNCTIONS  | RECOMMEND RACK POSITION | PRESET SHADE | SHADE RANGE (LIGHT TO DARK) | ELEMENTS RUN    |
|---|-------------------------|--------------|-----------------------------|-----------------|
|  Toast | Lower                   | 4            | 1-8                         | Runs 4 elements |
|  Bagel | Lower                   | 4            | 1-8                         | Runs 4 elements |

## COUNTERTOP OVEN RACK POSITION

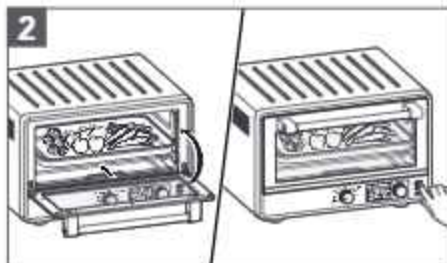
|   |   |
|---|---|
| <p>Bottom rack position for Air Fry, Bake, Dehydrate, Keep Warm, Pizza, Proof, Reheat</p> |  |
| <p>Top rack position for Broil, Dehydrate</p>   |  |

## USING THE DEHYDRATE FUNCTION

Dehydrate option is to remove moisture content from veggies or fruits to dry and preserve them.



Set the Mode knob to Dehydrate.  
The preset temperature 150°F will be shown.  
If desired, rotate knob to adjust.  
Press the knob to show preset time.  
The preset time is 6 hours. If desired, rotate knob to adjust.

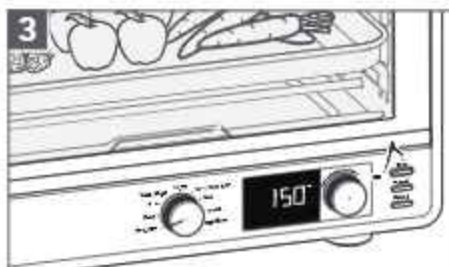


Open the door and place the food on the center of the rack. Close the door.  
Press Start to start the cycle.





## USING THE DEHYDRATE FUNCTION



When the time has elapsed, the end signal will sound and the Air Fryer will shut off automatically.

**IMPORTANT:** Always use oven mitts when removing pans or racks.

## USING THE PROOF FUNCTION

The Proof function maintains a warm environment useful for rising yeast.

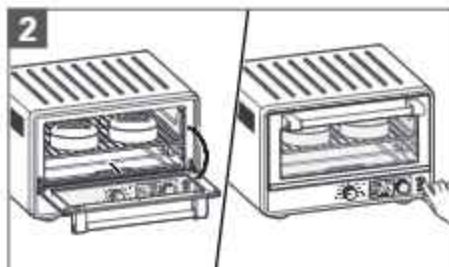
Use for dough. To speed up bread proofing. With a range of 75–90°F temperature and lower heating elements, this setting can be used to accelerate bread proofing (rising).



Set the Mode knob to Proof.

The preset temperature 90°F will be shown. If desired, rotate knob to adjust.

Press the knob to show preset time. The preset time is 30 minutes. If desired, rotate knob to adjust.



Open the door and place the food on the center of the rack. Close the door. Press Start to start the cycle.



When the time has elapsed, the end signal will sound and the Countertop Oven will shut off automatically.

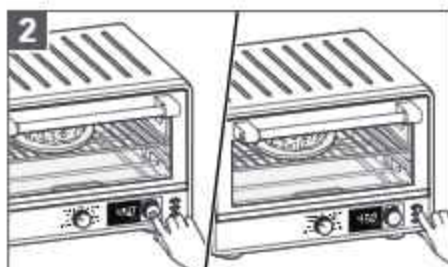
## USING THE PIZZA (FROZEN/FRESH) FUNCTION

The Pizza Function distributes power to the top and bottom heating elements to maintain the desired Oven temperature to cook homemade or Frozen Pizza.

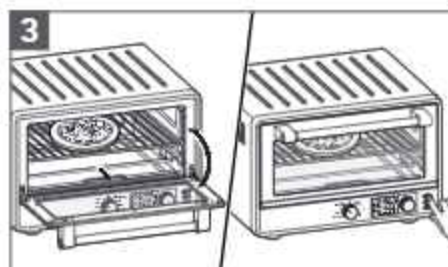


Set the Mode knob to Pizza.

The default mode is Frozen. To cook Fresh pizza, select the Options button to toggle to Fresh.



The preset temperatures are 400°F (204°C) for Frozen and 450°F (232°C) for Fresh pizza. If desired, rotate the knob to adjust. Press the knob to show preset time. The preset times are 17 minutes for Frozen and 15 minutes for Fresh pizza. If desired, rotate knob to adjust.



Place the Pizza Stone in the Oven while the oven is preheating. Once the oven is preheated, take out the Pizza Stone and place pizza on the stone. Insert back into the oven. Close the door. Press Start to start the cycle.



When the time has elapsed, the end signal will sound and the Countertop oven will shut off automatically. If cooking another pizza, please make sure to preheat the Pizza Stone again.

### Tips when using Pizza Function:

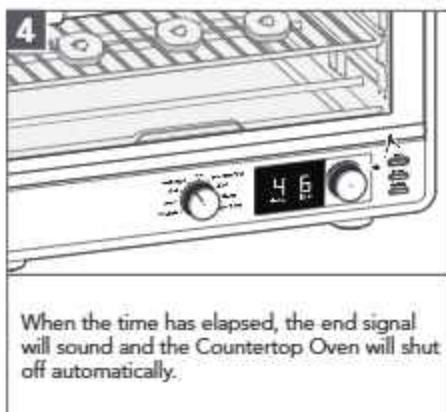
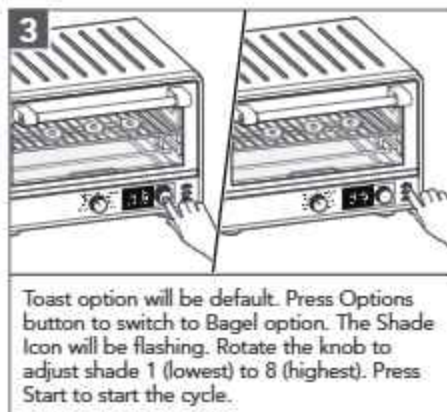
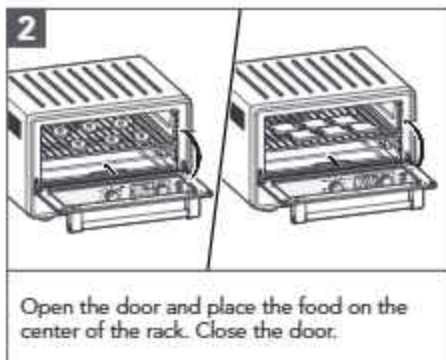
- When using Fresh Pizza mode, recommend to preheat the oven (with Pizza Stone inside) for full time. If cooking multiple pizzas, recommend to always preheat the oven and stone again for optimal results.
- Results may vary with different doughs, ingredients, and brands. For frozen pizzas, it is recommended to follow time and temperature directions included on the food packaging.
- Thick crust, self-rising, or deep-dish pizzas may require longer cooking times.



## USING THE TOAST OR BAGEL FUNCTION

In Toast mode, your oven distributes power to the top and bottom heating elements to maintain the desired oven temperature.

In Bagel mode, the oven distributes power between the top and bottom heating elements to nicely brown the top of cut bagels while gently warming the outside.

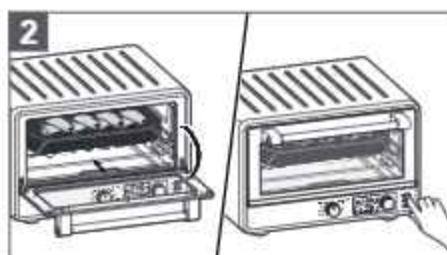


## USING THE AIR FRY FUNCTION

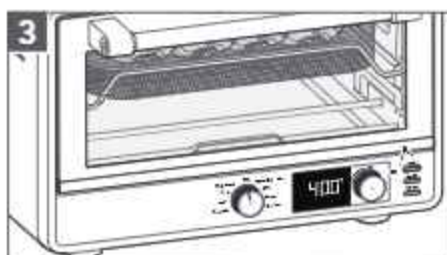
The Air Fry function uses a combination of hot air and heating elements to prepare crispy foods.



## USING THE AIR FRY FUNCTION



Open the door and place the food on the center of the rack. Close the door. Press Start to start the cycle.



When the time has elapsed, the end signal will sound and the Countertop Oven will shut off automatically.

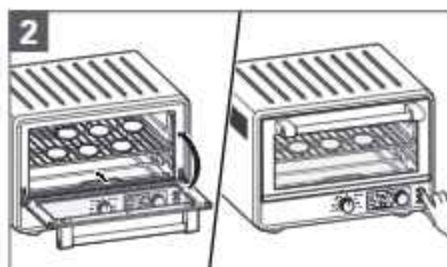
## USING THE BAKE FUNCTION

In Bake mode, food will prepare in dry heat like bread, cake, toast etc. Both the top and bottom cooking elements cycle on and off while baking. Recipes will vary and cooking time should be monitored for desired results. For better cooking results, select the correct cooking pan to allow for proper air circulation.

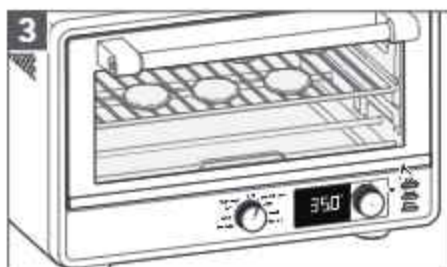
The convection fan can be turned ON or OFF by pressing the convection button.



Set the Mode knob to Bake/Conv Bake. The preset temperature 350°F will be shown. If desired, rotate knob to adjust. Press the knob to show preset time. The preset time is 30 minutes. If desired, rotate knob to adjust.



Open the door and place the food on the center of the rack. Close the door. Press Start to start the cycle.



When the time has elapsed, the end signal will sound and the Countertop Oven will shut off automatically.





## USING THE BROIL FUNCTION

Only the top cooking elements heat when the Broil function is selected. Use the included broil pan directly on the oven rack for even browning and easy cleanup. The broil pan may also be used for the Bake and Warm settings.

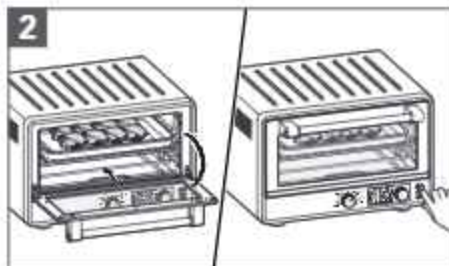
The convection fan can be turned on or off by pressing the convection button.



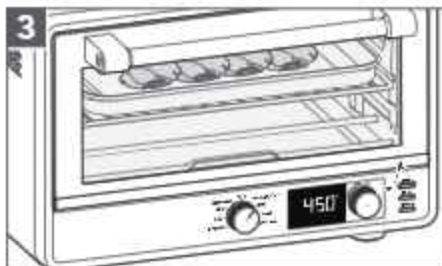
Set the Mode knob to Broil.

The preset temperature 400°F will be shown. If desired, rotate knob to adjust.

Press the knob to show preset time. The preset time is 8 minutes. If desired, rotate knob to adjust.



Open the door and place the food on the center of the rack. Close the door. Press Start to start the cycle.



When the time has elapsed, the end signal will sound and the Countertop Oven will shut off automatically.

## USING THE REHEAT FUNCTION

In Reheat function oven distributes power to the top and bottom elements to bring food to serving temperature.

The convection fan can be turned on or off by pressing the convection button.



Set the Mode knob to Reheat.

The preset temperature 300°F will be shown. If desired, rotate knob to adjust.

Press the knob to show preset time. The preset time is 15 minutes. If desired, rotate knob to adjust.

## USING THE REHEAT FUNCTION



Open the door and place the food on the center of the rack. Close the door. Press Start to start the cycle.



When the time has elapsed, the end signal will sound and the Countertop Oven will shut off automatically.

## USING THE KEEP WARM FUNCTION

### **⚠ WARNING**

#### **Food Poisoning Hazard**

**Do not let food sit in oven more than one hour before or after cooking.**

**Doing so can result in food poisoning or sickness.**

In Keep Warm mode, your oven distributes power to the bottom elements to keep food warm after cooking, so it may be served hot.

The convection fan can be turned ON by pressing the convection button.

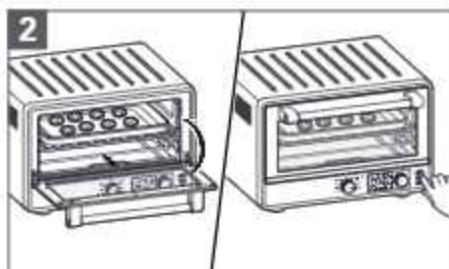


Set the Mode knob Keep Warm.

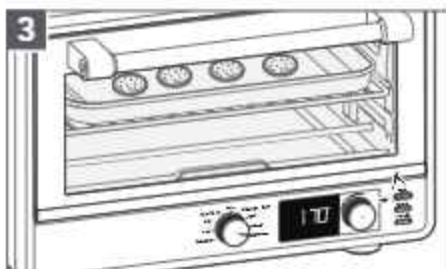
The preset temperature 170°F will be shown. If desired, rotate knob to adjust.

Press the knob to show preset time. The preset time is 1 hour. If desired, rotate knob to adjust.

## USING THE KEEP WARM FUNCTION



Open the door and place the food on the center of the rack. Close the door. Press Start to start the cycle.

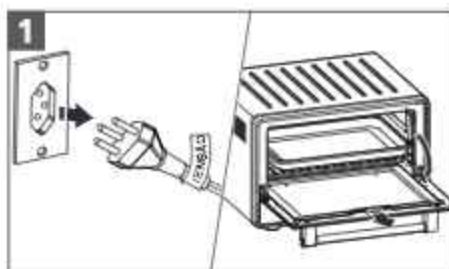


When the time has elapsed, the end signal will sound and the Countertop Oven will shut off automatically.

## CARE AND CLEANING

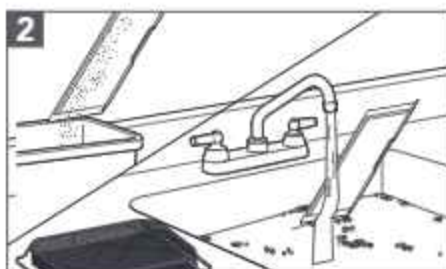
**IMPORTANT:** Allow the appliance to cool completely before putting on or taking off parts, and before cleaning the appliance.

**IMPORTANT:** Caring for a Pizza Stone only requires brushing off the surface of dried crumbs or food particles after baking. There is no water, soap or scrubbing required. Wait until the Pizza Stone has completely cooled, then brush off excess food particles and return to storage. Keep in mind over time the Pizza Stone will likely develop some discoloration or staining – this is a result of normal usage.

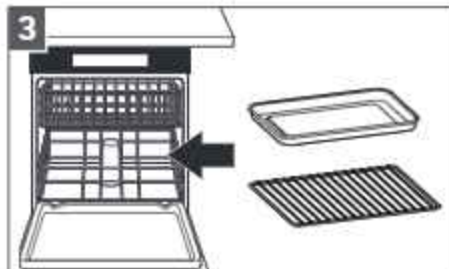


Unplug the Countertop Oven from the outlet.

To remove the Crumb Tray, Air Fry Basket, open the door, grasp the crumb tray handle, and slide straight out.



Empty and wash in warm, sudsy water, if needed. Dry with a soft cloth. Open the door and slide it back into place. A soft bristle brush can be used to clean the mesh on the Air Fry Basket.



The following parts are dish-washer safe, but hand washing is recommended: Oven rack and Multipurpose pan.


**IMPORTANT:** Do not use cleaning agents, abrasive cleansers, or metal scouring pads on the inner or outer surfaces of the Air Fryer. They could scratch the surface.

**INTERIOR:** The inside walls of the oven feature a nonstick coating. Remove heavy spatter with a nylon or polyester mesh pad, sponge, or cloth dampened with warm water. Dry thoroughly.

**EXTERIOR:** Wipe the outside of the Air Fryer with a clean, damp cloth and dry thoroughly.

**IMPORTANT:** Ensure all parts and surfaces are completely dry before re-use.

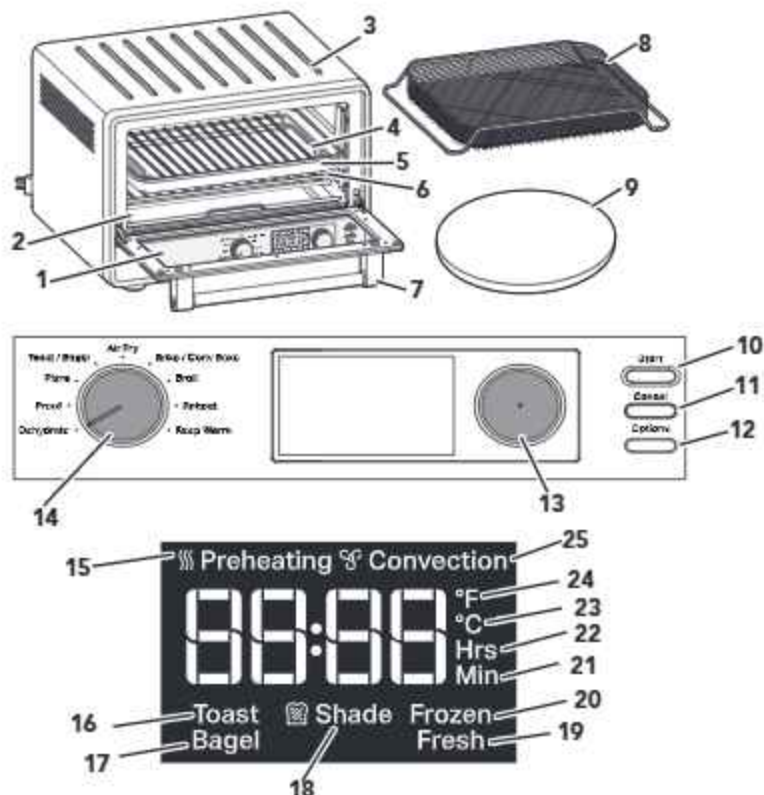
## TROUBLESHOOTING

|   |   |
|---|---|
|            | <b>⚠ WARNING</b>                            |
|   | <b>Electrical Shock Hazard</b>              |
|   | <b>Plug into a grounded 3 prong outlet.</b> |
|   | <b>Do not remove ground prong.</b>          |
|   | <b>Do not use an adapter.</b>               |
| <b>Do not use an extension cord.</b>  |   |
| <b>Failure to follow these instructions can result in death, fire, or electrical shock.</b> |   |

| PROBLEM   | SOLUTION   |
|---|--|
| If the oven fails to start  | Check to see if the oven is plugged into a grounded 3 prong outlet.<br>Check to see if the fuse in the circuit breaker box to the oven is in working order.  |
| If the problem cannot be corrected                                      | See the "Warranty and Service" sections.<br>Do not return the Countertop Oven to the retailer – retailers do not provide service.  |
| If the wrong temperature unit is displayed                              | Press and hold the Options button for 3 seconds to switch between Fahrenheit (°F) and Celsius (°C) temperature units.  |
| Upper cooking elements visibly glow, but bottom cooking elements do not | The upper cooking elements use higher power for better browning performance. The lower cooking elements are on, but may not visibly glow like the upper cooking elements. This is normal and your Countertop Oven is working properly.   |
| If "E1 or E2" flashes on the display and a chime sounds                 | The NTC Sensor may not be working. This issue can not be corrected. Please see the "Warranty and Service" sections.  |
| If "PF" is shown on the display   | The oven will display "PF" when it is powered up for the first time, or has experienced a power failure. If a cooking function was in process, dispose of food; it might not be thoroughly cooked. "PF" code will be eliminated by turn a knob or Start button.  |
| Steam coming out of the oven  | If what you notice is steam, this may occur in some instances depending on the food and cycle used, and it is not a cause for concern. It's release does not affect the oven's performance or safety. However, if you observe anything other than steam, please contact customer support for further assistance. |



## PEÇAS E FUNCIONALIDADES



- |    |  |    |   |
|----|--|----|---|
| 1  | Janela de vidro temperado                                  | 14 | Botão de modo; Seletor de modo de cozimento |
| 2  | Bandeja de migalhas removível                              | 15 | Ícone de pré-aquecimento                    |
| 3  | Superfície de resfriamento para grelha do forno removível  | 16 | Ícone de torrada                            |
| 4  | Grelha em aço cromado                                      | 17 | Ícone de bagel                              |
| 5  | Bandeja esmaltada  | 18 | Ícone de tonalidade                         |
| 6  | Grelha de forno em aço cromado                             | 19 | Ícone de alimento fresco                    |
| 7  | Alça da porta  | 20 | Ícone de congelado                          |
| 8  | Cesta para fritar a ar                                     | 21 | Ícone de minutos                            |
| 9  | Pedra para assar pizza                                     | 22 | Ícone de horas                              |
| 10 | Start (Iniciar): Inicia o modo de cozimento selecionado    | 23 | Ícone de Celsius                            |
| 11 | Cancel (Cancelar): Cancela o modo de cozimento selecionado | 24 | Ícone de Fahrenheit                         |
| 12 | Options (Opções)   | 25 | Ícone de convecção                          |
| 13 | Botão de temperatura/timer                                 |    |   |

**OBSERVAÇÃO:** Mantenha pressionado o botão Options (Opções) por 3 segundos para alternar entre as unidades de temperatura Fahrenheit (°F) e Celsius (°C).

## SEGURANÇA DE PRODUTOS

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

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



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

**⚠ PERIGO**

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

**⚠ ADVERTÊNCIA**

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

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

## RECOMENDAÇÕES IMPORTANTES

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

1. Leia todas as instruções. O uso incorreto do aparelho pode resultar em ferimentos pessoais.
2. Não toque em superfícies quentes. Use os pegadores ou botões.
3. Para se proteger contra o risco de choque elétrico, não coloque cabos, plugues ou qualquer parte do forno de bancada em água ou outro líquido.
4. Este aparelho não deve ser usado por pessoas (incluindo crianças) com capacidades físicas, sensoriais ou mentais limitadas ou sem experiência e conhecimento, a menos que as mesmas recebam supervisão e instruções de uso do aparelho de uma pessoa responsável por sua segurança. A supervisão cuidadosa é necessária quando o aparelho é usado próximo a crianças. As crianças devem ser supervisionadas para garantir que não brinquem com o aparelho.
5. Não opere qualquer dispositivo com fiação ou tomada danificados, após defeito do dispositivo ou caso tenha sido derrubado ou danificado de qualquer forma. Devolva o aparelho para a unidade de serviço autorizado para que seja examinado, consertado ou para receber ajustes mecânicos ou elétricos.
6. O uso de acessórios/anexos não recomendados ou vendidos pela KitchenAid pode causar incêndios, choques elétricos ou lesões às pessoas.
7. Não deixe a fiação pendurada sobre a beira da mesa ou balcão, nem toque nas superfícies quentes.
8. Não coloque sobre ou perto de um queimador a gás ou elétrico quente ou em um forno aquecido.
9. Deve-se ter extremo cuidado ao mover um aparelho que contenha óleo quente ou outros líquidos quentes.



## SEGURANÇA DE PRODUTOS

10. Se o fio elétrico apresentar danos, ele precisa ser substituído pelo fabricante, seu serviço autorizado ou pessoa igualmente qualificada para se evitar uma situação de perigo.
11. Tenha muito cuidado ao remover a bandeja multiuso, a grelha do forno ou ao descartar gordura quente.
12. Alimentos grandes ou utensílios de metal não devem ser inseridos no forno de bancada, pois podem causar um incêndio ou risco de choque elétrico.
13. Um incêndio pode ocorrer se o forno de bancada for coberto com ou tocar em um material inflamável, incluindo cortinas, tapeçarias, paredes e similares enquanto ele estiver em funcionamento ou aquecido. Não guarde itens em cima do aparelho durante o funcionamento.
14. Não limpe com esponjas de aço. A esponja pode soltar pedaços e tocar nas peças elétricas, criando risco de choque elétrico.
15. Deve-se ter extremo cuidado ao usar recipientes construídos com materiais que não sejam metal ou vidro.
16. Não armazene nenhum material, exceto os acessórios recomendados pela KitchenAid, neste forno de bancada quando não estiver em uso.
17. Não coloque nenhum dos seguintes materiais no forno de bancada: papel, papelão, plástico ou algo semelhante.
18. Não cubra a gaveta de migalhas ou qualquer parte do forno de bancada com papel alumínio. Isso causará superaquecimento do forno.
19. Para desconectá-lo, "desligue" o forno de bancada pressionando o botão Cancel (Cancelar) e, em seguida, remova o plugue da tomada.
20. Não utilize o aparelho em áreas externas.
21. Somente use o equipamento para os fins especificados.
22. Desconecte da tomada quando ele não estiver sendo usado e antes da limpeza. Permita que ele esfrie antes de colocar ou remover peças.
23. O equipamento não deve ser operado através de um timer externo ou sistema de controle remoto separado.
24. Consulte a seção "Manutenção e Limpeza" para obter instruções sobre como limpar as superfícies em contato com os alimentos.
25. Durante o funcionamento, você pode ocasionalmente notar uma pequena quantidade de vapor escapando pela porta do forno. Isso pode ocorrer em alguns casos, dependendo do alimento e do ciclo utilizado, e não é motivo de preocupação. A liberação de vapor não afeta o desempenho ou a segurança do forno.
26. Este aparelho deve ser usado para aplicações domésticas e similares como:
  - áreas de cozinha dos funcionários em lojas, escritórios ou outros ambientes de trabalho;
  - casas de fazenda;
  - por clientes em hotéis, motéis e outros ambientes de tipo residencial;
  - ambientes do tipo alojamento/pousada.

## GUARDE ESTAS INSTRUÇÕES

Este produto só deve ser utilizado no ambiente doméstico.



**CUIDADO:** A superfície pode ficar quente durante o uso.



# SEGURANÇA DE PRODUTOS

## REQUISITOS ELÉTRICOS

### ⚠️ ADVERTÊNCIA



#### Perigo de choque elétrico

Conecte a uma tomada aterrada.

Não remova o pino de aterramento.

Não utilize adaptadores.

Não utilize extensões.

O não cumprimento dessas instruções pode resultar em morte, fogo ou choque elétrico.

Tensão: 127 V-  
Frequência: 60 Hz  
Potência: 1.800 W

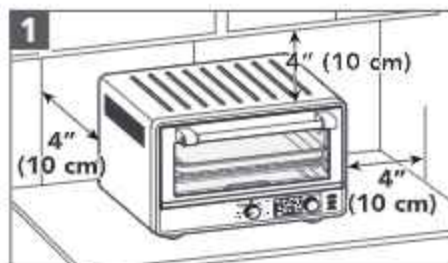
**OBSERVAÇÃO:** Se o plugue não encaixar na tomada, entre em contato com um electricista qualificado.  
Não altere o plugue de forma alguma.  
Não utilize um adaptador.

Não utilize um cabo de extensão.  
Se o fio elétrico for muito curto, chame um electricista qualificado ou técnico de assistência para instalar uma tomada perto do aparelho.

O fio não deve ser colocado de forma que fique pendurado na bancada ou tampo da mesa, onde possa ser puxado por crianças ou que alguém possa tropeçar nele involuntariamente.

## PRIMEIROS PASSOS

Antes do primeiro uso, limpe todas as peças e acessórios (ver seção "Cuidados e Limpeza"). Coloque o forno de bancada em uma superfície seca e plana. Remova todos os materiais e etiquetas de embalagem, se houver.



1 Certifique-se de que todos os lados estejam posicionados com pelo menos 10 cm (4 pol.) de distância.



2 Abra a porta e alinhe a grelha com as ranhuras para as posições desejadas (consulte a seção "Posição da grelha do forno na bancada").



## PRIMEIROS PASSOS

### ⚠️ ADVERTÊNCIA



#### Perigo de choque elétrico

Conecte a uma tomada aterrada.

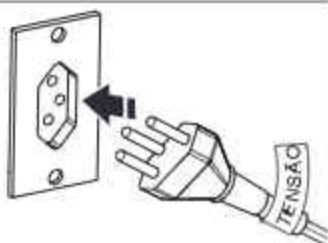
Não remova o pino de aterramento.

Não utilize adaptadores.

Não utilize extensões.

O não cumprimento dessas instruções pode resultar em morte, fogo ou choque elétrico.

3



Conecte em uma tomada aterrada de 3 pontos.  
Seu forno de bancada está pronto para uso.

**OBSERVAÇÃO:** Na primeira utilização, a fritadeira a ar pode produzir uma leve fumaça. Isso é normal.

PORTUGUÊS

## RECOMENDAÇÃO DE TEMPO – FUNÇÃO FRITAR A AR

| ALIMENTO          | PORÇÃO   | TEMPERATURA °F (°C) | TEMPO           |
|-------------------|----------|---------------------|-----------------|
| Nuggets de frango | 1 Camada | 425 °F (218 °C)     | 8 a 10 minutos  |
| Tiras de frango   | 1 Camada | 425 °F (218 °C)     | 13 a 15 minutos |
| Asas de frango    | 1 Camada | 425 °F (218 °C)     | 18 a 20 minutos |
| Filés de peixe    | 1 Camada | 450 °F (232 °C)     | 12 a 14 minutos |
| Isca de peixe     | 1 Camada | 450 °F (232 °C)     | 10 a 12 minutos |
| Batatas fritas    | 1 Camada | 425 °F (218 °C)     | 22 a 24 minutos |
| Tiras de muçarela | 1 Camada | 450 °F (232 °C)     | 5 a 7 minutos   |
| Taquitos          | 1 Camada | 400 °F (204 °C)     | 5 a 7 minutos   |

**OBSERVAÇÃO:** Pulverize cuidadosamente a cesta com óleo antes de cada porção de comida. Não é necessário mais óleo. Os resultados podem variar com diferentes marcas e tamanhos de alimentos. Siga as instruções específicas no verso da embalagem do alimento para otimizar o tempo.

**DICA:** Ao cozinhar alimentos gordurosos, como aves não empanadas com pele, use a assadeira em vez da cesta de fritura para coletar o excesso de óleo que pode pingar dos alimentos.

## FUNÇÕES DE COZIMENTO

### PRÉ-AQUECER

Pré-aquecer o forno de bancada é importante para obter resultados consistentes e uniformes. Depois de selecionar o modo de cozimento desejado ou qualquer outra configuração, pressione "Start" (Iniciar).

O anel luminoso ao redor do botão Iniciar acenderá e o indicador de pré-aquecimento será exibido no LCD. Assim que o forno atingir a temperatura definida, será emitido um sinal sonoro para avisar que é permitido inserir os alimentos e começar a cozinhar. O pré-aquecimento não é necessário em todos os modos de cozimento.

Para pular o pré-aquecimento e iniciar o timer diretamente, pressione o botão Start (Iniciar) uma segunda vez.

## FUNÇÕES DE COZIMENTO

**OBSERVAÇÃO:** O pré-aquecimento automático não está programado para as funções Dehydrate (Desidratador), Proof (Prova), Keep Warm (Manter quente), Reheat (Reaquecer), Toast (Torrada) e Bagel.

### CONVECÇÃO

O ventilador de convecção é controlado pelo botão Options (Opções). Pressionar o botão Options (Opções) ativará (ON) ou desativará (OFF) o ventilador para Bake (Assar). Uma legenda "Convection" (Convecção) e um ícone de ventilador aparecerão no visor quando o ventilador de convecção estiver ligado. A função Air Fry (Fritar a ar) usa um ventilador de convecção de alta velocidade que não pode ser desligado. A função Dehydrate (Desidratador) usa o ventilador de convecção de alta velocidade como predefinido, mas pode ser desligado pressionando o botão Options (Opções).

| FUNÇÃO DE COZIMENTO            | POSIÇÃO RECOMENDADA DA GRELHA | TEMPERATURA PREDEFINIDA °F (°C) | FAIXA DE TEMPERATURA °F (°C) | TEMPO PREDEFINIDO | PRÉ-AQUECIMENTO |
|--------------------------------|-------------------------------|---------------------------------|------------------------------|-------------------|-----------------|
| Dehydrate (Desidratador)       | Superior/Inferior             | 150 °F (65 °C)                  | 80–180 °F (26–82 °C)         | 6 horas           | -               |
| Proof (Crescimento)            | Inferior                      | 90°F (32°C)                     | 75–90°F (24–32°C)            | 30 minutos        | -               |
| Air Fry (Fritar a ar)          | Inferior                      | 400 °F (204 °C)                 | 150– 450 °F (65– 232 °C)     | 17 minutos        | Auto            |
| Bake (Assar)                   | Inferior                      | 350 °F (176 °C)                 | 150– 450 °F (65– 232 °C)     | 30 minutos        | Auto            |
| Broil (Grelhar)                | Superior                      | 400°F (204°C)                   | 350–400°F (176–204°C)        | 8 minutos         | Auto            |
| Reheat (Reaquecer)             | Inferior                      | 300 °F (148 °C)                 | 150–450 °F (65–232 °C)       | 15 minutos        | -               |
| Keep Warm (Manter quente)      | Inferior                      | 170 °F (76 °C)                  | 150– 450 °F (65– 232 °C)     | 1 hora            | -               |
| Frozen Pizza (Pizza congelada) | Inferior                      | 400 °F (204 °C)                 | 150– 450 °F (65– 232 °C)     | 17 minutos        | Auto            |
| Fresh Pizza (Pizza fresca)     | Inferior                      | 450 °F (232 °C)                 | 150– 450 °F (65– 232 °C)     | 15 minutos        | Auto com pedra  |

**Observação:** O pré-aquecimento pode ser ignorado pressionando o botão "Start" (Iniciar) duas vezes – não recomendado para a função Fresh Pizza (Pizza fresca).

Cozinhe todos os alimentos em temperaturas internas mínimas seguras. Consumir carnes cruas ou mal cozidas, aves, frutos do mar, mariscos ou ovos pode aumentar o risco de doenças de origem alimentar.

| FUNÇÕES DE TORRAR   | POSIÇÃO RECOMENDADA DA GRELHA | TONALIDADE PREDEFINIDA | FAIXA DE TONALIDADE (CLARA A ESCURA) | PROCESSAMENTO DE ELEMENTOS |
|---|-------------------------------|------------------------|--------------------------------------|----------------------------|
|  Toast (Torrada) | Inferior                      | 4                      | 1-8                                  | Processa 4 elementos       |
|  Bagel           | Inferior                      | 4                      | 1-8                                  | Processa 4 elementos       |



## POSIÇÃO DA GRELHA DO FORNO DE BANCADA

Posição inferior para Air Fry (Fritar a ar), Bake (Assar), Dehydrate (Desidratar), Keep Warm (Manter quente), Pizza, Proof (Crescimento), Reheat (Reaquecer)



Posição superior da grelha para Broil (Grelhar), Dehydrate (Desidratar)



## USO DA FUNÇÃO DESIDRATAR

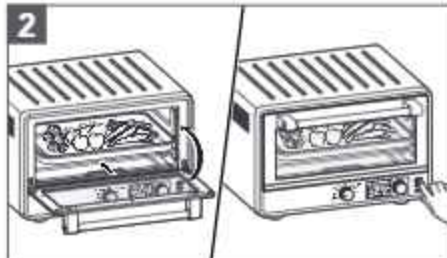
A opção Dehydrate (Desidratar) é remover o teor de umidade dos vegetais ou frutas para secá-los e preservá-los.



Defina o botão Mode (Modo) para Dehydrate (Desidratar).

A temperatura predefinida de 150 °F (66 °C) será mostrada. Se desejar, gire o botão para ajustar.

Pressione o botão para mostrar o tempo predefinido. O tempo predefinido é de 6 horas. Se desejar, gire o botão para ajustar.

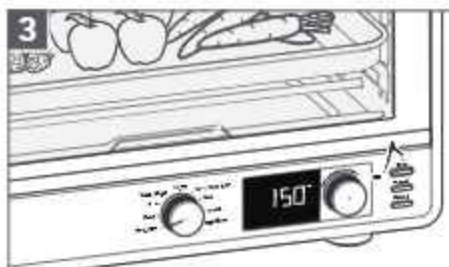


Abra a porta e coloque os alimentos no centro da grelha. Feche a porta. Pressione Iniciar para começar o ciclo.





## USO DA FUNÇÃO DESIDRATAR



Quando o tempo terminar, o sinal de fim soará e a fritadeira a ar desligará automaticamente.

**IMPORTANTE:** Sempre use luvas de forno ao remover bandejas ou racks.

## USO DA FUNÇÃO CRESCIMENTO

A função Proof (Crescimento) mantém um ambiente quente, útil para a fermentação.

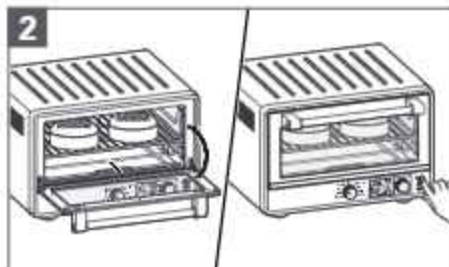
Use para massa. Com uma faixa de temperatura de 75–90 °F (24–32°C) e elementos de aquecimento mais baixos, esta configuração pode ser usada para acelerar o crescimento do pão (fermentação).



Defina o botão Mode (Modo) para Proof (Crescimento).

A temperatura predefinida de 90 °F (32 °C) será mostrada. Se desejar, gire o botão para ajustar.

Pressione o botão para mostrar o tempo predefinido. O tempo predefinido é de 30 minutos. Se desejar, gire o botão para ajustar.



Abra a porta e coloque os alimentos no centro da grelha. Feche a porta. Pressione Start (Iniciar) para começar o ciclo.



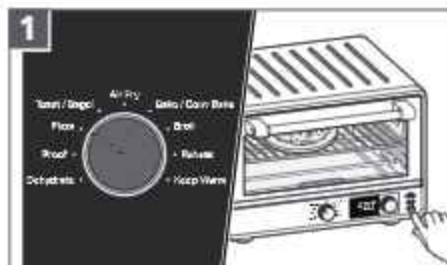
Quando o tempo terminar, o sinal de fim soará e o forno de bancada desligará automaticamente.





# USO DA FUNÇÃO PIZZA CONGELADA/FRESCA

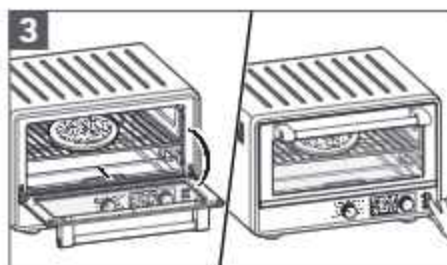
A Função Pizza distribui energia para os elementos de aquecimento superior e inferior para manter a temperatura desejada do Forno para cozinhar pizza caseira ou congelada.



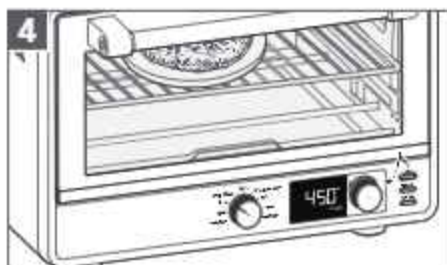
1 Defina o botão Mode (Modo) para Pizza. O modo padrão é Frozen (Congelado). Para aquecer pizza fresca, selecione o botão Options (Opções) para alternar para Fresh (Fresco).



2 As temperaturas predefinidas são 204 °C (400 °F) para pizza congelada e 232 °C (450 °F) para pizza fresca. Se desejar, gire o botão para ajustar. Pressione o botão para mostrar o tempo predefinido. Os tempos predefinidos são 17 minutos para pizza congelada e 15 minutos para pizza fresca. Se desejar, gire o botão para ajustar.



3 Coloque a pedra para assar pizza no forno enquanto o forno está pré-aquecendo. Assim que o forno estiver pré-aquecido, retire a pedra para assar pizza e coloque a pizza sobre a pedra. Insira-a de volta no forno. Feche a porta. Pressione Start (Iniciar) para começar o ciclo.



4 Quando o tempo terminar, o sinal de fim soará e o forno de bancada desligará automaticamente. Se estiver aquecendo outra pizza, certifique-se de pré-aquecer a pedra para assar pizza novamente.

## Dicas ao usar a função Pizza:

- Ao utilizar o modo Fresh Pizza (Pizza fresca), recomendamos pré-aquecer o forno (com a pedra para assar pizza dentro) durante todo o tempo. Se aquecer várias pizzas, recomendamos sempre pré-aquecer o forno e a pedra novamente para obter melhores resultados.
- Os resultados podem variar com diferentes massas, ingredientes e marcas. Para pizzas congeladas, recomenda-se seguir as instruções de tempo e temperatura contidas na embalagem do alimento.
- Pizzas de massa espessa, com fermento ou de prato fundo podem exigir tempos de cozimento mais longos.

## USO DA FUNÇÃO TORRADA OU BAGEL

No modo Toast (Torrada), o forno distribui energia para os elementos de aquecimento superior e inferior para manter a temperatura desejada do forno.

No modo Bagel, o forno distribui a energia entre os elementos de aquecimento superior e inferior para dourar bem a parte superior dos bagels cortados enquanto aquece suavemente a parte externa.



## USO DA FUNÇÃO FRITAR A AR

A função Air Fry (Fritar a ar) utiliza uma combinação de ar quente e elementos de aquecimento para preparar alimentos crocantes.

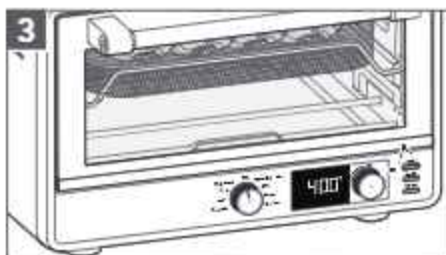




## USO DA FUNÇÃO FRITAR A AR



Abra a porta e coloque os alimentos no centro da grelha. Feche a porta. Pressione Start (Iniciar) para começar o ciclo.



Quando o tempo terminar, o sinal de fim soará e o forno de bancada desligará automaticamente.

## USO DA FUNÇÃO ASSAR

No modo Bake (Assar), os alimentos serão preparados em calor seco, como pão, bolo, torradas, etc. Os elementos de cozimento superior e inferior ligam e desligam ao assar. As receitas variam, e o tempo de cozimento deve ser monitorado para obter os resultados desejados. Para melhores resultados de cozimento, selecione a bandeja correta para permitir a circulação de ar adequada.

O ventilador de convecção pode ser ligado ou desligado pressionando o botão de convecção.



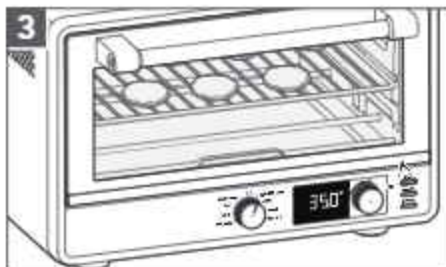
Defina o botão Mode (Modo) para Bake/Conv Bake (Assar/Assar por convecção).

A temperatura predefinida de 350 °F (176 °C) será mostrada. Se desejar, gire o botão para ajustar.

Pressione o botão para mostrar o tempo predefinido. O tempo predefinido é de 30 minutos. Se desejar, gire o botão para ajustar.



Abra a porta e coloque os alimentos no centro da grelha. Feche a porta. Pressione Start (Iniciar) para começar o ciclo.



Quando o tempo terminar, o sinal de fim soará e o forno de bancada desligará automaticamente.





## USO DA FUNÇÃO GRELHAR

Apenas os elementos de cozimento superiores aquecem quando a função Broil (Grelhar) é selecionada. Use a assadeira incluída diretamente na grelha do forno para dourar uniformemente e facilitar a limpeza. A assadeira também pode ser usada para as configurações Bake (Assar) e Warm (Aquecer).

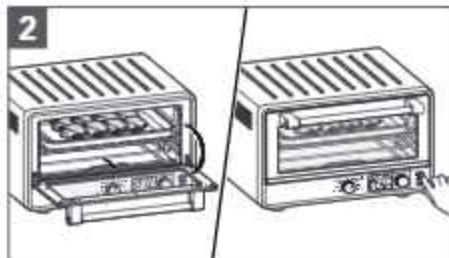
O ventilador de convecção pode ser ligado ou desligado pressionando o botão de convecção.



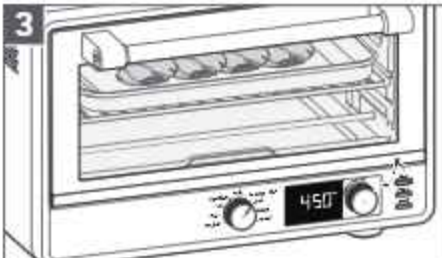
Defina o botão Mode (Modo) para Broil (Grelhar).

A temperatura predefinida de 400 °F (204 °C) será mostrada. Se desejar, gire o botão para ajustar.

Pressione o botão para mostrar o tempo predefinido. O tempo predefinido é de 8 minutos. Se desejar, gire o botão para ajustar.



Abra a porta e coloque os alimentos no centro da grelha. Feche a porta. Pressione Start (Iniciar) para começar o ciclo.



Quando o tempo terminar, o sinal de fim soar e o forno de bancada desligará automaticamente.

## USO DA FUNÇÃO REAQUECER

Na função Reheat (Reaquecer), o forno distribui energia para os elementos superior e inferior para levar os alimentos à temperatura de servir.

O ventilador de convecção pode ser ligado ou desligado pressionando o botão de convecção.



Defina o botão Mode (Modo) para Reheat (Reaquecer).

A temperatura predefinida de 300 °F (148 °C) será mostrada. Se desejar, gire o botão para ajustar.

Pressione o botão para mostrar o tempo predefinido. O tempo predefinido é de 15 minutos. Se desejar, gire o botão para ajustar.







## USO DA FUNÇÃO REAQUECER



2  
Abra a porta e coloque os alimentos no centro da grelha. Feche a porta. Pressione Start (Iniciar) para começar o ciclo.



3  
Quando o tempo terminar, o sinal de fim soará e o forno de bancada desligará automaticamente.

## USO DA FUNÇÃO MANTER QUENTE

### **⚠ ADVERTÊNCIA**

#### Perigo de Intoxicação Alimentar

Não deixe os alimentos no forno mais de uma hora antes ou depois de cozinhar.

Isso pode resultar em intoxicação alimentar ou enjoo.

No modo Keep Warm (Manter quente), o forno distribui energia para os elementos inferiores para manter os alimentos quentes após o cozimento, para que possam ser servidos quentes.

O ventilador de convecção pode ser ligado pressionando o botão de convecção.

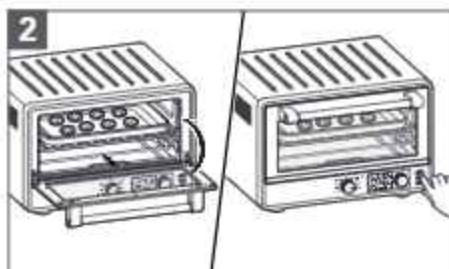


1  
Defina o botão Mode (Modo) para Keep Warm (Manter quente).

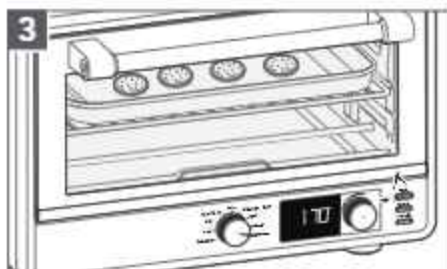
A temperatura predefinida de 170 °F (76 °C) será mostrada. Se desejar, gire o botão para ajustar.

Pressione o botão para mostrar o tempo predefinido. O tempo predefinido é de 1 hora. Se desejar, gire o botão para ajustar.

## USO DA FUNÇÃO MANTER QUENTE



Abra a porta e coloque os alimentos no centro da grelha. Feche a porta. Pressione Start (Iniciar) para começar o ciclo.

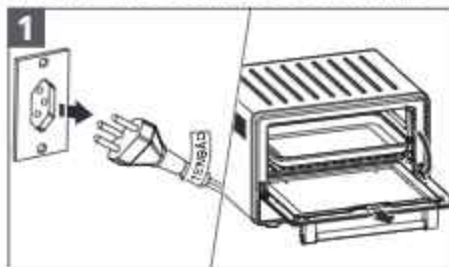


Quando o tempo terminar, o sinal de fim soará e o forno de bancada desligará automaticamente.

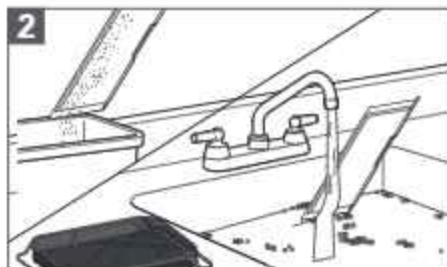
## CUIDADOS E LIMPEZA

**IMPORTANTE:** Permita que o aparelho esfrie completamente antes de colocar ou remover peças e antes de limpá-lo.

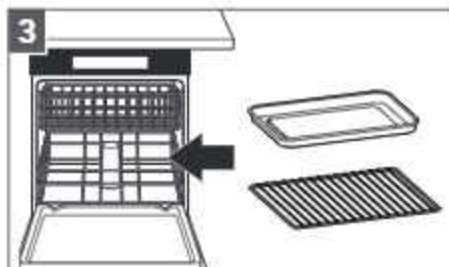
**IMPORTANTE:** Cuidar de uma pedra para assar pizza requer apenas escovar a superfície de migalhas secas ou partículas de alimentos após o cozimento. Não há necessidade de água, sabão ou esfregar. Espere até que a pedra para assar pizza esfrie completamente, depois retire o excesso de partículas de alimentos e guarde-a novamente. Lembre-se de que, com o tempo, a pedra para assar pizza provavelmente desenvolverá alguma descoloração ou manchas – isso é resultado do uso normal.



Desconecte o forno de bancada da tomada. Para remover a bandeja de migalhas, cesta de fritura a ar, abra a porta, segure a alça da bandeja de migalhas e deslize para fora.



Esvazie e lave em água morna com sabão, se necessário. Seque com um pano macio. Abra a porta e deslize-a de volta no lugar. Uma escova de cerdas macias pode ser usada para limpar a malha da cesta de fritar a ar.



As seguintes peças podem ser lavadas na máquina de lavar louça, mas recomenda-se lavar à mão: A grelha do forno e a bandeja multiuso.


**IMPORTANTE:** Não use agentes de limpeza, produtos de limpeza abrasivos ou esponjas de aço nas superfícies internas ou externas da fritadeira a ar. Eles poderiam arranhar a superfície.

**INTERIOR:** As paredes internas do forno têm revestimento antiaderente. Remova respingos difíceis de tirar com um limpador de rede de náilon ou poliéster, esponja ou pano umedecido com água morna. Seque bem.

**EXTERIOR:** Limpe a parte externa da fritadeira a ar com um pano limpo e úmido e seque bem.

**IMPORTANTE:** Certifique-se de que todas as peças e superfícies estejam completamente secas antes de reutilizá-las.

## SOLUÇÃO DE PROBLEMAS

|   |                                  |
|---|----------------------------------|
|  | <b>⚠ ADVERTÊNCIA</b>             |
|   | <b>Perigo de choque elétrico</b> |

Conecte a uma tomada aterrada.  
Não remova o pino de aterramento.  
Não utilize adaptadores.  
Não utilize extensões.

O não cumprimento dessas instruções pode resultar em morte, fogo ou choque elétrico.

| PROBLEMA   | SOLUÇÃO   |
|--|---|
| Se o forno não iniciar   | Verifique se o forno está conectado a uma tomada aterrada de 3 pinos.<br>Verifique se o fusível na caixa do disjuntor do forno está funcionando bem.  |
| Se o problema não puder ser corrigido  | Consulte as seções "Garantia e Serviço".<br>Não devolva o forno de bancada ao varejista – os varejistas não prestam serviços.   |
| Se a unidade de temperatura errada for exibida   | Mantenha pressionado o botão Options (Opções) por três segundos para alternar entre unidades de temperatura Fahrenheit (°F) e Celsius (°C).   |
| Os elementos de cozimento superiores brilham visivelmente, mas isso não ocorre com os inferiores | Os elementos de cozimento superiores utilizam maior potência para um melhor desempenho de tostagem. Os elementos de cozimento inferiores estão ligados, mas podem não brilhar visivelmente como os elementos de cozimento superiores. Isso é normal e o seu forno de bancada está funcionando corretamente.     |
| Se "E1 or E2" (E1 ou E2) piscar no visor e um sinal sonoro soar                                  | O sensor NTC pode não estar funcionando. Esse problema não pode ser corrigido. Por favor consulte as seções "Garantia e Assistência".   |
| Se "PF" for exibido no visor   | O forno exibirá "PF" quando for ligado pela primeira vez ou quando ocorrer uma falha de energia. Se uma função de cozimento estiver em andamento, descarte os alimentos; pode não estar bem cozido. O código "PF" será emitido girando um botão ou o botão Start (Iniciar).                                     |
| Vapor saindo do forno  | Se o que você nota é vapor, isso pode ocorrer em alguns casos, dependendo do alimento e do ciclo utilizado, e não é motivo de preocupação. Sua liberação não afeta o desempenho ou a segurança do forno. No entanto, se você observar algo além de vapor, por favor, entre em contato com o suporte ao cliente. |





## TERMO DE GARANTIA

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

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

A garantia compreende a substituição de peças e mão-de-obra no reparo de defeitos devidamente constatados, pelo fabricante ou pelo **Serviço Autorizado KitchenAid**, como sendo de fabricação. Durante o período de vigência da garantia, o produto terá assistência técnica do **Serviço Autorizado KitchenAid**.

Apenas a Rede de Serviços Kitchen Aid, a Whirlpool S.A., ou à quem ela indicar, serão responsáveis pela constatação de defeitos e execução de reparos dentro do prazo de garantia. Neste caso, se defeitos constatados durante o prazo de garantia forem de fabricação, o fabricante se obriga a trocar as peças e/ou assistir gratuitamente o seu produto a partir da data da chamada. As garantias legal e/ou especial ficam automaticamente invalidadas se:

- 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**;
- O Deslocamento do consumidor até a assistência técnica para eventuais consertos.
- Despesas com instalação do produto realizada por qualquer pessoas/empresas não credenciadas pela Whirlpool S.A., salvo os produtos com instalação gratuita informada no manual do Consumidor.
- Transporte do produto até o local definitivo da instalação.
- **Importante: NÃO NOS RESPONSABILIZAMOS POR VÍCIO DE SERVIÇOS PRESTADOS POR TERCEIROS.**
- Recomendamos que no ato da entrega, confira seu produto na presença do transportador. Verifique a qualidade da entrega, a quantidade, se o produto está de acordo com a compra e a descrição da Nota Fiscal que o acompanha. Caso exista qualquer problema, recuse o produto, registre o motivo no verso da Nota Fiscal e entre em contato com o responsável pelo serviço de entrega.
- Defeitos estéticos (produtos riscados ou amassados) ou com falta de peças internas ou externas de produtos vendidos em saldões ou produtos de mostruário. Esses produtos têm garantia de 12 meses apenas para defeitos funcionais não discriminados na nota fiscal de compra do produto.







## TERMO DE GARANTIA

- Problemas de oxidação/ferrugem causados pelos seguintes fatores:
  1. Instalação em ambientes de alta concentração salina tais como regiões litorâneas;
  2. Instalações em ambientes onde o produto esteja exposto a outros produtos químicos ácidos ou alcalinos que possam agredir a pintura do mesmo;
  3. Utilização de produtos químicos inadequados para limpeza. Os produtos de limpeza são indicados no Manual de Consumidor.
- Despesas por processos de inspeção e diagnóstico, incluindo a avaliação na visita do técnico, que determinem que a falha no produto foi causada por motivo não coberto por esta garantia;
- Orientação de uso cuja explicação esteja presente no Manual do Consumidor ou em etiquetas orientativas que acompanham o produto não serão cobradas.
- Falhas no funcionamento do produto decorrentes da falta de fornecimento ou problemas e/ou insuficiência no fornecimento de energia elétrica, água ou gás na residência, tais como: oscilações de energia elétrica superiores ao estabelecido no **Manual do Consumidor**, pressão de água insuficiente para o ideal funcionamento do produto;
- Serviços e/ou despesas de manutenção e/ou limpeza do produto;
- Falhas no funcionamento normal do produto decorrentes da falta de limpeza e excesso de resíduos, ou ainda, decorrentes da existência de objetos em seu interior, estranhos ao seu funcionamento e finalidade de utilização;
- Produtos ou peças que tenham sido danificados em consequência de remoção, manuseio, quedas ou atos e efeitos decorrentes da natureza, tais como relâmpago, chuva, inundação, etc.;

### A garantia especial não cobre:

- Todo e qualquer vício de fabricação aparente e de fácil constatação. Somente a garantia de 90 dias cobre vício de fabricação aparente.
- 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 consequências advindas dessas ocorrências.

### Considerações Gerais:

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

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

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

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

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







# KitchenAid

©2024 All rights reserved.  
Todos os direitos reservados.

W11542841B

06/24





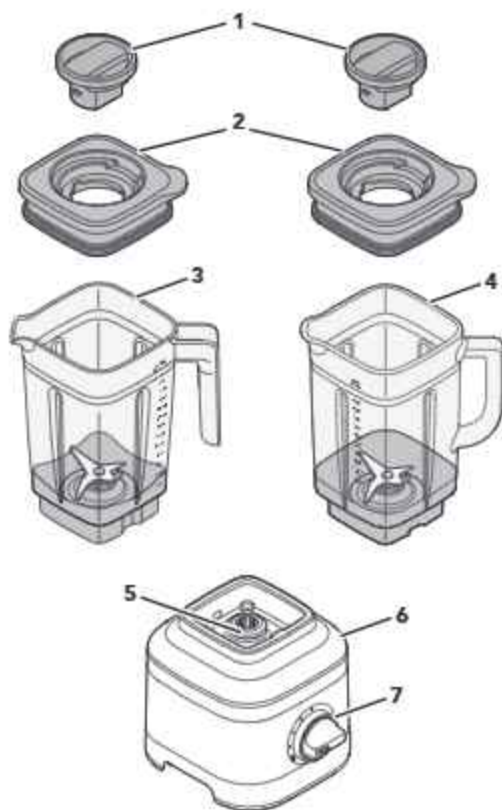


# KitchenAid

Liquidificador K150  
\*KSB1325Z\*\*, KUA13A\*\*



## PARTS AND FEATURES



- |   |                             |   |              |
|---|-----------------------------|---|--------------|
| 1 | Lid Centre Cap              | 5 | Interlock    |
| 2 | Lid with Vent Well          | 6 | Base         |
| 3 | Jar (1.4 L capacity)        | 7 | Control Dial |
| 4 | Glass Jar* (1.4 L capacity) |   |              |

\*Accessories only included with Glass Jar Blender model.

## PRODUCT SAFETY

### Your safety and the safety of others are very important.

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



This is the safety alert symbol.

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

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

**DANGER**

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

**WARNING**

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

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

## IMPORTANT SAFEGUARDS

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

1. Read all instructions. Misuse of appliance may result in personal injury.
2. To protect against risk of electrical shock do not put the Stand Blender Base in water or other liquid.
3. This appliance is not intended for use by persons (including children) with reduced physical, sensory or mental capabilities, or lack of experience and knowledge, unless they have been given supervision or instruction concerning use of the appliance by a person responsible for their safety.
4. Children should be supervised to ensure that they do not play with the appliance.
5. Turn the appliance OFF, then unplug from the outlet when not in use, before assembling or disassembling parts and before cleaning. To unplug, grasp the plug and pull from the outlet. Never pull from the power cord.
6. Avoid contacting moving parts.
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. Contact the manufacturer at their customer service telephone number for information on examination, repair or adjustment.
8. Do not use outdoors.
9. Do not let cord hang over edge of table or counter.
10. Keep hands and utensils out of container while blending to reduce the risk of severe injury to persons or damage to the Blender. A scraper may be used but must be used only when the Blender is not running.
11. Blades are sharp. Care should be taken when handling the sharp cutting blades, emptying the jar and during cleaning.
12. Be careful if hot liquid is poured into the blender as it can be ejected out of the appliance due to sudden steaming.



## PRODUCT SAFETY

13. If the supply cord is damaged, it must be replaced by the manufacturer, its service agent or similarly qualified persons in order to avoid a hazard.
14. Refer to the "Care and Cleaning" section for instructions on cleaning the surfaces in contact with food.
15. Always operate the Blender with cover in place.
16. When blending hot liquids or ingredients, Lid Centre Cap should remain in place over the lid opening. Always start on lowest speed and slowly ramp to desired speed when blending hot liquids or ingredients.
17. The use of attachments, including canning jars, not recommended or sold by the manufacturer may cause a risk of injury to persons.
18. This appliance is intended to be used in household and similar applications such as:
  - staff kitchen areas in shops, offices, or other working environments;
  - farmhouses;
  - by clients in hotels, motels and other residential type environments;
  - bed and breakfast type environments.

## SAVE THESE INSTRUCTIONS

### ELECTRICAL REQUIREMENTS

**Models:** KUA13AEANA, KUA13APANA,  
KUA13AVANA, KUA13AGANA

**Voltage:** 127 V-  
**Frequency:** 60 Hz  
**Wattage:** 650 W

**Models:** KUA13AEBNA, KUA13APBNA,  
KUA13AVBNA

**Voltage:** 220 V-  
**Frequency:** 60 Hz  
**Wattage:** 650 W

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

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


### ELECTRICAL EQUIPMENT WASTE DISPOSAL

#### Scrapping the product

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

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



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

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





# GET STARTED

## BLENDER FUNCTION GUIDE

| Setting       | Description   | Blending Time (min:sec) | Suggested Items to Blend   |
|---------------|---|-------------------------|--|
| Pulse<br>P    | Allows precise control of the duration and frequency of blending. | Manual                  | Salsa, crumb topping, chopped nuts, fruits or vegetables & more.                         |
| Speeds<br>1-3 | Manual speeds offer ultimate control of the Blender.              | 3:00                    | Fruits, Soups, Sauces, Doughs, Vegetables, Butters, Nuts, Dips, Frozen desserts, Purees. |

## BLENDER ACCESSORY GUIDE

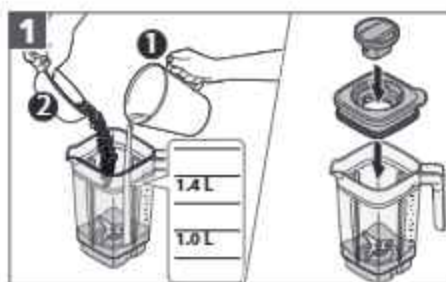
The Blender features 3 speeds and Ice Crush/Pulse function, allowing you to customise your blend. Recipes can differ significantly and might work best on speed that are not obvious. We encourage you to find the best speed match for your favourite recipes.

| Accessories       | Capacity | Speed                                    | Suggested items to blend   |
|-------------------|----------|--|--|
| Blender Jar       | 1.4 L    | Speed 1, 2, 3,<br>and Pulse/Ice<br>crush | Smoothies, Icy drinks, Shakes / Malts,<br>Dips, Spreads and more |
| Glass Blender Jar | 1.4 L    |  |  |

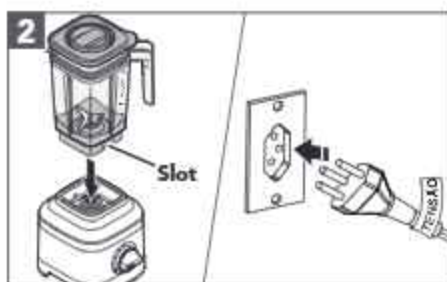
## BLENDER USAGE

Before first use, clean all parts and accessories (see Care and Cleaning section).  
Be sure the countertop beneath the Blender and surrounding areas are dry and clean.

**IMPORTANT:** When moving your Blender, always support/lift from the Blender base. The base will become disengaged from Jar if, carried by Blender Jar or Blender Jar handle only.

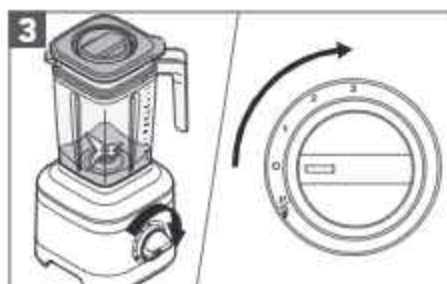


Add ingredients into Blender Jar OR Glass Blender Jar (max. 1.4 L).  
Secure the Lid and Lid Centre Cap.

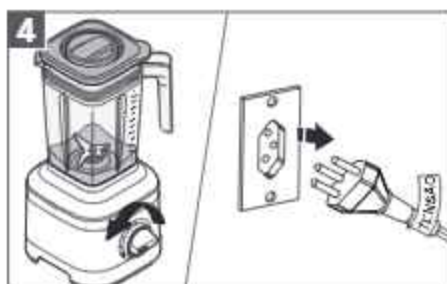


Place the Blender Jar on the base by aligning with the Slot to fit inside the jar pad, so that the handle of the Jar will be towards the Control Dial.  
Plug the Blender into an earthed outlet.

## BLENDER USAGE



Turn the Control Dial from (O) to desired speed for constant operation.

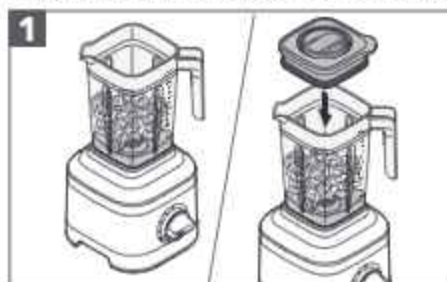


When finished, turn the Blender off by returning the Control Dial to (O). Unplug the Blender before removing the Blender Jar.

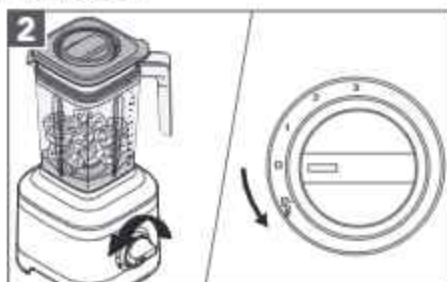
**IMPORTANT:** Allow the Blender to fully stop before removing the Lid, Jar, or pouring out your blended ingredients.

## PULSE/ICE CRUSH FUNCTION USAGE

Your Blender offers a "Pulse/Ice Crush (P)" function with a soft start to avoid ingredient splatter. In this function, the Blender will operate at optimal speed to crush ice. This function will continue until you release the Control Dial, returning to (O).



Place ingredients or Ice cubes into the Blender Jar.  
Firmly secure the Lid with Lid Centre Cap on Blender Jar.



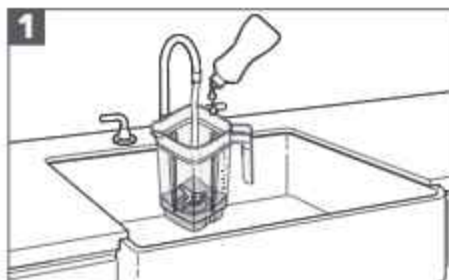
Turn and hold the Control Dial from (O) to (P) as per desired interval of time.  
When finished, release the Control Dial to stop the Blender.

**TIP:** Use half of standard ice cube tray or 7-8 standard ice cubes at a time for blending. The Pulse/Ice Crush (P) function has been optimised to crush and chop ice without adding any liquid ingredients.

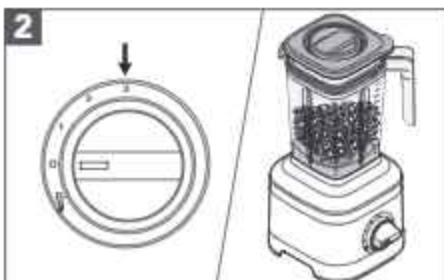
**NOTE:** Blender will not run if jar is not on base.



## CARE AND CLEANING

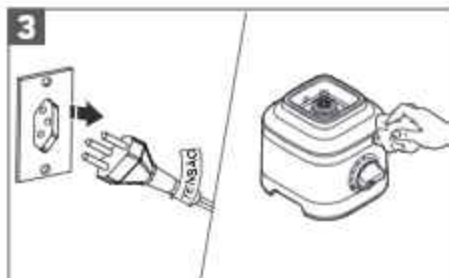


**1** Empty the Jar. Fill half of the Jar with warm water and add 1 or 2 drops of dish-washing liquid. Place the Jar on the base. Secure the Lid and Lid Centre Cap.

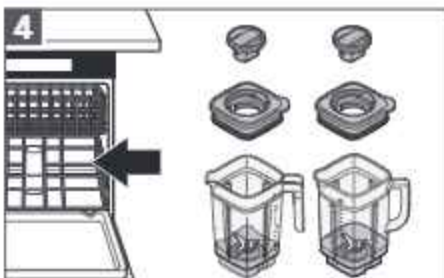


**2** Run the Blender for 15-20 seconds on speed 3. Remove the Jar, empty contents and rinse with warm water and dry thoroughly.

**NOTE:** To avoid damaging the Blender, do not immerse the Blender base or cord in water. Do not use abrasive cleansers or scouring pads to avoid scratching the Blender.



**3** Unplug the Blender before cleaning. Wipe clean the Base and the Power Cord with a warm, damp cloth and dry with a soft cloth.



**4** Dishwasher-safe, top rack only: Lids with Vent Well and Lid Centre Caps. Blender Jar and Glass Blender Jar can be washed in the bottom rack.





## TROUBLESHOOTING GUIDE

| Problem                             | Solution  |
|-------------------------------------|---|
| If Blender fails to start:          | Check to see if the Blender is securely plugged into an earthed electrical outlet.  |
|                                     | If you have a circuit breaker box, make sure the circuit is closed. Try unplugging the Blender, then plug it back into an earthed electrical outlet.  |
| If Blender stops while blending:    | The Blender becomes overloaded or jammed. It will automatically shut off to prevent damage to the motor. Unplug the power cord. Remove the Blender Jar from the base and use a spatula to rearrange ingredients in the Blender Jar. |
|                                     | The Blender is overloaded, divide contents into smaller batches. For certain recipes, adding liquid to the Blender Jar may also reduce the load on the Blender.   |
| If the problem cannot be corrected: | See the "Warranty and Service" sections. Contact an Authorised Service Centre for assistance.<br>Do not return the Blender to the retailer – retailers do not provide service.  |

## RECIPE

| Ingredients  | Operating Time |
|--|----------------|
| 1 - 1½ cups water  | 1 minute       |
| 1 large carrot, roughly chopped                                  |                |
| 1 red or yellow beet, peeled and roughly chopped                 |                |
| 1 tart-sweet apple, cored and peeled and roughly chopped         |                |
| 1 slice fresh ginger, 1/2 inch thick, peeled and roughly chopped |                |
| 6 ice cubes  |                |

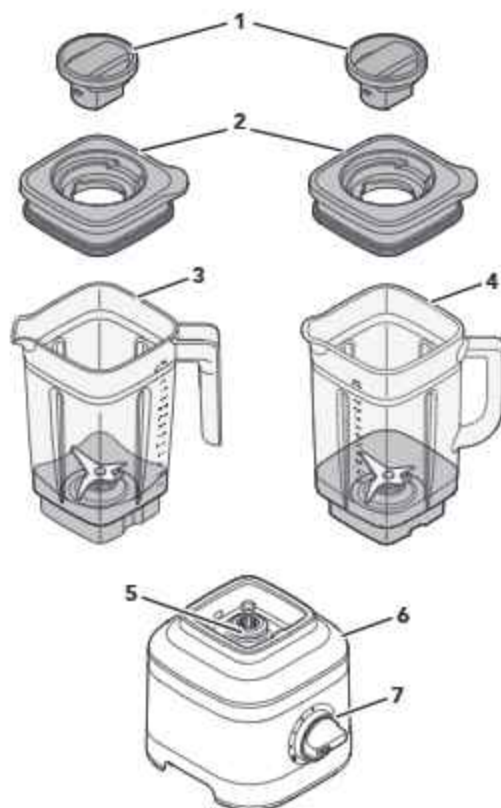
©2020 All rights reserved.







## PEÇAS E FUNCIONALIDADES



- |   |                                      |   |                   |
|---|--------------------------------------|---|-------------------|
| 1 | Tampo central da tampa               | 5 | Travamento        |
| 2 | Tampa com aberturas de ventilação    | 6 | Base              |
| 3 | Copo (1,4 L de capacidade)           | 7 | Botão de controle |
| 4 | Copo de vidro* (1,4 L de capacidade) |   |                   |

\*Acessório incluído apenas no modelo com copo de vidro. Acessório não acompanha este produto.

## SEGURANÇA DO PRODUTO

### 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 em morte ou lesões a você ou aos demais.

Todas as mensagens de segurança serão acompanhadas do símbolo de alerta de segurança e da palavra "PERIGO" OU "AVISO". Estas palavras significam:

 **PERIGO**

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

 **AVISO**

**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.

## RECOMENDAÇÕES IMPORTANTES

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

1. Leia todas as instruções. O uso incorreto do aparelho pode resultar em ferimentos pessoais.
2. Para proteger contra o risco de choque elétrico, não coloque a Base de Suporte do Liquidificador em água ou outro líquido.
3. Este aparelho não deve ser usado por pessoas (incluindo crianças) com capacidades físicas, sensoriais ou mentais limitadas ou sem experiência e conhecimento, a menos que as mesmas recebam supervisão e instruções de uso do aparelho de uma pessoa responsável por sua segurança.
4. As crianças devem ser supervisionadas para garantir que não brinquem com o aparelho.
5. Desligue o equipamento, e o desconecte da tomada, quando ele não estiver em uso, antes de montar ou desmontar peças e antes da limpeza. Para desconectar, pegue no plugue e puxe-o da tomada. Nunca puxe pelo fio.
6. Evite o contato com as partes móveis.
7. Não opere nenhum aparelho com um cabo ou tomada danificado ou após o mau funcionamento do equipamento, ou se ele cair ou for danificado de alguma maneira. Entre em contato com o fabricante através de seu número de telefone do atendimento ao cliente para obter informações sobre exame, reparo ou ajuste.
8. Não use em ambientes exteriores.
9. Não deixe a fiação pendurada sobre a beirada da mesa ou balcão.
10. Mantenha as mãos e utensílios fora do copo enquanto o liquidificador estiver funcionando para reduzir os riscos de ferimentos graves ou danos ao aparelho. Uma espátula pode ser utilizada, mas somente quando o Liquidificador não estiver funcionando.



## SEGURANÇA DO PRODUTO

11. As lâminas são afiadas. É necessário tomar cuidado ao manusear as lâminas cortantes afiadas, ao esvaziar o copo e durante a limpeza.
12. Tenha cuidado quando colocar líquidos quentes no liquidificador, já que ele pode ser ejetado do aparelho devido à vaporização repentina.
13. Se o fio elétrico apresentar danos, ele precisa ser substituído pelo fabricante, seu serviço autorizado ou pessoa igualmente qualificada para se evitar uma situação de perigo.
14. Consulte a seção "Manutenção e Limpeza" para obter instruções sobre como limpar as superfícies em contato com os alimentos.
15. Use sempre o Liquidificador com a tampa em seu lugar.
16. Ao misturar líquidos ou ingredientes quentes, o tampo central da tampa deve permanecer no lugar sobre a abertura da tampa. Quando misturar líquidos ou ingredientes quentes, comece sempre com a velocidade mais baixa e vá aumentando até a velocidade desejada.
17. O uso de acessórios, incluindo frascos de conserva, não recomendados nem vendidos pelo fabricante, pode causar risco de ferimentos pessoais.
18. Este aparelho deve ser usado para aplicações domésticas e similares como:
  - áreas de cozinha dos funcionários em lojas, escritórios ou outros ambientes de trabalho;
  - casas de fazenda;
  - por clientes em hotéis, motéis e outros ambientes de tipo residencial;
  - ambientes do tipo alojamento/pousada.

## LEMBRE-SE DESTAS INSTRUÇÕES

### REQUISITOS ELÉTRICOS

**Modelos:** KUA13AEANA,  
KUA13APANA, KUA13AVANA,  
KUA13AGANA

**Voltagem:** 127 V-

**Frequência:** 60 Hz

**Potência:** 650 W

**Modelos:** KUA13AEBNA,  
KUA13APBNA, KUA13AVBNA

**Voltagem:** 220 V-

**Frequência:** 60 Hz

**Potência:** 650 W

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

Não utilize um cabo de extensão. Se o fio elétrico for muito curto, chame um eletricista qualificado ou técnico de assistência para instalar uma tomada perto do aparelho.


O cabo elétrico deve ser colocado de forma que não fique pendurado na bancada ou tampo da mesa, onde possa ser puxado por crianças ou que alguém possa tropeçar nele involuntariamente.



# SEGURANÇA DO PRODUTO

## DESCARTE DE RESÍDUOS DE EQUIPAMENTOS ELÉTRICOS

### Eliminar o material de embalagem

- O material de embalagem é 100% reciclável e devidamente rotulado com o símbolo de reciclagem .


Consequentemente, os vários componentes da embalagem devem ser eliminados de forma responsável e de acordo com os regulamentos locais para a eliminação de desperdícios.

### Descarte do produto

- Este aparelho está marcado em conformidade com a Diretiva Europeia 2012/19/EU, Resíduos de Equipamentos Elétricos e Eletrônicos (REEE).

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



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

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





# PARA COMEÇAR A USAR

## GUIA DE FUNÇÕES DO LIQUIDIFICADOR

| Configuração      | Descrição  | Tempo de mistura (minutos:segundos) | Itens sugeridos para misturar/liquidificar   |
|-------------------|--|-------------------------------------|--|
| Pulsar P          | Permite o controle preciso da duração e frequência da mistura.       | Manual                              | Molho, coberturas crocantes, nozes picadas, frutas ou legumes e muito mais.                |
| Velocidades 1 - 3 | As velocidades manuais oferecem o máximo controle do liquidificador. | 3:00                                | Frutas, Sopas, Molhos, Massas, Legumes, Manteigas, Nozes, Dips, Sobremesas geladas, Purês. |

PORTUGUÊS

## GUIA DE ACESSÓRIOS DO LIQUIDIFICADOR

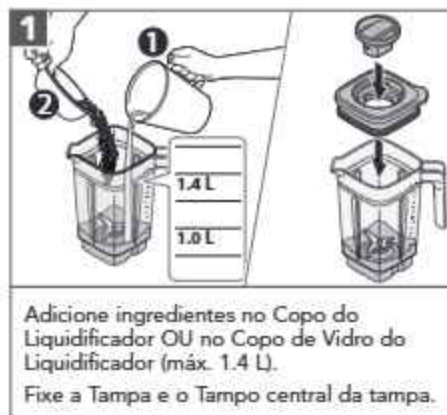
O Liquidificador possui 3 velocidades e a função Pulsar/Triturar gelo, permitindo que você personalize sua mistura. As receitas podem diferir significativamente e podem funcionar melhor em velocidades que não são óbvias. Aconselhamos você a encontrar a melhor combinação de velocidade para suas receitas favoritas.

| Acessórios                      | Capacidade | Velocidade                                 | Itens sugeridos para misturar/liquidificar                                   |
|---------------------------------|------------|--|--|
| Copo do liquidificador          | 1.4 L      | Velocidade 1, 2, 3, e Pulsar/Triturar gelo | Smoothies, Bebidas geladas, Milkshakes/Vitaminas, Molhos, Patês e muito mais |
| Copo de Vidro do Liquidificador | 1.4 L      |  |  |

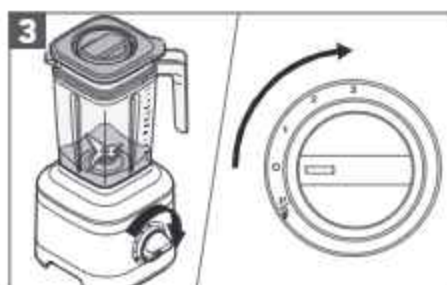
## USO DO LIQUIDIFICADOR

Antes do primeiro uso, limpe todas as peças e acessórios (veja a seção "Cuidados e Limpeza"). Certifique-se de que a superfície sob o Liquidificador e áreas circundantes estejam secas e limpas.

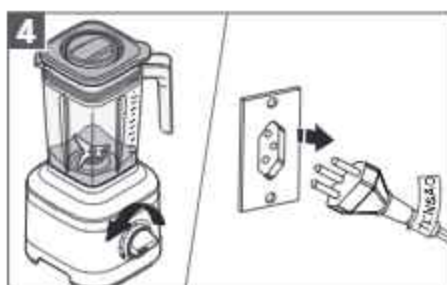
**IMPORTANTE:** Ao mover seu Liquidificador, sempre segure/levante a partir da base do Liquidificador. A base será desacoplada do copo se transportado apenas pelo fio do liquidificador ou pela sua asa.



## USO DO LIQUIDIFICADOR



3 Gire o botão de controle de (O) para a velocidade desejada para operação constante.

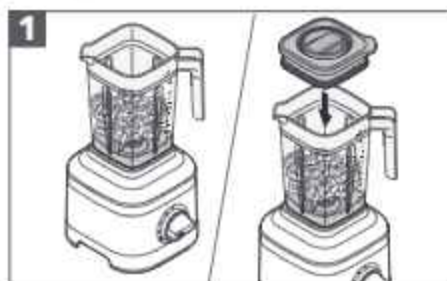


4 Ao terminar, desligue o Liquidificador, retornando o botão de controle para (O). Retire o plugue da tomada antes de retirar o Copo do Liquidificador.

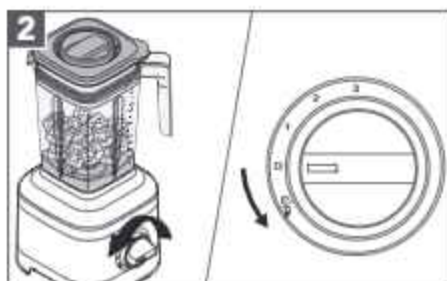
**IMPORTANTE:** Permita que o liquidificador pare completamente antes de retirar a tampa, o copo ou despejar seus ingredientes misturados.

## USO DA FUNÇÃO PULSAR/TRITURAR GELO

Seu Liquidificador oferece a função "Pulsar/Triturar gelo (Pp)" com um início suave para evitar respingos de ingredientes. Nesta função, o liquidificador irá operar na velocidade ideal para triturar o gelo. Esta função continuará até que você solte o botão de controle, retornando para (O).



1 Coloque os ingredientes ou cubos de gelo dentro do Copo do Liquidificador. Prenda firmemente a Tampa com o Tampo central da tampa no Copo do Liquidificador.



2 Gire e segure o botão de controle de (O) para (Pp) conforme o período de tempo desejado. Ao terminar, solte o botão de controle para parar o liquidificador.

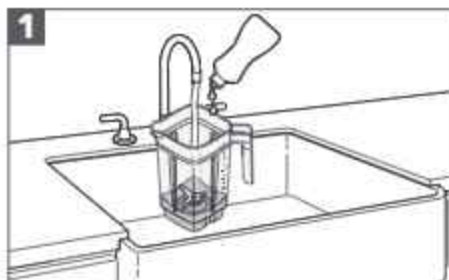
**DICA:** Use metade da bandeja de cubos de gelo padrão ou 7-8 cubos de gelo padrão de cada vez para misturar.

A função Pulsar/Triturar gelo (Pp) foi melhorada para triturar e picar gelo sem precisar juntar nenhum líquido.

**OBS:** O liquidificador não funcionará se o copo não estiver na base.

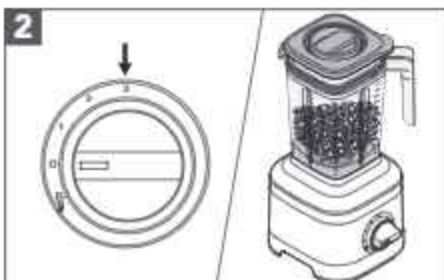


## CUIDADOS E LIMPEZA



**1** Esvazie o Copo. Encha metade do Copo com água morna e acrescente 1 ou 2 gotas de detergente de louça.

Coloque o Copo na base. Prenda a Tampa e o Tampo central da tampa.

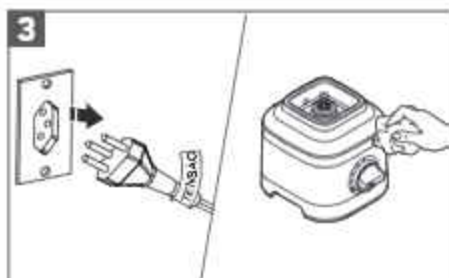


**2** Deixe o Liquidificador funcionando por 15-20 segundos na velocidade 3.

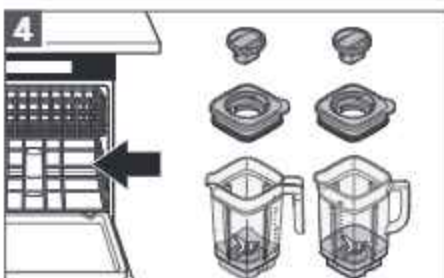
Retire o Copo, esvazie o conteúdo e enxágüe com água morna e seque bem.

PORTUGUÊS

**OBS:** Para evitar danos ao Liquidificador, não mergulhe a base ou o fio do Liquidificador na água. Não use produtos de limpeza abrasivos ou esponjas de aço para não arranhar o liquidificador.



**3** Desconecte o Liquidificador da tomada antes de limpá-lo. Limpe a Base e o Fio Elétrico com um pano quente e úmido e seque com um pano macio.



**4** Peças que podem ser lavadas na máquina de lavar louça, somente na prateleira superior: Tampa com aberturas de ventilação e tampo central da tampa.

O copo do liquidificador e o copo de vidro do liquidificador podem ser lavados na prateleira inferior.

## GUIA DE SOLUÇÃO DE PROBLEMAS

| Problema                                    | Solução  |
|---|--|
| Se o Liquidificador não iniciar:            | Verifique se o Liquidificador está bem conectado a uma tomada com aterramento.<br>Se você possuir uma caixa de fusível, certifique-se de que o circuito esteja fechado. Tente desconectar o plugue do liquidificador e, em seguida, conecte-o novamente em uma tomada com aterramento.   |
| Se o Liquidificador parar enquanto mistura: | O liquidificador está sobrecarregado ou emperrado. Ele se desligará automaticamente para evitar danos ao motor. Desconecte o fio elétrico. Retire o liquidificador da base e use uma espátula para reorganizar os ingredientes no copo do liquidificador.<br>O liquidificador está sobrecarregado, divida o conteúdo em porções menores. Para certas receitas, a adição de líquido no copo do liquidificador também pode reduzir a carga sobre o liquidificador. |
| Se o problema não puder ser corrigido:      | Consulte as seções "Termo de Garantia". Entre em contato com um Centro de Serviço Autorizado para obter assistência. Não devolva o Liquidificador à loja; as lojas não fazem reparos.  |

## RECEITA

| Ingredientes   | Tempo de Operação |
|--|-------------------|
| 1 - 1½ copos de água   | 1 minuto          |
| 1 cenoura grande, picada   |                   |
| 1 beterraba vermelha ou amarela, descascada e picada                           |                   |
| 1 maçã azedo-doce, sem caroço e picada   |                   |
| 1 fatia de gengibre fresco, com 1/2 polegada de espessura, descascado e picado |                   |
| 6 cubos de gelo  |                   |





## TERMO DE GARANTIA

O seu produto KitchenAid é garantido contra defeitos de fabricação, pelo prazo de 36 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 33 (trinta e três) últimos meses, - garantia especial, concedida pela **Whirlpool S.A.**;

A garantia compreende a substituição de peças e mão-de-obra no reparo de defeitos devidamente constatados, pelo fabricante ou pelo **Serviço Autorizado KitchenAid**, como sendo de fabricação. Durante o período de vigência da garantia, o produto terá assistência técnica do **Serviço Autorizado KitchenAid**.

Apenas a Rede de Serviços KitchenAid, a Whirlpool S.A., ou à quem ela indicar, serão responsáveis pela constatação de defeitos e execução de reparos dentro do prazo de garantia. Neste caso, se defeitos constatados durante o prazo de garantia forem de fabricação, o fabricante se obriga a trocar as peças e/ou assistir gratuitamente o seu produto a partir da data da chamada. As garantias legal e/ou especial ficam automaticamente invalidadas se:

- 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**;
- O Deslocamento do consumidor até a assistência técnica para eventuais consertos.
- Despesas com instalação do produto realizada por qualquer pessoas/empresas não credenciadas pela Whirlpool S.A., salvo os produtos com instalação gratuita informada no manual do Consumidor.
- Transporte do produto até o local definitivo da instalação.
- **Importante: NÃO NOS RESPONSABILIZAMOS POR VÍCIO DE SERVIÇOS PRESTADOS POR TERCEIROS.**
- Recomendamos que no ato da entrega, confira seu produto na presença do transportador. Verifique a qualidade da entrega, a quantidade, se o produto está de acordo com a compra e a descrição da Nota Fiscal que o acompanha. Caso exista qualquer problema, recuse o produto, registre o motivo no verso da Nota Fiscal e entre em contato com o responsável pelo serviço de entrega.
- Defeitos estéticos (produtos riscados ou amassados) ou com falta de peças internas ou externas de produtos vendidos em saldões ou produtos de mostruário. Esses produtos têm garantia de 36 meses apenas para defeitos funcionais não discriminados na nota fiscal de compra do produto.



## TERMO DE GARANTIA

- Problemas de oxidação/ferrugem causados pelos seguintes fatores:
  1. Instalação em ambientes de alta concentração salina tais como regiões litorâneas;
  2. Instalações em ambientes onde o produto esteja exposto a outros produtos químicos ácidos ou alcalinos que possam agredir a pintura do mesmo;
  3. Utilização de produtos químicos inadequados para limpeza. Os produtos de limpeza são indicados no Manual de Consumidor.
- Despesas por processos de inspeção e diagnóstico, incluindo a avaliação na visita do técnico, que determinem que a falha no produto foi causada por motivo não coberto por esta garantia;
- Orientação de uso cuja explicação esteja presente no Manual do Consumidor ou em etiquetas orientativas que acompanham o produto não serão cobradas.
- Falhas no funcionamento do produto decorrentes da falta de fornecimento ou problemas e/ou insuficiência no fornecimento de energia elétrica, água ou gás na residência, tais como: oscilações de energia elétrica superiores ao estabelecido no **Manual do Consumidor**, pressão de água insuficiente para o ideal funcionamento do produto;
- Serviços e/ou despesas de manutenção e/ou limpeza do produto;
- Falhas no funcionamento normal do produto decorrentes da falta de limpeza e excesso de resíduos, ou ainda, decorrentes da existência de objetos em seu interior, estranhos ao seu funcionamento e finalidade de utilização;
- Produtos ou peças que tenham sido danificados em consequência de remoção, manuseio, quedas ou atos e efeitos decorrentes da natureza, tais como relâmpago, chuva, inundação, etc.;

### A garantia especial não cobre:

- Todo e qualquer vício de fabricação aparente e de fácil constatação. Somente a garantia de 90 dias cobre vício de fabricação aparente.
- 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 consequências advindas dessas ocorrências.

### Considerações Gerais:

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

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

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

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

Whirlpool S.A.

Unidade de Eletrodomésticos

Atendimento ao Consumidor

Rua Olympia Semeraro nº 675 - Jardim Santa Emília

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

Capitais e regiões metropolitanas: 4004 1759

Demais localidades: 0800 722 1759

©2020 Todos os direitos reservados.







# KitchenAid

©2020 All rights reserved.  
Todos os direitos reservados.

