



KJA03



KitchenAid





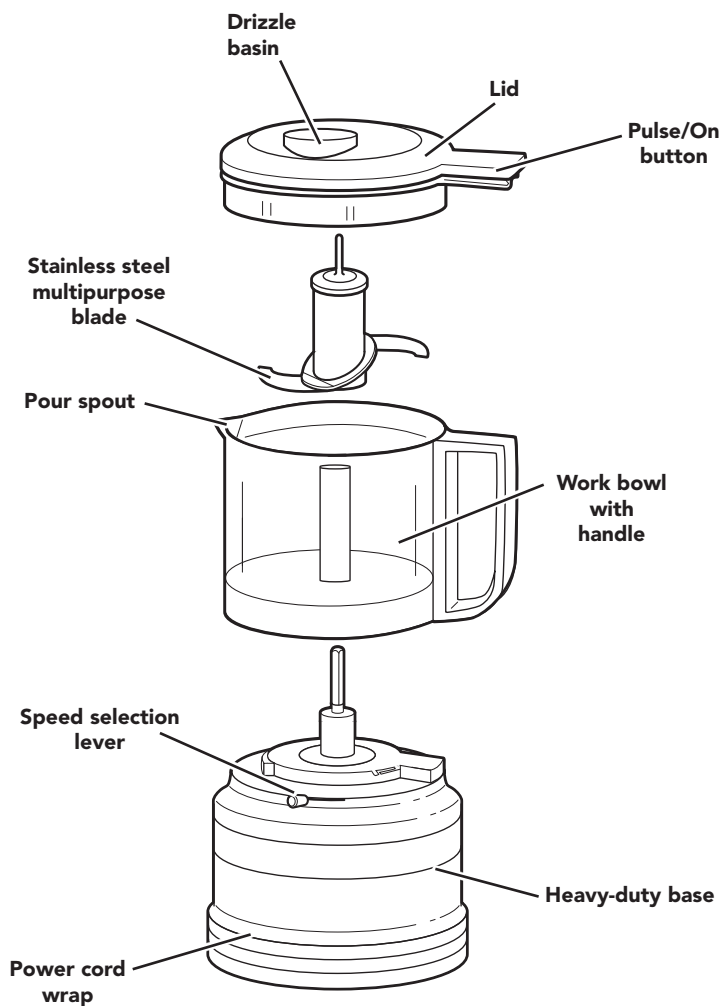
TABLE OF CONTENTS

PARTS AND FEATURES	3
Parts and accessories.....	3
FOOD CHOPPER SAFETY	4
Important safeguards	4
Electrical requirements.....	6
USING THE FOOD CHOPPER	7
Speed recommendations chart	7
Preparing the Food Chopper for use	8
Disassembling the Food Chopper.....	8
Assembling and running the Food Chopper	9
Using the drizzle basin and pour spout	10
CARE AND CLEANING	11
TROUBLESHOOTING	12



PARTS AND FEATURES

PARTS AND ACCESSORIES





FOOD CHOPPER 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 Food Chopper 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 instructions concerning use of the appliance by a person responsible for their safety.



FOOD CHOPPER SAFETY

4. Children should be supervised to ensure they do not play with the appliance. The appliance is not to be used by children. The appliance and cord should be out of reach of children. Children shall not clean or perform user maintenance on the appliance without supervision.
5. 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. Return appliance to the nearest Authorised Service Centre for examination, repair, or adjustment.
8. The use of attachments not recommended or sold by KitchenAid may cause fire, electric shock, or injury.
9. Do not use the appliance outdoors
10. Do not let cord hang over edge of table or counter.
11. Keep hands and utensils away from moving blades while processing food to reduce the risk of severe injury to persons or damage to the Food Chopper. A scraper may be used but must be used only when the Food Chopper is not running.
12. Blades are sharp. Care should be taken when handling the sharp cutting blades, emptying the bowl, and during cleaning.
13. To reduce the risk of injury, never place cutting blade on base without first putting bowl properly in place.
14. Be certain cover is securely locked in place before operating appliance.



FOOD CHOPPER SAFETY

15. Do not attempt to defeat the cover interlock mechanism.
16. 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.
17. Refer to the “Care and Cleaning” section for instructions on cleaning the surfaces in contact with food.
18. This appliance is intended to be used in household and similar applications such as:
 - staff kitchen areas in shops, offices, and other working environments
 - farmhouses
 - by clients in hotels, motels and other residential type environments
 - bed and breakfast type environments.
19. Be careful if hot liquid is poured into the Food Chopper as it can be ejected out of the appliance due to a sudden steaming.

SAVE THESE INSTRUCTIONS

ELECTRICAL REQUIREMENTS

Voltage: 127 or 220 Volts

Frequency: 60 Hertz

Wattage: 240 Watts

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



USING THE FOOD CHOPPER

SPEED RECOMMENDATIONS CHART

Use the Food Chopper to chop raw fruits, vegetables, or nuts and mince parsley, chives, or garlic for easy preparation in your favorite recipes. Purée cooked fruit or vegetables to make baby food or to use as bases for soups or sauces. You can also make bread crumbs or grind raw meat. Use the drizzle basin and pour spout to easily make mayonnaise or dressings.

NOTE: For best results, larger food items should be cut into approximately 2.5-cm cubes before processing. This step also allows processing of more food at a single time.

IMPORTANT: Do not process coffee beans or hard spices such as nutmeg, which may damage the Food Chopper.

SUGGESTED FOOD	PREPARE FOR PROCESSING	AMOUNT	SPEED
RAW FRUITS and VEGETABLES	Cut into 2.5-cm pieces.	Up to 350 g (3 cups)	1 or 2
COOKED FRUITS and VEGETABLES	Cut into 2.5-cm pieces.	Up to 500 g (2.5 cups)	2
LIQUIDS/EMULSIONS (SUCH AS MAYONNAISE OR SALAD DRESSINGS)	Place dry ingredients or thicker wet ingredients in work bowl; then use the drizzle basin to add oils or liquids to the mixture during use.	Up to 350 mL (1.5 cups)	2
MEAT	Meat should be raw and cut into 2.5-cm pieces for best processing results.	Up to 227 g (½ pound) at one time.	1 or 2
HERBS and SPICES	Add herbs and spices as they are; no preparation needed.	Up to 150 g (3 cups)	1
BREAD, COOKIES, OR CRACKERS	Break bread, crackers, or cookies into pieces that fit into the bowl before processing.	Up to 300 g (3 cups)	1
NUTS	Add nuts as they are; no preparation needed.	Up to 350 g (3 cups)	2

TIP: For better consistency, or to achieve coarsely chopped results, use the Pulse operation.



USING THE FOOD CHOPPER

PREPARING THE FOOD CHOPPER FOR USE

⚠ WARNING

Cut Hazard

Handle blades carefully.

Failure to do so can result in cuts.

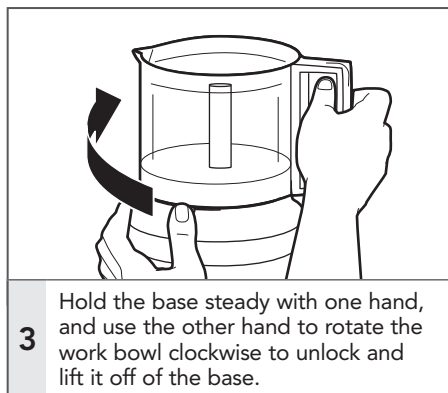
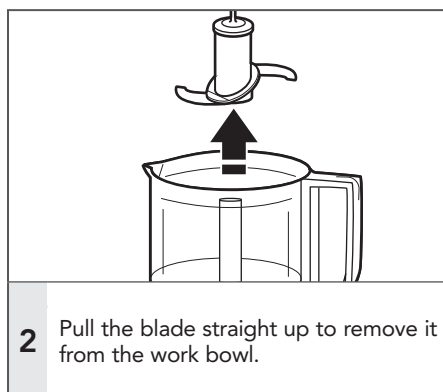
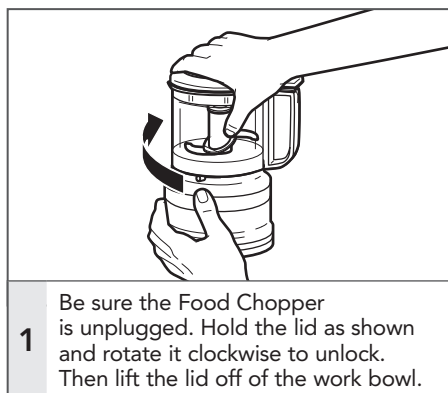
Before first use

Before using the Food Chopper for the first time, wash the work bowl, lid, and blade in hot, soapy water. Work bowl, lid, and blade may also be washed in the top rack of a dishwasher.

For convenient storage, always reassemble the Food Chopper after cleaning.

DISASSEMBLING THE FOOD CHOPPER

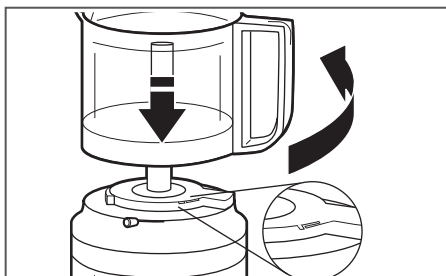
Follow these instructions to disassemble the Food Chopper for cleaning and when removing ingredients from the work bowl.





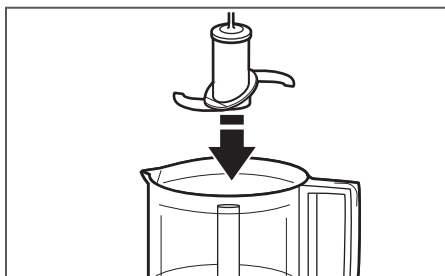
USING THE FOOD CHOPPER

ASSEMBLING AND RUNNING THE FOOD CHOPPER



1

Be sure the Food Chopper is unplugged. Start with the work bowl handle facing front on the base. Rotate the handle 90° counterclockwise to lock into place. When assembled properly, the handle will face the right side.



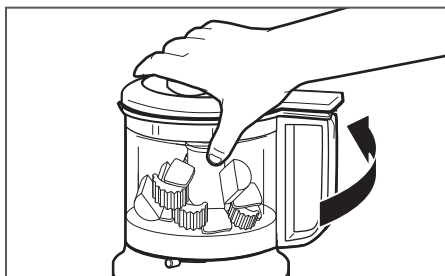
2

Fit the blade over the shaft in the center of the work bowl, rotate and press down until it rests at the bottom of the work bowl.



3

Place ingredients to be processed inside the work bowl. For uniform consistency of processed foods, cut fruits, vegetables, and meats into 2.5-cm pieces.



4

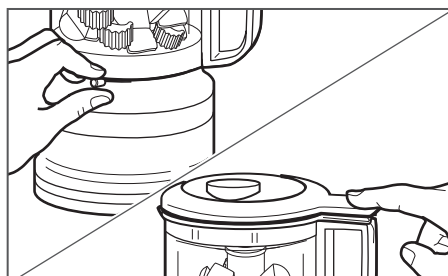
Place the lid on the work bowl with the lid handle facing front. Rotate the lid handle to the right. The lid will click when locked into place. Rotate the lid counterclockwise to lock into place.

IMPORTANT: Do not process coffee beans or hard spices such as nutmeg, which may damage the Food Chopper.

NOTE: The work bowl and lid must be locked into place for the Food Chopper to operate.

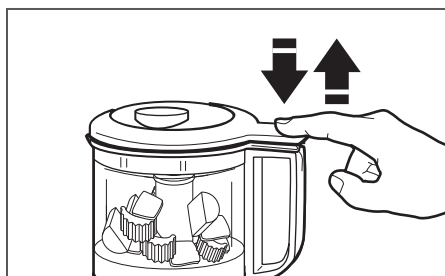


USING THE FOOD CHOPPER



5

Slide the speed lever to your desired setting. Press down on the PULSE/ON button to start the Food Chopper. Do not chop any food for more than 30 seconds continuously; pause between uses.

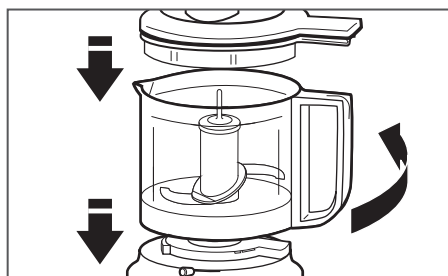


6

For a coarse chop, use a pulsing motion to rapidly press and release the PULSE/ON button until your desired results are achieved.

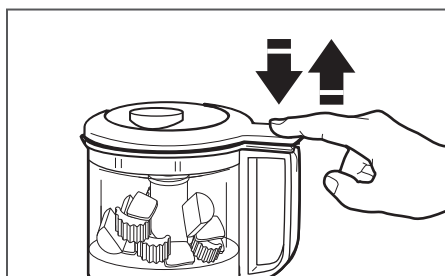
USING THE DRIZZLE BASIN AND POUR SPOUT

Use the drizzle basin to conveniently add liquid ingredients while processing, to make dressings, mayonnaises, emulsions, sauces, and more. Use the pour spout for easier serving.



1

Place the lid on the work bowl with the lid handle facing front. Rotate the lid handle to the right. Rotate the lid counterclockwise to lock into place.



2

Press rapidly up and down on the PULSE/ON button to get your ingredients moving in the work bowl.

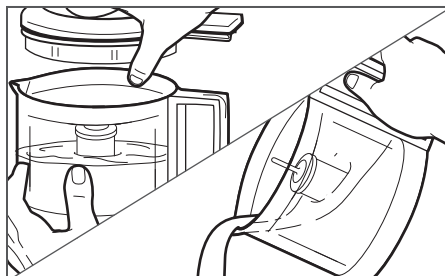




USING THE FOOD CHOPPER

**3**

Slowly pour liquids, such as oil, into the drizzle basin. The liquid will be efficiently and thoroughly mixed into the ingredients as they spin inside the work bowl.

**4**

Once processing is complete, remove the lid to use the pour spout.

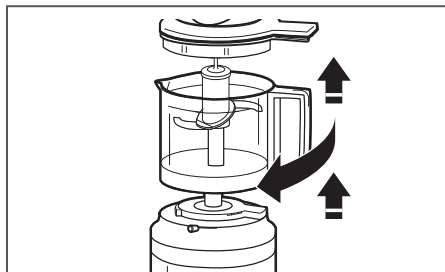
CARE AND CLEANING

⚠ WARNING

Cut Hazard

Handle blades carefully.

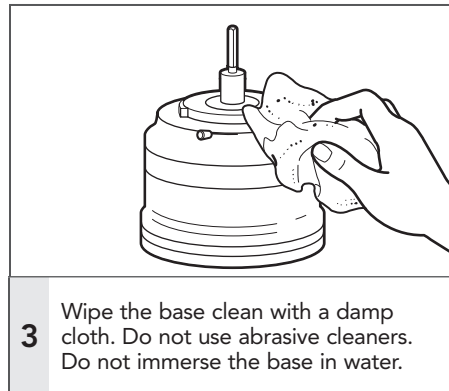
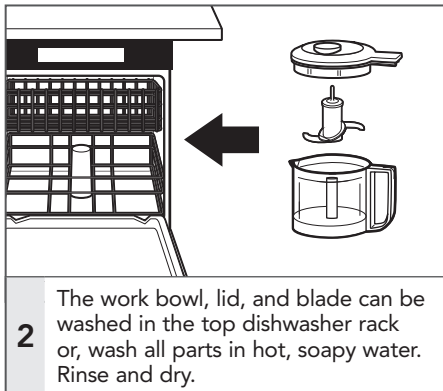
Failure to do so can result in cuts.

**1**

Unplug the Food Chopper. Remove the work bowl, lid, and blade.



CARE AND CLEANING



HELPFUL TIP: Wrap the cord counterclockwise around the base for easy storage.

NOTE: For convenient storage, always reassemble the Food Chopper after cleaning.

TROUBLESHOOTING

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

- 1.** Is the Food Chopper plugged in?
- 2.** Make sure that the bowl and lid are properly aligned and locked in place.
- 3.** Press the PULSE/ON button with a rapid up and down motion. Do not hold down continuously.
- 4.** Unplug the Food Chopper, then plug it back into the outlet.
- 5.** Is the fuse in the circuit to the Food Chopper in working order? If you have a circuit breaker box, be sure the circuit is closed.

If the problem is not due to one of the above items, see the "Warranty and service" section.

Do not return the Food Chopper to the retailer. Retailers do not provide service.

©2018 All rights reserved.
Specifications subject to change without notice.



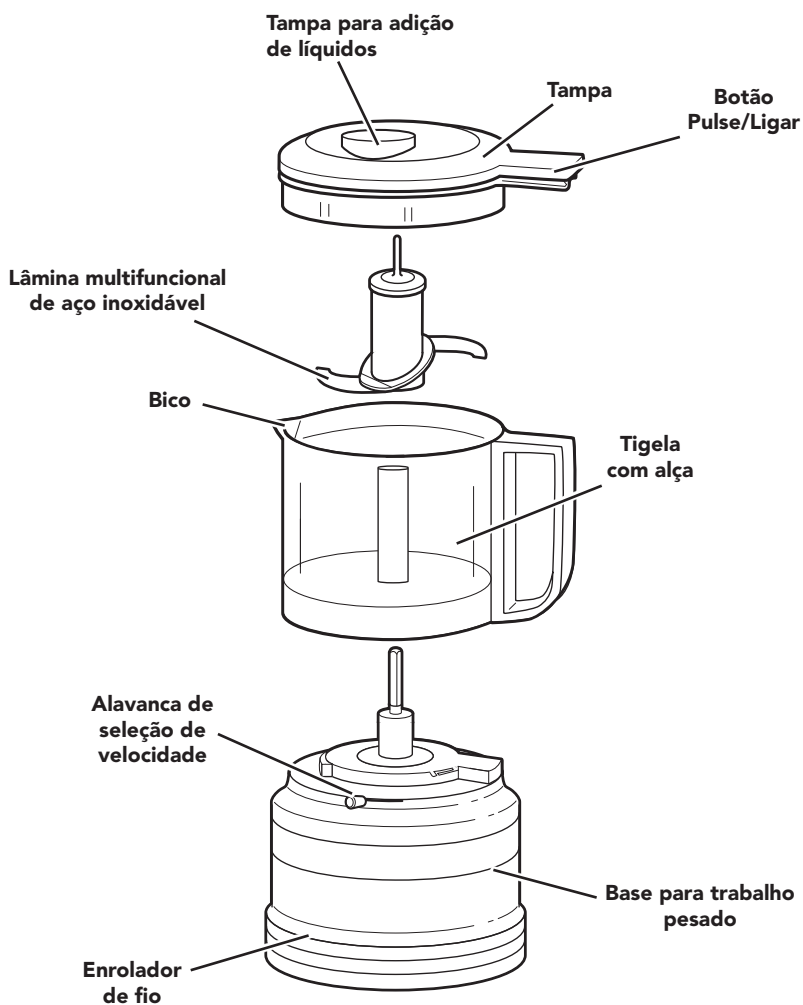
ÍNDICE

PEÇAS E FUNÇÕES	14
Peças e acessórios	14
SEGURANÇA DO PROCESSADOR DE ALIMENTOS	15
Proteções importantes	15
Requisitos elétricos.....	17
USANDO O PROCESSADOR DE ALIMENTOS.....	18
Tabela de recomendações de velocidade.....	18
Preparando o Processador de Alimentos para uso.....	19
Desmontando o Processador de Alimentos.....	19
Montando e colocando o Processador de Alimentos para funcionar	20
Usando a tampa para adição de líquidos e bico	21
CUIDADOS E LIMPEZA.....	22
RESOLUÇÃO DE PROBLEMAS.....	23



PEÇAS E FUNÇÕES

PEÇAS E ACESSÓRIOS





SEGURANÇA DO PROCESSADOR DE ALIMENTOS

A sua segurança e a de terceiros é muito importante.

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



Este é o símbolo de alerta de segurança.

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

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

Estas palavras significam:

 **PERIGO**

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

 **ADVERTÊNCIA**

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

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

PROTEÇÕES IMPORTANTES

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

1. Leia todas as instruções. O uso incorreto pode resultar em acidentes.
2. Para proteção contra riscos de choque elétrico, não colocar a base motora do Processador de Alimentos sobre a água ou outro líquido.
3. Este aparelho não se destina à utilização por pessoas (inclusive crianças) com capacidades físicas, sensoriais ou mentais reduzidas, ou por pessoas com falta de experiência e conhecimento, a menos que tenham recebido instruções referentes à utilização do aparelho ou estejam sob a supervisão de uma pessoa responsável pela sua segurança.



SEGURANÇA DO PROCESSADOR DE ALIMENTOS

4. As crianças devem ser supervisionadas para garantir que não brinquem com o aparelho. O aparelho não deve ser utilizado por crianças. O aparelho e cabo devem ser mantidos fora do alcance de crianças. Crianças não devem limpar ou realizar manutenções no aparelho sem supervisão.
5. Desligue o equipamento, e desconecte da tomada, quando ele não estiver em uso, antes de montar ou desmontar partes 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 o cabo de alimentação ou plugue danificados, após o aparelho apresentar defeito, ou caso tenha sido derrubado ou danificado de qualquer forma. Leve o aparelho à Assistência Técnica Autorizada mais próxima para que seja examinado, consertado ou para ajustes elétricos ou mecânicos.
8. O uso de anexos não recomendados ou vendidos pela KitchenAid pode causar incêndios, choques elétricos ou lesões.
9. Não utilize o Processador de Alimentos em áreas externas.
10. Não deixe a fiação pendurada sobre a beira da mesa ou balcão.
11. Mantenha as mãos e utensílios longe das lâminas em movimento enquanto durante o processamento de alimentos para reduzir o risco de lesões graves a pessoas ou danos ao Processador de Alimentos. Uma espátula pode ser utilizada, mas apenas quando o Processador de Alimentos não estiver funcionando.
12. As lâminas são afiadas. Deve-se tomar cuidado ao manusear as lâminas de corte afiadas, esvaziar a tigela e durante a limpeza.





SEGURANÇA DO PROCESSADOR DE ALIMENTOS

13. Para reduzir os riscos de lesões, nunca coloque as lâminas de corte na base sem primeiramente instalar adequadamente a tigela em seu lugar.
14. Certifique-se de que a tampa esteja comprovadamente fechada em seu lugar antes de operar equipamento.
15. Não tente abrir à força o mecanismo de intertravamento da tampa.
16. Se o cabo de alimentação estiver danificado, ele precisa ser substituído pelo fabricante, sua autorizada ou pessoa igualmente qualificada para se evitar uma situação de perigo.
17. Consulte a seção “Cuidado e Limpeza” para obter instruções sobre a limpeza da superfície que entra em contato com o alimento.
18. Este aparelho deve ser utilizado no ambiente doméstico e em aplicações semelhantes a:
 - áreas de cozinha de funcionários em lojas, escritórios ou outros ambientes de trabalho
 - fazendas
 - por clientes em hotéis, motéis e outros tipos de ambientes residenciais;
 - ambientes do tipo pousada.
19. Tenha cautela ao colocar líquidos quentes no Processador de Alimentos já que ele pode ser lançado para fora do aparelho devido à vaporização repentina.

LEMBRE-SE DESSAS INSTRUÇÕES

REQUISITOS ELÉTRICOS

Vtagem: 127 ou 220 Volts

Frequência: 60 Hertz

Potência: 240 Watts

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



USANDO O PROCESSADOR DE ALIMENTOS

TABELA DE RECOMENDAÇÕES DE VELOCIDADE

Use o processador de alimentos para cortar frutas, vegetais ou nozes crus e picar salsinha, cebolinho ou alho para o preparo mais fácil de suas receitas favoritas. Purês de frutas ou vegetais cozidos para fazer comidinha de bebê ou para serem usados como base para sopas e molhos. Você também pode fazer farinha de rosca com pães duros para empanar carnes cruas. Use a tampa para adição de líquidos e bico para fazer com facilidade maioneses ou molhos.

OBSERVAÇÃO: Para obter um melhor resultado, alimentos maiores devem ser cortados em cubos de aproximadamente 2,5-cm. Esta etapa também permite o processamento de mais alimentos de uma única vez.

IMPORTANTE: Não processar grãos de café ou temperos duros como noz-moscada, que podem danificar o Processador de Alimentos.

ALIMENTOS SUGERIDOS	PREPARAR PARA PROCESSAMENTO	QUANTIDADE:	VELOCIDADE
FRUTAS e VEGETAIS CRUS	Cortar em pedaços de 2,5-cm.	Até 350 g (3 copos)	1 ou 2
FRUTAS e VEGETAIS COZIDOS	Cortar em pedaços de 2,5-cm.	Até 500 g (2,5 copos)	2
LÍQUIDOS/EMULSÕES (COMO MAIONESE OU MOLHOS PARA SALADA)	Colocar os ingredientes secos ou mais grossos na tigela; depois usar a tampa para adição de líquidos para adicionar os óleos ou líquidos à mistura durante o uso.	Até 350 mL (1,5 copos)	2
CARNES VERMELHAS	Carnes vermelhas devem estar cruas e cortadas em pedaços de 2,5-cm para a obtenção de um melhor resultado do processamento.	Até 227 g (½ libra) por vez.	1 ou 2
ERVAS e TEMPEROS	Adicionar ervas e temperos como eles são; sem a necessidade de preparo.	Até 150 g (3 copos)	1
PÃES, BISCOITOS OU BOLACHAS	Partir o pão, biscoito ou bolacha em pedaços que caibam na tigela antes de processá-los.	Até 300 g (3 copos)	1
NOZES	Adicionar as nozes como elas são; sem a necessidade de preparo.	Até 350 g (3 copos)	2

DICA: Para obter uma melhor consistência ou para obter resultados de um picado mais grosseiro, use a operação pulsar.





USANDO O PROCESSADOR DE ALIMENTOS

PREPARANDO O PROCESSADOR DE ALIMENTOS PARA USO

AVISO

Perigo de corte

**Manuseie as lâminas com cuidado.
O desrespeito deste aviso poderá
originar cortes.**

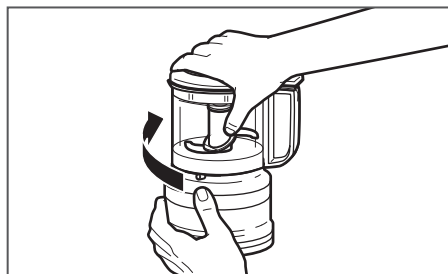
Antes do primeiro uso

Antes de usar o Processador de Alimentos pela primeira vez, lave a tigela, tampa e lâminas com água quente com sabão. A tigela, tampa e lâmina também podem ser lavadas na prateleira de cima da lava-louça.

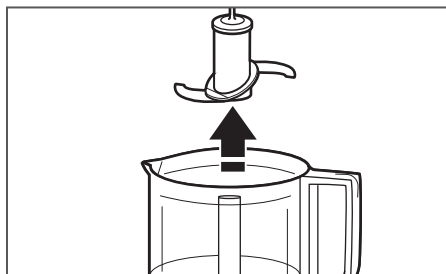
Para facilitar o armazenamento, sempre remonte o Processador de Alimentos depois da limpeza.

DESMONTANDO O PROCESSADOR DE ALIMENTOS

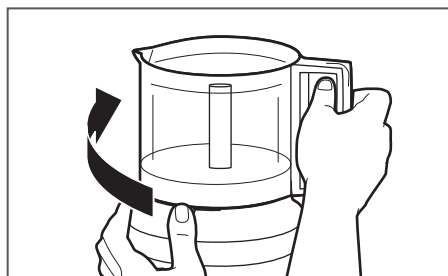
Siga as instruções para desmontar o Processador de Alimentos para limpeza e ao remover ingredientes da tigela.

**1**

Certifique-se de que o Processador de Alimentos esteja desconectado da tomada. Segure a tampa como mostrado e gire ela no sentido horário para destravá-la. Então remova a tampa da tigela.

**2**

Puxe a lâmina em linha reta para removê-la do recipiente de trabalho.

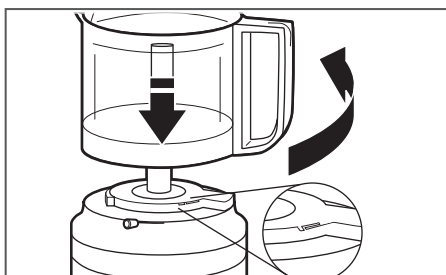
**3**

Segure a base firmemente com uma das mãos e use a outra para girar a tigela no sentido horário para destravá-la e removê-la da base.



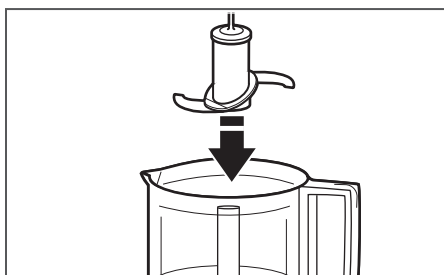
USANDO O PROCESSADOR DE ALIMENTOS

MONTANDO E COLOCANDO O PROCESSADOR DE ALIMENTOS PARA FUNCIONAR



1

Certifique-se de que o Processador de Alimentos esteja desconectado da tomada. Comece com a alça da tigela virada para frente na base. Gire a alça 90° no sentido anti-horário para travar no lugar. Quando montada adequadamente, a alça ficará virada para o lado direito.



2

Encaixe a lâmina sobre o eixo no centro do recipiente de trabalho, gire e pressione para baixo até que ela chegue ao fundo do recipiente de trabalho.



3

Coloque os ingredientes a serem processados dentro da tigela. Para obter uma consistência uniforme dos alimentos processados, corte as frutas, vegetais e carnes em pedaços de 2,5-cm.



4

Coloque a tampa na tigela com a alça da tampa virada para frente. Gire a tampa para a direita. A tampa fará um clique quando for travada em seu lugar. Gire a tampa no sentido anti-horário para travar no lugar.

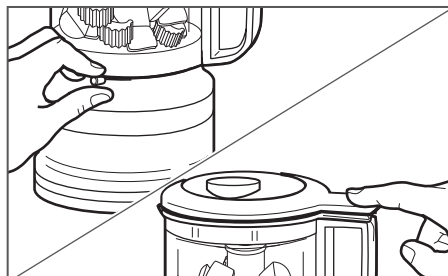
IMPORTANTE: Não processar grãos de café ou temperos duros como noz-moscada, que podem danificar o Processador de Alimentos.

OBSERVAÇÃO: A tigela e tampa devem ser travadas em seu lugar para que o Processador de Alimentos funcione.



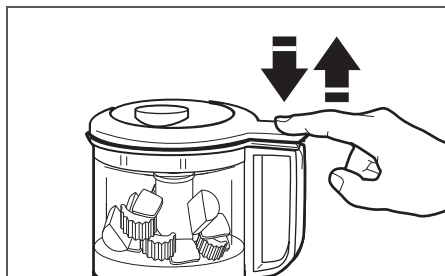


USANDO O PROCESSADOR DE ALIMENTOS



5

Deslize a alavanca de velocidade para a configuração desejada. Pressione o botão PULSAR/LIGAR para iniciar o Processador de Alimentos. Não corte nenhum alimento continuamente por mais de 30 segundos, faça pausas entre os usos.



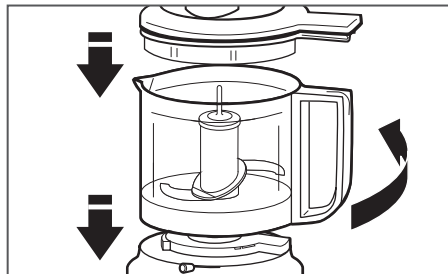
6

Para um corte mais grosseiro, use um movimento de pulsar ao pressionar rapidamente e liberar o botão PULSAR/LIGAR até que o resultado desejado seja obtido.

PORTUGUÊS

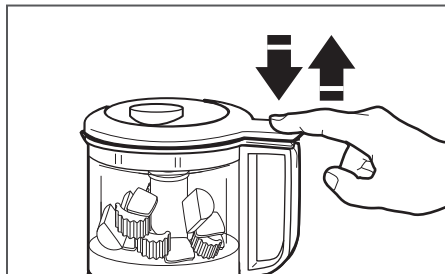
USANDO A TAMPA PARA ADIÇÃO DE LÍQUIDOS E BICO

Use a tampa para adição de líquidos para adicionar de forma fácil ingredientes líquidos enquanto o processador está funcionando, para fazer molhos, maionese, emulsões, caldos e mais. Use a bico para servir com mais facilidade.



1

Coloque a tampa na tigela com a alça da tampa virada para frente. Gire a tampa para a direita. Gire a tampa no sentido anti-horário para travar no lugar.



2

Pressione rapidamente para cima e para baixo o botão PULSAR/LIGAR para que seus ingredientes sejam agitados na tigela.

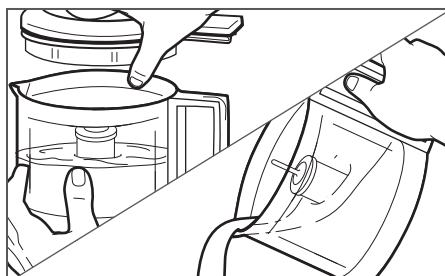


USANDO O PROCESSADOR DE ALIMENTOS



3

Lentamente adicione os líquidos, como óleos, pela tampa para adição de líquidos. O líquido será misturado eficientemente e completamente aos ingredientes à medida em que gira dentro da tigela.



4

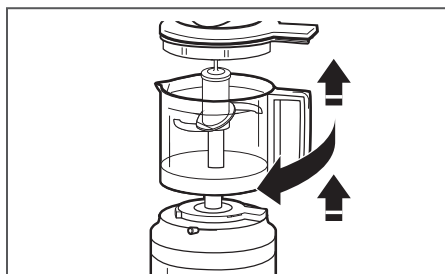
Quando o processamento for concluído, remova a tampa para usar o bico.

CUIDADOS E LIMPEZA

⚠ AVISO

Perigo de corte

**Manuseie as lâminas com cuidado.
O desrespeito deste aviso poderá
originar cortes.**



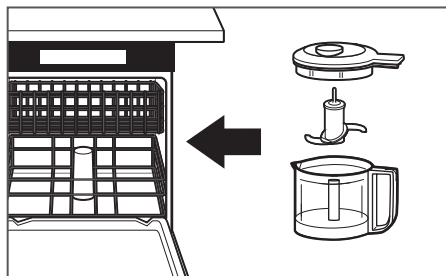
1

Desconectar o Processador de Alimentos. Remover a tigela, tampa e lâmina.

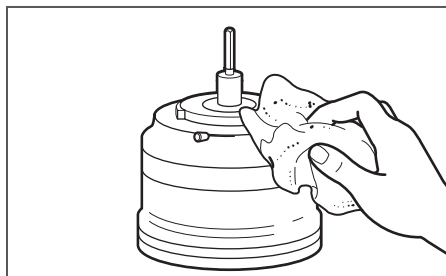




CUIDADOS E LIMPEZA

**2**

A tigela, tampa e lâmina podem ser lavados na prateleira superior da lava-louça ou lave todas as peças com água quente com sabão. Enxague e seque.

**3**

Limpe a base com um pano úmido. Não utilize produtos abrasivos. Não mergulhe a base na água.

DICA ÚTIL: Enrole o fio na base no sentido anti-horário para armazená-lo facilmente.

OBSERVAÇÃO: Para facilitar o armazenamento, sempre remonte o Processador de Alimentos depois da limpeza.

RESOLUÇÃO DE PROBLEMAS

Se seu Processador de Alimentos falhar ou funcionar de forma inadequada, verifique o seguinte:

1. O Processador de Alimentos está conectado na tomada?
2. Certifique-se de que a tigela e a tampa estão alinhados e travados adequadamente em seu lugar.
3. Pressione o botão PULSAR/LIGAR com um movimento rápido para cima e para baixo. Não segure para baixo continuamente.

4. Desconecte o Processador de Alimentos, então conecte novamente na tomada.
5. O fusível no circuito para a Processador de Alimentos está funcionando em ordem? Se você possuir uma caixa de fusível, certifique-se de que o circuito esteja fechado.

Se o problema ocorrer devido a um dos itens acima, consulte a seção "Garantia e manutenção".

Não devolva o Processador de Alimentos ao revendedor. Revendedores não realizam manutenção.

MODELO	KJA03
Dimensão sem embalagem (A x L x P) (mm)	249 x 254 x 150
Dimensão com embalagem (A x L x P) (mm)	305 x 455 x 191
Tensão (V)	127 ou 220
Frequência (Hz)	60
Potência (W)	240
Corrente (A)	0,82 ou 1,70
Capacidade de moagem (g)	200
Peso líquido (kg)	4,5
Peso bruto (kg)	5,1



KitchenAid

©2018 All rights reserved.
Specifications subject to change without notice.

W11247266A

11/18

