

# KitchenAid®

## Rotor Fatiador/Ralador

### Instruções e Receitas

Este acessório foi aprovado  
para uso com todas as  
batedeiras domésticas  
KitchenAid®



FOR THE WAY IT'S MADE.®



# Índice

---

Avisos de Segurança .....	2
Acessório.....	3
Fixação .....	3
Montagem.....	3
Uso.....	4
Cones e Seus Usos .....	4
Troca de cones .....	4
Limpeza.....	4
Receitas.....	5
Refogado de legumes ao molho Teriyaki .....	5
Cobertura de queijo creme de laranja.....	5
Bolo de coco e cenoura .....	6
Termo de Garantia.....	7

# Avisos de Segurança

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

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



Este é o símbolo de alerta de segurança.

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

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

Estas palavras significam:

### **PERIGO**

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

### **ADVERTÊNCIA**

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

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

## INSTRUÇÕES IMPORTANTES DE SEGURANÇA

Quando utilizar eletrodomésticos, precauções básicas de segurança sempre devem ser seguidas, incluindo os itens abaixo:

- Leia todas as instruções.
- Para evitar o risco de choque elétrico, não coloque a sua batedeira dentro da água ou de outros líquidos.
- Tome muito cuidado quando usar qualquer eletrodoméstico próximo de crianças.
- Retire o plugue da tomada quando não estiver em uso, antes de colocar ou retirar peças e antes de limpar.
- Evite contato com peças móveis. Mantenha os dedos fora da abertura de descarga.
- Não opere qualquer eletrodoméstico com o cabo de alimentação danificado, após mau funcionamento ou após uma queda ou se, de alguma forma, estiver danificado. Leve o eletrodoméstico à Assistência Técnica Autorizada mais próxima para que seja examinado, consertado ou para ajustes elétricos ou mecânicos.
- O uso de acessórios não recomendados ou não vendidos pela KitchenAid® pode causar incêndio, choque elétrico ou ferimentos.
- Não use a batedeira em ambientes externos.
- Não deixe o cabo de alimentação pender da borda da mesa ou do balcão.
- Não deixe o cabo de alimentação entrar em contato com superfícies quentes, incluindo o fogão.
- Jamais coloque alimentos usando as mãos. Use sempre o empurrador de alimentos.
- As lâminas são afiadas. Manuseie com cuidado.
- Este produto não deve ser operado por crianças e as unidades devem estar fora do alcance de crianças durante a operação.
- Este produto deve ser utilizado apenas para uso doméstico.

**GUARDE ESTAS INSTRUÇÕES**

# Acessório



## Fixação

Antes de fixar o acessório, desligue e desconecte a unidade da tomada.

Solte o botão de fixação (1), girando-o em sentido anti-horário.

Remova a tampa do conector. Insira o eixo de fixação (2) no conector (3), assegurando-se de que o eixo de potência de fixação esteja ajustado no soquete de conector quadrado.

Quando o conector estiver na posição adequada, o pino no conector se ajustará na ranhura na borda do conector.

Aperte o botão de fixação até que esteja completamente fixo na bateadeira.



## Montagem

Fixe o eixo (A) no cone desejado (B).

Insira a extremidade quadrada do eixo na abertura quadrada da caixa e aperte, girando o cone em sentido horário.

Faça o movimento reverso para remover. Insira o conjunto do cone na caixa (C), de modo que o eixo se ajuste no soquete de conector quadrado.

Enquanto insere o conjunto do cone, levante a trava (D) e gire o conjunto do cone até ajustá-lo no conector.

Baixe a trava e puxe o conjunto do cone, para assegurar que está fixo.

Para desmontagem, faça o processo de montagem reverso.



## Uso

### **⚠ ADVERTÊNCIA**



#### **Risco de Ferimento**

**Perigo com lâminas giratórias.**

**Use sempre o empurrador de alimentos.**

**Mantenha suas mãos longe das aberturas.**

**Mantenha fora do alcance de crianças.**

**Não seguir estas instruções pode resultar em ferimentos.**

Para usar o Fatiador/Ralador, levante os cabos do empurrador de alimentos e coloque os alimentos no funil.

Ligue na velocidade 4 e empurre os cabos para baixo.

Se estiver fatiando ou ralando itens únicos, como aipo, uma metade do funil poderá ser usada levantando-se somente um cabo para adicionar alimentos.

Coloque os alimentos em uma tigela funda.

## Cones e seus Usos

Todos os cones são numerados na extremidade fechada. Cones de reposição devem ser organizados por número.

### **Nº 1 - Ralador fino**

Rala legumes duros e crocantes em espessura fina, como cenouras, beterrabas, nabos, batatas, aipo, nozes, queijo frio e firme, coco e pães secos.

### **Nº 2 - Ralador grosso**

Rala cenouras, aipo, cebolas, frutas, nozes ou chocolates em espessura grossa. Batatas podem ser raladas para formato de batata palha ou batata-frita.

### **Nº 3 - Fatiador grosso**

Produz uma fatia grossa de alimentos firmes. Perfeito para legumes que serão cozidos, fritos, assados ou para cremes.

### **Nº 4 - Fatiador fino**

Fatia em espessura fina legumes para saladas de repolho, batatas-fritas,

chucrutes, pepinos para conserva, pepinos fatiados, rabanetes, aipos e nozes.

### **Troca de cones**

A trava deverá ser levantada para remoção da unidade de cone. Os cones podem ser trocados facilmente, colocando a extremidade quadrada do eixo na abertura quadrada e girando-a em sentido anti-horário.

### **Limpeza**

A caixa e os cones do Fatiador/Ralador podem ser lavados na máquina lava-louças. Alguns alimentos, como cenouras, podem manchar a caixa.

Estas manchas podem ser removidas com um dos seguintes métodos: **(1)** coloque na lava-louças e use o ciclo para louças muito sujas, ou **(2)** esfregue uma pequena quantidade de azeite ou gordura vegetal sobre as manchas e lave com água morna.

# Receitas

---

## Refogado de legumes ao molho Teriyaki

---

4 cenouras médias, descascadas e cortadas em terços.

---

1 pimentão médio, verde ou vermelho, cortado em quartos.

---

1 cebola média, vermelha ou amarela, cortada em quartos.

---

1 colher de sopa de azeite.

---

1/4 de colher de chá de flocos de pimentão vermelho.

---

1 colher de chá de açúcar.

---

1 colher de chá de amido de milho.

---

1/4 de colher de chá de gengibre.

---

1/2 xícara de caldo de frango com sódio reduzido.

---

2 colheres de sopa de molho de soja com sódio reduzido.

---

Monte o Rotor Fatiador/Ralador com o cone de fatiamento grosso (nº 3). Fixe o Rotor Fatiador/Ralador na batedeira. Lige em velocidade 4 e fatie as cenouras em uma tigela grande, colocada abaixo do fatiador/ralador. Repita com o pimentão e as cebolas.

Aqueça o azeite em uma frigideira grande em fogo médio-alto, até o azeite chiar. Adicione os legumes e os flocos de pimentão vermelho. Frite e mexa durante 4 a 5 minutos, ou até os legumes ficarem crocantes. Misture todos os ingredientes restantes em uma tigela pequena. Adicione a mistura na frigideira.

Frite e mexa até a mistura engrossar e os legumes estarem cobertos com o molho.

**Rendimento:** 4 a 6 porções.

**Porção:** Aproximadamente 94 calorias, 2 g de proteínas, 13 g de carboidratos, 4 g de gordura, 0 mg de colesterol e 342 mg de sódio.

## Cobertura de queijo creme de laranja

---

4 cenouras médias, descascadas e cortadas.

---

4 xícaras de açúcar.

---

1 pacote (225 g) de queijo creme light.

---

1 colher de chá de suco de laranja.

---

1/2 colher de chá de casca de laranja ralada.

---

Coloque todos os ingredientes na tigela da batedeira.

Fixe a tigela e a pá na batedeira.

Ligue em velocidade misturar e bata durante 30 segundos, ou até misturar completamente.

Ligue em velocidade 4 e bata durante 2 minutos, ou até ficar cremoso e macio.

**Rendimento:** 12 a 16 porções (cobertura para bolo de 2 camadas ou 13" x 9" x 2").

**Porção:** Aproximadamente 196 calorias, 2 g de proteínas, 41 g de carboidratos, 3 g de gordura, 7 mg de colesterol e 107 mg de sódio.

---

## Bolo de Coco e Cenoura

---

4 cenouras médias cortadas.

---

1.1/4 xícaras de farinha de trigo.

---

1 xícara de farinha de trigo integral.

---

1.1/2 xícaras de açúcar.

---

2 colheres de chá de bicarbonato de sódio.

---

1/2 colher de chá de sal.

---

1/4 colher de chá de noz-moscada.

---

1/2 xícara de azeite.

---

1 lata (225 g) de abacaxi em conserva amassado com suco, não drenado.

---

3 ovos.

---

1 colher de chá de baunilha.

---

3/4 xícara de coco em flocos  
queijo creme de laranja cobertura, se  
desejar (ver a página 5).

---

Monte o Rotor Fatiador/Ralador, usando o cone ralador fino (nº 1).

Fixe o Rotor Fatiador/Ralador na batedeira. Ligue em velocidade 4 e rale as cenouras em uma tigela grande, colocada sob o fatiador/ralador. Separe.

Misture a farinha, a farinha de trigo integral, o açúcar, o bicarbonato de sódio, o sal e a noz-moscada na tigela.

Adicione o azeite, o abacaxi, os ovos e a baunilha. Fixe a tigela e a pá na batedeira. Ligue em velocidade 2 e bata durante 1 minuto.

Pare e raspe a tigela.

Ligue em velocidade 4 e bata durante 30 segundos.

Ligue em velocidade "Misturar" e adicione o coco e as cenouras, batendo até misturar.

Derrame a massa em uma assadeira untada de 13" x 9" x 2".

Asse a 180 °C (350 °F), durante 30 a 35 minutos, ou até que um palito de dentes colocado no centro saia limpo.

Deixe esfriar completamente.

Cubra com o queijo creme de laranja, se desejar.

**Rendimento:** 12 a 16 porções.

**Porção:** Aproximadamente 330 calorias, 5 g proteína, 51 g carboidratos, 13 g gordura, 53 mg de colesterol e 343 mg de sódio.

## 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**.

As garantias legal e/ou especial ficam automaticamente invalidadas se:

- O uso do produto não for exclusivamente doméstico;
- Não forem observadas as orientações e recomendações do **Manual do Consumidor** quanto a utilização do produto;

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

**As garantias legal e/ou especial não cobrem:**

- Despesas decorrentes e consequentes de instalação de peças e acessórios que não pertençam ao produto, mesmo aqueles

comercializados pela **Whirlpool S.A.**, salvo os especificados para cada modelo no **Manual do Consumidor**;

- Despesas com mão-de-obra, materiais, peças e adaptações necessárias à preparação do local para instalação do produto, ou seja: rede elétrica, de gás ou hidráulica, alvenaria, aterramento, esgoto, etc;
- Falhas no funcionamento do produto decorrentes da falta de fornecimento ou problemas e/ou insuficiência no fornecimento de energia elétrica, água ou gás na residência, tais como: oscilações de energia elétrica superiores ao estabelecido no **Manual do Consumidor**, pressão de água insuficiente para o ideal funcionamento do produto;
- Serviços e/ou despesas de manutenção e/ou limpeza do produto;
- Falhas no funcionamento normal do produto decorrentes da falta de limpeza e excesso de resíduos, ou ainda, decorrentes da existência de objetos em seu interior, estranhos ao seu funcionamento e finalidade de utilização;
- Produtos ou peças que tenham sido danificados em consequência de remoção, manuseio, quedas ou atos e efeitos decorrentes da natureza, tais como relâmpago, chuva, inundação, etc.;

## **A garantia especial não cobre:**

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





FOR THE WAY IT'S MADE.®

[kitchenaid.com.br](http://kitchenaid.com.br)

**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

® 2014. Todos os direitos reservados.

Especificações sujeitas a alterações sem prévio aviso.