

ACESSÓRIO DA BATEDEIRA DOMÉSTICA  
**PREPARADOR DE SORVETE**

KIP01



FOR THE WAY IT'S MADE.®



## ÍNDICE

<b>AVISOS DE SEGURANÇA.....</b>	<b>04</b>
<b>CARACTERÍSTICAS E OPERAÇÃO.....</b>	<b>05</b>
Características do Preparador de Sorvete.....	05
Montando o Preparador de Sorvete na Batedeira.....	05
Usando o Preparador de Sorvete.....	07
Cuidado e Limpeza.....	08
Sorvete de Baunilha Francês.....	08
<b>QUESTÕES AMBIENTAIS.....</b>	<b>09</b>
<b>ASSISTÊNCIA TÉCNICA OU DE MANUTENÇÃO.....</b>	<b>09</b>
<b>TERMO DE GARANTIA.....</b>	<b>10</b>

## AVISOS DE SEGURANÇA

A sua segurança e a de terceiros é muito importante.

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



Este é o símbolo de alerta de segurança.

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

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

### **PERIGO**

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

### **ADVERTÊNCIA**

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

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

## INSTRUÇÕES IMPORTANTES DE SEGURANÇA

**ADVERTÊNCIA:** Para reduzir o risco de incêndio, choque elétrico ou ferimentos, quando usar a sua batedeira, siga estas precauções básicas:

- Leia todas as instruções.
- Para que não corra o risco de sofrer choques elétricos, não deixe o produto em contato com água ou outro líquido.
- Fique atento sempre que este aparelho ou outro instrumento for usado próximo a crianças.
- Desligue o aparelho da tomada quando não estiver sendo usado, antes de retirar ou colocar acessórios, e antes de limpá-lo.
- Evite tocar nas peças móveis. Não toque nas aberturas de saída.
- Não opere a batedeira com o plugue ou fio danificados ou após falha no funcionamento ou queda, ou quando o aparelho tiver sofrido qualquer outro dano. Entre em contato com a Central de Relacionamento KitchenAid mais próximo para ser examinada, consertada ou receber ajuste elétrico ou mecânico.
- O uso de acessórios não recomendados ou não comercializados pela KitchenAid pode causar incêndio, choque elétrico ou ferimentos.
- Não use a batedeira ao ar livre.
- Não deixe o fio da tomada pendurado na borda da mesa ou balcões.
- Este produto é destinado apenas ao uso doméstico.

**GUARDE ESTAS INFORMAÇÕES**

## CARACTERÍSTICAS E OPERAÇÃO

### CARACTERÍSTICAS DO PREPARADOR DE SORVETE

1. **Tigela de Congelamento:** uma vez completamente congelada, o líquido dentro desta tigela de parede dupla fornece congelamento completo, congelando o sorvete através do processo de mistura.



2. **Unidade de Acionamento :** prende à cabeça do motor e aciona o agitador em todas as batedeiras de base KitchenAid.



3. **Agitador:** é ligado à unidade de acionamento para espalhar, raspar e misturar a massa de sorvete dentro da tigela de congelamento.

**NOTA:** A tigela de congelamento deve estar completamente congelada para fazer sorvete.

**IMPORTANTE:** Nunca lave a tigela na máquina de lavar-louças.



### MONTANDO O PREPARADOR DE SORVETE NA BATEDEIRA

Para encaixar a tigela de congelamento ao agitador:

**NOTA:** Use a tigela de congelamento imediatamente após tirá-la do freezer, pois logo ela começa a descongelar.

**IMPORTANTE:** Não ponha a mistura de sorvete na tigela de congelamento até que todas as peças estejam encaixadas e a batedeira estiver funcionando.

1. Vire o botão de velocidade da batedeira para OFF (desligar) e tire-o tomada.
2. Recline a parte superior inclinável para trás e tire a tigela de mistura.

3. Encaixe na base do suporte, girando no sentido anti-horário até travá-la.



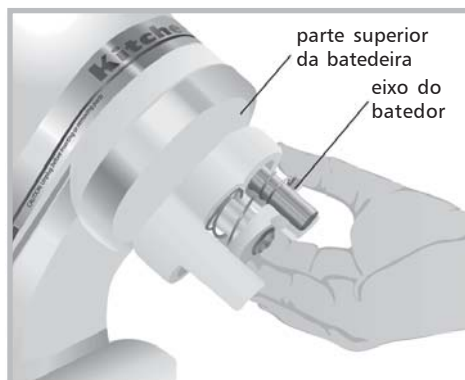
4. Ponha a pá para sorvete na tigela de congelamento.

**NOTA:** A tigela de congelamento deve encaixar-se em todas as batedeiras de parte superior inclinável.



#### Para Fixar a Unidade de Acionamento:

1. Certifique-se de que o controle de velocidade está na posição OFF (desliga) e a batedeira está com o plugue fora da tomada.
2. A parte superior da batedeira deve estar inclinada, e a tigela de congelamento e o agitador devem estar no lugar.
3. Posicione a unidade de acionamento no dispositivo para encaixe dos batedores e pressione para cima até que esteja firmemente posicionado.



4. Abaixe a parte superior da batedeira para encaixar a unidade de acionamento no agitador.



5. Certifique-se de que a parte superior da batedeira está completamente abaixada.



6. Coloque a alavanca TRAVA/DESTRAVA na posição de TRAVA.
7. Antes de misturar, teste a trava tentando elevar a parte superior da batedeira.
8. Ligue a batedeira em uma tomada de três pinos aterrada.

## USANDO O PREPARADOR DE SORVETE

**IMPORTANTE:** Coloque a mistura na tigela de congelamento antes de ligar a batedeira, para evitar que a mistura congele prematuramente e trave a batedeira.

1. Ajuste o seu congelador para a regulagem mais fria.
2. Deixe a tigela de congelamento no congelador por um mínimo de 15 horas.
3. Prepare a mistura de sorvete com antecedência.
4. Encaixe a tigela de congelamento, o agitador e a unidade de acionamento.
5. Coloque a batedeira na velocidade STIR (liga) e coloque a mistura na tigela de congelamento. Misture por 20-30 minutos, ou até que a consistência desejada seja alcançada. Adicione os ingredientes sólidos, como por exemplo, as frutas, nozes ou pedaços de chocolate, após ter batido por 12-15 minutos a mistura.

**NOTA:** Se o agitador começar a deslizar e a fazer som de clique, é um sinal de que o sorvete está pronto.

6. Retire o agitador e a tigela de congelamento e utilizando uma espátula de borracha ou um colher de plástico ou madeira, transfira o sorvete para os potes de sobremesa ou armazene em recipiente hermético.

**NOTA:** O Preparador de Sorvete fará um sorvete de consistência suave. Caso deseje um sorvete com mais consistência, deixe o sorvete em um recipiente raso e hermético no congelador por 2-4 horas.

**IMPORTANTE:** Não guarde o sorvete na tigela de congelamento no congelador. Tirar o sorvete endurecido da tigela com a concha de sorvete ou utensílio de metal pode danificar a tigela de congelamento.

## CUIDADO E LIMPEZA

Deixe a tigela de congelamento alcançar a temperatura ambiente antes de limpá-la.

Lave a tigela de congelamento em água quente e com um detergente suave. Seque cuidadosamente a tigela de congelamento antes de guardá-la no freezer.

**IMPORTANTE:** Jamais lave a tigela de congelamento na lavadora de louças. Lave somente à mão com água quente e com um detergente suave.

## SORVETE DE BAUNILHA FRANCÊS

### Ingredientes:

2½ xícaras (590 ml) de uma mistura de metade de leite e metade de creme de leite

8 gemas de ovos

1 xícara (235 ml) de açúcar

2½ xícaras (590 ml) de creme chantilly

4 colheres de chá (20 ml) de baunilha

1 pitada de sal

### Modo de Preparo:

Em uma panela média em fogo médio, aqueça a mistura de metade de leite e metade de creme de leite até que fique bem quente, mas sem ferver. Mexa sempre. Retire do fogo e reserve.

### Acrescentar a Receita do Creme Chantilly:

Coloque as gemas de ovo e o açúcar na tigela da batedeira. Passe para a Velocidade 2 e misture por cerca de 30 segundos ou até que esteja bem misturado e levemente espesso. Continue na velocidade 2, e bem gradualmente acrescente a mistura de metade de leite e metade de creme de leite; bata até misturar. Retorne a mistura obtida para a panela média; cozinhe em fogo médio até que se formem pequenas bolhas na borda e esteja saindo fumaça, mexendo sempre. Não deixe ferver. Transfira a mistura para a tigela; coloque o chantilly, a baunilha e o sal e misture.

Cubra e deixe gelar totalmente por pelo menos 8 horas.

Encaixe a tigela de congelamento, o agitador e a unidade de acionamento conforme orientado nas instruções do Preparador de Sorvete. Passe para a velocidade STIR (liga). Usando uma espátula, coloque a mistura dentro da tigela de congelamento. Continue em STIR (liga) por 15 a 20 minutos ou até que seja alcançada a consistência desejada. Transfira imediatamente o sorvete para as taças de sobremesa, ou congele em um recipiente hermético.

Rendimento: 16 porções (½ xícara/120 ml por porção).

**Valores Nutricionais por porção:** em torno de 260 calorias, 3 g de proteína, 16 g de carboidratos, 20 g de gordura total, 12 g de gordura saturada, 165 mg de colesterol, 50 mg sódio.



## QUESTÕES AMBIENTAIS

### 1. Embalagem

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

### 2. Produto

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

### 3. Descarte

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

## ASSISTÊNCIA TÉCNICA OU DE MANUTENÇÃO

Em caso de dúvidas ou de problemas no produto, entre em contato com a Central de Relacionamento KitchenAid. Ao ligar, tenha em mãos o número do modelo. O número pode ser encontrado na etiqueta que está localizada na caixa do produto.

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

Capitais e Regiões Metropolitanas: 4004-1759

Demais Regiões: 0800-722-1759

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

## TERMO DE GARANTIA

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

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

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

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

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

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

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

### Considerações Gerais:

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

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

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

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

---

### Whirlpool S.A.

#### Unidade de Eletrodomésticos

Atendimento ao Consumidor

Rua Olympia Semeraro nº 675 - Jardim Santa Emília  
CEP 04183-901 - São Paulo - SP - Caixa postal 5171  
Capitais e regiões metropolitanas: 4004 1759  
Demais localidades: 0800 722 1759



