

Processador de Alimentos

**KI740**

MANUAL DE INSTRUÇÕES



**KitchenAid®**



# ÍNDICE

<b>AVISOS DE SEGURANÇA</b> .....	4
Instruções importantes de segurança.....	4
<b>PEÇAS E CARACTERÍSTICAS</b> .....	6
Peças e acessórios.....	6
<b>PREPARANDO O PROCESSADOR DE ALIMENTOS PARA USO</b> .....	7
Antes do primeiro uso.....	7
Selecionando o disco correto .....	7
<b>INSTALAÇÃO DOS DISCOS</b> .....	8
Instalação do disco ralador reversível.....	8
Instalação do disco Juliana.....	8
Instalação do disco fatiador regulável.....	9
<b>USANDO O PROCESSADOR DE ALIMENTOS</b> .....	10
Fixando o processador de alimentos à batedeira .....	10
Guia para seleção da velocidade.....	12
Usando o processador de alimentos.....	13
Usando o socador de alimentos 2 em 1 .....	13
<b>DICAS PARA EXCELENTE RESULTADOS</b> .....	14
Usando os discos de fatiar e ralar.....	14
Dicas úteis .....	15
<b>CUIDADOS E LIMPEZA</b> .....	16
<b>SOLUÇÕES DE PROBLEMAS</b> .....	17
<b>QUESTÕES AMBIENTAIS</b> .....	18
<b>ASSISTÊNCIA TÉCNICA</b> .....	18

## 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 aparelhos elétricos, precauções básicas de segurança sempre devem ser seguidas, incluindo os itens a seguir:

1. Leia todas as instruções. O uso incorreto deste produto pode resultar em acidentes.
2. Para evitar o risco de choque elétrico, não coloque a batedeira doméstica, o processador de alimentos, o cabo de alimentação ou o plugue, dentro da água ou outros líquidos.
3. Certifique-se que a tampa esteja seguramente travada antes de ligar a sua batedeira doméstica. Não remova a tampa enquanto estiver usando o produto.
4. Certifique-se de desligar e retirar o plugue da tomada da batedeira doméstica, desmontar o processador de alimentos da batedeira doméstica, quando o produto não estiver em uso, antes de colocar ou retirar peças e antes de limpar. Certifique-se de que o motor esteja parado antes de desmontar o produto.
5. Mantenha as mãos e utensílios longe da abertura do tubo de alimentação durante a operação do processador de alimentos. Se algum pedaço de alimento ficar preso na abertura, utilize o socador de alimentos ou outra fruta ou vegetal para empurrá-lo para baixo. Nunca empurre com as mãos. Sempre utilize o socador de alimentos. Quando não for possível, desligue o processador de alimentos, retire

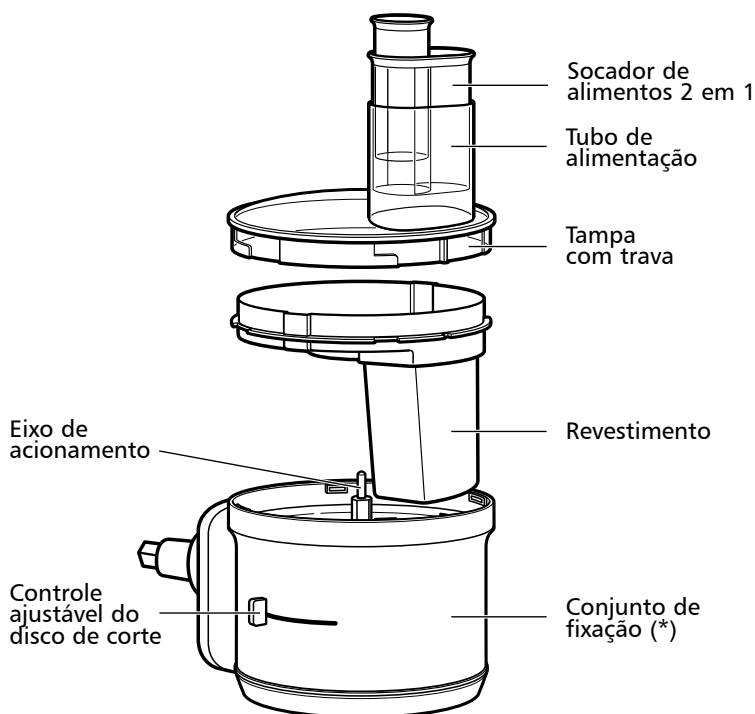
## AVISOS DE SEGURANÇA

- o plugue da tomada, desmonte-o e remova o pedaço de alimento que estiver preso.
- 6.** Evite o contato com peças móveis.
  - 7.** O uso de acessórios não recomendados ou não vendidos pela KitchenAid pode causar incêndio, choque elétrico ou ferimentos.
  - 8.** Não use o produto em ambientes externos.
  - 9.** Tome cuidado quando utilizar este produto próximo de crianças. Este produto não pode ser utilizado por crianças.
  - 10.** Recomenda-se que as crianças sejam vigiadas para assegurar que elas não estejam brincando com o produto.
  - 11.** Este produto não está destinado para ser utilizado por pessoas (incluindo crianças) com capacidades mentais, sensoriais ou fisicamente reduzidas ou com falta de experiência e conhecimento, a menos que sejam supervisionadas ou instruídas por um adulto responsável pela sua segurança.
  - 12.** Não use o produto se os discos ou peças móveis estiverem danificados ou se a tampa estiver danificada ou apresentar rachaduras. Leve o produto à assistência técnica autorizada mais próxima para que seja examinado, consertado ou para ajustes elétricos ou mecânicos.
  - 13.** Não deixe o cabo de alimentação do produto pender da borda da mesa ou da bancada. Nunca deixe o cabo de alimentação em locais de circulação, pois pode derrubar o produto e/ou causar acidentes.
  - 14.** Mantenha as mãos e utensílios longe das lâminas e discos móveis durante a operação do processador de alimentos, a fim de evitar o risco de ferimentos graves a pessoas ou danos ao produto.
  - 15.** As lâminas são afiadas. Tome cuidado ao manuseá-las.
  - 16.** Não abra o produto até que as lâminas rotativas estejam paradas.
  - 17.** Para evitar danos ao motor e às engrenagens do produto, não coloque o processador de alimentos dentro da água ou outros líquidos.
  - 18.** Este produto foi desenvolvido somente para uso doméstico.

**GUARDE ESTAS INSTRUÇÕES.**

## PEÇAS E CARACTERÍSTICAS

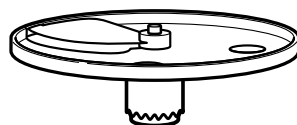
### Peças e acessórios



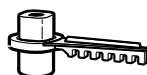
Disco ralador reversível



Disco Juliana



Disco fatiador regulável



Adaptador de disco  
(use com o disco Juliana e com o disco ralador reversível)

(\*) Limpe com um pano macio. Veja item "Cuidados e limpeza".

## PREPARANDO O PROCESSADOR DE ALIMENTOS PARA USO

### ⚠ ADVERTÊNCIA

#### Perigo de Corte

Manuseie as lâminas com cuidado.

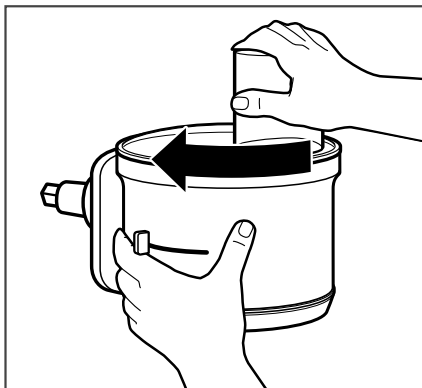
O não cumprimento desta instrução pode resultar em ferimentos por corte.

#### Antes do Primeiro Uso

Antes de usar o seu processador de alimentos pela primeira vez, lave todas as peças e acessórios à mão ou na lava-louças. Veja item "Cuidados e limpeza".

**Importante:** Para evitar danos ao processador de alimentos, não coloque o conjunto de fixação dentro da água ou outros líquidos. Todas as outras peças e acessórios podem ser lavados em lava-louças.

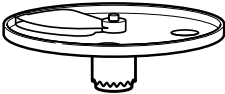


**Nota:** Este produto foi desenvolvido somente para uso doméstico.



Segure o tubo de alimentação da tampa e gire-o no sentido horário para remover a tampa do conjunto de fixação.

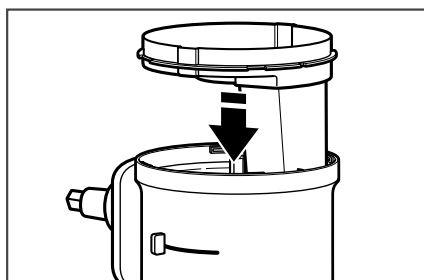
### Selecionando o disco correto

O guia abaixo vai orientá-lo na escolha do disco correto para a sua receita. Veja item "Instalação dos discos".

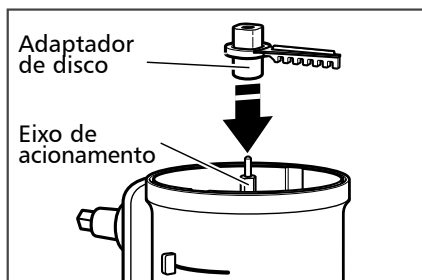
FUNÇÃO	DISCO	ALIMENTOS
Fatiar	 Disco fatiador regulável	Frutas macias Vegetais macios Vegetais duros Carnes cozidas
Ralar	 Disco ralador reversível	Vegetais macios Vegetais duros Queijos duros
Juliana	 Disco Juliana	Vegetais

## INSTALAÇÃO DOS DISCOS

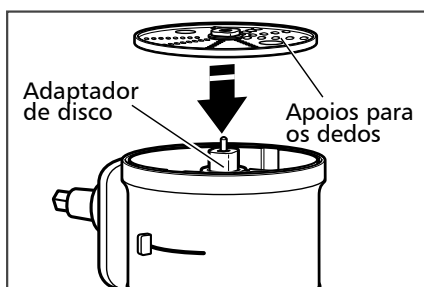
### Instalação do disco ralador reversível



- 1** Insira o revestimento ao conjunto de fixação de modo que o tubo de alimentação fique alinhado para cima e o revestimento fique plano.



- 2** Encaixe o adaptador de disco ao eixo de acionamento.

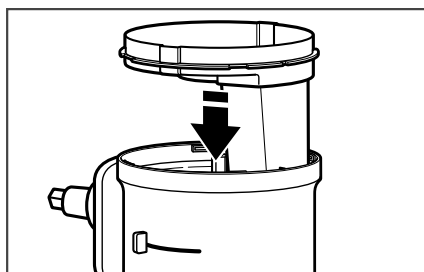


- 3** Segure o disco ralador reversível pelos 2 apoios para os dedos com o lado para ralar virado para CIMA. Coloque o disco no adaptador de disco, para isso, encaixe o adaptador pelo orifício na parte inferior do disco até que fique fixado ao revestimento.

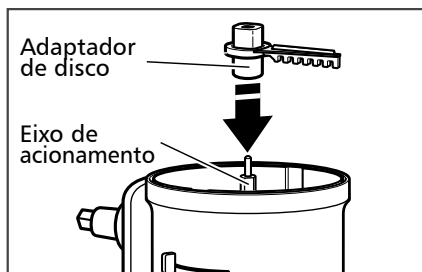


- 4** Instale a tampa girando-a no sentido anti-horário, assegurando-se de que encaixe no lugar.

### Instalação do disco Juliana



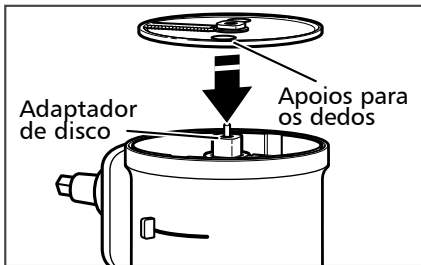
- 1** Insira o revestimento ao conjunto de fixação de modo que o tubo de alimentação fique alinhado para cima e o revestimento fique plano.



- 2** Encaixe o adaptador de disco ao eixo de acionamento.



## INSTALAÇÃO DOS DISCOS

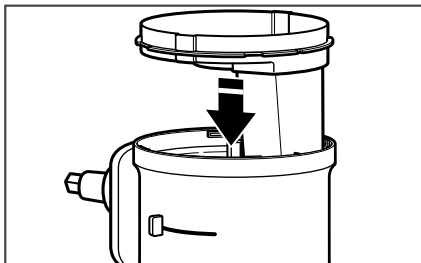


- 3** Segure o disco Juliana pelos 2 apoios para os dedos com o lado menor do furo do meio virado para CIMA. Coloque o disco no adaptador de disco, para isso, encaixe o adaptador pelo orifício na parte inferior do disco até que fique fixado ao revestimento.

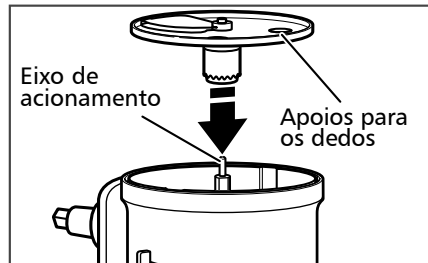


- 4** Instale a tampa girando-a no sentido anti-horário, assegurando-se de que encaixe no lugar.

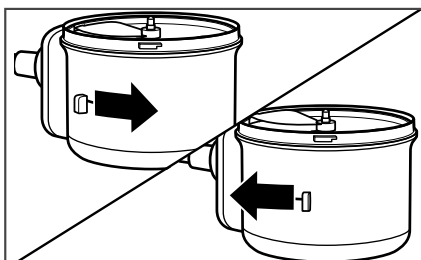
### Instalação do disco fatiador regulável



- 1** Insira o revestimento ao conjunto de fixação de modo que o tubo de alimentação fique alinhado para cima e o revestimento fique plano.



- 2** Segure o disco fatiador pelos apoios para os dedos e baixe-o sobre o eixo de acionamento. Pode ser necessário girar o disco/adaptador do eixo de acionamento até que encaixe no lugar.



- 3** Defina a grossura desejada das fatias movendo o controle ajustável do disco de corte para a esquerda para obter fatias mais finas e para a direita para obter fatias mais grossas.

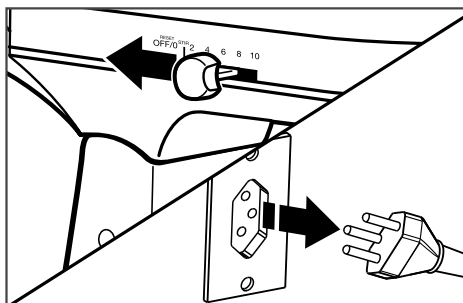


- 4** Instale a tampa girando-a no sentido anti-horário, assegurando-se de que encaixe no lugar.

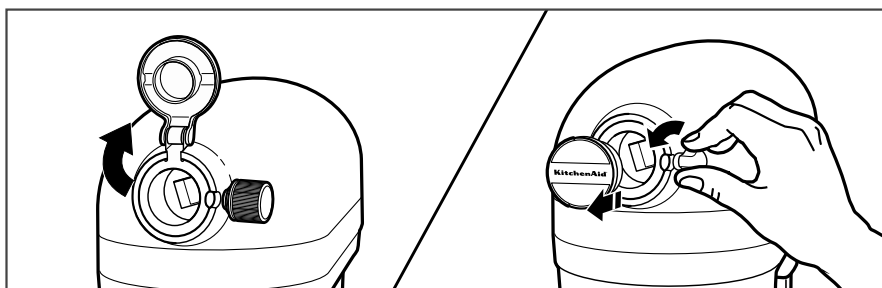
**Nota:** Se as fatias de alimento não estiverem na espessura desejada, o controle ajustável do disco de corte pode ser ajustado durante a operação.

## USANDO O PROCESSADOR DE ALIMENTOS

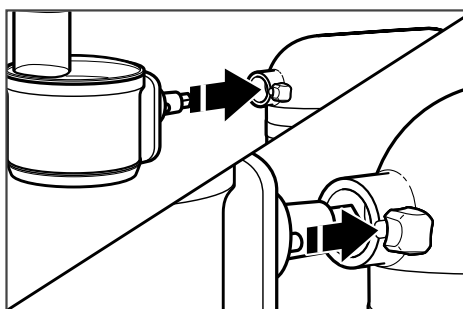
### Fixando o processador de alimentos à batedeira



- 1 Desligue a batedeira e desconecte-a da tomada.

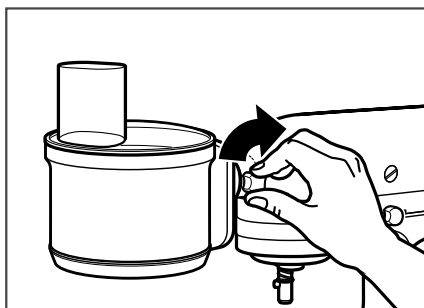


- 2 Para batedeiras com a tampa articulada no eixo de fixação: Levante-a para abri-la. Para batedeiras com a tampa removível do eixo de fixação: Gire o botão de fixação no sentido anti-horário para remover a tampa.

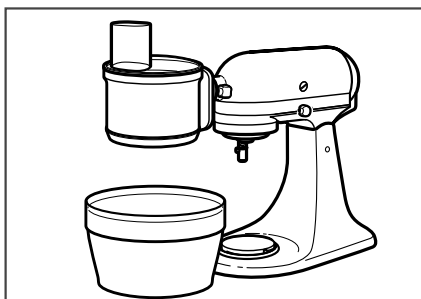


- 3 Insira o processador de alimentos no eixo de fixação da batedeira. Gire o botão de fixação para frente e para trás se necessário. O pino encaixará no eixo de fixação quando a posição estiver correta.

## USANDO O PROCESSADOR DE ALIMENTOS



- 4** Aperte o botão de fixação até que o processador de alimentos esteja completamente firme à batedeira.



- 5** Posicione uma tigela ou recipiente sob o bico de saída de alimentos.

### **⚠ ADVERTÊNCIA**



#### **Risco de Choque Elétrico**

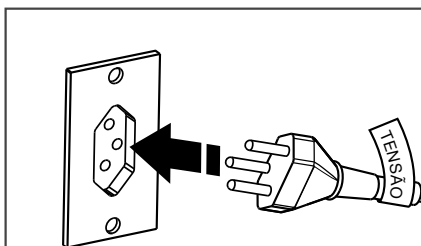
**Conecte o plugue do produto a uma tomada adequada.**

**Não remova o aterramento do produto.**

**Não use adaptadores ou T's.**

**Não use extensões elétricas.**

**Não seguir estas instruções pode trazer risco de vida, incêndio ou choque elétrico.**



- 6** Conecte a batedeira a uma tomada aterrada de 3 pinos.

## USANDO O PROCESSADOR DE ALIMENTOS

### Guia para seleção da velocidade

Alimentos diferentes requerem graus de pressão e velocidades diferentes para obter melhores resultados.

- Em geral, utilize pouca pressão e baixa velocidade para alimentos macios e delicados: frutas e vegetais macios como kiwi, tomates maduros e queijos macios como mussarela.
- Utilize mais pressão e mais velocidade para alimentos mais duros: vegetais duros como batatas e cenouras, carnes como o salame e queijos duros.

Utilize a tabela a seguir para determinar a velocidade adequada para a sua receita.

FUNÇÃO	DISCO	ALIMENTOS	VELOCIDADE DA BATEDEIRA
Fatiar	 Disco fatiador regulável	Frutas macias Vegetais macios	2
		Vegetais duros Carnes cozidas	10
Ralar	 Disco ralador reversível	Vegetais macios	2
		Vegetais duros Queijos duros	10
Juliana	 Disco Juliana	Vegetais	4

## USANDO O PROCESSADOR DE ALIMENTOS

### Usando o processador de alimentos

#### **⚠ ADVERTÊNCIA**



#### **Perigo de Lâmina Giratória**

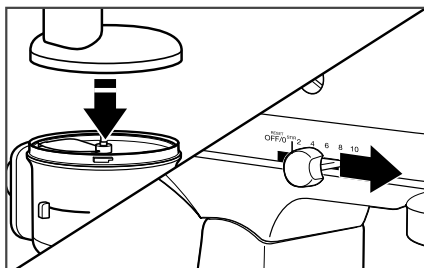
**Use sempre o socador de alimentos.**

**Mantenha os dedos longe de aberturas.**

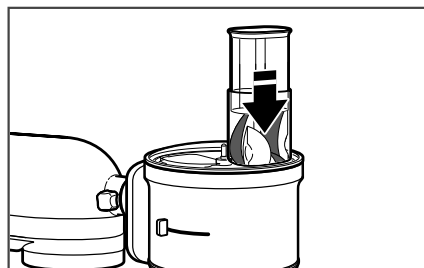
**Mantenha fora do alcance de crianças.**

**O não cumprimento destas instruções pode resultar em amputação ou cortes.**

Antes de utilizar o seu processador de alimentos pela primeira vez, certifique-se de que o conjunto de fixação e discos estejam devidamente montados e anexados à batedeira. Veja o item "Fixando o processador de alimentos à batedeira". Coloque uma tigela ou recipiente sob o tubo de alimentação para armazenar os alimentos processados.



**1** Coloque a tampa de bloqueio sobre o conjunto de fixação, até ouvir um clique de encaixe. Ligue a batedeira na velocidade apropriada. Veja o item "Guia para seleção da velocidade".



**2** Utilize o socador de alimentos para, lentamente, empurrar os alimentos ao conjunto de fixação.

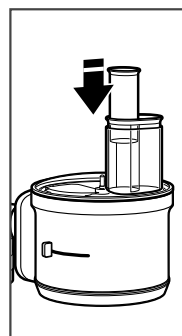
### Usando o socador de alimentos 2 em 1



Socador de alimentos 2 em 1

O socador de alimentos 2 em 1 possui um socador menor dentro de um socador de alimentos maior.

Use o tubo de alimentação pequeno e o socador menor para processar itens pequenos ou finos, como cenoura ou talos de aipo.



Para fatiar ou ralar pequenos itens, insira o socador de alimentos 2 em 1 no tubo de alimentação, de modo que o socador de alimentos pequeno deslize conforme mostrado na figura.

Coloque os alimentos no tubo de alimentação pequeno e utilize o socador de alimentos pequeno para processá-los.

## DICAS PARA EXCELENTES RESULTADOS

### Usando os discos de fatiar e ralar

#### **⚠ ADVERTÊNCIA**



##### **Perigo de Lâmina Giratória**

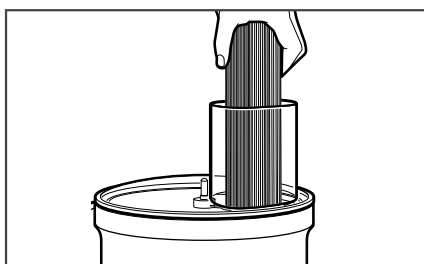
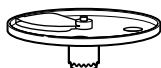
**Use sempre o socador de alimentos.**

**Mantenha os dedos longe de aberturas.**

**Mantenha fora do alcance de crianças.**

**O não cumprimento destas instruções pode resultar em amputação ou cortes.**

**Para fatiar frutas ou vegetais compridos ou com diâmetros relativamente pequenos como cenouras e bananas:**



Corte os alimentos de modo que encaixem verticalmente no tubo de alimentação e posicione-os de maneira correta. Processe os alimentos pressionando-os uniformemente com o socador de alimentos. Ou utilize o tubo de alimentação pequeno colocando os alimentos verticalmente no tubo de alimentação e utilizando o socador pequeno para processar.

**Para fatiar frutas e vegetais redondos, como cebolas e maçãs:**

Descasque, retire o caroço e as sementes. Corte em metades ou em quartos para que os pedaços passem pelo tubo de alimentação. Insira os pedaços no tubo

de alimentação. Processe os alimentos pressionando-os uniformemente com o socador de alimentos.

**Para fatiar ou ralar frutas e vegetais pequenos:**

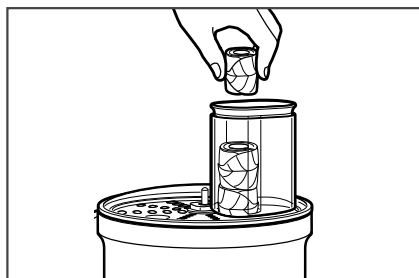
Posicione os alimentos vertical ou horizontalmente em camadas dentro do tubo de alimentação. Encha o tubo de alimentação mantendo os alimentos posicionados corretamente. Processe os alimentos pressionando-os uniformemente com o socador de alimentos. Ou utilize o tubo de alimentação pequeno colocando os alimentos verticalmente no tubo de alimentação e utilizando o socador pequeno para processar.

**Para fatiar frango ou carne cozida como salame:**

Os alimentos devem estar refrigerados. Corte em pedaços e encha o tubo de alimentação. Processe os alimentos pressionando firmemente com o socador de alimentos.

**Para fatiar espinafre e outras verduras de folhas:**

Junte as folhas, faça rolos e coloque-os em pé dentro do tubo de alimentação. Processe utilizando pressão com o socador de alimentos.



**Para ralar queijos duros e macios:**



Queijos duros devem ser processados muito frios (refrigerados). Para melhores resultados, coloque os queijos macios no freezer, como o mussarela, antes de processá-los. Isto pode levar algumas horas para obter a dureza adequada para o processamento.

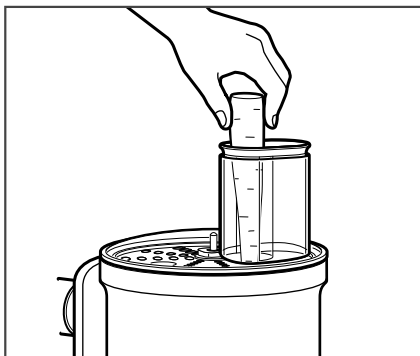
## DICAS PARA EXCELENTES RESULTADOS

### Dicas úteis

- Para evitar danos às lâminas e ao motor, não processe alimentos muito duros ou congelados e que não possam ser cortados com uma faca afiada. Se um pedaço de um alimento duro, como uma cenoura, ficar preso na lâmina, desligue a batedeira, retire-a da tomada, remova a lâmina e retire cuidadosamente o alimento preso na lâmina.
- Posicione os discos de corte de modo que a superfície de corte esteja à direita do tubo de alimentação. Isto permite que a lâmina efetue uma rotação completa antes de entrar em contato com o alimento.
- Para aproveitar o máximo da velocidade do processador, coloque os alimentos a serem processados através do tubo de alimentação enquanto a batedeira estiver em operação.
- Queijos macios e de dureza média podem se espalhar ou enrolar no disco ralador. Para evitar isto, rale somente queijos frios.
- Alguns pedaços maiores de alimento podem permanecer na parte superior do disco depois de fatiar ou ralar. Se desejar, corte-os manualmente e adicione-os à mistura.
- Ocasionalmente, alimentos finos como cenouras ou aipo, caem no tubo de alimentação, resultando em fatias desiguais. Para minimizar isto, corte os

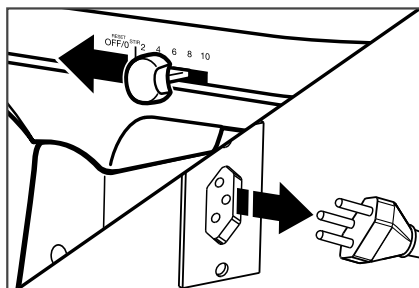
alimentos em pedaços e insira no tubo de alimentação. Para processar alimentos pequenos ou finos, utilize o tubo de alimentação pequeno. Para melhores resultados, corte uma pequena parte da extremidade para criar uma superfície plana, quando se processa uma única cenoura ou aipo.

- Alimentos diferentes requerem níveis de pressão e velocidade diferentes para obter melhores resultados. Em geral, utilize pouca pressão e baixa velocidade para alimentos macios e delicados (frutas e vegetais macios como kiwi, tomates maduros e queijos macios), e mais pressão e mais velocidade para alimentos duros (vegetais duros como batatas e cenouras, queijos duros e carnes como o salame).
- Depois de remover a tampa, coloque-a na posição invertida (ponta cabeça) sobre a bancada. Isto ajudará a manter a bancada limpa.
- O seu processador não foi desenvolvido para realizar as seguintes funções:
  - Moer grãos de café, grãos ou especiarias duras (pimentas duras, etc.).
  - Moer ossos ou outras partes não comestíveis do alimento.
  - Liquidificar frutas ou vegetais frescos (crus).
  - Fatiar ovos cozidos ou carnes na temperatura ambiente ou quentes.
- Se qualquer peça plástica descolorir devido aos tipos de alimentos processados limpe-a com suco de limão.
- Enxágue rapidamente o revestimento entre cada utilização, para evitar a contaminação dos alimentos.

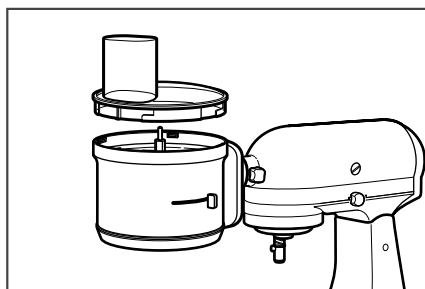


## CUIDADOS E LIMPEZA

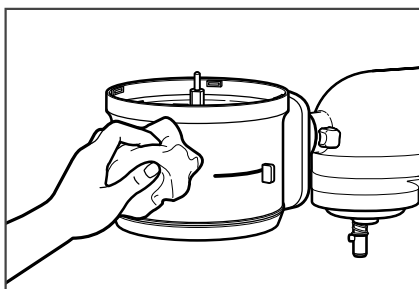
**Importante:** Para evitar danos ao processador de alimentos, não coloque o conjunto de fixação dentro da água ou outros líquidos. Todas as outras peças podem ser lavadas na grade superior da lava-louças.



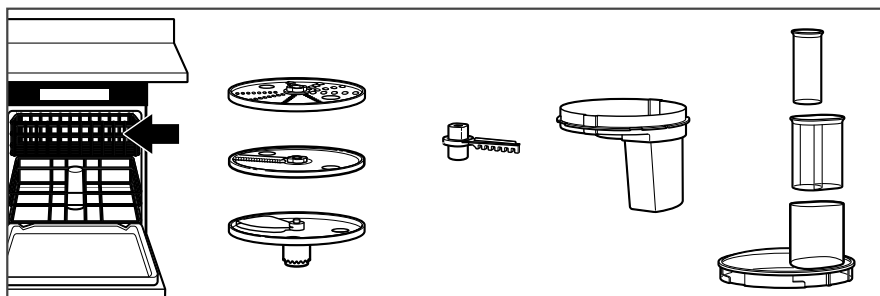
- 1 Desligue a bateadeira e desconecte-a da tomada.



- 2 Remova e desmonte o processador de alimentos.



- 3 Limpe o conjunto de fixação com água morna e sabão neutro e seque com um pano limpo e macio. Nunca utilize produtos abrasivos (sapólios, pastas, etc.) e nem esponjas metálicas ou escovas na limpeza do seu produto, pois podem danificá-lo. Para evitar danos não coloque o produto dentro da água ou outros líquidos ou na lava-louça.



- 4 Todas as outras peças podem ser lavadas com água morna e sabão neutro ou lavadas na grade superior da lava-louças.



## SOLUÇÕES DE PROBLEMAS

### ⚠ ADVERTÊNCIA



#### Risco de Choque Elétrico

**Conecte o plugue do produto a uma tomada adequada.**

**Não remova o aterramento do produto.**

**Não use adaptadores ou T's.**

**Não use extensões elétricas.**

**Não seguir estas instruções pode trazer risco de vida, incêndio ou choque elétrico.**

### O processador de alimentos não funciona

- Verifique se a batedeira está conectada a uma tomada adequada de 3 pinos e aterrada. Verifique se o disjuntor ou o difusor do circuito elétrico estão funcionando corretamente e certifique-se de que o circuito esteja fechado.
- O fusível do circuito da batedeira está funcionando corretamente?
- Se você possui um disjuntor certifique-se de que o circuito esteja fechado.
- Desconecte a batedeira da tomada e conecte-a novamente.
- Certifique-se de que o processador está encaixado corretamente e que a tampa esteja fechada e travada no lugar.

### O processador de alimentos não rala e nem fatia adequadamente

- Certifique-se de que o disco esteja posicionado com o lado da lâmina para cima.
- Ao usar o disco fatiador certifique-se de ajustar a espessura correta das fatias.
- Verifique se os ingredientes são adequados para fatiar ou ralar. Veja item "Dicas para Excelentes Resultados".

### A tampa não fecha durante o uso de um disco

- Assegure-se de que o disco esteja instalado corretamente e posicionado adequadamente no adaptador do disco.
- **Se o problema não puder ser corrigido veja o item "Assistência Técnica ou de Manutenção".**
- Não retorne o produto ao revendedor, pois os revendedores não fornecem este serviço.

### Engrenagens emperradas (travadas)

Se as engrenagens ficarem emperradas, haverá um barulho forte.

1. Verifique se não há muitos alimentos sendo processados no processador de alimentos.
2. Certifique-se de que os caroços e sementes tenham sido removidos.

### O motor da batedeira funciona lentamente

Isto é normal, e não prejudica o desempenho do processador de alimentos.

## QUESTÕES AMBIENTAIS

### 1. Embalagem

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

### 2. Produto

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

### 3. Descarte

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

## ASSISTÊNCIA TÉCNICA OU DE MANUTENÇÃO

Em caso de dúvidas ou de problemas no produto, entre em contato com a **Central de Relacionamento KitchenAid**. Ao ligar, tenha em mãos o número do modelo e o número de série do seu Extrator de Suco.

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)**



# **KitchenAid®**

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 alteração sem prévio aviso.

W10811619 - Rev. A - 05/06/2015