



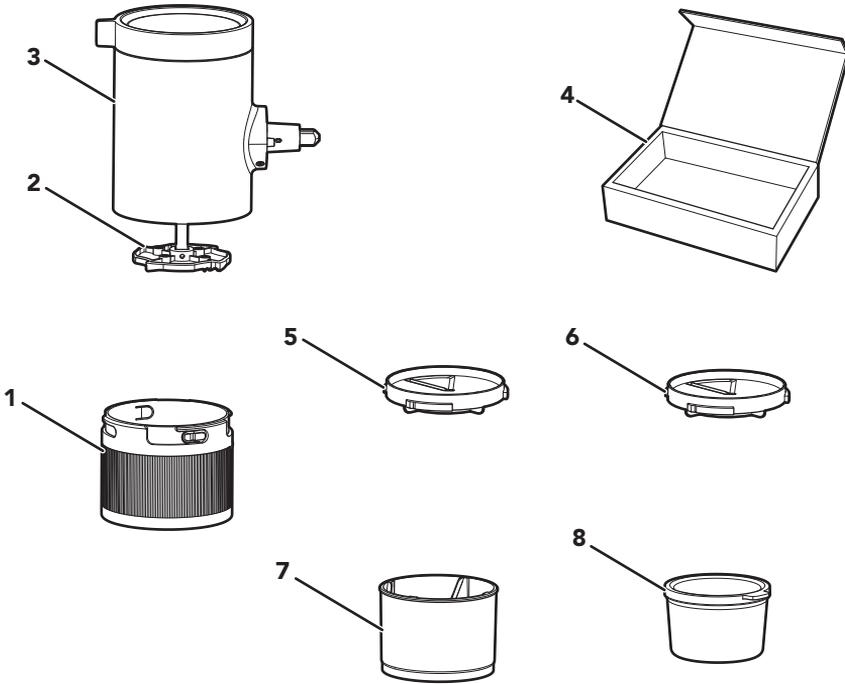
# KitchenAid

Acessório para raspadinha  
KI422BBONA





# PARTS AND FEATURES



- 1** Detachable Ice Cup
- 2** Ice Cup Pusher
- 3** Main Upper Housing
- 4** Convenient Storage Box

- 5** Fine Shave Blade
- 6** Coarse Shave Blade
- 7** Ice Cup Sleeve
- 8** Plastic Ice Mold w/Lid (x4)





## 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. This appliance is not intended for use by persons (including children) with reduced physical, sensory, or mental capabilities, or lack of experience or knowledge, unless they are closely supervised and instructed concerning use of the appliance by a person responsible for their safety. Keep the appliance and its cord out of reach of children.
3. Close supervision is necessary when any appliance is used by or near children. Children should be supervised to ensure that they do not play with the appliance.
4. Never leave the appliance unattended while it is in operation.
5. Avoid contacting moving parts. Keep fingers out of discharge opening.
6. The use of accessories/attachments not recommended or sold by KitchenAid may cause fire, electric shock, or injury.
7. Do not use the appliance outdoors.
8. Turn the appliance off (OFF/0), unplug from outlet and detach the attachment from appliance before cleaning and when not in use. Turn the appliance off (OFF/0) and make sure the motor stops completely before putting on or taking off parts.
9. Allow the appliance to cool completely before putting on or taking off parts, and before cleaning the appliance.

# PRODUCT SAFETY

- 10. Blades are sharp. Handle Carefully.
- 11. Also see the Important Safeguards section included in the Stand Mixer Use and Care Guide.

## SAVE THESE INSTRUCTIONS

### ELECTRICAL REQUIREMENTS

**⚠ WARNING**



**Electrical Shock Hazard**

**Plug into an earthed outlet.**

**Do not remove earth 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.**

#### RESIDENCE MAINS:

The mains wires must be of copper with a minimum cross-section per ABNT (NBR-5410.)

To protect this appliance and the mains against overloading, this appliance must be connected to a circuit that is protected with a thermomagnetic circuit breaker.

If the household circuit does not include a circuit breaker, contact an electrician to have one installed.

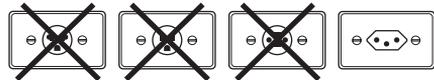
#### ELECTRIC OUTLET:

For your safety and to avoid damage to your product, it is very important that your product is earthed correctly.

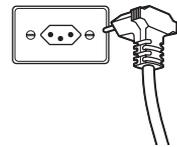
Your appliance power cord features a hexagon-shaped plug, 10A, per ABNT (NBR 14136).

Your residence electrical installation must have a suitable electric outlet for this type of plug. If not, it is your responsibility to have one installed by a qualified electrician.

Use appropriate outlet type for your appliance plug, as shown below:



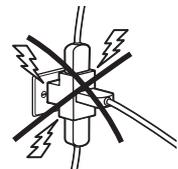
Before operating this appliance, make sure the main voltage at the installation site is the same as indicated on product technical data label.



This information is also included on the label attached to your appliance's cord near the plug.

#### IMPORTANT:

- If it is necessary to convert your 127V appliance to 220V, use a 1.0 KVA stabiliser.
- If it is necessary to convert your 220V appliance to 127V, use a 1.0 KVA stabiliser.
- Never plug your appliance into multiplug adapters with another appliance in the same socket. Do not use an extension cord. This type of connection may cause electrical overload in the mains, and can damage the appliance and could cause a fire. The appliance should be plugged into its own outlet.
- In case of oscillation in mains voltage, install an automatic voltage stabiliser with minimum rating of 1500 Watts between the appliance and the socket.
- If the cord of this appliance is damaged, it must be replaced. Contact your nearest authorised KitchenAid Customer Care Centre.





## GETTING STARTED

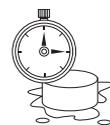
The Shave Ice Attachment is compatible with all household KitchenAid Stand Mixers. Set the Blades to Shave Ice as per requirement.

NAME	ICON	INTENDED USE	SPEED
Coarse Shave Blade		For coarser ice shaving/ice chips.	10
Fine Shave Blade		For a fine, fluffy, snow-like ice shaving texture.	10

**NOTE:** For detailed instructions on swapping blades, please see "CHANGING THE BLADE" section.

### TEMPERING THE ICE PUCKS

Tempering Ice means allowing the ice to adjust at room temperature until it develops a glossy, wet look and is clear from all sides. Tempering is an important step for producing the lightest and fluffiest shave ice. Many factors determine the amount of time it takes to temper. In most cases, your ice puck should be ready to use in 10 minutes or less.



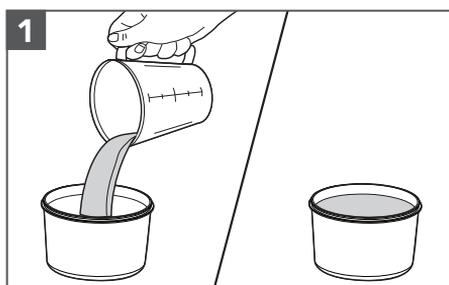
**NOTE:** Ice pucks made with plain water require tempering. For mixed base recipes, refer to the "Tips For Great Result" for tempering instructions.

The Ice Molds are used for best performance for both coarse and fine shaving. It's easy to get shave ice from tempered ice out of the molds.

**TIP:** For the fluffiest shave ice, we recommend tempering the ice puck for 10 minutes, and then using the Fine Shaving Blade.

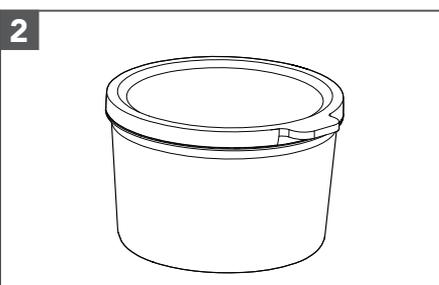
## PRODUCT USAGE

### ICE PUCK PREPARATION



1 Fill the ice mold with water or flavored ice base mixture of your choice.

**NOTE:** To keep the mold from overflowing while freezing, be sure not to fill past the fill line visible just below the rim of the mold.



2 Affix the lid to the top of the mold and place it in the freezer for 12 to 24 hours.

**NOTE:** Freezing time may vary and will depend both on the temperature of your freezer as well as the sugar or alcohol content of your mixture.

**NOTE:** See "Tips for Great Results" sections for more details on Ice Puck Preparation.

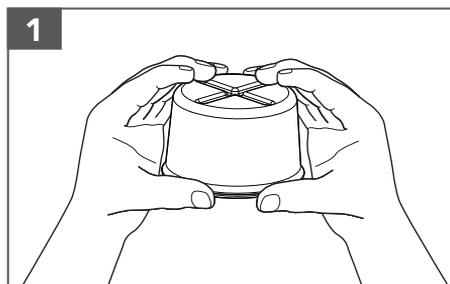




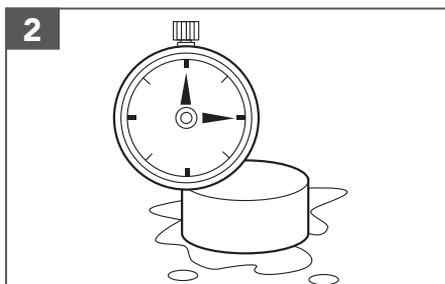
# PRODUCT USAGE

## SET UP & ASSEMBLY - PREPARING TO MAKE SHAVE ICE

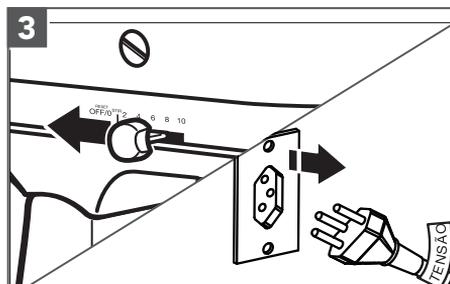
Before using your Shave Ice Attachment, clean it by following the detailed instructions in "CARE & CLEANING" section.



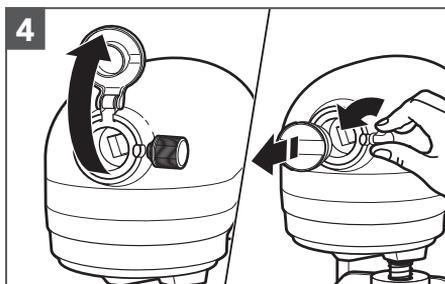
**1**  
After removing the ice molds from the freezer, press firmly on the bottom and sides to help release the puck from the mold.



**2**  
For Plain Ice recipes, allow ice to rest for up to 10 minutes - this is called "Tempering" and is recommended to achieve ideal Shave Ice results.



**3**  
Turn the Stand Mixer OFF (0) and then unplug.

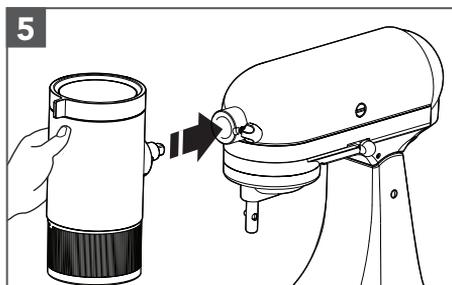


**4**  
**For Stand Mixer with a hinged attachment hub cover:** Flip up to open.  
**For Stand Mixer with a removable attachment hub cover:** Turn the attachment knob counterclockwise to remove the attachment hub cover.





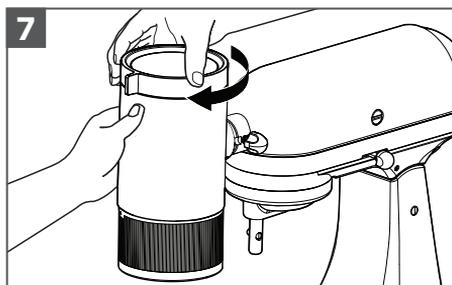
# PRODUCT USAGE



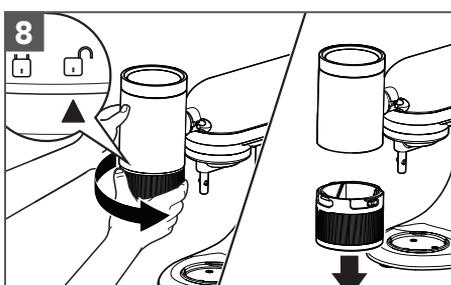
**5** Insert the Main Housing into the attachment hub, make sure the power shaft fits into the square hub socket. If necessary, rotate the attachment back and forth for proper fitment. The pin on the attachment housing will fit into the notch of the hub rim when in the proper position.



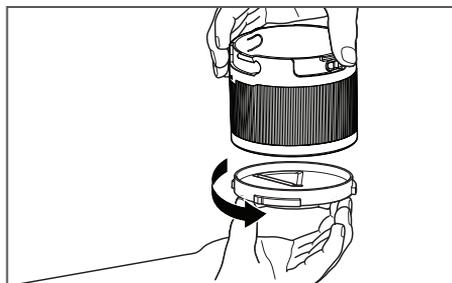
**6** Tighten the Stand Mixer attachment hub knob clockwise until the attachment is completely secured into the Stand Mixer.



**7** Ensure that the upper lever of the housing is rotated all the way to left. If not, rotate it to the left until it clicks into place. This will ready the attachment for use and must be completed before loading the Ice Puck into the Ice Cup and attaching it to the housing.



**8** Remove the Ice Cup from the housing by rotating it to the right and pulling downward. Take note of the small indicator arrow which must line up with the Lock and Unlock symbols on the housing.



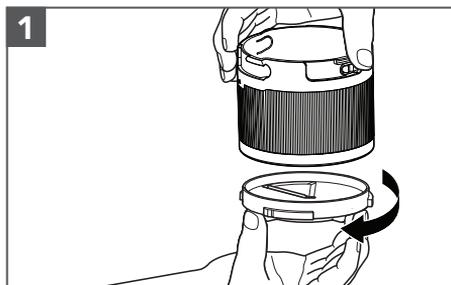
**OPTIONAL:** If you wish to change the blade, grip the blade from the bottom and rotate it to right to unlock and remove.





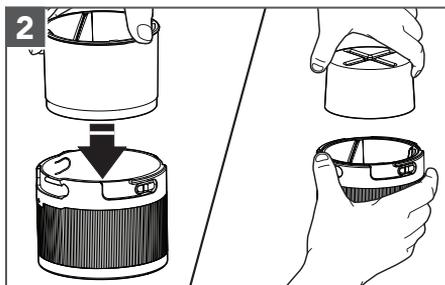
# PRODUCT USAGE

## ASSEMBLY

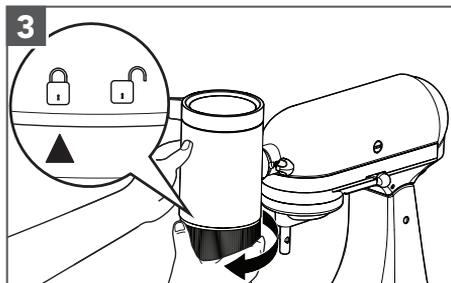


1  
Grip the blade from the bottom and slowly insert it into the bottom of the Ice Cup by aligning the interlocking tabs. Once inserted, rotate the blade to the left until you hear a "Click", to properly lock the blade in place.

**NOTE:** Each of the interlocking tabs is unique size, ensuring the blade can only be installed in the correct position.

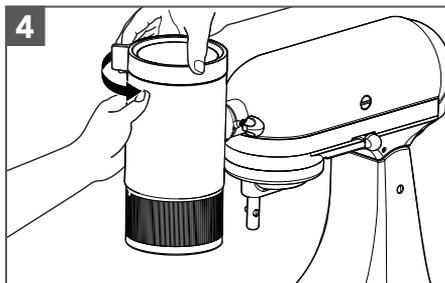


2  
Insert the Ice Cup Sleeve into the Detachable Ice Cup, then insert a prepared Ice Puck. Be sure to insert the ice puck with the cross hatches facing upward.



3  
Attach the Detachable Ice Cup to the bottom side of the main housing, rotating it to the left to lock it in place.

**NOTE:** The small indicator arrow on the Detachable Ice Cup that should line up with the Lock and Unlock symbols on the main housing.



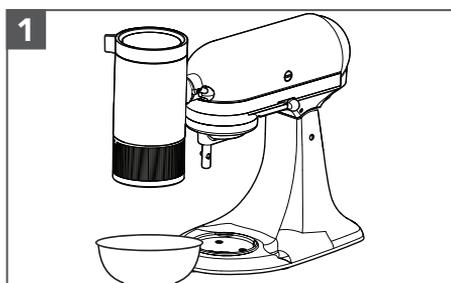
4  
Release the top lever by gently rotating it to the right. The spring will engage as the Ice Pusher clamps down on the ice puck. The Shave Ice Attachment is properly loaded and ready to use.





# PRODUCT USAGE

## SHAVING ICE



**1**

Place a serving dish of your choice beneath the Shave Ice Attachment. Do this before starting the mixer.

### ! WARNING



#### Electrical Shock Hazard

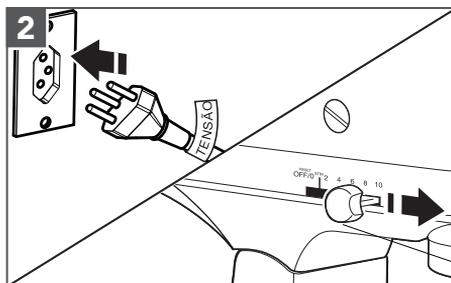
**Plug into an earthed outlet.**

**Do not remove earth prong.**

**Do not use an adapter.**

**Do not use an extension cord.**

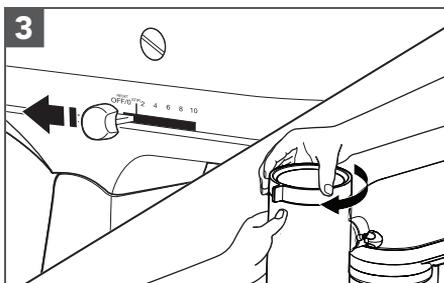
**Failure to follow these instructions can result in death, fire, or electrical shock.**



**2**

Plug the Stand Mixer into a grounded outlet. Set the mixer to the highest speed to begin shaving.

**NOTE:** For best results, consider rotating the dish as the ice shaves to create a more even, cone-shaped mound of ice.



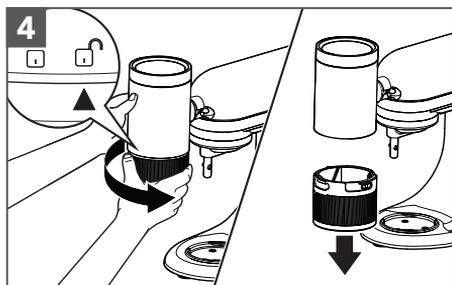
**3**

Once shaving is complete, turn off the mixer and return the upper lever to the leftmost locked position.

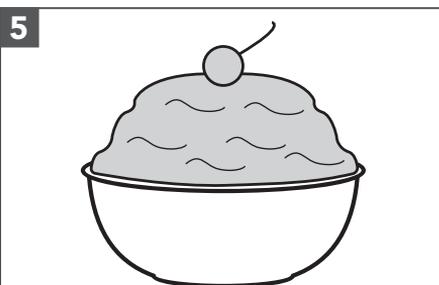




## PRODUCT USAGE



4 Remove the Ice Cup from the housing by rotating it to the right and pulling down. Discard any remaining ice.

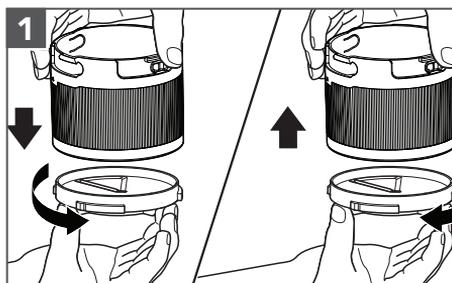


5 Finish your Shave Ice dessert with a variety of flavorings or toppings of your choice.

See below for additional tips, tricks and recipes to help make the most of your Shave Ice experience.

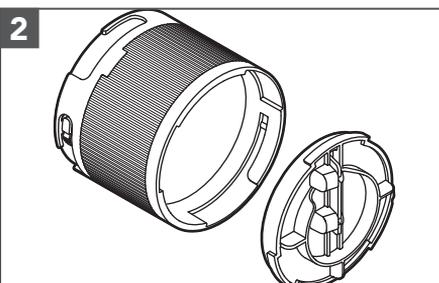
For even more recipes and inspiration, visit [KitchenAid.com](https://www.kitchenaid.com)

## CHANGING THE BLADE



1 Grip the blade from the bottom and rotate to the right to remove, or to the left to install.

Once inserted, rotate the blade to the left until you hear a "Click", to properly lock the blade in place.



2 Each of the interlocking tabs is unique size, ensuring the blade can only be installed in the correct position.

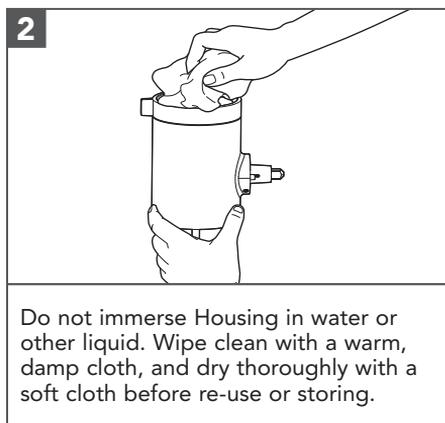




## CARE AND CLEANING

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

**NOTE:** Disassemble the unit properly before cleaning. For instructions, refer to the "SET UP & ASSEMBLY" section steps 7, 8, and optional.



## TIPS FOR GREAT RESULTS

### Setting Up Your Shave Ice Attachment

- It is recommended that you install your Shave Ice Attachment on the Stand Mixer first, before completing any other set up step.
- To more easily install the clear plastic Ice Cup into the Upper Housing, look for the small black indicator arrow. This arrow must line up with the Lock/Unlock icons on the Upper Housing.
- When switching blades, please note that the blades feature 3 uniquely sized tabs that must line up with their corresponding slots in the bottom of the ice cup. If the tabs are lined up incorrectly, the blade will not install.

### Making Shave Ice

- Tempering is an important part of making great Shave Ice since an ice puck straight out of the freezer is actually TOO COLD to shave. Tempering means allowing your ice puck(s) to warm slightly at room temperature, until the outside of the puck has a nice glossy sheen to it. This typically takes about 10 minutes.

**NOTE:** Ice pucks made with plain water require tempering. For mixed base recipes, refer to the recipe details for tempering instructions.

- Some Shave Ice recipes, particularly those with ingredients frozen into the ice puck, may shave better with either the Fine or Coarse blade. It is recommended that you try out recipes with each blade to see which produces your desired result.



## TIPS FOR GREAT RESULTS

### Preparing Your Ice Molds

- It is important to note the subtle fill line just below the top rim of the Ice Molds. Please do not fill the molds beyond this line as it may negatively affect freezing.
- Allow ice molds to freeze for a minimum of 12 hours. Note that some mixed base recipes may require more time to freeze due to a variety of ingredients.
- For recipes with sugar, there is a delicate balance between a mixture that is sweet to the taste but still capable of freezing hard enough to shave. Please follow recipes as closely as possible to ensure great results.
- For recipes with Alcohol, you should not exceed an above over 8% within the mixture. This will help ensure the mixture freezes hard enough to shave.
- Consider removing frozen ice pucks from the molds and storing them in another container inside your freezer. This is referred to as "Ice Harvesting" and will help ensure you always have ice on hand when the occasion calls for Shave Ice.

### Shave Ice Troubleshooting Tips

- Fine Blade Creates Coarse Ice - This can occur if the ice is still too cold. Consider extending the tempering time. Alternatively, check the blade for any possible damage as this can affect shave performance.
- Puck Does Not Shave - This can occur when a recipe mixture is too soft or too hard. If the mixture is too soft, it may contain too much sugar or alcohol to freeze properly. Consider revisiting the recipe. If the mixture is too hard, the puck may need to temper for longer. See "Making Shave Ice".
- If issues persist, please contact KitchenAid customer service. Visit [www.KitchenAid.com](http://www.KitchenAid.com) for contact information specific to your region.

### FOR DETAILED INFORMATION ON USING THE SHAVE ICE ATTACHMENT

Visit [www.kitchenaid.com](http://www.kitchenaid.com) or additional instructions, videos, inspiring recipes, and tips on how to use your Shave Ice Attachment.





# SHAVE ICE RECIPES

**Make it Your Own!**

## EVERYDAY SHAVE ICE

Make the pucks. Pour water into the Plastic Ice Molds and freeze for 12-24 hours.

### Ingredients:

- 1 frozen ice puck
- Shave ice syrup of choice

Allow the ice puck to rest at room temperature (temper) until the outside of the puck has a nice glossy sheen. Place the ice puck into KitchenAid Shave Ice Attachment. Place a bowl under the attachment, turn speed to 10, and shave the ice. Pack the ice into a small bowl or cup (a 4" wide x 2" tall bowl is ideal) as firm as possible, then drizzle with desired amount of syrups. Enjoy.

### For a creamier shave ice version:

Place a small scoop of vanilla ice cream in your bowl (a 4" x 2" tall bowl is ideal) and then pack the shave ice around and on top of it. Top with syrups of choice, and then top with a drizzle of sweetened condensed milk.

**CREATIVE NOTE:** Add additional toppings like a sprinkle of matcha, fresh diced fruit, caramel sauce, gummy candies, whipped cream.

## Customize it More!

### SHAVE ICE COFFEE 'N CREAM

#### Ingredients:

- 1 puck of frozen coffee
- 1 cup of milk of choice, cold
- 1 scoop of vanilla ice cream

#### Instructions:

Make the ice pucks. Pour leftover coffee into the Plastic Ice Molds and freeze for 12-24 hours. This recipe DOES NOT require tempering.

Place the coffee puck into KitchenAid Shave Ice Attachment. Place a bowl under the attachment, turn speed to 10, and shave the coffee.

Evenly distribute the shave coffee between two cups. Add 1 cup of milk to each cup and whisk briskly with a fork. Add a scoop of vanilla ice cream and serve with a spoon.

**CREATIVE NOTE:** You can also make this with no milk for more of a traditional shave ice treat. Just place your scoop of ice cream into the bowl first. Shave the coffee then pack the shave coffee around and over the ice cream. Top with a drizzle of heavy cream or sweetened condensed milk. (1 Puck = 1 Coffee Shave Ice)



# SHAVE ICE RECIPES

## Get Creative!

### JUCY SLUSHEES

1 frozen puck = 1-10 ounce slushee

#### Ingredients:

- 1 puck of frozen juice (apple, orange, cranberry - no pulp)
- Sparkling water, chilled

#### Instructions:

Make the ice pucks. Pour juice into the Plastic Ice Molds and freeze for 12-24 hours. This recipe DOES NOT require tempering.

Place the frozen juice puck into KitchenAid Shave Ice Attachment. Align the arrow on the canister with the unlocked symbol then twist counter clockwise to lock in place. Place a bowl under the attachment, turn speed to 10, and shave the juice.

Place the shave juice into a glass, add  $\frac{3}{4}$  cup of sparkling water, and whisk briskly with a fork. Enjoy.

---

## Try Something New!

### FRUITY LEMONADE FREEZE

Frozen fruit pucks (Makes 2):

- 8 ounces Fruit of choice (frozen or fresh)
- 1 cup of water
- 1 tablespoon honey

#### Instructions:

For Frozen Pucks: Blend 8 ounces of fruit of choice with 1 cup of water and 1 tablespoon of honey. Pour the mixture through a fine mesh sieve to remove any pulp or seeds. Then, pour into the Plastic Ice Molds and freeze for 12-24 hours. This recipe DOES NOT require tempering.

#### For Lemonade:

1 frozen fruit puck  
Lemonade of choice, cold

Place the fruit puck into KitchenAid Shave Ice Attachment. Align the arrow on the canister with the unlocked symbol then twist counter clockwise to lock in place. Place a bowl under the attachment, turn speed to 10, and shave the fruit puree.

Add the shave puree into a glass of choice. Add  $\frac{3}{4}$  cup of lemonade and whisk briskly with a fork. Enjoy!

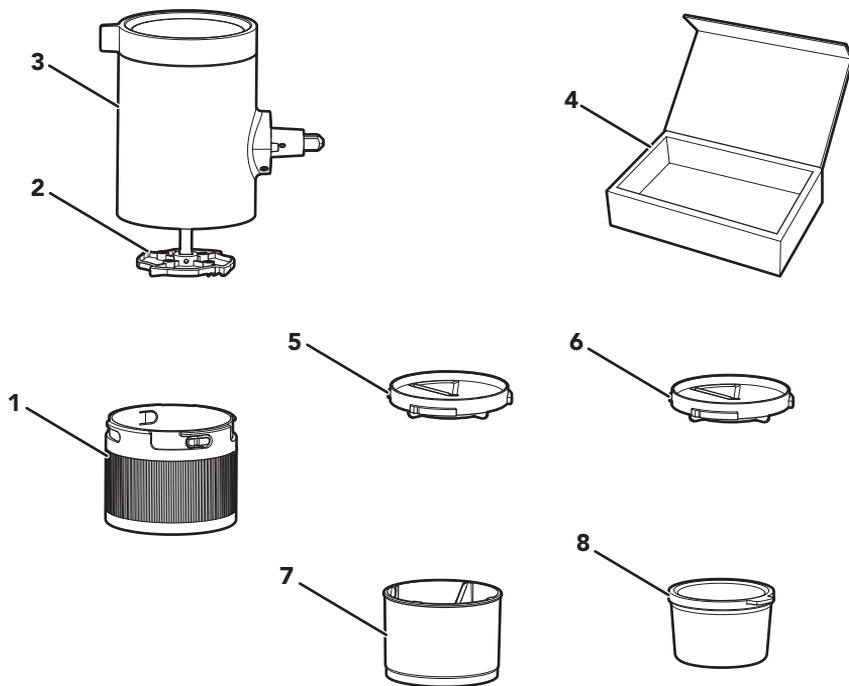
**CREATIVE NOTE:** You can replace the lemonade with your favorite iced tea.

©2022 All rights reserved. KITCHENAID and the design of the stand mixer are trademarks in the U.S. and elsewhere.





## PEÇAS E FUNÇÕES



PORTUGUÊS

- |   |                                  |   |                                       |
|---|----------------------------------|---|---------------------------------------|
| 1 | Copo de gelo removível           | 5 | Lâmina de raspagem fina               |
| 2 | Empurrador do copo de gelo       | 6 | Lâmina de raspagem grossa             |
| 3 | Compartimento superior principal | 7 | Bainha do copo de gelo                |
| 4 | Caixa de armazenamento           | 8 | Forma plástica de gelo com tampa (x4) |



## 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. Este aparelho não deve ser utilizado por pessoas (incluindo crianças) com capacidades físicas, sensoriais ou mentais limitadas ou sem experiência ou conhecimento, a menos que as mesmas recebam supervisão direta e instruções de uso do aparelho de uma pessoa responsável por sua segurança. Mantenha o aparelho e sua fiação fora do alcance de crianças.
3. Supervisão rigorosa necessária quando o equipamento estiver sendo utilizado por ou próximo de crianças. As crianças devem ser supervisionadas para garantir que não brinquem com o aparelho.
4. Nunca abandone o aparelho quando ele estiver em funcionamento.
5. Evite o contato com as partes móveis. Mantenha os dedos longe da abertura de descarga.
6. O uso de acessórios não recomendados ou vendidos pela KitchenAid pode causar incêndios, choques elétricos ou lesões.
7. Não use o aparelho ao ar livre.
8. Desligue o aparelho (OFF/0), desconecte da tomada e retire o acessório do aparelho antes de limpar e quando não estiver em uso. Desligue o aparelho (OFF/0) e certifique-se de que o motor esteja completamente parado antes de colocar ou retirar peças.
9. Permita que o aparelho esfrie completamente antes de colocar ou remover peças e antes de limpar o equipamento.
10. As lâminas são afiadas. Manuseie com cuidado.



# SEGURANÇA DO PRODUTO

11. Consulte também a seção de Recomendações importantes incluída no manual de instruções da batedeira.

## GUARDE ESTAS INSTRUÇÕES

### REQUISITOS ELÉTRICOS

PORTUGUÊS

#### ⚠️ ADVERTÊNCIA



#### Perigo de choque elétrico

**Conecte a uma tomada aterrada.**

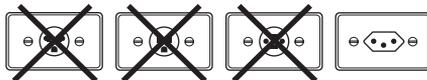
**Não remova o pino de aterramento.**

**Não utilize adaptadores.**

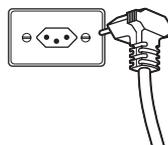
**Não utilize extensões.**

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

Use o tipo de tomada apropriado para o plugue do seu aparelho, conforme mostrado abaixo:



Antes de operar este aparelho, certifique-se de que a tensão principal no local de instalação seja a mesma indicada na etiqueta de dados técnicos do produto.



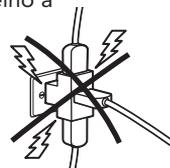
Essas informações também estão incluídas na etiqueta afixada ao cabo do seu aparelho próximo ao plugue.

#### IMPORTANTE:

- Se for necessário converter seu aparelho de 127 V em 220 V, use um estabilizador de 1,0 KVA.
- Se for necessário converter seu aparelho de 220V em 127V, use um estabilizador de 1,0 KVA.

- Nunca ligue o seu aparelho a adaptadores de vários plugues com outro aparelho na mesma tomada.

Não utilize um cabo de extensão. Este tipo de ligação pode causar sobrecarga elétrica na rede, danificar o aparelho e provocar um incêndio. O aparelho deve ser conectado à própria tomada.



- Em caso de oscilação da tensão da rede, instale um estabilizador automático de tensão com capacidade mínima de 1.500 Watts entre o aparelho e a tomada.
- Se o cabo deste aparelho estiver danificado, deve ser substituído. Entre em contato com o centro de atendimento ao cliente autorizado da KitchenAid mais próximo.

#### REDE ELÉTRICA DA RESIDÊNCIA:

Os fios da rede elétrica devem ser de cobre com seção transversal mínima conforme ABNT (NBR-5410).

Para proteger este aparelho e a rede elétrica contra sobrecarga, este aparelho deve ser conectado a um circuito protegido por um disjuntor termomagnético.

Se o circuito doméstico não tiver um disjuntor, entre em contato com um electricista para instalar um.

#### TOMADA ELÉTRICA:

Para sua segurança e para evitar danos ao seu produto, é muito importante que ele esteja corretamente aterrado.

O cabo de alimentação do seu aparelho tem um plugue hexagonal, 10A, de acordo com a ABNT (NBR 14136).

A instalação elétrica de sua residência deve ter uma tomada adequada para este tipo de plugue. Caso contrário, é sua responsabilidade ter um instalado por um electricista qualificado.





## INICIANDO

O acessório Raspador de gelo é compatível com todas as batedeiras KitchenAid de uso doméstico e profissional. Configure as lâminas para raspar gelo conforme o requisito.

NOME	ÍCONE	USO PRETENDIDO	VELOCIDADE
Lâmina de raspagem grossa		Para raspas de gelo mais grossas/lascas de gelo.	10
Lâmina de raspagem fina		Para uma textura de raspa de gelo fina, fofa e semelhante à neve.	10

**NOTA:** Para obter instruções detalhadas sobre a troca de lâminas, consulte a seção "TROCA DA LÂMINA".

## TEMPERANDO OS DISCOS DE GELO

Temperar gelo significa permitir que o gelo se ajuste à temperatura ambiente até que ele desenvolva uma aparência brilhante e úmida e fique transparente de todos os lados. A temperagem é uma etapa importante para produzir raspas de gelo mais leves e macias. Muitos fatores determinam a quantidade de tempo da temperagem. Na maioria dos casos, seu disco de gelo deve estar pronto para uso em 10 minutos ou menos.



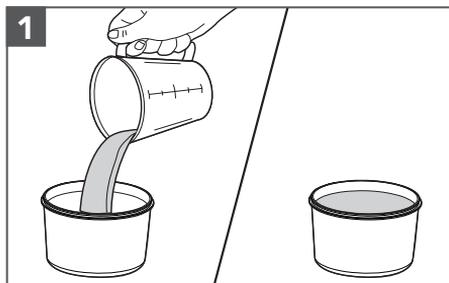
**NOTA:** discos de gelo feitos com água pura requerem temperagem. Para receitas de base mista, consulte as "Dicas para ótimos resultados" para obter instruções de temperagem.

As formas de gelo são usadas para melhor desempenho de raspas finas e grossas. É fácil remover as raspas de gelo temperado das formas.

**DICA:** para obter raspas de gelo mais fofas, recomendamos temperar o disco de gelo por 10 minutos e, em seguida, usar a lâmina de raspa fina.

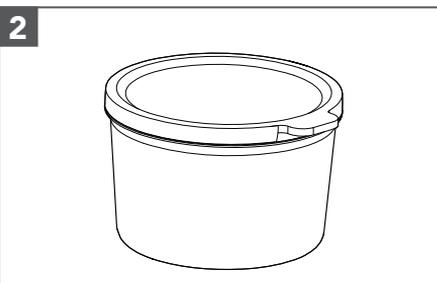
## USO DO PRODUTO

### PREPARAÇÃO DO DISCO DE GELO



1 Encha a forma de gelo com água ou mistura de base de gelo com sabor de sua escolha.

**NOTA:** Para evitar que a forma transborde durante o congelamento, certifique-se de não preencher além da linha de preenchimento visível logo abaixo da borda da forma.



2 Encaixe a tampa na parte superior da forma e coloque-a no congelador por 12 a 24 horas.

**NOTA:** o tempo de congelamento pode variar e dependerá tanto da temperatura do seu freezer quanto do teor de açúcar ou álcool presente na sua mistura.

**NOTA:** Consulte as seções "Dicas para ótimos resultados" para obter mais detalhes sobre a preparação do disco de gelo.

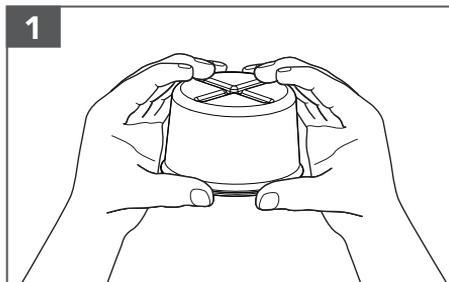




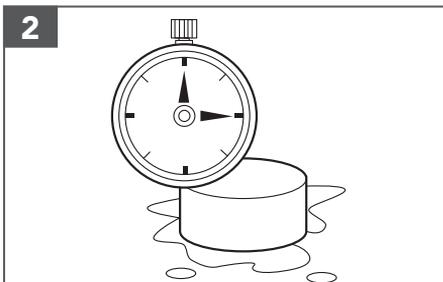
# USO DO PRODUTO

## INSTALAÇÃO E MONTAGEM - PREPARAÇÃO PARA FAZER A RASPADINHA

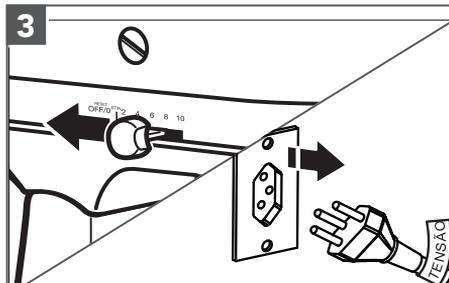
Antes de usar seu acessório de raspagem de gelo, limpe-o seguindo as instruções detalhadas na seção "CUIDADOS E LIMPEZA".



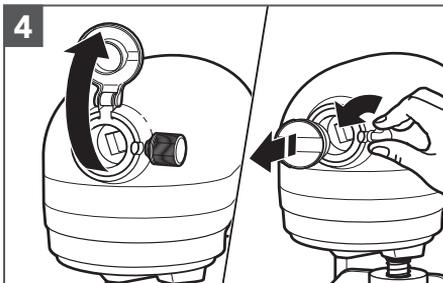
**1**  
Depois de retirar as formas de gelo do congelador, pressione firmemente o fundo e as laterais para ajudar a soltar o disco.



**2**  
Para receitas de gelo simples, deixe o gelo descansar por até 10 minutos - isso é chamado de "temperagem" e é recomendado para obter resultados ideais de raspadinha.



**3**  
Desligue a batedeira KitchenAid (velocidade 0) e retire o plugue da tomada.

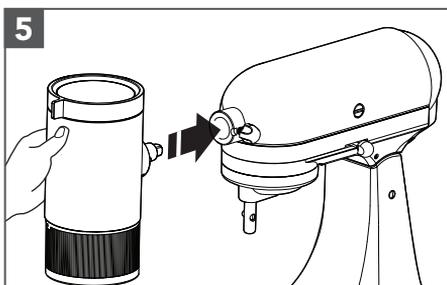


**4**  
Para a batedeira com tampa articulada do conector de acessórios: levante para abrir.

Para a batedeira com tampa removível do conector de acessórios: gire o botão do acessório no sentido anti-horário para remover a tampa do conector de acessórios.

PORTUGUÊS

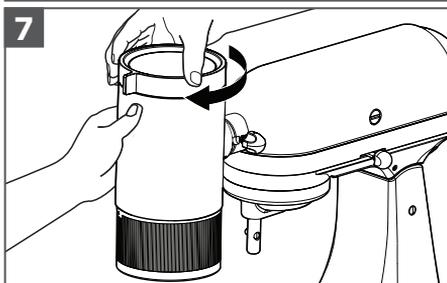
## USO DO PRODUTO



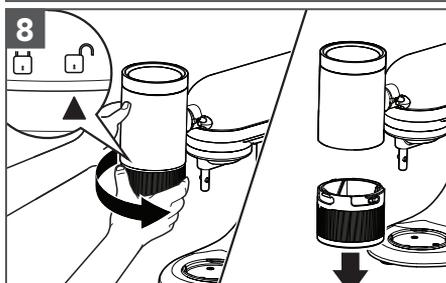
5  
Insira o compartimento principal no conector de acessórios da batedeira, certifique-se de que o eixo de força se encaixe no soquete do conector quadrado. Se necessário, gire o acessório para frente e para trás para um acoplamento adequado. O pino no compartimento do acessório se acoplará no entalhe do aro do conector quando estiver na posição correta.



6  
Aperte o botão do conector de acessórios da batedeira no sentido horário até que o acessório esteja completamente preso nela.



7  
Certifique-se de que a alavanca superior do compartimento esteja girada totalmente para a esquerda. Caso contrário, gire-a para a esquerda até que se encaixe no lugar. Isso preparará o acessório para o uso e deve ser concluído antes de colocar o disco de gelo no copo de gelo e prendê-lo ao compartimento.



8  
Remova o copo de gelo do compartimento girando-o para a direita e puxando para baixo. Observe a pequena seta indicadora que deve estar alinhada com os símbolos de travamento e destravamento no compartimento.



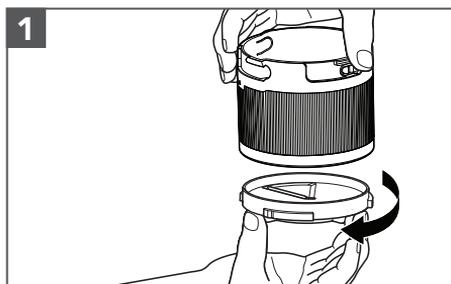
**OPCIONAL:** se você quiser trocar a lâmina, segure-a pela parte inferior e gire-a para a direita para destravar e remover.



# USO DO PRODUTO

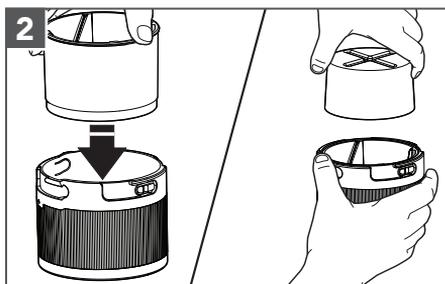
## MONTAGEM

PORTUGUÊS

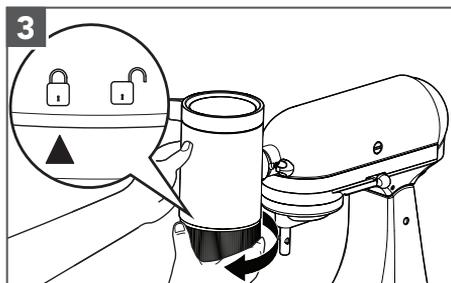


1  
Segure a lâmina pela parte inferior e insira-a lentamente na parte inferior do copo de gelo, alinhando as abas de travamento. Após ser inserida, gire a lâmina para a esquerda até ouvir um "clique", para travar corretamente a lâmina no lugar.

**NOTA:** cada uma das abas de intertravamento é de tamanho único, garantindo que a lâmina só possa ser instalada na posição correta.

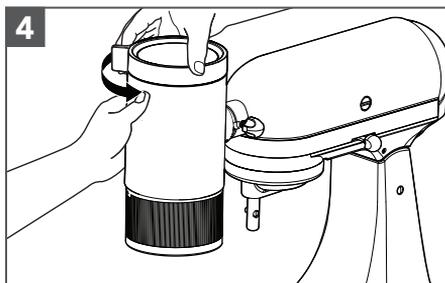


2  
Insira a bacia do copo de gelo no copo de gelo removível e, em seguida, insira um disco de gelo preparado. Certifique-se de inserir o disco de gelo com as travas viradas para cima.



3  
Encaixe o copo de gelo removível na parte inferior da caixa principal, girando-o para a esquerda para travá-lo no lugar.

**NOTA:** a pequena seta indicadora no copo de gelo removível deve se alinhar com os símbolos de travamento e destravamento no compartimento principal.



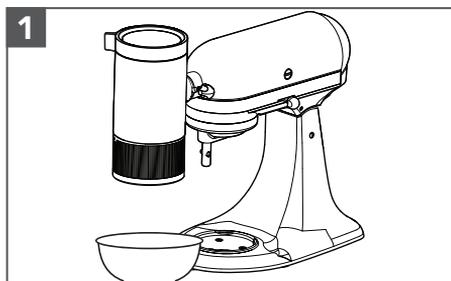
4  
Solte a alavanca superior girando-a cuidadosamente para a direita. A mola irá engatar quando o empurrador de gelo prender o disco de gelo. O acessório de raspagem de gelo está devidamente carregado e pronto para uso.





# USO DO PRODUTO

## RASPAGEM DE GELO



Coloque uma travessa de sua escolha sob o acessório de raspagem de gelo. Faça isso antes de iniciar a bateadeira.

### ⚠ ADVERTÊNCIA



#### Perigo de choque elétrico

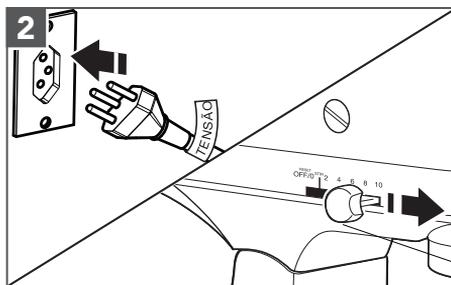
**Conecte a uma tomada aterrada.**

**Não remova o pino de aterramento.**

**Não utilize adaptadores.**

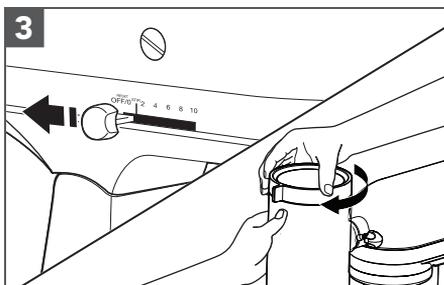
**Não utilize extensões.**

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



Conecte a bateadeira a uma tomada aterrada. Ajuste o mixer na velocidade mais alta para começar a raspar.

**NOTA:** para obter melhores resultados, considere girar o prato à medida que o gelo raspa, para criar uma massa de gelo mais uniforme e em forma de cone.

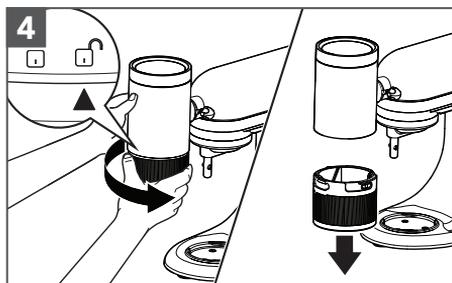


Quando a raspagem do gelo estiver concluída, desligue a bateadeira e retorne a alavanca superior para a posição travada mais à esquerda.

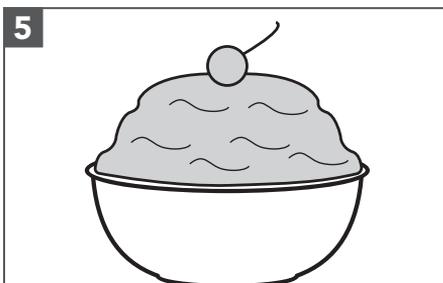




## USO DO PRODUTO



4  
Remova o copo de gelo do compartimento girando-o para a direita e puxando para baixo. Descarte o gelo restante.



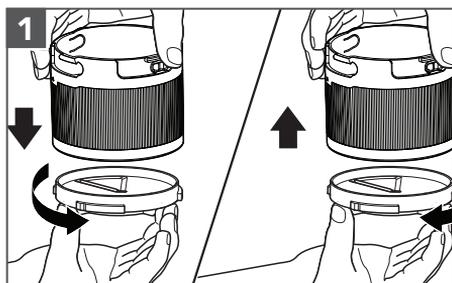
5  
Termine sua sobremesa de raspadinha com uma variedade de sabores ou coberturas de sua escolha.

PORTUGUÊS

Veja abaixo dicas, truques e receitas adicionais para ajudar a aproveitar ao máximo sua experiência com o raspador de gelo.

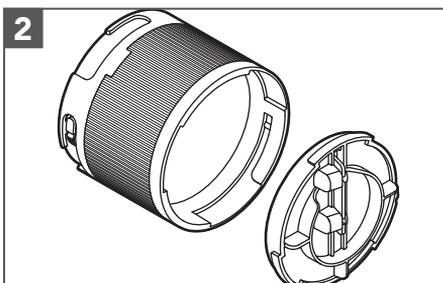
Para obter ainda mais receitas e inspiração, acesse [KitchenAid.com.br/blog](https://KitchenAid.com.br/blog)

## TROCA DA LÂMINA



1  
Segure a lâmina pela parte inferior e gire para a direita para remover ou para a esquerda para instalar.

Após ser inserida, gire a lâmina para a esquerda até ouvir um "clique", para travar corretamente a lâmina no lugar.



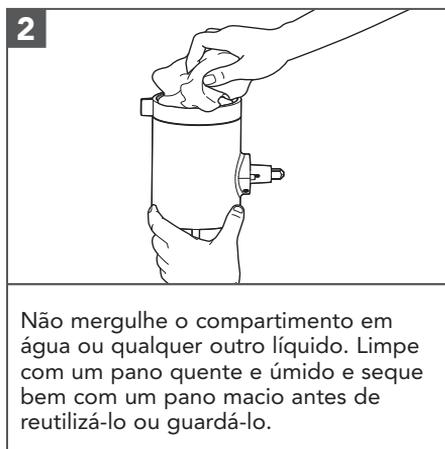
2  
Cada uma das abas de intertravamento é de tamanho único, garantindo que a lâmina só possa ser instalada na posição correta.



## CUIDADOS E LIMPEZA

**IMPORTANTE:** Permita que o aparelho esfrie completamente antes de colocar ou remover peças e antes de limpar o equipamento.

**NOTA:** Desmonte a unidade corretamente antes de limpá-la. Para obter instruções, consulte as etapas 7, 8 e opcionais da seção "CONFIGURAÇÃO E MONTAGEM".



## DICAS PARA MELHORES RESULTADOS

### Configurando seu acessório de raspagem de gelo

- Recomenda-se instalar primeiro o acessório de raspagem de gelo na batedeira, antes de concluir qualquer outra etapa de configuração.
- Para instalar mais facilmente o copo de gelo de plástico transparente no compartimento superior, procure a pequena seta indicadora preta. Essa seta deve estar alinhada com os ícones de travamento/destravamento no compartimento superior.
- Ao trocar as lâminas, observe que as lâminas têm 3 abas de tamanho único que devem se alinhar com as travas correspondentes na parte inferior do copo de gelo. Se as abas estiverem alinhadas incorretamente, a lâmina não será instalada.

### Como fazer raspadinha

- A temperagem é uma parte importante para fazer um ótimo raspadinha, já que um disco de gelo direto do freezer é, na verdade, **MUITO FRIO** para raspar. Temperar significa permitir que seu(s) disco(s) de gelo aqueçam levemente à temperatura ambiente, até que a parte externa do disco fique com um brilho agradável. Isso normalmente leva cerca de 10 minutos.

**NOTA:** discos de gelo feitos com água pura requerem temperagem. Para receitas de base mista, consulte os detalhes da receita para obter instruções de temperagem.

- Algumas receitas de raspadinha, especialmente aquelas com ingredientes congelados no disco de gelo, podem render melhor com a lâmina fina ou grossa. É recomendável que você experimente receitas com cada lâmina para ver qual produz o resultado desejado.



## DICAS PARA MELHORES RESULTADOS

### Preparação das formas de gelo

- É importante observar a linha de preenchimento discreta logo abaixo da borda superior das formas de gelo. Não ultrapasse essa linha ao encher as formas, pois pode prejudicar o congelamento.
- Deixe as formas de gelo no congelador por, no mínimo, 12 horas. Observe que algumas receitas de base mista podem exigir mais tempo para congelar devido a uma variedade de ingredientes.
- Para receitas com açúcar, há um equilíbrio delicado entre uma mistura que é doce ao paladar, mas ainda capaz de congelar o suficiente para fazer as raspas. Seja o mais fiel possível às receitas para garantir ótimos resultados.
- Para receitas com álcool, você não deve ultrapassar 8% na mistura. Isso ajudará a garantir que a mistura congele com consistência suficiente para fazer a raspa.
- Considere remover os discos de gelo congelados das formas e armazená-los em outro recipiente dentro do freezer. Isso é chamado de "Ice Harvesting" e ajudará a garantir que você sempre tenha gelo disponível quando a ocasião exigir raspadinha.

### Dicas de solução de problemas de raspadinha

- A lâmina fina cria raspa grossa - Isso pode ocorrer se o gelo ainda estiver muito frio. Considere estender o tempo de temperagem. Como alternativa, verifique a lâmina quanto a possíveis danos, pois isso pode afetar o desempenho da raspagem.
- O disco não forma raspas - Isso pode ocorrer quando uma mistura de receita é muito mole ou muito dura. Se a mistura estiver muito mole, pode conter muito açúcar ou álcool para congelar de forma adequada. Considere mudar a receita. Se a mistura estiver muito dura, o disco pode precisar temperar por mais tempo. Consulte "Como fazer raspadinha".
- Se os problemas persistirem, entre em contato com o atendimento ao cliente da KitchenAid. Acesse [www.kitchenaid.com.br](http://www.kitchenaid.com.br) para obter informações de contato específicas na sua região.

### PARA OBTER INFORMAÇÕES DETALHADAS SOBRE O USO DO ACESSÓRIO DE RASPAGEM DE GELO

Acesse [www.kitchenaid.com.br](http://www.kitchenaid.com.br) ou busque por instruções adicionais como, receitas inspiradoras e dicas sobre como usar o acessório de raspagem de gelo.



# RECEITAS DE RASPADINHAS

Faça você mesmo!

## RASPADINHA TODOS OS DIAS

Faça os discos. Despeje a água nas formas de gelo de plástico e congele por 12 a 24 horas.

### Ingredientes:

- 1 disco de gelo
- Xarope de sua escolha

Deixe o disco de gelo descansar em temperatura ambiente (temperagem) até que a parte externa do disco fique brilhosa. Coloque o disco de gelo no acessório de raspagem de gelo KitchenAid. Coloque uma tigela sob o acessório, aumente a velocidade para 10 e raspe o gelo. Embale o gelo em uma tigela pequena ou copo (uma tigela de 10 cm [4 pol.] de largura x 5 cm [2 pol.] de altura é o ideal) o mais firme possível e, em seguida, coloque a quantidade desejada do xarope. Aprecie.

### Para obter uma versão de raspadinha mais cremosa:

Coloque uma pequena bola de sorvete de baunilha em sua tigela (uma tigela de 10 cm [4 pol.] de largura x 5 cm [2 pol.] de altura é ideal) e, em seguida, coloque o raspadinha ao redor e em cima dela. Cubra com xaropes de sua escolha e, em seguida, com um fio de leite condensado.

**NOTA CRIATIVA:** adicione coberturas adicionais, como uma pitada de matcha, frutas frescas em cubos, calda de caramelo, balas de goma ou chantilly.

---

## Personalize mais!

### RASPADINHA COFFEE 'N CREAM

#### Ingredientes:

- 1 disco de café congelado
- 1 xícara de leite de sua preferência, frio
- 1 bola de sorvete de baunilha

#### Instruções:

Faça os discos de gelo. Despeje o café nas formas de gelo de plástico e congele por 12 a 24 horas. Esta receita NÃO PRECISA temperar.

Coloque o disco de café no acessório de raspagem de gelo KitchenAid. Coloque uma tigela sob o acessório, aumente a velocidade para 10 e raspe o café congelado.

Distribua uniformemente o café congelado raspado entre duas xícaras. Adicione 1 xícara de leite em cada xícara e bata rapidamente com um garfo. Adicione uma bola de sorvete de baunilha e sirva com uma colher.

**NOTA CRIATIVA:** você também pode fazer isso sem leite para obter um raspadinha mais tradicional. Basta colocar sua bola de sorvete na tigela primeiro. Raspe o café, em seguida, embale as raspas de café congelado ao redor e sobre o sorvete. Cubra com um fio de creme de leite ou leite condensado. (1 disco = 1 café congelado raspado)





# RECEITAS DE RASPADINHA

Seja criativo!

## RASPADINHA COM SUCO

1 disco congelado = 28 a 280 gramas de gelo picado

### Ingredientes:

- 1 disco de suco congelado (maçã, laranja, cranberry - sem polpa)
- Água com gás, gelada

### Instruções:

Faça os discos de gelo. Despeje o suco nas formas de gelo de plástico e congele por 12 a 24 horas. Esta receita NÃO PRECISA temperar.

Coloque o suco congelado no acessório de raspagem de gelo KitchenAid. Alinhe a seta no recipiente com o símbolo de destravamento e gire no sentido anti-horário para travar no lugar. Coloque uma tigela sob o acessório, aumente a velocidade para 10 e raspe o suco congelado.

Coloque as raspas de suco em um copo, adicione  $\frac{3}{4}$  de xícara de água com gás e bata rapidamente com um garfo. Aprecie.

Tente algo novo!

## LIMONADA CONGELADA COM FRUTAS

Discos de frutas congeladas (faz 2 porções):

- 225 gramas de fruta da sua escolha (congelada ou fresca)
- 1 xícara de água
- 1 colher de sopa de mel

### Instruções:

Para os discos congelados: misture 225 gramas de fruta da sua escolha com 1 xícara de água e 1 colher de sopa de mel. Passe a mistura por uma peneira de malha fina para remover qualquer polpa ou sementes. Em seguida, despeje o suco nas formas de gelo de plástico e congele por 12 a 24 horas. Esta receita NÃO PRECISA temperar.

### Para a limonada:

1 disco de frutas congeladas  
Limonada à escolha, fria

Coloque o disco de frutas no acessório de raspagem de gelo KitchenAid. Alinhe a seta no recipiente com o símbolo de destravamento e gire no sentido anti-horário para travar no lugar. Coloque uma tigela sob o acessório, aumente a velocidade para 10 e raspe o gelo de fruta. Adicione o gelo raspado em um copo preferido. Adicione  $\frac{3}{4}$  de xícara de limonada e bata rapidamente com um garfo. Aprecie!

**NOTA CRIATIVA:** você pode substituir a limonada pelo seu chá gelado favorito.



## 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 Emilia  
CEP 04183-901 - São Paulo - SP - Caixa postal 5171  
Capitais e regiões metropolitanas: 4004 1759  
Demais localidades: 0800 722 1759

©2022 Todos os direitos reservados. KITCHENAID e o design do batedeira são marcas comerciais nos EUA e em outros países.









# KitchenAid

©2022 All rights reserved.

KITCHENAID and the design of the Stand Mixer are trademarks in the U.S. and elsewhere.  
Todos os direitos reservados.

KITCHENAID e o design do batedeira são marcas comerciais nos EUA e em outros países.

