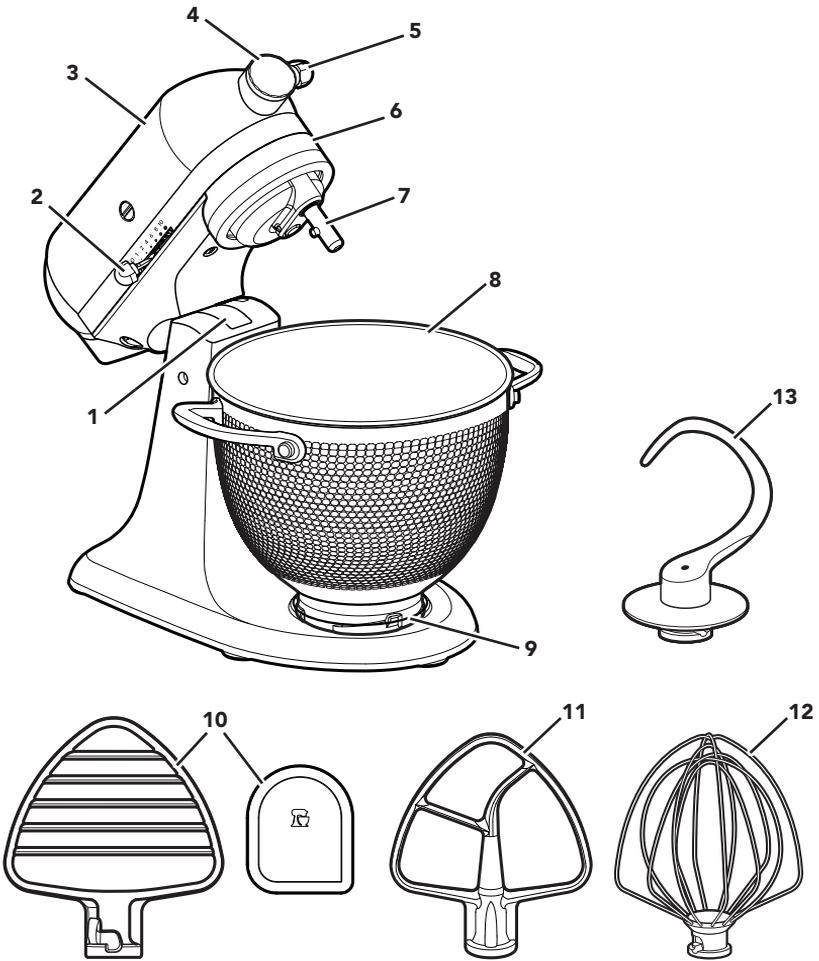


KitchenAid

Stand Mixer
Batedeira Doméstica
KEA28AT



PARTS AND FEATURES



- 1 Beater Height Adjustment Screw (not shown)
- 2 Speed Control Lever
- 3 Motor Head
- 4 Attachment Hub
- 5 Attachment Knob
- 6 Motor Head Locking Lever (not shown)
- 7 Beater Shaft

- 8 4.8 L (5 Qt) Bowl
- 9 Bowl Clamping Plate
- 10 Stainless Steel Pastry Beater and Nylon Scraper*
- 11 Stainless Steel Flat Beater
- 12 Stainless Steel Wire Whip
- 13 Stainless Steel Dough Hook

*Can also be used to scrape your Bowl.

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. To protect against risk of electrical shock, do not put Stand Mixer in water or other liquid.
3. This appliance is not intended for use by persons (including children) with reduced physical, sensory or mental capabilities, or lack of experience and knowledge, unless they have been given supervision or instruction concerning use of the appliance by a person responsible for their safety.
4. Turn the appliance “O” (OFF), then unplug from the outlet when not in use, before assembling or disassembling parts and before cleaning. To unplug, grasp the plug and pull from the outlet. Never pull from the power cord.
5. Avoid contacting moving parts. Keep hands, hair, clothing, as well as spatulas and other utensils away from beater during operation to reduce the risk of injury to persons and/or damage to the Stand Mixer.
6. Do not operate any appliance with a damaged cord or plug, or after the appliance malfunctions, or is dropped or damaged in any manner. Return appliance to the nearest Authorised Service Facility for examination, repair, or electrical or mechanical adjustment.
7. The use of attachments not recommended or sold by KitchenAid may cause fire, electrical shock or injury.
8. Do not use the Stand Mixer outdoors.
9. Do not let the cord hang over edge of table or counter.
10. Remove Flat Beater, Pastry Beater, Wire Whip, or Dough Hook from Stand Mixer before washing.

PRODUCT SAFETY

11. Children should be supervised to ensure that they do not play with the appliance.
12. If the supply cord is damaged, it must be replaced by the manufacturer, its service agent, or similarly qualified persons in order to avoid a hazard.
13. Never leave the appliance unattended while it is in operation.
14. To avoid product damage, do not use the Stand Mixer Bowls in areas of high heat such as an oven, microwave, or on a stovetop.
15. Refer to the “Care and Cleaning” section for instructions on cleaning the surfaces in contact with food.
16. This appliance is intended to be used in household and similar applications such as:
 - staff kitchen areas in shops, offices and other working environments;
 - farmhouses;
 - by clients in hotels, motels and other working environments;
 - bed and breakfast type environments.

SAVE THESE INSTRUCTIONS

PRODUCT SAFETY

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.

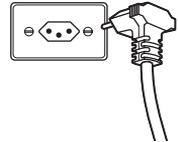
Your appliance power cord features a hexagon-shaped plug, 10A, per ABNT (NBR 14136).

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:



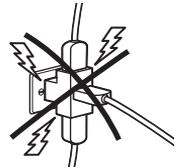
Before operating this appliance, make sure the main voltage at the installation site is the same as indicated on product technical data label.



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.



SPEED CONTROL GUIDE

NOTE: The speed control can be set to obtain speeds 1, 3, 5, 7, and 9 if a finer adjustment is required. Do not exceed Speed 2 when preparing yeast doughs as this may cause damage to the Stand Mixer.

SPEED	ACTION	ACCESSORY	DESCRIPTION
1	STIR	Flat Beater	For slow stirring, combining, mashing, starting all mixing procedures. Use to add flour and dry ingredients to batter, and to add liquids to dry ingredients. Do not use Speed 1 to mix or knead yeast doughs.
2	SLOW MIXING	Flat Beater Dough Hook	For slow mixing, mashing, faster stirring. Use to mix and knead yeast doughs, heavy batters and candies, start mashing potatoes or other vegetables, cut shortening into flour, and mix thin or splashy batters.
	STIR	Pastry Beater	Cut butter into flour to make pastry dough; Mash fruits and vegetables.
4	MIXING, BEATING	Flat Beater Wire Whip	For mixing semi-heavy batters, such as cookies. Use to combine sugar and shortening and to add sugar to egg whites for meringues. Medium speed for cake mixes.
		Pastry Beater	For shredding meats.
6	BEATING, CREAMING	Flat Beater Wire Whip	For medium-fast beating (creaming) or whipping. Use to finish mixing cake, doughnut, and other batters. High speed for cake mixes.
8	FAST BEATING, WHIPPING	Wire Whip	For whipping cream, egg whites, and boiled frostings.
10	FAST WHIPPING		For whipping small amounts of cream, egg whites, or for final whipping of mashed potatoes.

NOTE: To move the Speed Control Lever with ease, lift slightly up as you move it across the settings in either direction.

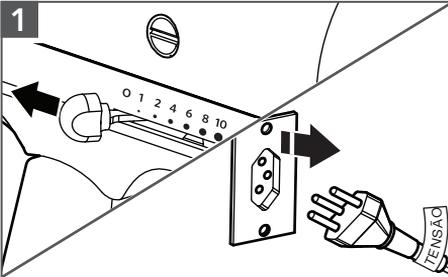
ACCESSORY GUIDE

ACCESSORY	USE TO MIX	SUGGESTED ITEMS
Flat Beater	Normal to heavy mixtures	Cakes, creamed frostings, candies, cookies, biscuits, pie pastry, meatloaf, mashed potatoes.
Wire Whip	Mixtures that need air incorporated	Eggs, egg whites, heavy cream, boiled frostings, sponge cakes, mayonnaise, some candies.
Dough Hook	Mixing and kneading yeast doughs	Breads, rolls, pizza dough, buns, coffee cakes.
Pastry Beater	Cut butter into flour	For pie dough, biscuits and other pastries, mashing fruits and vegetables, and shredding meats.

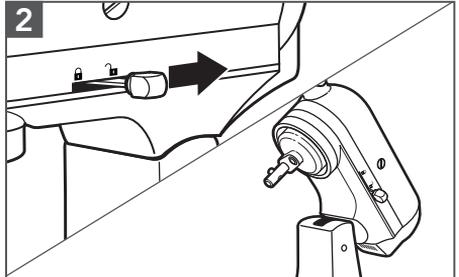
NOTE: Nylon Scraper assists in cleaning the Pastry Beater. It may also be useful in scraping ingredients from the Bowl.

PRODUCT ASSEMBLY

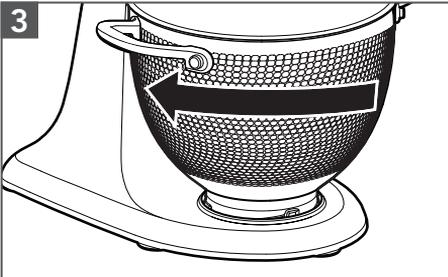
ATTACHING/REMOVING THE BOWL



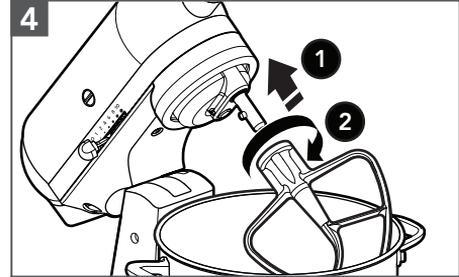
1 Turn the Stand Mixer to "0" and then unplug.



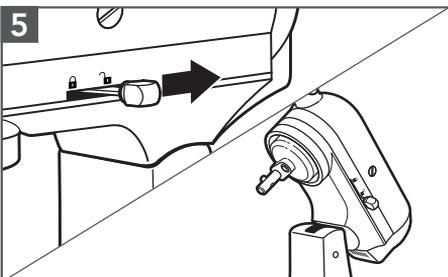
2 Unlock and lift the Motor Head. Then, lock* the head to keep it lifted.



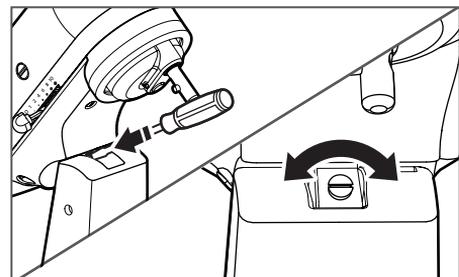
3 Place the Bowl on the Clamping Plate and twist to lock in place.



4 Slide and rotate the accessory, aligning over the pin on the shaft.



5 Unlock the Motor Head and move it down. Then, lock* the head to keep it down. Before mixing, test lock by attempting to raise the Motor Head.

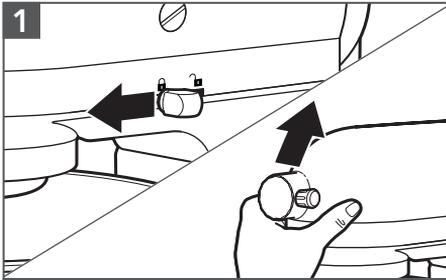


(OPTIONAL) To adjust Beater to Bowl Clearance: Tilt and lock* the Motor Head back. Turn the screw slightly counterclockwise (left) to raise the beater, or clockwise (right) to lower it.
NOTE: If you overadjust the screw, the Bowl lock lever may not lock into place.

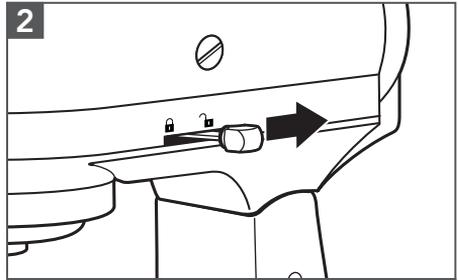
*Locking option is available on select models.

PRODUCT ASSEMBLY

LIFTING/LOWERING THE MOTOR HEAD



To lift Motor Head: Push the locking lever to the UNLOCK position and lift the head. Once lifted, the lever will automatically go back in locked position to keep the head lifted.



To put down Motor Head: Push the locking lever to UNLOCK and gently bring the head down. The locking lever will automatically go back in locked position when the head is down. Before mixing, test lock by attempting to raise Motor Head.

NOTE: Motor Head should always be in the locked position when using the Stand Mixer.

PRODUCT USAGE

OPERATING THE SPEED CONTROL

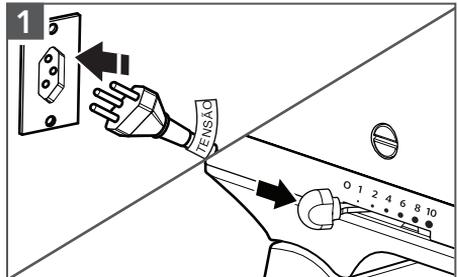
NOTE: The Stand Mixer may warm up during use. Under heavy loads with extended mixing time, the top of the unit may become hot. This is normal.

⚠ 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.



Plug Stand Mixer into proper electrical outlet. Always set Speed Control Lever on lowest speed to start, then gradually increase speed to avoid splashing ingredients. See "Speed Control Guide" chart.

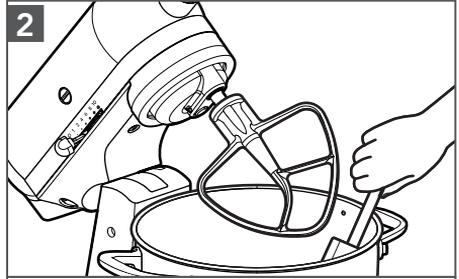
PRODUCT USAGE

⚠️ WARNING

Injury Hazard

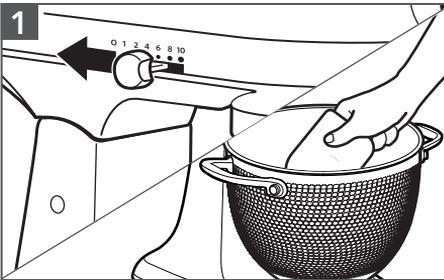
Unplug mixer before touching beaters.

Failure to do so can result in broken bones, cuts, or bruises.



Do not scrape Bowl while Stand Mixer is operating. The Bowl and Flat Beater are designed to provide thorough mixing without frequent scraping. Scraping the Bowl once or twice during mixing is usually sufficient.

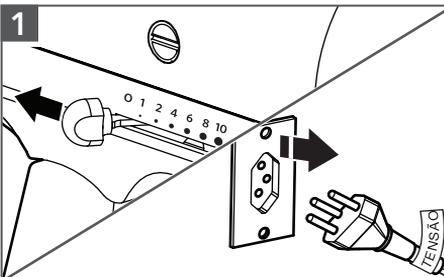
USING THE DOUGH SCRAPER



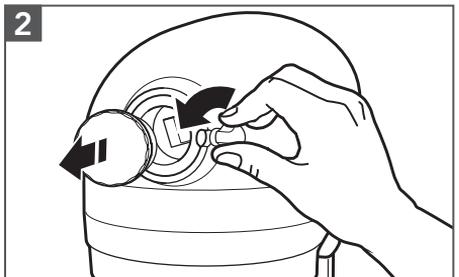
Turn the Stand Mixer to "0" and then unplug. Remove dough from the Bowl with the help of Nylon Scraper*.

OPTIONAL ATTACHMENTS

KitchenAid offers a wide range of optional attachments such as the Spiralizer, Pasta Cutters, or Food Grinder. They may be attached to the Stand Mixer attachment power shaft, as shown here.



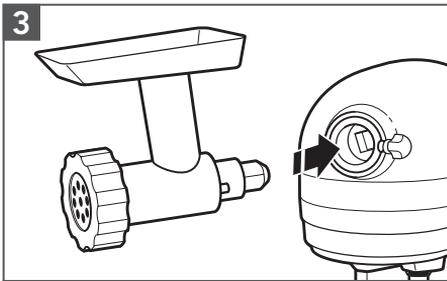
To attach: Turn the Stand Mixer to "0" and then unplug.



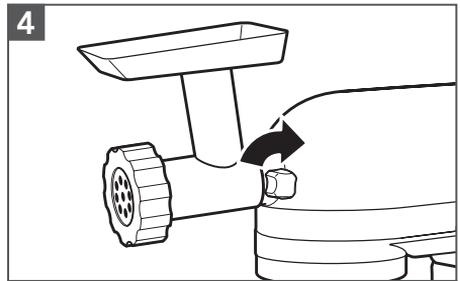
Loosen Attachment Knob by turning it counterclockwise. Remove attachment hub cover.

*Can also be used to scrape your Bowl.

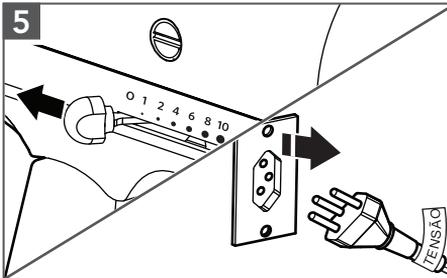
PRODUCT USAGE



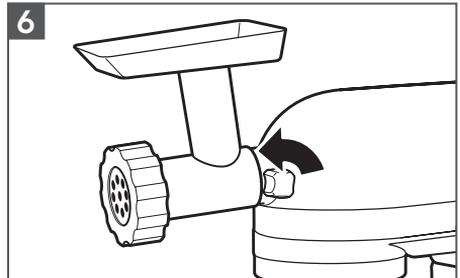
Insert attachment shaft housing into Attachment Hub, making certain that attachment power shaft fits into square attachment hub socket. It may be necessary to rotate attachment back and forth. When attachment is in proper position, the pin on the attachment will fit into the notch on the hub rim.



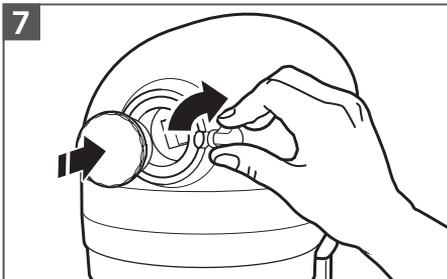
Tighten Attachment Knob by turning clockwise until attachment is completely secured to Stand Mixer. Plug into proper electrical outlet.



To remove: Turn the Stand Mixer to "0" and then unplug.



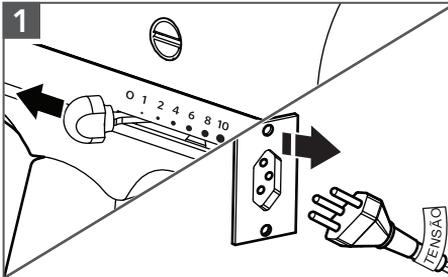
Loosen Attachment Knob by turning it counterclockwise. Rotate attachment slightly back and forth while pulling out.



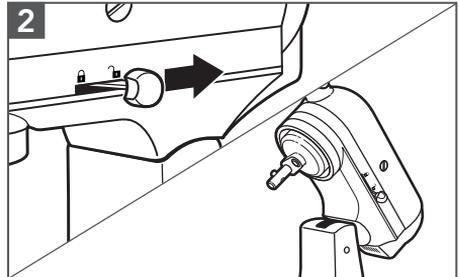
Replace attachment hub cover. Tighten Attachment Knob by turning it clockwise.

NOTE: See the Use and Care Guide of each specific attachment for recommended speed settings and operating times.

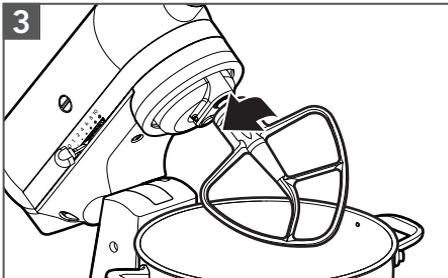
PRODUCT DISASSEMBLY



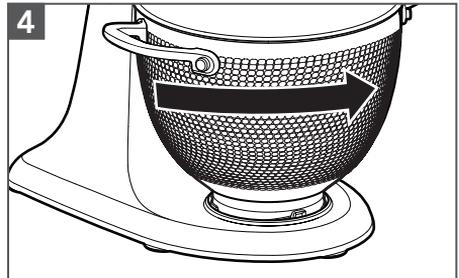
1 Turn the Stand Mixer to "0" and then unplug.



2 Unlock and lift the Motor Head. Then, lock* the head to keep it lifted.



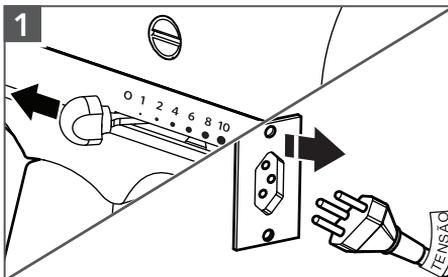
3 Press the accessory upward, turn it and pull it away from the Beater Shaft.



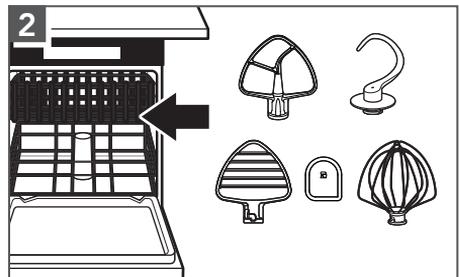
4 Twist to unlock the Bowl from the Clamping Plate.

CARE AND CLEANING

IMPORTANT: Do not immerse the Stand Mixer body in water or other liquids.



1 Turn the Stand Mixer to "0" and then unplug.



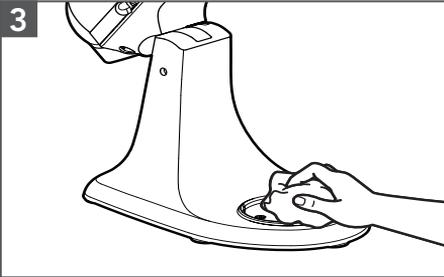
Dishwasher-safe parts, top rack only: Stainless Steel Flat Beater, Stainless Steel Wire Whip, Stainless Steel Dough Hook, Stainless Steel Pastry Beater and Nylon Scraper**.

NOTE: Stainless steel accessories are dishwasher-safe.

*Locking option is available on select models.

**Can also be used to scrape your Bowl.

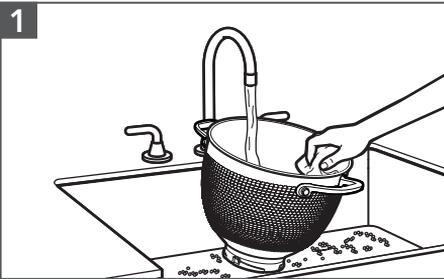
CARE AND CLEANING



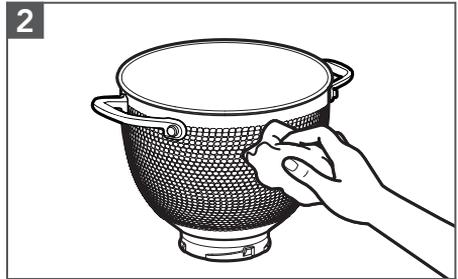
Wipe the Stand Mixer body with a soft, damp cloth.

CLEANING THE COPPER BOWL

Before first use, wash with warm soapy water.



IMPORTANT: DO NOT wash the Copper Bowl in the dishwasher. Copper Bowl is hand washable only. Wash the Bowl with a damp cloth and warm soapy water, using a mild detergent. Rinse and dry thoroughly.



Copper Bowl Care:

Copper Exterior: Copper is a natural material. Variation in colour after use is expected, and this patina finish will vary for each Bowl. If using a commercial copper cleaner to polish, follow manufacturer's directions and buff with a soft dry cloth.

IMPORTANT:

- Scrubbing too hard may scratch the copper finish.
- Avoid harsh or abrasive detergents.
- Do not use steel wool or steel scouring pads.

TROUBLESHOOTING GUIDE



WARNING

Electrical Shock Hazard



Plug into an earthed outlet.

Do not remove an earth prong.

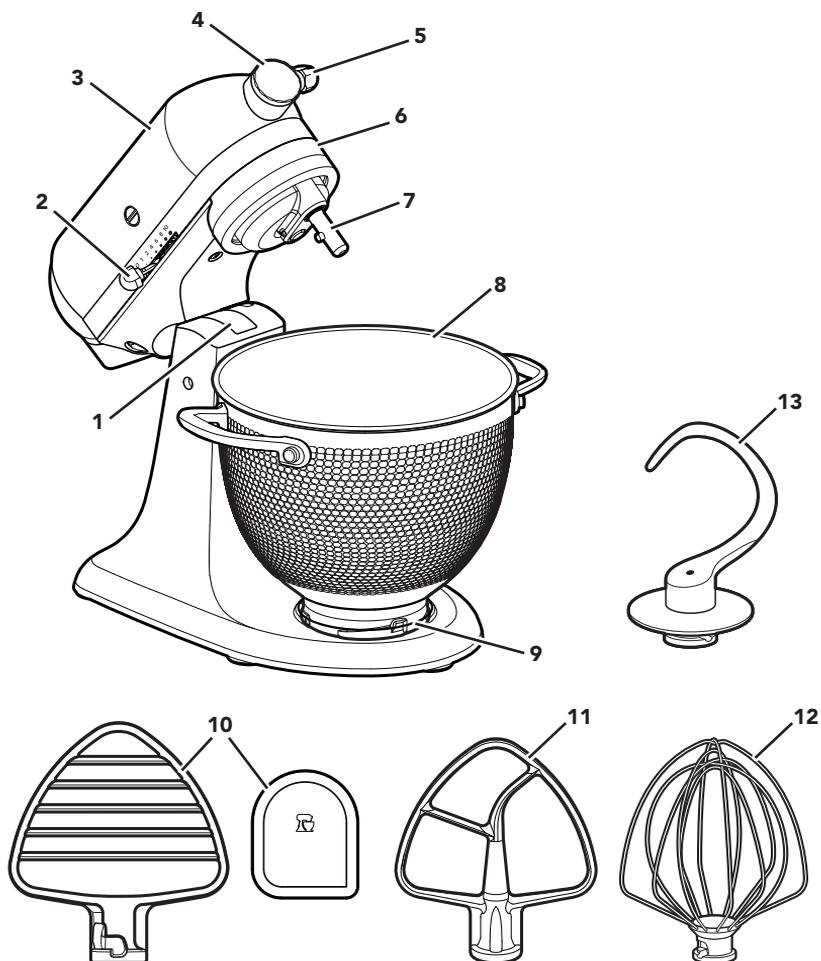
Do not use an adapter.

Do not use an extension cord.

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

Problem	Solution
If Stand Mixer warms up during use:	Under heavy loads with extended mixing time periods, you may not be able to comfortably touch the top of the unit. This is normal.
If the Flat Beater hits the bowl:	Stop the Stand Mixer. See the "Product Assembly" section and adjust the Beater to Bowl Clearance.
The Speed Control Lever does not move smoothly or easily:	To move the Speed Control Lever with ease, lift slightly up as you move it across the settings in either direction.
If your Stand Mixer should fail to operate, please check the following:	Is the Stand Mixer plugged in?
	Is the fuse in the circuit to the Stand Mixer in working order? If you have a circuit breaker box, be sure the circuit is closed.
	Turn off the Stand Mixer for 10-15 seconds, then turn it back on. If the Stand Mixer still does not start, allow it to cool for 30 minutes before turning it back on.
If the problem cannot be corrected:	See the "Warranty and Service" section. Do not return the Stand Mixer to the retailer; retailers do not provide service.

PEÇAS E FUNCIONALIDADES



- 1 Parafuso de ajuste de altura do batedor (não mostrado)
- 2 Alavanca de controle de velocidade
- 3 Cabeça do motor
- 4 Bocal de encaixe
- 5 Botão de encaixe
- 6 Alavanca de travamento da cabeça do motor (não mostrado)
- 7 Eixo do batedor

- 8 Tigela de 4,8 L (5 QT)
- 9 Placa de fixação da tigela
- 10 Batedor de massa de aço inoxidável e espátula de náilon*
- 11 Batedor plano de aço inoxidável
- 12 Fouet de fios de aço inoxidável
- 13 Gancho para massa de aço inoxidável

*Também pode ser usado para limpar sua tigela.

SEGURANÇA DO PRODUTO

A sua segurança e a de terceiros é muito importante.

Este manual e o seu produto contém 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.

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. Para proteção contra riscos de choque elétrico, não colocar a Batedeira Stand Mixer sobre a água ou outros líquidos.
3. Este aparelho não deve ser usado por pessoas (incluindo crianças) com capacidades físicas, sensoriais ou mentais limitadas ou sem experiência e conhecimento, a menos que as mesmas recebam supervisão e instruções de uso do aparelho de uma pessoa responsável por sua segurança.
4. Coloque o aparelho em “0” (OFF), desconecte a tomada quando não estiver em uso, antes de montar ou desmontar peças, e antes de limpar. Para desconectar, pegue no plugue e puxe-o da tomada. Nunca puxe pelo fio.
5. Evite o contato com as partes móveis. Mantenha as mãos, cabelos, roupas, assim como espátulas e outros utensílios longe do batedor durante o funcionamento para reduzir os riscos de lesões a pessoas e/ou danos à Batedeira Stand Mixer.
6. Não opere qualquer dispositivo com fiação ou tomada danificados, após defeito do dispositivo ou caso tenha sido derrubado ou danificado de qualquer forma. Devolva o aparelho para a unidade de serviço autorizado para que seja examinado, consertado ou para receber ajustes mecânicos ou elétricos.
7. O uso de anexos não recomendados ou vendidos pela KitchenAid pode causar incêndios, choques elétricos ou lesões.
8. Não utilize a Batedeira Stand Mixer em áreas externas.
9. Não deixe a fiação pendurada sobre a beira da mesa ou balcão.
10. Remova o batedor plano, batedor de massa, Fouet de fios ou gancho para massa da Batedeira Stand Mixer antes de lavá-la.

SEGURANÇA DO PRODUTO

11. As crianças devem ser supervisionadas para garantir que não brinquem com o aparelho.
12. Se o cabo de alimentação estiver danificado, ele precisa ser substituído pelo fabricante, sua autorizada ou pessoa igualmente qualificada para se evitar uma situação de perigo.
13. Nunca abandone o aparelho quando ele estiver em funcionamento.
14. Para evitar dano ao produto, não use as tigelas da Batedeira Stand Mixer em áreas de altas temperaturas como forno, microondas ou sobre fogão.
15. Consulte a seção “Manutenção e Limpeza” para obter instruções sobre como limpar as superfícies em contato com os alimentos.
16. Este aparelho deve ser usado para aplicações domésticas e similares como:
 - áreas de cozinha dos funcionários em lojas, escritórios ou outros ambientes de trabalho;
 - casas de fazenda;
 - por clientes em hotéis, motéis e outros ambientes de trabalho;
 - ambientes do tipo alojamento/pousada.

GUARDE ESTAS INSTRUÇÕES

SEGURANÇA DO PRODUTO

REQUISITOS ELÉTRICOS

⚠️ 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.

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.

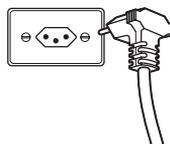
O cabo de alimentação do seu aparelho tem um plugue hexagonal, 10A, de acordo com a ABNT (NBR 14136).

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.

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



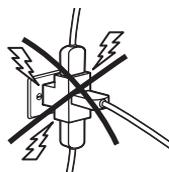
Antes de operar este aparelho, certifique-se de que a tensão principal no local de instalação seja a mesma indicada na etiqueta de dados técnicos do produto.



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.



GUIA DE CONTROLE DE VELOCIDADE

OBSERVAÇÃO: O controle de velocidade pode ser definido para obter velocidades de 1, 3, 5, 7 e 9 se um ajuste de precisão for necessário. Não ultrapasse a Velocidade 2 ao preparar massas levedadas pois isso pode causar dano à Batedeira Stand Mixer.

VELOCIDADE	AÇÃO	ACESSÓRIO	DESCRIÇÃO
1	AGITAÇÃO	Batedor plano	Para uma agitação lenta, combinação, maceração, inicialização de todos os procedimentos da batedeira. Use para adicionar a farinha e ingredientes secos à massa e para a ingredientes secos. Não use a Velocidade 1 para misturar ou sovar massas levedadas.
2	MISTURA LENTA	Batedor plano Gancho para massa	Para mistura lenta, amassar, agitação mais rápida. Use para misturar e sovar massas, massas pesadas e doces, começar a amassar batatas ou outros vegetais, misturar a farinha e massas finas ou que respingue.
	AGITAÇÃO	Batedor de massa	Corte a manteiga na farinha para fazer a massa. Esmague frutas e vegetais.
4	MISTURANDO, BATENDO	Batedor plano Fouet de fios	Para misturar massas semipesadas, como de cookies. Use para combinar açúcar e misturar e para adicionar açúcar em claras de ovo para merengues. A velocidade média para bater massa de bolo.
		Batedor de massa	Para triturar carnes.
6	BATER, HOMOGENEIZAR	Batedor plano Fouet de fios	Para bater massas médias (homogeneizar) ou mexer. Use para finalizar a mistura de massas de bolo, rosquinha e outras massas. Alta velocidade para bater massa de bolo.
8	BATER RÁPIDO, MEXER	Fouet de fios	Para bater creme, claras e coberturas fervidas.
10	MISTURAR RÁPIDO		Para mexer pequenas quantidades de creme, clara de ovo ou para a mexida final de purê de batatas.

OBSERVAÇÃO: Para mover a alavanca de controle de velocidade com facilidade, levante-a levemente enquanto a move pelas configurações em qualquer direção.

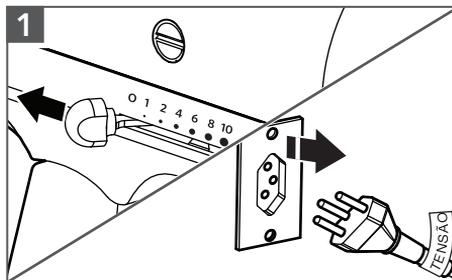
GUIA DE ACESSÓRIOS

ACESSÓRIO	USE PARA MISTURAR	ITENS SUGERIDOS
Batedor plano	Misturas normais a pesadas	Bolos, coberturas cremosas, doces, cookies, biscoitos, massas para torta, bolos de carne, purês de batata.
Fouet de fios	Misturas que precisem incorporar ar	Ovos, claras de ovos, creme de leite, coberturas fervendo, pão de ló, maionese, alguns doces.
Gancho para massa	Mistura e massas com fermento	Pães, pãezinhos, massa de pizza, pães doces, bolinhos.
Batedor de massa	Corte a manteiga na farinha	Para massa de tortas, biscoitos e outros doces, esmagar frutas e vegetais e triturar carnes.

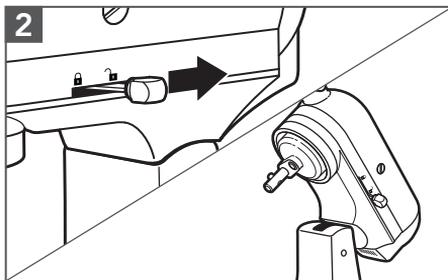
OBSERVAÇÃO: A espátula de náilon ajuda na limpeza do batedor de massa. Também pode ser útil para remover ingredientes da tigela.

MONTAGEM DO PRODUTO

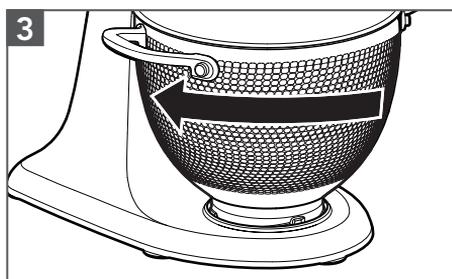
ANEXANDO/REMOVENDO A TIGELA



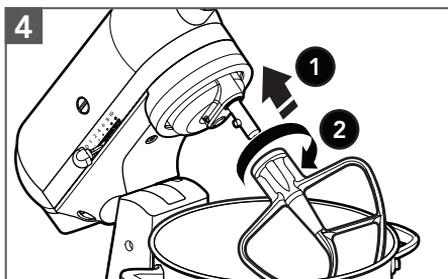
1 Coloque o Misturador de Suporte em "0" e retire o plugue da tomada.



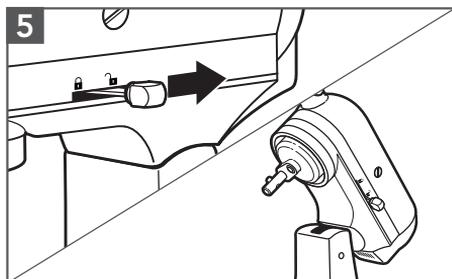
2 Destrave e levante a cabeça do motor. Em seguida, trave* a cabeça para mantê-la levantada.



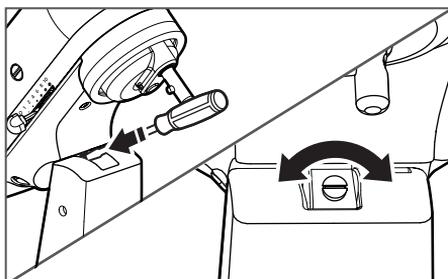
3 Coloque a tigela na placa de fixação e gire para travar no lugar.



4 Deslize e gire o acessório alinhando o pino no eixo.



5 Destrave a cabeça do motor e mova-a para baixo. Em seguida, trave* a cabeça para mantê-la abaixada. Antes de misturar, teste o travamento tentando levantar a cabeça do motor.



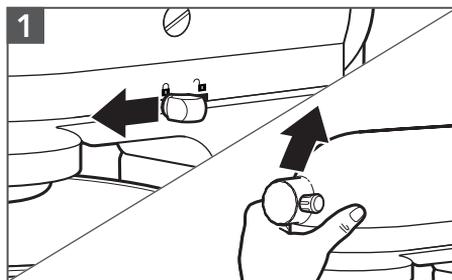
(OPCIONAL) Para ajustar o batedor quanto à distância para a tigela: Incline e trave* a cabeça do motor para trás. Gire levemente o parafuso no sentido anti-horário (esquerda) para levantar o batedor ou no sentido horário (direito) para abaixá-lo.

OBSERVAÇÃO: Se você apertar muito o parafuso, a alavanca de travamento da tigela pode não acabar não sendo travada no lugar.

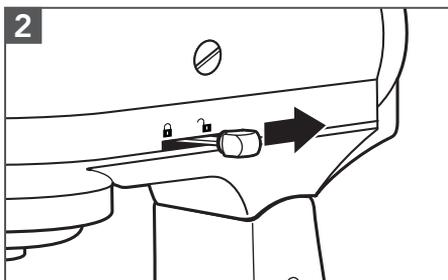
*A opção de bloqueio está disponível em modelos selecionados.

MONTAGEM DO PRODUTO

ELEVANDO/ABAIXANDO A CABEÇA DO MOTOR



Para levantar a cabeça do motor:
Pressione a alavanca de travamento para a posição DESTRAVADA e levante o motor. Depois de levantar, a alavanca voltará automaticamente para a posição de travada para manter a cabeça levantada.



Para abaixar a cabeça do motor:
Pressione a alavanca para DESTRAVAR e colocar cuidadosamente a cabeça de volte para baixo. A alavanca de travamento voltará automaticamente para a posição de travada quando a cabeça estiver para baixo. Antes de misturar, teste o travamento tentando levantar a cabeça do motor.

OBSERVAÇÃO: A cabeça do motor deve permanecer sempre na posição de travada quando a Batedeira Stand Mixer estiver em uso.

UTILIZAÇÃO DO PRODUTO

OPERANDO O CONTROLE DE VELOCIDADE

OBSERVAÇÃO: A Batedeira Stand Mixer pode aquecer durante o uso. Quando usada com carga pesada por um tempo mais prolongado, a parte superior da unidade pode esquentar. Isso é normal.

⚠️ ADVERTÊNCIA



Perigo de choque elétrico

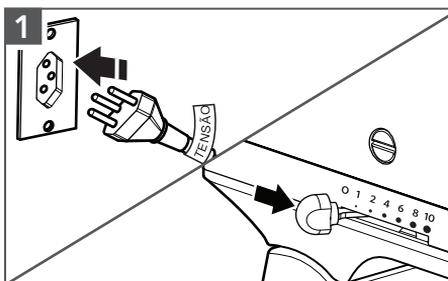
Conecte a uma tomada aterrada.

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.



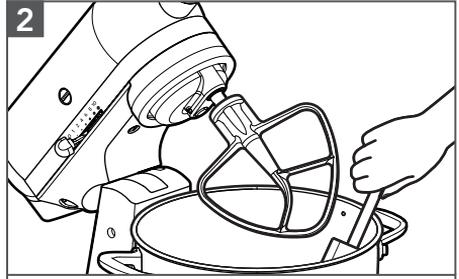
Conecte a Batedeira Stand Mixer na tomada elétrica adequada. Sempre defina a alavanca de controle de velocidade na velocidade mais baixa ao iniciar, então vá aumentando gradualmente a velocidade para evitar que os ingredientes respinguem. Consulte a tabela de "Guia de controle de velocidade".

UTILIZAÇÃO DO PRODUTO

⚠️ ADVERTÊNCIA

Risco de Ferimento
Desconectar a bateadeira antes de tocar nos batedores.

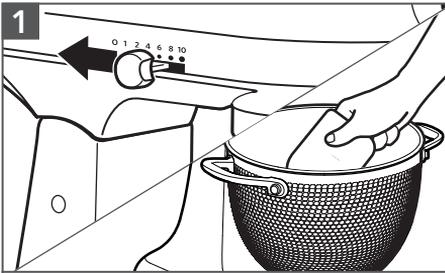
O não cumprimento disso pode resultar em ossos quebrados, cortes ou contusões.



Não raspe a tigela enquanto a Batedeira Stand Mixer está funcionando. A tigela e o batedor plano são projetados para fornecer uma mistura homogênea sem a necessidade de ser raspada com frequência. Raspar a tigela uma ou duas vezes durante a mistura normalmente é suficiente.

PORTUGUÊS

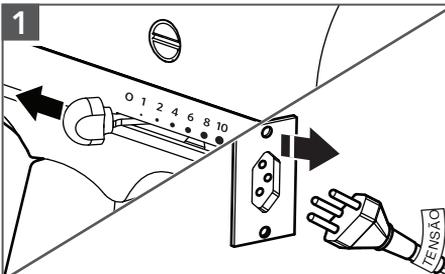
USO DA ESPÁTULA DE MASSA



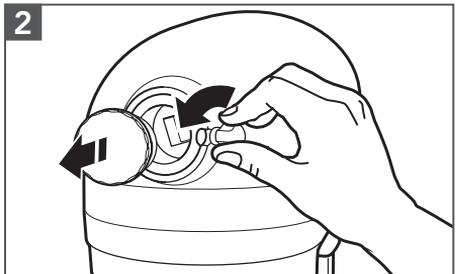
Coloque o Misturador de Suporte em "0" e retire o plugue da tomada. Remova a massa da tigela com ajuda da espátula de náilon*.

ANEXOS OPCIONAIS

A KitchenAid oferece uma ampla gama de acessórios opcionais, como gancho em espiral, cortadores de massa ou de alimentos ou moedor de alimentos. Eles podem ser anexados ao eixo de acionamento de anexos da Batedeira Stand Mixer, como mostrado aqui.



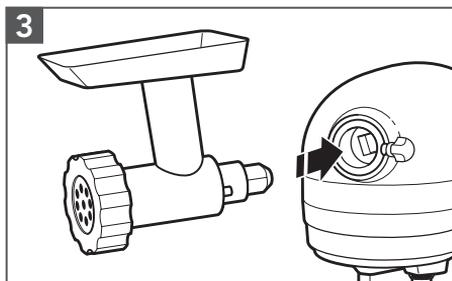
Para anexar: Coloque o Misturador de Suporte em "0" e retire o plugue da tomada.



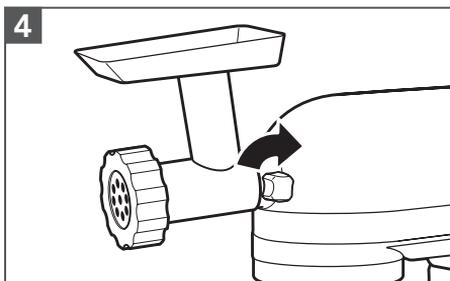
Solte o botão do anexo girando ele no sentido anti-horário. Remova a tampa do bocal de encaixe.

*Também pode ser usado para limpar sua tigela.

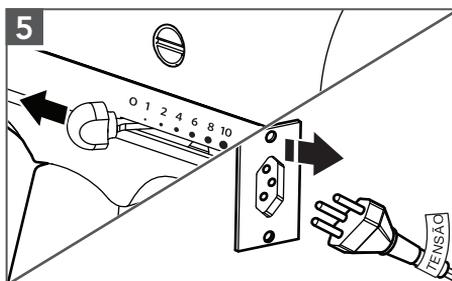
UTILIZAÇÃO DO PRODUTO



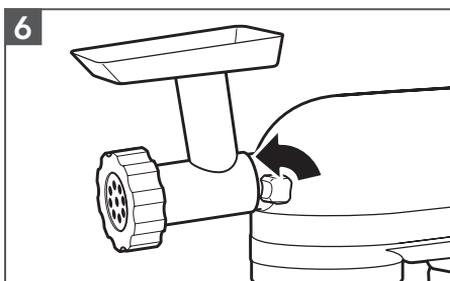
Insira o eixo do anexo no bocal de encaixe, certificando-se de que o eixo de acionamento do anexo encaixe na abertura quadrada do bocal de encaixe. Pode ser necessário girar o anexo para frente e para trás. Quando o anexo estiver na posição adequada, o pino no anexo encaixará na abertura na borda do bocal.



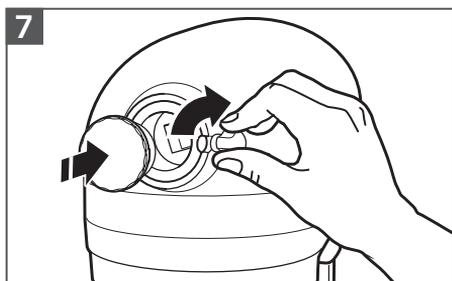
Aperte o botão de anexo girando ele no sentido horário até que o anexo esteja completamente preso na Batedeira Stand Mixer. Conecte em uma tomada elétrica adequada.



Para remover: Coloque o Misturador de Suporte em "0" e retire o plugue da tomada.



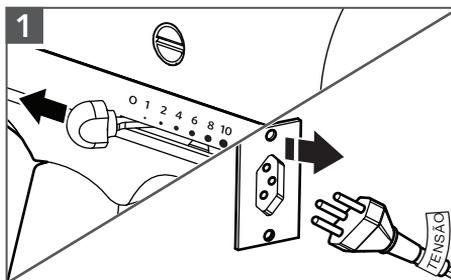
Solte o botão do anexo girando ele no sentido anti-horário. Gire o anexo levemente para frente e para trás enquanto o desconecta.



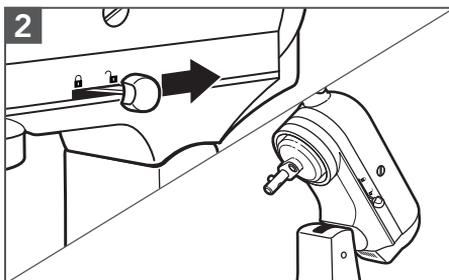
Reinstale a tampa do bocal de encaixe. Aperte o botão do anexo girando ele no sentido horário.

OBSERVAÇÃO: Consulte o Guia de Uso e Cuidados de cada anexo específico para obter as configurações de velocidade e tempo de operação recomendados.

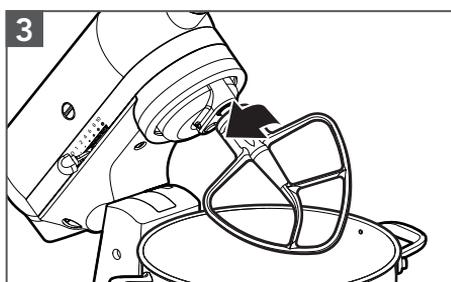
DESMONTAGEM DO PRODUTO



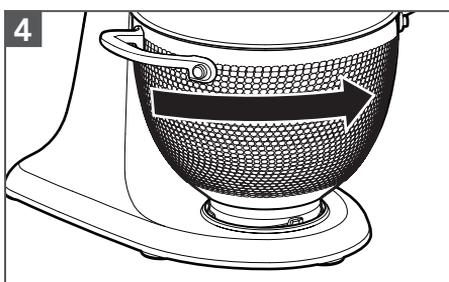
Coloque o Misturador de Suporte em "0" e retire o plugue da tomada.



Destrave e levante a cabeça do motor. Em seguida, trave* a cabeça para mantê-la levantada.



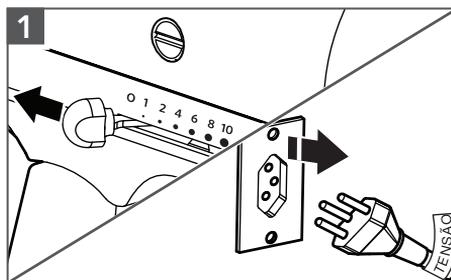
Pressione o acessório para cima, gire-o e afaste-o do eixo do batedor.



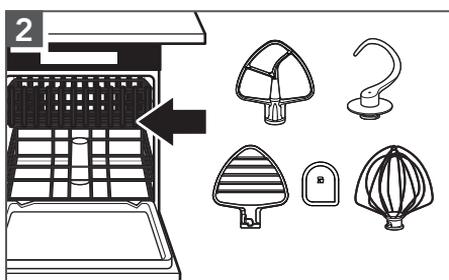
Gire para destravar a tigela da placa de fixação.

CUIDADOS E LIMPEZA

IMPORTANTE: Não mergulhe o corpo da Batedeira Stand Mixer na água ou outros líquidos.



Coloque o Misturador de Suporte em "0" e retire o plugue da tomada.



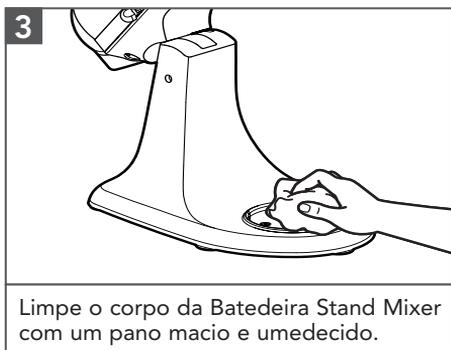
Peças que podem ser lavadas na máquina de lavar louça, somente na prateleira superior: Batedor plano de aço inoxidável, Fouet de fios de aço inoxidável, Gancho para massa de aço inoxidável, Batedor de massa de aço inoxidável e espátula de náilon**.

OBSERVAÇÃO: Os acessórios de aço inoxidável podem ir para a lava-louça.

*A opção de bloqueio está disponível em modelos selecionados.

**Também pode ser usado para limpar sua tija.

CUIDADOS E LIMPEZA



LIMPEZA DA TIGELA DE COBREW

Antes de utilizar, lave com água morna com sabão.



IMPORTANTE:

- Esfregar com muita força pode arranhar o acabamento de cobre.
- Evite detergentes agressivos ou abrasivos.
- Não utilize palha de aço ou esponjas de aço abrasivas.

GUIA DE SOLUÇÃO DE PROBLEMAS

⚠️ 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.

PORTUGUÊS

Problema	Solução
Se a batedeira Batedeira Stand Mixer ficar quente durante o uso:	Quando usada com carga pesada por um tempo mais prolongado, pode ser que você não consiga tocar de forma confortável na parte superior da unidade. Isso é normal.
Se o batedor plano bater na tigela:	Pare a Batedeira Stand Mixer. Consulte a seção "Montagem do produto" e ajuste a folga do batedor para a tigela.
A alavanca de controle da velocidade não se move regularmente ou facilmente:	Para mover a alavanca de controle de velocidade com facilidade, levante-a levemente enquanto a move pelas configurações em qualquer direção.
Se a sua Batedeira Stand Mixer apresentar alguma falha de funcionamento, verifique o seguinte:	A Batedeira Stand Mixer está conectada na tomada?
	O fusível no circuito para a Batedeira Stand Mixer está funcionando em ordem? Se você possuir uma caixa de fusível, certifique-se de que o circuito esteja fechado.
	Desligue a Batedeira Stand Mixer por 10-15 segundos, depois ligue novamente. Se a Batedeira Stand Mixer continuar não ligando, deixe ela esfriar por 30 minutos antes de ligá-la novamente.
Se o problema não puder ser corrigido:	Consulte as seções "Termo de Garantia". Não devolva a Batedeira Stand Mixer à loja, pois ela não presta a assistência técnica.

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 KitchenAid, 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 reparar 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 REPARADOS 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 avaria de fabricação aparente e de fácil constatação. Somente a garantia de 90 dias cobre avaria 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 Emília

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 stand mixer são marcas comerciais nos EUA e em outros países.

NOTES

NOTES

NOTES

NOTES

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 stand mixer são marcas comerciais nos EUA e em outros países.