

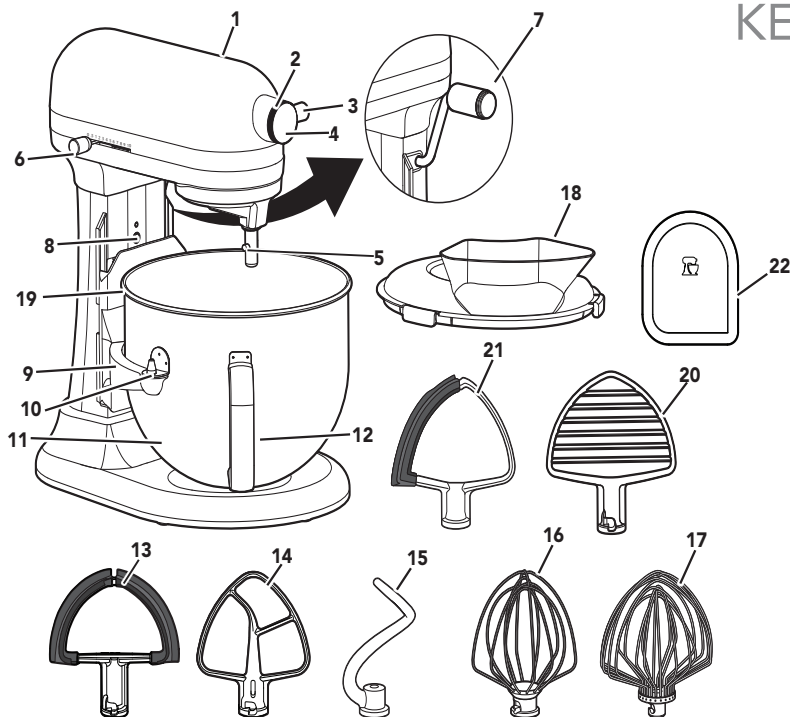


KitchenAid

Stand Mixer - Bowl Lift

KEC56

KEC66



- | | | | |
|----|--------------------------------|----|---|
| 1 | Motor Head | 13 | Double Flex Edge Beater** |
| 2 | Attachment Hub | 14 | Flat Beater |
| 3 | Attachment Knob | 15 | Spiral Dough Hook |
| 4 | Hub Cover | 16 | Wire Whip** |
| 5 | Beater Shaft | 17 | 11-Wire Stainless Steel Elliptical Whip** |
| 6 | Speed Control Lever | 18 | Pouring Shield** |
| 7 | Bowl-Lift Lever | 19 | Spring Latch and Bowl Pin (Not Shown) |
| 8 | Beater Height Adjustment Screw | 20 | Pastry Beater** |
| 9 | Bowl Support | 21 | Flex Edge Beater** |
| 10 | Locating Pins | 22 | Scraper** *** |
| 11 | Bowl* | | |
| 12 | Bowl Handle* | | |

*Bowl type may vary. Bowls are also available for purchase as separate accessories.

**Included with select models. Picture/Style may vary from product depending on model.

***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 the 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 are closely supervised and instructed concerning the use of the appliance by a person responsible for their safety. 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. Turn the appliance to off (0), 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, or damage to the mixer.
6. Never leave the appliance unattended while it is in operation.
7. 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.
8. The use of accessories or attachments not recommended or sold by the manufacturer may cause fire, electric shock or injury.
9. Do not use the appliance outdoors.
10. Do not let the cord hang over the edge of table or counter.





PRODUCT SAFETY

11. Allow the appliance to cool completely before putting on or taking off parts, and before cleaning the appliance.
12. Remove the Flat Beater, Wire Whip, Pastry Beater, Flex Edge Beater, Double Flex Edge Beater or Spiral Dough Hook from the Stand Mixer before washing.
13. 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.
14. Do not use the Stand Mixer on or next to an electric or gas oven, or put it inside of a warm oven.
15. If the power cord is damaged, it must be replaced by the manufacturer or its service agent or by qualified personnel to avoid any risk.
16. Children must be supervised to ensure that they do not use the appliance as a toy.
17. Do not touch hot surfaces. The surface of the heating element is subject to residual heat after use. Use handles/knobs/buttons.
18. Do not use the device for any other use other than that for which it was designed. Improper use of the appliance may lead to possible personal injury.
19. Unplug the appliance from the outlet when not in use and before cleaning. Let the appliance cool down before adding or removing components and before cleaning.
20. Refer to the “Care and Cleaning” section for instructions on cleaning the surfaces in contact with food.
21. This appliance is intended for use in the home and for similar applications, such as the following:
 - a) By kitchen staff in retail areas, offices and other work environments;
 - b) Country houses;
 - c) By clients in hotels, motels or other residential-type settings;
 - d) Bedroom or dining room settings.
22. Do not use the appliance for any other use other than that for which it was designed. It could lead to possible injury.

SAVE THESE INSTRUCTIONS

This product is designed for household use only.



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.

Voltage: 127 V & 220 V

Frequency: 60 Hz

NOTE: The power rating for your Stand Mixer is printed on the serial plate.

Use an appropriate outlet to plug in your Stand Mixer. If the plug does not fit in the outlet, contact a qualified electrician. Do not modify the plug in any way. Do not use adapters or T's.

Do not use an extension cord. If the power supply cord is too short, have a qualified electrician or service person install an outlet near the appliance.

The maximum rating is based on the attachment that draws the greatest load (power). Other recommended attachments may draw significantly less power.

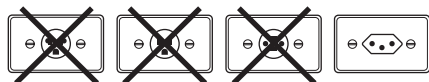
Electric outlet:

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

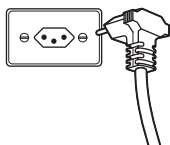
Your appliance power cord features a hexagon-shaped plug, 10A, per ABNT (NBR 14136).

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:



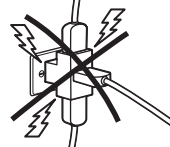
Before operating this appliance, make sure the main voltage at the installation site is the same as indicated on product technical data label.



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.





ACCESSORY/SPEED GUIDE

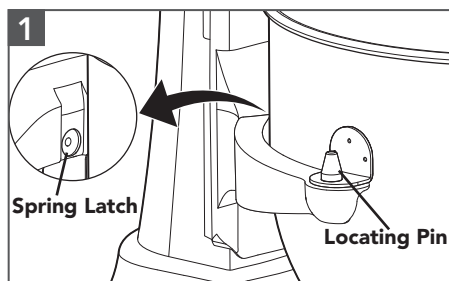
| ACCESSORY | USE FOR | DESCRIPTION | SPEED |
|--|---|--|--|
| Flat Beater | Mixing and folding ingredients | Folding delicate ingredients, egg whites, cream, etc. Mixing cakes, frostings, cookies, etc. | ½ speed for folding speeds 1-6 for mixing |
| Flex Edge Beater*, Double Flex Edge Beater* | Mixing and creaming ingredients | Creaming butter and sugar, mixing cakes, frostings, cookies, etc. | speeds 1-6 |
| Spiral Dough Hook | Kneading | Breads, rolls, pizza dough, etc. | speed 2 |
| Wire Whip*/11-Wire Stainless Steel Elliptical Whip* | Whipping | Eggs, Egg whites, cream, etc. | speeds 4-10 |
| Pastry Beater* | Cutting butter into flour, mashing fruits/ vegetables, shredding meats | Pie dough and other pastries; mashed potatoes/fruits/vegetables, shredded chicken | Pastries (Cutting butter into flour): speed 1-3, Mashing fruits/ Vegetables: Up to speed 2 Mashing potatoes, Shredding Meat: speed 2 |

NOTE: Use Speed 2 to mix or knead yeast doughs. Use of higher speed creates high potential for Stand Mixer failure. The PowerKnead™ Spiral Dough Hook efficiently kneads most yeast dough within 4 minutes. The use of a lower speed might slow down the unit and not thoroughly knead the dough.

*Available as an accessory purchase with selected models only.

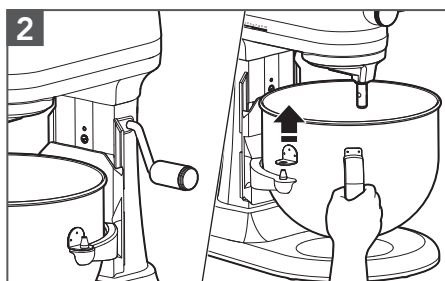


PRODUCT ASSEMBLY

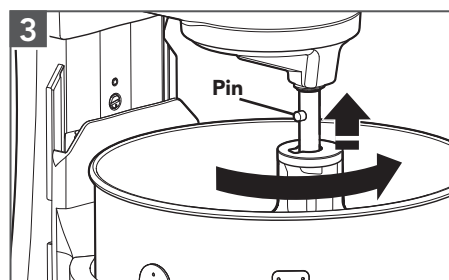


Turn the Stand Mixer to "0" (OFF) and then Unplug.

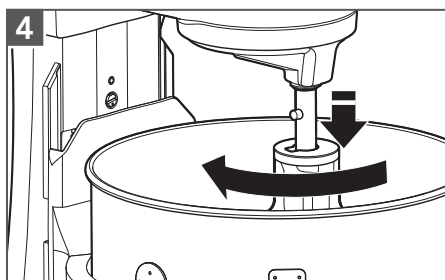
To attach the Bowl: Fit the Bowl Supports over Locating Pins and press down on back of the Bowl until Bowl Pin snaps into Spring Latch.



To Remove Bowl: Place Bowl-Lift Lever in the down position. Grasp Bowl Handle and lift straight up and off Locating Pins.

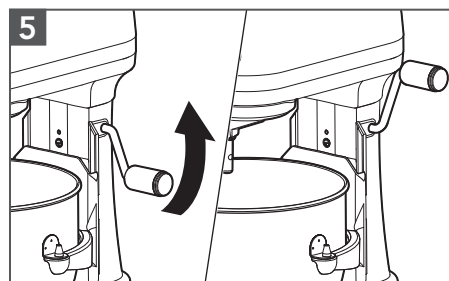


To attach the Accessory: Slip the accessory onto the shaft. Turn to hook it over the Pin on the shaft.

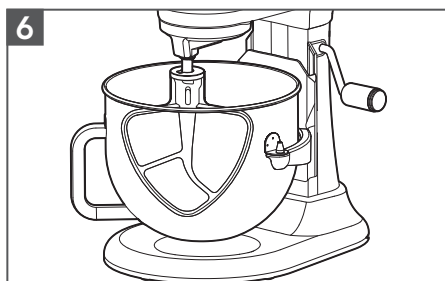


To Remove the Accessory: Turn Stand Mixer to "0" (OFF) then unplug. Press accessory upward and turn to the left. Pull down the accessory from Beater Shaft.

IMPORTANT: If the Bowl is not securely snapped into place, it will be unstable and wobble during use.



To raise the Bowl: Rotate the Bowl-Lift Lever to the straight up position. The Bowl must always be in the raised position when mixing.

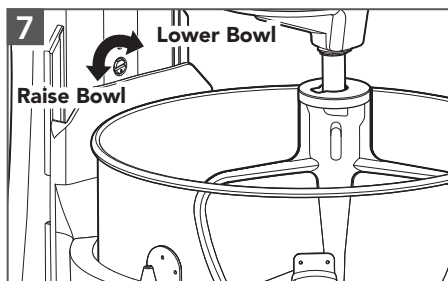


Test the Beater to Bowl Clearance: Turn Stand Mixer ON and test each speed, making sure the beater does not touch the Bowl during operation. If the Beater is too far away from the bottom or is hitting the Bowl, proceed to next step to make adjustments.





PRODUCT ASSEMBLY



(OPTIONAL) To adjust Beater to Bowl Clearance: Lower the Bowl to the down position. Turn the screw slightly counterclockwise (left) to raise the beater, or clockwise (right) to lower it. Adjust the beater so that it just clears the surface of the Bowl. Check again the clearance of the beater to the Bowl.

IMPORTANT: When properly adjusted, the Flat Beater will not strike on the bottom or sides of the Bowl. If the Flat Beater or the Wire Whip is so close that it strikes the bottom of the Bowl, coating may wear off the beater or wires on the whip may wear.

USING THE POURING SHIELD*

PRODUCT USAGE

1. Turn the Stand Mixer to "0" (OFF) and then Unplug.
2. Attach Bowl and Flat Beater, Dough Hook, or Wire Whip* to the mixer. Attach Bowl and raise into locked position.
3. Place the shield onto the Bowl so that the Motor Head covers the U-shaped gap in the shield. This will position the pouring chute just to the right of the Attachment Hub as you face the Mixer. Press lightly so that the tabs snap the shield onto the Bowl.
4. Pour ingredients into the Bowl through the Pouring Chute.

DISASSEMBLING THE PRODUCT

1. Turn the Stand Mixer to "0" (OFF) and then Unplug.
2. Lift the front of the Pouring Shield* clear of the rim of the Bowl. Pull away from the Stand Mixer. Lower the Bowl and scrape.

*Available with select models only and available as an accessory purchase.





PRODUCT USAGE

⚠ 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.

1. Plug the Stand Mixer into a grounded 3 prong outlet. Start with lower speed to avoid splashing and increase it gradually. Refer to the "Speed Control Guide".

⚠ WARNING

Injury Hazard

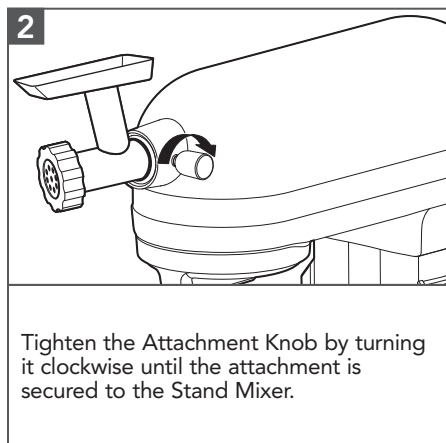
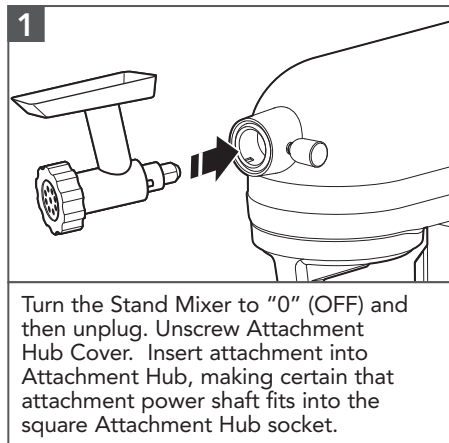
Unplug mixer before touching beaters.

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

2. Do not scrape the Bowl while operating. Scraping the Bowl once or twice during mixing is usually sufficient.

OPTIONAL ATTACHMENTS

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



NOTE: See the "Use and Care Guide" of each specific attachment for more details.





CARE AND CLEANING

IMPORTANT: Do not immerse the Stand Mixer body in water or other liquids. Allow the appliance to cool completely before putting on or taking off parts, and before cleaning the appliance.

1. Turn the Stand Mixer to "0" (OFF) and then Unplug.
2. Wipe the Stand Mixer Body with a soft, damp cloth.

3. The Bowl is full dishwasher-safe.

The following parts are dishwasher-safe, top rack only: Flat Beater, Flex Edge Beater*, Double Flex Edge Beater*, Spiral Dough Hook, 11-Wire Stainless Steel Elliptical Whip*, Pastry Beater*, Scraper* ** and Pouring Shield*.


4. The following part should be hand-washed only, using warm, soapy water and drying thoroughly: Wire Whip* only.

*Available with select models only and available as an accessory purchase.

**Can also be used to scrape your Bowl.



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. |

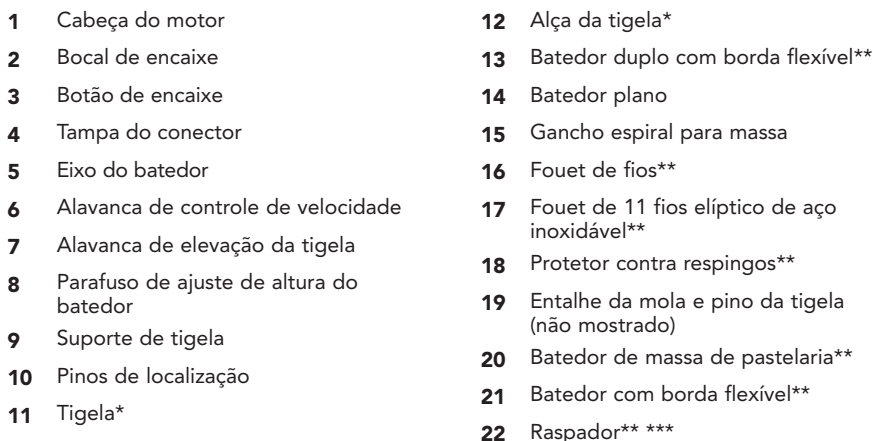
| PROBLEM | SOLUTION |
|---|---|
| If Stand Mixer warms up during use: | Under heavy loads with extended mixing time periods, you may not be able to comfortably touch the top of the Stand Mixer. This is normal. |
| If Stand Mixer emits a pungent odor during initial use: | This is normal. This is common with electric motors. |
| 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 product shuts off after extensive use: | Motor has automatic sensor that will keep motor from overheating by shutting it off. If this occurs, turn speed switch to off and let Stand Mixer rest for 30 minutes before restarting. |
| If mixer is slowing down or appearing to struggle: | Are you using the appropriate beater and speed? See "Accessory/Speed Guide" for more information. Using 1/2 Speed or Speed 1 for bread doughs and heavy loads might slow down the unit. Breads should knead with the dough hook at Speed 2. If you have slowdown with heavy loads at 1/2 Speed, increase to Speed 1 or 2. |
| 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. |

For customers in the US, please visit kitchenaid.com/pinch-of-help for additional product help.





KEC66



***Também pode ser usado para limpar sua tija.



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 pode resultar em acidentes.
2. Para proteção contra riscos de choque elétrico, não colocar a batedeira dentro da 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 atenta e instruções de uso do aparelho de uma pessoa responsável por sua segurança. É necessária supervisão atenta quando qualquer aparelho for usado por crianças ou perto delas. As crianças devem ser supervisionadas para garantir que não brinquem com o aparelho.
4. Desligue o aparelho (“0”), e o desconecte da tomada, quando ele não estiver em uso, antes de montar ou desmontar peças e antes da limpeza. 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, os cabelos, as roupas e espátulas e outros utensílios longe do batedor durante a operação para reduzir o risco de lesão a pessoas ou danos ao mixer.
6. Nunca abandone o equipamento enquanto ele estiver em funcionamento.
7. 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.
8. O uso de acessórios não recomendados ou vendidos pelo fabricante pode causar incêndio, choque elétrico ou ferimentos.
9. Não use o aparelho em áreas externas.
10. Não deixe o cabo suspenso sobre a borda da mesa ou do balcão.





SEGURANÇA DO PRODUTO

11. Permita que o aparelho esfrie completamente antes colocar ou remover peças e antes de limpar o equipamento.
12. Remova o batedor plano, Fouet de fios, batedor para massa, batedor com borda flexível, batedor duplo com borda flexível ou gancho espiral para massa da batedeira antes de lavá-la.
13. Se o cabo de energia estiver danificado, ele precisa ser substituído pelo fabricante, sua autorizada ou por pessoal qualificado para que se evite qualquer risco.
14. Para evitar danos ao produto, não utilize a tigela da batedeira em áreas sujeitas a temperaturas elevadas, como fornos elétricos, micro-ondas, e fogões.
15. Não coloque a batedeira sobre ou próxima de um fogão a gás ou elétrico, ou dentro de um forno aquecido.
16. As crianças precisam ser supervisionadas para garantir que não usem o aparelho como brinquedo.
17. Não toque em superfícies quentes. A superfície do elemento de aquecimento está sujeita a calor residual após o uso. Use alças/cabos/botões.
18. Não use o dispositivo para qualquer outro uso diferente daquele para o qual foi projetado. O uso inadequado do aparelho pode levar a possíveis lesões pessoais.
19. Tire o aparelho da tomada, quando ele não estiver sendo usado e antes da limpeza. Deixe o aparelho esfriar antes de adicionar ou remover componentes e antes de limpá-lo.
20. Consulte a seção “Manutenção e Limpeza” para obter instruções sobre como limpar as superfícies em contato com os alimentos.
21. Este equipamento deve ser utilizado em ambientes domiciliares e para aplicações similares como:
 - a) áreas de cozinha dos funcionários em lojas, escritórios e outros ambientes de trabalho;
 - b) Casas de veraneio;
 - c) por clientes em hotéis, motéis e outros ambientes de tipo residencial;
 - d) Ambientes de quarto ou sala de jantar.
22. Não use o aparelho para qualquer outro uso diferente daquele para o qual foi projetado. Isso pode levar a possíveis ferimentos.

GUARDE ESTAS INSTRUÇÕES

Este produto só deve ser utilizado no ambiente doméstico.



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.

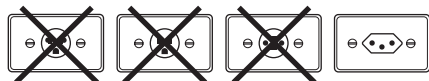
Conexão à tomada:

Para sua segurança e do equipamento, é muito importante que o aterramento seja feito de maneira correta.

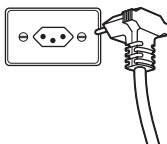
O plugue do cabo de alimentação da seu dispositivo em formato sextavado, 10A, conforme ABNT (NBR 14136).

A instalação elétrica da sua residência deve ter uma tomada de força apropriada para este tipo de plugue. Se não tiver, providencie a instalação de uma por um electricista habilitado.

Utilize o tipo de tomada adequado ao plugue de seu dispositivo, conforme imagem abaixo:



Antes de ligar seu dispositivo, verifique se a tensão da rede elétrica no local de instalação é a mesma indicada na etiqueta de dados técnicos do produto.



Esta mesma informação está indicada na etiqueta fixada próxima ao plugue do cabo de alimentação de seu dispositivo.

Voltagem: 127 V & 220 V

Frequência: 60 Hz

NOTA: A potência nominal da batedeira está impressa na placa de série.

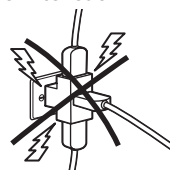
Utilize uma tomada adequada ao plugue da sua batedeira, se a tomada não for a correta, consulte um electricista especializado para instalá-la. Não modifique o plugue do seu produto. Não utilize adaptadores ou T's.

Não utilize um cabo de extensão. Se o cabo de alimentação for muito curto, chame um electricista qualificado ou pessoa de assistência para instalar uma tomada perto do equipamento.

A classificação máxima é baseada no acessório que usa a maior carga (potência). Outros acessórios recomendados podem consumir significativamente menos energia.

IMPORTANTE:

- Caso seja necessário ligar o modelo da seu dispositivo 127V em tensão 220V, utilize um estabilizador 1.0 KVA.
- Caso seja necessário ligar o modelo da seu dispositivo 220V em tensão 127V, utilize um estabilizador 1.0 KVA.
- Nunca conecte a seu dispositivo através de extensões duplas ou triplas com outro eletrodoméstico na mesma tomada. Não use extensões. Este tipo de ligação pode provocar sobrecarga na rede elétrica, prejudicando o funcionamento da seu dispositivo e resultando em acidentes com fogo. Use uma tomada exclusiva.
- Em caso de oscilação na tensão da rede elétrica, instale um estabilizador automático de tensão com potência mínima de 1500 Watts, entre o dispositivo e a tomada.
- Se o cabo de alimentação estiver danificado, ele deve ser substituído. Entre em contato com a Central de Relacionamento KitchenAid mais próxima.





GUIA DO ACESSÓRIO/VELOCIDADE

| ACESSÓRIO | USO PRETENDIDO | DESCRIÇÃO | VELOCIDADE |
|--|---|---|--|
| Batedor plano | Ingredientes para misturar e dobrar | Dobrar ingredientes delicados, claras de ovos, creme, etc., misturar bolos, glacês, biscoitos, etc. | ½ velocidade para dobra Velocidades 1 a 6 para mistura |
| Batedor de borda flexível*, Batedor duplo de borda flexível* | Ingredientes para misturar e homogeneizar | Creme de manteiga e açúcar, mistura de bolos, glacês, biscoitos, etc. | Velocidades 1 a 6 |
| Gancho espiral para massa | Amassar | Pães, pãezinhos, massa de pizza, etc. | Velocidade 2 |
| Fouet de fios*/Fouet de 11 fios elíptico de aço inoxidável* | Bater | Ovos, clara de ovo, creme, etc. | Velocidades 4 a 10 |
| Batedor de massa de pastelaria* | Cortar a manteiga em farinha, triturar frutas/legumes, desfiar carnes | Massa de torta e outros doces, purê de batatas/frutas/legumes, frango desfiado | Doces (cortar a manteiga na farinha): Velocidade 1 a 3, Amassar frutas/legumes: Até a velocidade 2 Purê de batatas, carne desfiada: Velocidade 2 |

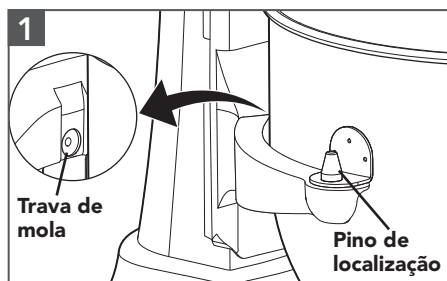
PORTUGUÊS

NOTA: Use a velocidade 2 para misturar ou sovar massas levedadas. O uso de velocidade maior cria um alto potencial de falha da batedeira. O gancho espiral para massa PowerKnead™ sova com eficiência a maioria das massas fermentadas em 4 minutos. O uso de uma velocidade mais baixa pode desacelerar a unidade e não sovar completamente a massa.

*Disponível como compra de acessório apenas em modelos selecionados.

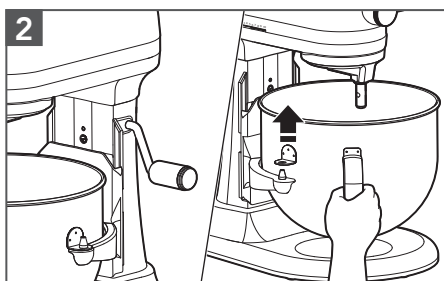


MONTAGEM DO PRODUTO

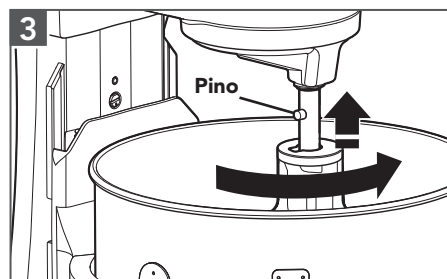


Desligue ("0") a batedeira, em seguida, retire o plugue da tomada.

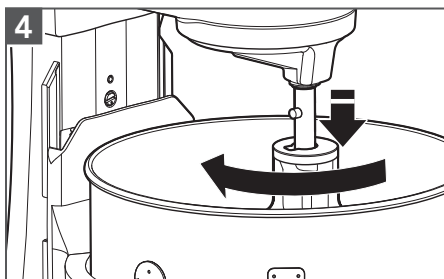
Para encaixar a tigela: encaixe os suportes da tigela sobre os pinos de localização e pressione a parte traseira da tigela até que o pino da tigela se encaixe no entalhe de mola.



Para retirar a tigela: coloque a alavanca de elevação da tigela na posição baixa. Segure a alça da tigela e levante-a para cima e para fora dos pinos de localização.

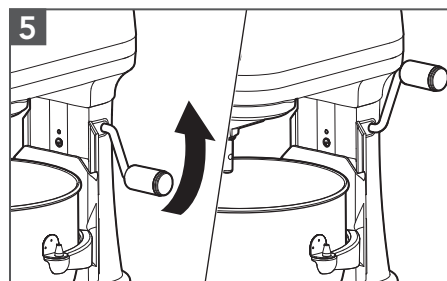


Para encaixar o acessório: deslize o acessório no eixo. Vire para o prender sobre o pino no eixo.

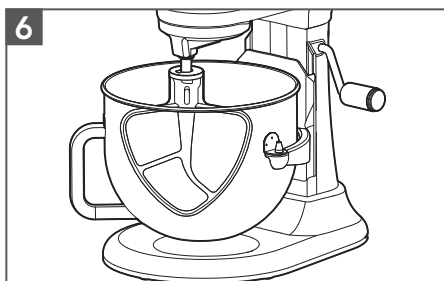


Para retirar o acessório: desligue ("0") a batedeira, em seguida retire o plugue da tomada. Pressione o acessório para cima e gire para a esquerda. Puxe o acessório do eixo do batedor.

IMPORTANTE: Se a tigela não for encaixada com segurança, ela ficará instável e oscilará durante o uso.



Para elevar a tigela: rode a alavanca de elevação da tigela para a posição reta. A tigela deve estar sempre levantada durante a mistura.



Teste o batedor quanto à distância para a tigela: ligue a batedeira e teste cada velocidade, verificando se o batedor não toca na tigela durante essa operação. Se o batedor estiver muito longe do fundo ou encostar na tigela, passe para a etapa seguinte para realizar os ajustes.





MONTAGEM DO PRODUTO



(OPCIONAL) Para ajustar o batedor quanto à distância para a tigela: abaixe totalmente a tigela. Gire levemente o parafuso no sentido anti-horário (esquerda) para levantar o batedor ou no sentido horário (direita) para abaixá-lo. Ajuste o batedor para que apenas toque na superfície da tigela. Verifique novamente a folga do batedor para a tigela.

IMPORTANTE: quando ajustado adequadamente, o batedor plano não encostará no fundo ou nos lados da tigela. Se o batedor plano ou fouet de fios estiver muito próximo, a ponto de encostar no fundo da tigela, o revestimento, o batedor ou os fios do fouet podem ser desgastados.

USANDO O PROTETOR CONTRA RESPINGOS*

UTILIZAÇÃO DO PRODUTO

1. Desligue ("0") a batedeira, em seguida, retire o plugue da tomada.
2. Encaixe a tigela e o batedor plano, o gancho para massa ou o Fouet de fios ao misturador. Encaixe a tigela e eleve-a até a posição travada.
3. Coloque a proteção na tigela de forma que a cabeça do motor cubra a abertura em forma de U na proteção. Isso posicionará a calha de adição à direita do conector de encaixe quando você estiver de frente para a batedeira. Pressione levemente para que as abas encaixem na proteção da tigela.
4. Adicione ingredientes na tigela pela calha de adição.

DESMONTAGEM DO PRODUTO

1. Desligue ("0") a batedeira, em seguida, retire o plugue da tomada.
2. Levante a frente do protetor contra respingos* para fora da borda da tigela. e o extraia para fora da batedeira. Abaixe a tigela e a espátula.

*Disponível apenas em modelos selecionados.



UTILIZAÇÃO DO PRODUTO

⚠ 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.

1. Ligue a Stand Mixer numa tomada aterrada de 3 pinos. Comece com uma velocidade mais baixa para evitar respingos e vá aumentando gradualmente. Consulte o “Guia de Controle da Velocidade”.

⚠ ADVERTÊNCIA

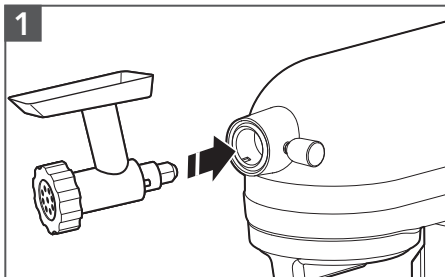
Risco de Ferimento
Desconectar a batedeira antes de tocar nos batedores.

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

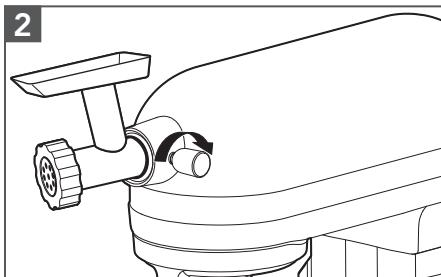
2. Não raspe a tigela durante a operação. Raspar a tigela uma ou duas vezes durante a mistura normalmente é suficiente.

ACESSÓRIOS OPCIONAIS

A KitchenAid oferece uma ampla gama de acessórios opcionais, como espiralizador de alimentos, cortadores de massa ou de alimentos e moedor de alimentos, entre outros, que podem ser conectados ao bocal de encaixe de acessório da batedeira.



1
Desligue (“0”) a batedeira, em seguida, retire o plugue da tomada. Desaparafuse a tampa do conector de encaixe. Insira o acessório no conector de encaixe, certificando-se de que o eixo de alimentação elétrica do acessório se acople ao soquete quadrado do conector de encaixe.



2
Aperte o botão do acessório girando-o no sentido horário até que o acessório esteja bem encaixado à batedeira.

NOTA: Consulte o “Guia de Uso e Cuidados” de cada acessório específico para obter mais detalhes.





CUIDADOS E LIMPEZA

IMPORTANTE: Não mergulhe o corpo da batedeira na água ou outros líquidos. Permita que o aparelho esfrie completamente antes de colocar ou remover peças e antes de limpar o equipamento.


1. Desligue ("0") a batedeira, em seguida, retire o plugue da tomada.
2. Limpe o corpo da batedeira com um pano macio e umedecido.
3. A tigela é completamente compatível com máquina de lavar louça.
As seguintes peças podem ser lavadas na máquina de lavar louça, somente no rack superior: batedor plano, batedor de borda flexível*, batedor duplo de borda flexível*, gancho espiral para massa, fouet de 11 fios elíptico*, batedor de massa*, raspador* ** protetor contra respingos*.
4. As peças seguintes só devem ser lavadas à mão (usando água morna e sabão e secando completamente): fouet de fios somente.

*Disponível apenas em modelos selecionados.

**Também pode ser usado para limpar sua tigela.



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.

| PROBLEMA | SOLUÇÃO |
|--|---|
| Se a batedeira ficar quente durante o uso: | Sob tarefas pesadas com longos períodos de tempo de mistura, talvez você não consiga tocar confortavelmente na parte superior da batedeira. Isso é normal. |
| Se a batedeira emitir um odor pungente durante o uso inicial: | Isso é normal. Isto é comum com motores elétricos. |
| Se o batedor plano bater na tigela: | Desligue a batedeira imediatamente. 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 apresentar alguma falha de funcionamento, verifique o seguinte: | A batedeira está conectada na tomada? |
| | O fusível no circuito ligado à batedeira está funcionando corretamente? Se você possuir uma caixa de fusível, certifique-se de que o circuito esteja fechado. |
| | Desligue a batedeira por 10-15 segundos, depois ligue-a novamente. Se a batedeira continuar não ligando, deixe ela esfriar por 30 minutos antes de ligá-la novamente. |
| Se o produto desligar após uso prolongado: | O motor tem um sensor automático que impedirá o superaquecimento do mesmo, desligando-o. Se isso ocorrer, desligue o interruptor de velocidade e deixe a batedeira descansar por 30 minutos antes de reiniciar. |
| Se a batedeira estiver lenta ou parecendo ter problemas: | Você está usando o batedor e a velocidade apropriados? Consulte “Guia de acessórios/velocidade” para obter mais informações. Usar 1/2 velocidade ou velocidade 1 para massas de pão e ingredientes pesados pode desacelerar a unidade. Os pães devem ser sovados com o gancho para massa na velocidade 2. Se você tiver desaceleração com cargas pesadas em 1/2 velocidade, aumente para velocidade 1 ou 2. |
| Se o problema não puder ser corrigido: | Consulte as seções “Garantia e Assistência”. Não devolva a batedeira 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 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 stand mixer são marcas comerciais nos EUA e em outros países.





NOTES





NOTES





NOTES





NOTES





NOTES





NOTES





NOTES





NOTES



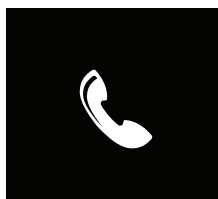


NOTES





DISCOVER MORE. DÉCOUVREZ PLUS. DESCUBRA MÁS.
[KITCHENAID.COM/QUICKSTART](https://kitchenaid.com/quickstart)



PRODUCT QUESTIONS OR RETURNS

QUESTIONS SUR LE PRODUIT OU LES RETOURS

PREGUNTAS SOBRE EL PRODUCTO O DEVOLUCIONES

USA: 1.800.541.6390 | [KitchenAid.com](https://kitchenaid.com)

CANADA: 1.800.807.6777 | [KitchenAid.ca](https://kitchenaid.ca)

MEXICO: [KitchenAid.com.mx](https://kitchenaid.com.mx)

LATIN AMERICA: [KitchenAid-Latam.com](https://kitchenaid-latam.com)



KitchenAid

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

Todos os direitos reservados. KITCHENAID e o design da batedeira stand mixer são marcas comerciais nos EUA e em outros países.

