

KitchenAid™

STAND MIXER

BATIDORA CON BASE

BATEDEIRA DOMÉSTICA

台式搅拌机
说明书

스탠드 믹서
사용 설명서



FOR THE WAY IT'S MADE.™

Índice

Instruções de segurança importantes	27
Requisitos elétricos para Brasil somente.....	28
Sobre seu batedeira	
Características da batedeira de cabeçote inclinável	29, 30
Características do sistema "bowl-lift" com levantamento da tigela	31, 32
Uso dos seus acessórios KitchenAid™	33
Espaço livre entre o batedor e a tigela	33
Manutenção e limpeza da sua batedeira.....	33
Ação de mistura planetária.....	34
Uso da batedeira	34
Guia de controle de velocidade	34
Dicas de misturas	35
Misturando e amassando massa com fermento	35
Claras em neve	36
Chantilly	36
Antes de solicitar assistência técnica.....	37
Termo de garantia.....	38

Instruções de segurança importantes

Ao ler o manual de instruções...

Preste uma especial atenção às seções marcadas pelas seguintes palavras:

⚠️ ADVERTÊNCIA

Ajuda a evitar acidentes que podem provocar ferimentos a alguém que esteja usando o produto de forma incorreta.

⚠️ AVISO

Ajuda a evitar danos ao produto e/ou outros bens.

“NOTA” ou “IMPORTANTE”

Estas seções fornecem dicas úteis sobre como usar o produto.

⚠️ ADVERTÊNCIA

PARA REDUZIR O RISCO DE INCÊNDIO, CHOQUE ELÉTRICO, FERIMENTOS EM PESSOAS, OU DANOS QUANDO USAR A BATEDEIRA, SIGA AS PRECAUÇÕES BÁSICAS, INCLUINDO AS SEGUINTE:

1. Leia todas as instruções.
2. Para se proteger contra o risco de choque elétrico, nunca mergulhe a batedeira em água ou outro líquido.
3. Certifique-se de que os pinos do plugue da unidade se encaixem na tomada elétrica na qual serão ligados. É necessária a observação das técnicas de aterramento apropriadas e os códigos elétricos locais.
4. Não permita que as crianças utilizem ou brinquem com a batedeira.
5. Supervisão cuidadosa é necessária quando qualquer aparelho é usado por crianças ou quando estiver próximo delas. Não deixe a batedeira funcionando enquanto estiver ausente.
6. Desligue a batedeira da tomada quando não estiver em uso, antes de inserir ou remover peças e antes da limpeza.
7. Evite o contato com as peças móveis. Mantenha as mãos, o cabelo, a roupa, bem como as espátulas e outros utensílios distantes dos batedores durante a operação para evitar ferimentos e/ou danos à batedeira.
8. Não deixe a batedeira funcionando enquanto estiver ausente ou perto da extremidade da superfície de trabalho. Quando usada para recargas pesadas ou em alta velocidade, a batedeira pode mover-se na superfície de trabalho.
9. Remova o batedor plano, o batedor de claras ou o batedor tipo “gancho” da batedeira antes de lavar.
10. Não opere nenhum aparelho com o fio ou o plugue danificado, ou após ter sofrido queda, ou ter apresentado qualquer tipo de defeito. Leve o aparelho ao centro de serviço autorizado mais próximo para avaliação, reparo ou ajuste.
11. O uso de acessórios não recomendados pela KitchenAid pode causar incêndio, choque elétrico ou ferimento.
12. Não use a batedeira ao ar livre.
13. Não deixe o fio pendurado sobre a extremidade da mesa ou balcão, ou encostado em superfícies quentes.
14. Ao usar um modelo de batedeira com cabeça inclinável, a cabeça deve estar completamente para baixo antes de ser travada. Antes de iniciar o funcionamento, certifique-se de que a trava esteja na posição, tentando levantar a cabeça.
15. Não use um fio de extensão.
16. Este aparelho não se destina ao uso por pessoas (incluindo crianças) com redução das capacidades física, sensorial ou mental, ou falta de experiência e conhecimento, a não ser que tenham sido supervisionadas ou dadas instruções relativas à utilização do aparelho por uma pessoa responsável pela sua segurança. Se houver falta de entendimento sobre estes riscos, a pessoa responsável pela sua segurança deve impedir a utilização do aparelho ou tomar precauções para eliminar tais riscos.
17. Ao fazer massas na batedeira, nunca deixe a batedeira funcionando continuamente por mais de 10 minutos.
18. A batedeira por ser pesada, então tenha cuidado ao levá-la.
19. Use a batedeira somente para a finalidade pretendida.
20. REQUISITOS ELÉTRICOS: A sua batedeira KitchenAid™ funciona em tensão e frequência de funcionamento residencial de 220-240 VCA e 50-60 hertz, respectivamente. A classificação da potência para a sua batedeira KitchenAid™ está impressa na etiqueta de identificação. Esta potência é determinada usando o acessório que consome a maior energia elétrica. Outros acessórios recomendados podem significativamente consumir menos energia.
21. Certifique-se de que a tampa do bocal de encaixe dos acessórios esteja segura (aperte o parafuso para fixação dos acessórios) antes de utilizar a batedeira para evitar qualquer possibilidade da tampa do bocal de encaixe dos acessórios caia dentro da tigela durante a mistura.

GUARDE ESTAS INSTRUÇÕES

Requisitos elétricos para Brasil somente

⚠️ ADVERTÊNCIA



Risco de Choque Elétrico

Ligue em uma tomada aterrada.

Não use adaptadores ou T's.

Não use extensões elétricas.

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

Rede elétrica da residência:

Os fios da rede elétrica devem ser de cobre e ter seções mínimas conforme ABNT (NBR-5410).

Para a proteção do produto e da rede elétrica contra sobrecorrentes, o circuito onde o produto será ligado deve estar conectado a um disjuntor termomagnético.

Caso não exista este disjuntor em sua residência, consulte um eletricista especializado para instalá-lo.

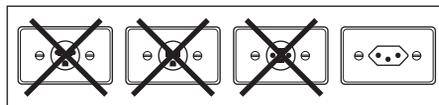
Conexão à tomada:

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

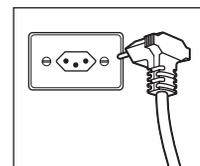
O plugue do cabo de alimentação da seu dispositivo em formato sextavado, 12A, conforme ABNT (NBR 14136).

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 eletricista habilitado.

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



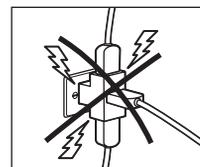
Antes de ligar seu dispositivo, verifique se a tensão da rede elétrica no local de instalação é a mesma indicada na etiqueta de dados técnicos do produto.



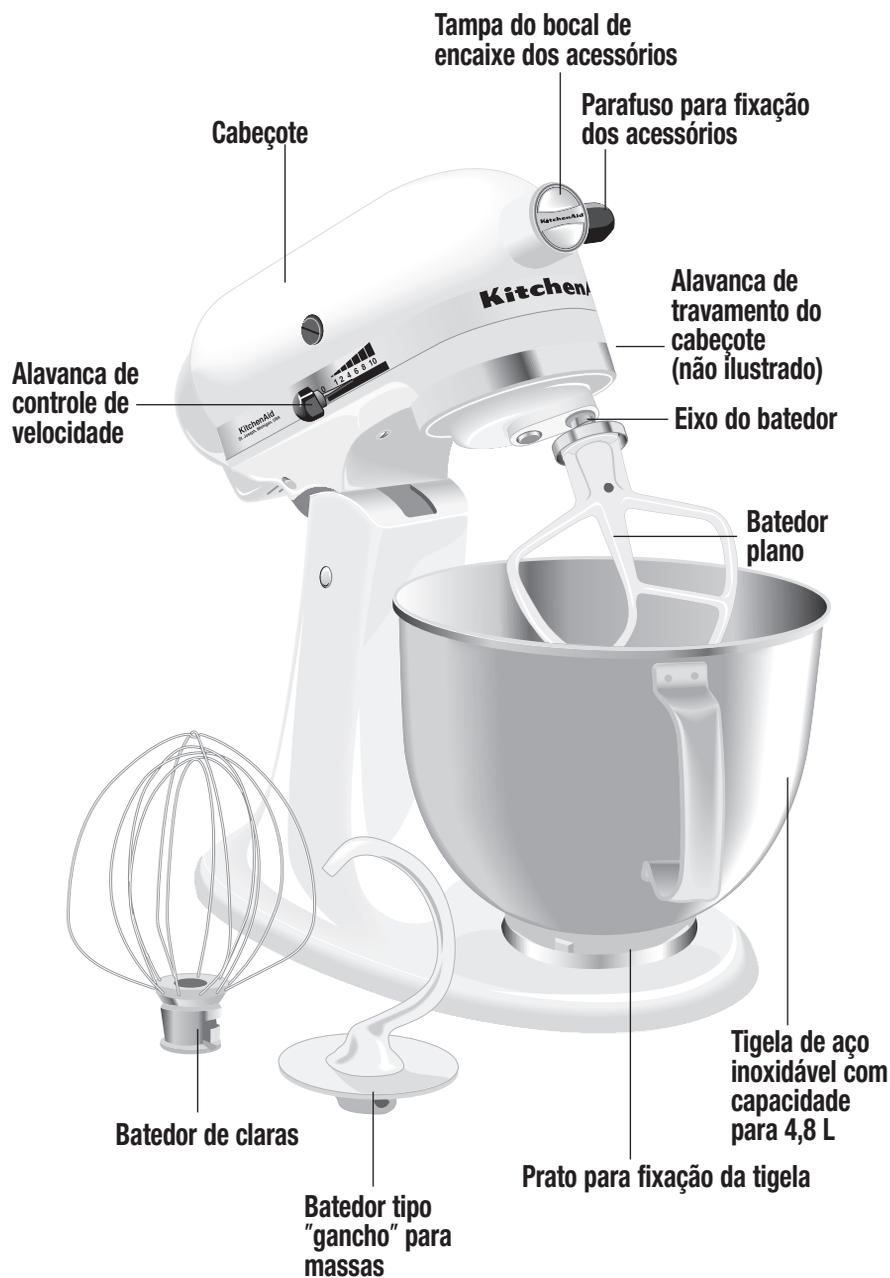
Esta mesma informação está indicada na etiqueta fixada próxima ao plugue do cabo de alimentação da seu dispositivo.

IMPORTANTE:

- Caso seja necessário ligar o modelo da seu dispositivo 127V em tensão 220V, utilize um estabilizador de 1,0 KVA.
- Caso seja necessário ligar o modelo da seu dispositivo 220V em tensão 127V, utilize um estabilizador de 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 a 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.



Características da bateadeira de cabeçota inclinável



Português



PARA ENCAIXAR A TIGELA

- Certifique-se de que o controle de velocidade esteja na posição OFF (desligado).
- Incline o cabeçote para trás.
- Posicione a tigela no prato de fixação.
- Gire a tigela delicadamente no sentido horário (veja imagem acima).
- Encaixe o protetor de respingos sobre a tigela.

* Se o protetor de respingos estiver incluído

PARA REMOVER A TIGELA

- Gire o controle de velocidade para a posição OFF (desligado).
- Incline o cabeçote para trás.
- Gire a tigela no sentido anti-horário.

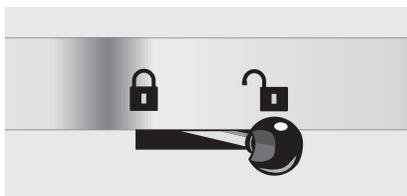


PARA ENCAIXAR O BATEDOR PLANO, BATEDOR DE CLARAS, OU BATEDOR TIPO "GANCHO" PARA MASSAS

- Gire o controle de velocidade para a posição OFF (desligado) e desligue a unidade da tomada.
- Levante o cabeçote.
- Deslize o acessório no eixo do batedor e pressione para cima o mais alto possível.
- Gire o batedor para a direita, prendendo-o sobre o pino no eixo.

PARA REMOVER O BATEDOR PLANO, BATEDOR DE CLARAS, OU BATEDOR TIPO "GANCHO" PARA MASSAS

- Gire o controle de velocidade para a posição OFF (desligado) e desligue a unidade da tomada.
- Levante o cabeçote.
- Pressione o batedor para cima o mais alto possível e gire-o para a esquerda.
- Remova o acessório do eixo do batedor.



PARA TRAVAR O CABEÇOTE EM POSIÇÃO ELEVADA

- Empurre a alavanca de travamento para a posição DESTRAVADA e segure.
- Incline o cabeçote para trás.
- Mova a alavanca de travamento para a posição TRAVADA.

PARA TRAVAR O CABEÇOTE EM POSIÇÃO DE FUNCIONAMENTO

- Empurre a alavanca de travamento para a posição DESTRAVADA e segure.
- Abaixar o cabeçote até que esteja completamente em posição de funcionamento.
- Mova a alavanca de travamento para a posição TRAVADA.
- Antes de iniciar o funcionamento, teste a trava do cabeçote tentando levantá-lo.

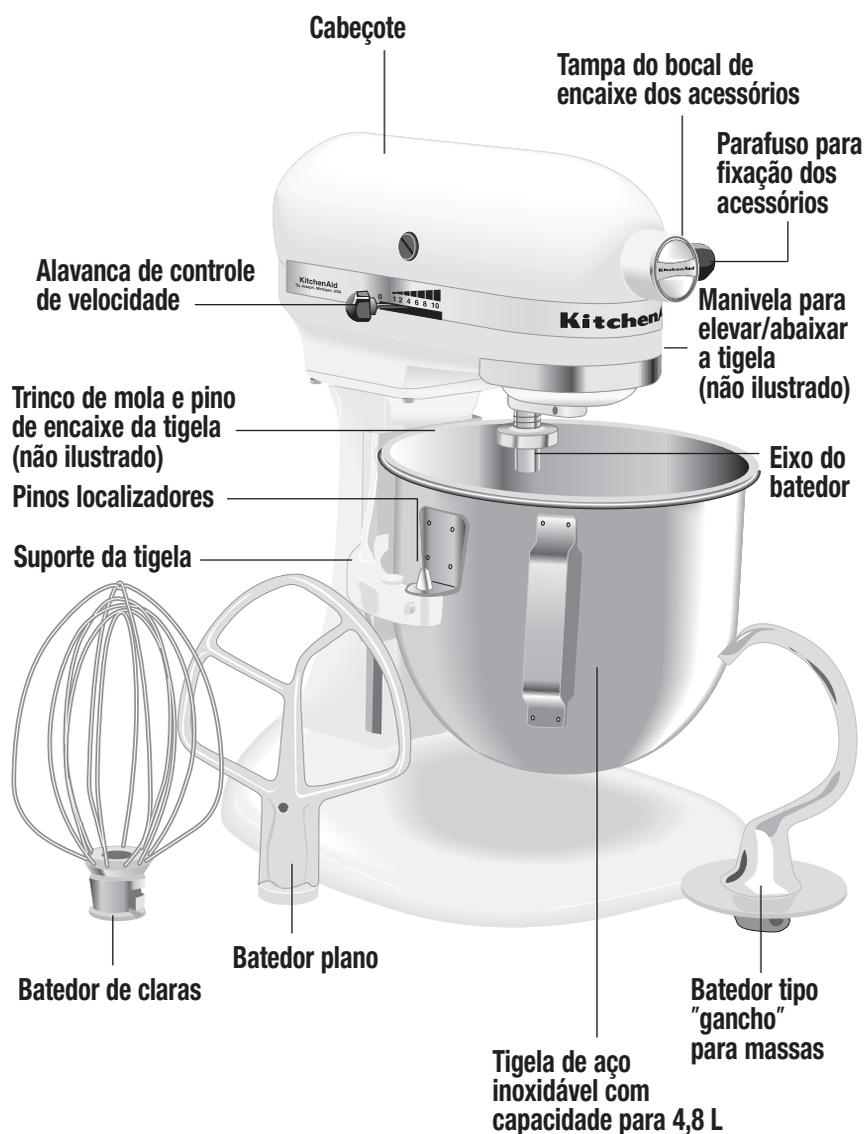
NOTA: O cabeçote deve estar sempre na posição TRAVADA quando a batedeira estiver em funcionamento.



PARA OPERAR O CONTROLE DE VELOCIDADE

- No início de funcionamento, a alavanca de controle de velocidade deve estar sempre configurada na velocidade mais baixa, e depois, gradualmente, aumentada até atingir a velocidade desejada, a fim de evitar que os ingredientes respinguem para fora da tigela. Veja "Guia de controle de velocidade".

Características do sistema "bowl-lift" com levantamento da tigela



PARA ENCAIXAR A TIGELA

- Certifique-se de que o controle de velocidade esteja na posição OFF (desligado).
- Coloque a manivela para elevar/abaixar a tigela na posição "para baixo".
- Encaixe os suportes da tigela sobre os pinos localizadores.
- Pressione a parte traseira da tigela para baixo até que os pinos da tigela se encaixem no trinco de mola.
- Encaixe o protetor de respingos sobre a tigela.
- Levante a tigela antes de começar a misturar.

PARA ENCAIXAR O PROTETOR DE RESPINGOS*

1. Gire o controle de velocidade para a posição OFF (desligado).
2. Desligue a batedeira Stand Mixer da tomada ou desconecte da força.
3. Conecte o batedor plano, o batedor tipo "gancho", ou o batedor de claras e a tigela.
4. Através da parte frontal da batedeira, deslize o protetor de respingos sobre a tigela até que fique centralizado. A borda inferior do protetor deve se encaixar dentro da tigela.

PARA REMOVER O PROTETOR DE RESPINGOS

1. Gire o controle de velocidade para a posição OFF (desligado).
2. Desligue a batedeira Stand Mixer da tomada ou desconecte da força.
3. Levante a parte frontal do protetor de respingos livre da borda da tigela e puxe para frente.
4. Remova o acessório e a tigela.

PARA USAR O PROTETOR DE RESPINGOS

1. Para obter os melhores resultados, gire o protetor para que o cabeçote cubra a sua abertura em formato de "u". Quando estiver diante da batedeira, o protetor de respingos estará à direita da tampa do bocal de encaixe de acessórios.
2. Adicione ingredientes dentro da tigela através do protetor de respingos.

* Se o protetor de respingos estiver incluído

NOTA: Certifique-se de que a tigela e o protetor de respingos estejam corretamente posicionados.

PARA REMOVER A TIGELA

- Coloque a manivela para elevar/abaixar a tigela na posição "para baixo".
- Segure a alça da tigela e levante-a para cima e para fora dos pinos localizadores.



PARA ELEVAR A TIGELA

- Gire a manivela para elevar/abaixar para cima até que se encaixe e fique travada na posição vertical.
- A tigela deve estar sempre erguida, na posição travada, quando estiver em funcionamento.

PARA ABAIXAR A TIGELA

- Gire a manivela para elevar/abaixar para baixo.

PARA ENCAIXAR O BATEDOR PLANO, BATEDOR DE CLARAS, OU BATEDOR TIPO "GANCHO" PARA MASSAS

- Gire o controle de velocidade para a posição OFF (desligado) e desligue a unidade da tomada.
- Abaixar a tigela girando a manivela para elevar/abaixar para baixo.
- Deslize o batedor plano no eixo do batedor e pressione para cima o mais alto possível.
- Gire o batedor para a direita, prendendo-o sobre o pino no eixo.

PARA REMOVER O BATEDOR PLANO, BATEDOR DE CLARAS, OU BATEDOR TIPO "GANCHO" PARA MASSAS

- Gire o controle de velocidade para a posição OFF (desligado) e desligue a unidade da tomada.
- Abaixar a tigela girando a manivela para elevar/abaixar para baixo.
- Pressione o batedor para cima o mais alto possível e gire-o para a esquerda.
- Remova o acessório do eixo do batedor.



PARA OPERAR O CONTROLE DE VELOCIDADE

- No início de funcionamento, a alavanca de controle de velocidade deve estar sempre configurada na velocidade mais baixa, e depois, gradualmente, aumentada até atingir a velocidade desejada, a fim de evitar que os ingredientes respinguem para fora da tigela. Veja "Guia de controle de velocidade".

BOTÃO DE RESTABELECIMENTO CONTRA SOBRECARGA (Modelo 5KPM50 somente)

- Se a batedeira está sobrecarregada, o botão de restabelecimento contra sobrecarga saltará e a batedeira desligará. Gire o controle de velocidade para a posição OFF (desligado). Espere alguns minutos, e em seguida, pressione o botão de restabelecimento contra sobrecarga. Gire o controle de velocidade para a velocidade desejada e continue a operação.

Uso dos seus acessórios KitchenAid™

Consulte o Manual de Uso e Cuidados dos Acessórios da Batedeira Stand Mixer para obter informações sobre as configurações de velocidade e tempos de operação.

Batedor plano, para massas normais e pesadas, tais como:

bolos	bolachas
glacês	bolinhos
balas	bolo de carne
biscoitos	purê de batatas
massas para tortas	

Batedor de claras, para massas que exigem a incorporação de ar, tais como:

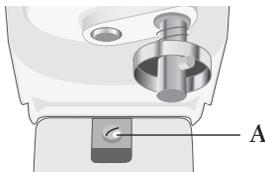
ovos	pães-de-ló
claras de ovos	maionese
creme de leite	algumas balas
glacês cozidos	

Batedor tipo “gancho”, para misturar e amassar massas com fermento, tais como:

pães	bolos recheados
pãezinhos	pães doces

Espaço livre entre o batedor e a tigela

Sua batedeira vem ajustada pela fábrica para que o batedor plano não toque no fundo da tigela. Se, por alguma razão, o batedor plano tocar ou ficar muito distante do fundo da tigela, o espaço livre pode ser corrigido, como descrito a seguir:

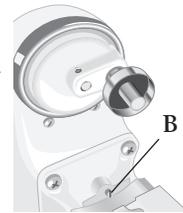


Cabeça inclinável

- Levante o cabeçote.
- Gire o parafuso (A) levemente para a esquerda a fim de levantar o batedor plano ou para a direita para abaixá-lo.
- Faça os ajustes com o batedor plano, de modo que não toque a superfície da tigela.

Levantamento da tigela

- Coloque a manivela para elevar/abaixar a tigela na posição “para baixo”.
- Gire o parafuso (B) levemente para a esquerda a fim de levantar o batedor plano ou para a direita para abaixá-lo.
- Faça os ajustes com o batedor plano, de modo que não toque a superfície da tigela.



NOTA: Quando ajustado corretamente, o batedor plano não deve tocar o fundo, nem as paredes da tigela. Caso o batedor plano ou o de claras está ajustado muito próximo pode atingir o fundo da tigela, fazendo com que o revestimento do batedor plano ou de claras se desgaste. Talvez seja necessário raspar as paredes da tigela nessas condições, independentemente do ajuste do batedor. O funcionamento da batedeira deve ser interrompido para raspar a tigela, caso contrário, pode causar danos à batedeira.

Manutenção e limpeza da sua batedeira

⚠️ ADVERTÊNCIA

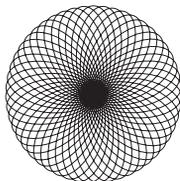
RISCO DE CHOQUE ELÉTRICO
CERTIFIQUE-SE SEMPRE DE DESLIGAR A BATEDEIRA DA TOMADA ANTES DA LIMPEZA PARA EVITAR POSSÍVEIS CHOQUES ELÉTRICOS. Limpe a batedeira com um pano úmido. NÃO MERGULHE EM ÁGUA. Limpe o eixo do batedor frequentemente, removendo qualquer resíduo que possa ficar acumulado.

A tigela, o batedor plano e o batedor tipo “gancho” podem ser lavados em uma lava-louça automática. O batedor de claras e os outros acessórios básicos podem ser lavados cuidadosamente em água quente com sabão, e enxaguados antes de secar.

Lubrificação: Os rolamentos do motor são autolubrificadas e não devem exigir mais nenhum cuidado sob condições normais de uso.

Ação de mistura planetária

Durante a operação, o batedor plano move-se ao redor da tigela estacionária, e ao mesmo tempo, girando em sentido contrário em seu próprio eixo. O diagrama mostra a cobertura inteira da tigela feita pelo percurso do batedor.



A sua batedeira Mixer KitchenAid™ irá misturar de forma mais rápida e mais homogênea do que a maioria das outras batedeiras elétricas. Portanto, o tempo na maioria das receitas deve ser ajustado para evitar que a mistura passe do ponto.

Uso da batedeira

A tigela e o batedor são projetados para fornecer uma mistura homogênea sem precisar raspar frequentemente. Raspar a tigela uma ou duas vezes durante a mistura geralmente é suficiente.

A batedeira pode aquecer durante o uso. Sob recargas pesadas com tempos extensos de mistura, você pode não ser capaz de tocar confortavelmente a parte superior da unidade. Isto é normal.

⚠️ ADVERTÊNCIA

PERIGO DE FERIMENTOS

Para evitar ferimentos e danos ao batedor, não tente raspar a tigela enquanto a batedeira estiver funcionando, ou seja, deve-se desligar a batedeira. Caso um raspador ou outro objeto cair dentro da tigela, desligue o motor antes de sua remoção.

Guia de controle de velocidade

NÚMERO DA VELOCIDADE

- | | | |
|----|--|--|
| 1 | AGITAR | Para misturar, combinar e triturar lentamente, do início de todos os procedimentos de mistura. Usada para adicionar farinha de trigo e ingredientes secos à massa, líquidos aos ingredientes secos e misturar massas pesadas. |
| 2 | MISTURAR LENTAMENTE | Para bater, triturar e agitar em velocidade mais rápida. Usada para bater massas pesadas, balas, purês de batata e outros legumes, misturar manteiga ou gordura à farinha de trigo, bater massas finas ou moles, misturar e amassar massas com fermento. Usar com o acessório: abridor de latas. |
| 4 | MISTURAR, BATER | Para misturar massas semipesadas, como biscoitos. Usada para misturar açúcar e manteiga ou gordura, e acrescentar açúcar às claras em neve para merengue. Velocidade média para misturas de bolos. Usar com os acessórios: moedor de alimentos, cilindro fatiador e ralador, e coador de frutas/legumes. |
| 6 | BATER, FORMAR CREME | Para bater e misturar para formar creme em velocidade de média a rápida. Usada para finalizar a mistura de bolos, rosquinhas e outras massas. Velocidade alta para misturas de bolos. Usar com o acessório: extrator de suco. |
| 8 | BATER RAPIDAMENTE, FORMAR CREME | Para bater chantilly, claras em neve e glacês cozidos. |
| 10 | BATER CREMES E OVOS | Para bater pequenas quantidades de creme ou clara em neve. Usar com os acessórios: modelador de massas e moedor de grãos. |

NOTA: A alavanca de controle de velocidade pode ser fixada entre as velocidades indicadas acima, caso houver a necessidade de ajuste mais preciso.

Dicas de misturas

Adaptando suas receitas a batedeira

As instruções de mistura encontradas neste manual podem ser utilizadas para adaptar suas receitas preferidas no uso de sua batedeira KitchenAid™. Para ajudar a determinar o procedimento de mistura, as suas próprias observações e experiências serão necessárias. Observe a mistura ou a massa, e misture até obter a aparência desejada descrita em sua receita, assim como “homogênea e cremosa”. Use o “Guia de controle de velocidade” para ajudar a determinar as velocidades de misturas adequadas.

Adicionando os ingredientes

O procedimento padrão a ser seguido quando se está misturando a maioria das massas, especialmente as massas de bolos ou de biscoitos, é o seguinte:

- 1/3 ingredientes secos
- 1/2 ingredientes líquidos
- 1/3 ingredientes secos
- 1/2 ingredientes líquidos
- 1/3 ingredientes secos

Use a velocidade baixa até que todos os ingredientes tenham sido misturados. Aumente *gradualmente* a velocidade até a desejada. Sempre adicione os ingredientes o mais próximo possível da lateral da tigela, e não diretamente no

batedor em movimento. O protetor de respingos pode ser usado para simplificar a adição de ingredientes. **NOTA:** Se os ingredientes no fundo da tigela não ficarem totalmente misturados é porque o batedor não está suficientemente dentro da tigela. Veja “Espaço livre entre o batedor e a tigela”.

Misturas para bolos

Ao preparar misturas para bolos de embalagem, use a velocidade 4 para a velocidade média e velocidade 6 para velocidade alta. Para obter os melhores resultados, misture o tempo indicado nas instruções da embalagem.

Adicionando nozes, passas ou frutas

cristalizadas Os materiais sólidos devem ser incorporados nas últimas e poucas etapas da mistura na velocidade baixa. A massa deve ser grossa o suficiente para evitar que as frutas e as nozes desçam até o fundo da assadeira durante a assadura. As frutas pegajosas devem ser polvilhadas com farinha para uma melhor distribuição na massa.

Mistura líquida

As misturas contendo grandes quantidades de ingredientes líquidos devem ser misturadas em velocidade baixa para evitar respingos. Aumente a velocidade só depois que a mistura tiver engrossado.

Misturando e amassando massa com fermento

1. Coloque todos os ingredientes secos, incluindo o fermento, dentro da tigela, exceto os últimos 250 ml a 500 ml de farinha.
2. Encaixe a tigela e o batedor tipo “gancho”. Trave o cabeçote inclinável para baixo ou levante a manivela da tigela na posição “para cima”. Utilize a velocidade 2 e misture por 15 segundos ou até os ingredientes se misturarem.



3. Continuando na velocidade 2, acrescente gradualmente os ingredientes líquidos à mistura de farinha, por 30 segundos a 1 minuto. Misture por mais 1 minuto.

NOTA: Se os ingredientes líquidos são adicionados muito rapidamente, uma quantidade de líquido será formada ao redor do batedor tipo “gancho”, e irá desacelerar o processo de mistura.



4. Continuando na velocidade 2, bata suavemente a farinha restante nas paredes da tigela, 125 ml de cada vez, conforme o necessário. Misture até que a massa grude ao gancho e limpe as paredes da tigela, cerca de 2 minutos.



5. Quando a massa grudar no gancho, amasse-a na velocidade 2 por 2 minutos ou até que a massa fique homogênea e elástica.

6. Destrave e levante o cabeçote inclinável ou abaixe a tigela com a manivela, e remova a massa do gancho.

NOTA: Estas instruções ilustram o método de mistura rápida para fazer pão. Ao usar o método convencional, dissolva o fermento em água morna dentro de uma tigela aquecida. Acrescente os líquidos restantes e os ingredientes secos – exceto os últimos 250 ml a 500 ml de farinha. Utilizando a velocidade 2 por 1 minuto, ou até os ingredientes ficarem totalmente misturados. Prossiga com as etapas 4 a 6.

Claras em neve

Coloque as claras, na temperatura ambiente, dentro de uma tigela limpa e seca. Encaixe a tigela e o batedor de claras. Para evitar respingos, aumente *gradualmente* a velocidade até a desejada e bata até obter a consistência almejada. Veja a tabela abaixo.

Quantidade	Velocidade
1 clara de ovo	Gradualmente até a velocidade 10
2-4 claras de ovos	Gradualmente até a velocidade 8
6 ou mais claras de ovos	Gradualmente até a velocidade 6

ETAPAS

Espumoso:

Bolhas de ar grandes e heterogêneas.

Chantilly

Despeje o creme de leite gelado dentro da tigela. Encaixe a tigela e o batedor de claras. Para evitar respingos, aumente gradualmente a velocidade até a desejada e bata até obter a consistência almejada. Veja a tabela abaixo.

Quantidade	Velocidade
59 mL	Gradualmente até a velocidade 10
118 mL	Gradualmente até a velocidade 10
236 mL	Gradualmente até a velocidade 8
472 mL	Gradualmente até a velocidade 8

ETAPAS

Começa a endurecer:

O cremie está espesso e semelhante ao pudim.

Começa a tomar forma:

As bolhas de ar são finas e compactas. O produto está branco.

Picos suaves:

Pequenos picos caem quando o batedor de claras é removido.

Quase rígida:

Picos acentuados se formam quando o batedor de claras é removido, mas as claras ainda estão fofas.

Rígida mas não seca:

Picos rígidos e acentuados se formam quando o batedor de claras é removido. As claras estão uniformes em cor e brilho.

Rígida e seca:

Picos rígidos e acentuados se formam quando o batedor de claras é removido. As claras têm aparência sem brilho e salpicada.

Tomando forma:

O creme forma picos suaves quando o batedor de claras é removido. Pode ser incorporado em outros ingredientes no preparo de sobremesas e molhos.

Rígido:

O creme mantém picos rígidos e acentuados quando o batedor de claras é removido. Usado para cobertura em bolos ou sobremesas, recheios ou bombas.

NOTA: Observe o creme com atenção durante a mistura; pois há apenas alguns segundos entre as etapas acima. **NAO MISTURE DEMAIS PARA EVITAR QUE PASSE DO PONTO.**

Antes de solicitar assistência técnica

Antes de ligar para o seu centro de serviço, leia as informações abaixo.

1. A batedeira pode aquecer durante o uso. Sob recargas pesadas com tempos extensos de mistura, você pode não ser capaz de tocar confortavelmente a parte superior da unidade. Isto é normal.
2. A batedeira pode emitir um odor pungente, especialmente quando nova. Isto é comum com motores elétricos.
3. Se o batedor plano atinge a tigela, desligue a batedeira. Veja “Espaço livre entre o batedor e a tigela”.

Caso sua batedeira apresente mau funcionamento ou deixe de funcionar, verifique os seguintes itens:

1. A sua batedeira está ligada na tomada?
2. O fusível no circuito da batedeira está funcionando em ordem? Se você tem uma caixa de disjuntor, certifique-se de que o circuito está fechado.
3. A tigela e o protetor de respingos* estão posicionados corretamente?

4. O modelo 5KPM50 vem equipado com um dispositivo contra sobrecarga. Se a batedeira está sobrecarregada, o botão de restabelecimento contra sobrecarga saltará e a batedeira desligará (veja página 7). Gire o controle de velocidade para a posição OFF (desligado). Espere alguns minutos, e em seguida, pressione o botão de restabelecimento contra sobrecarga. Gire o controle para a velocidade desejada e continue a operação.

COMO OBTER ASSISTÊNCIA TÉCNICA:

Todos os serviços devem ser tratados pelo centro de serviço autorizado KitchenAid local. Entre em contato com o vendedor de quem a unidade foi adquirida a fim de obter o nome do local de serviço autorizado KitchenAid mais próximo.

*Incluído com alguns modelos.

DADOS TÉCNICOS

MODELO	KEA33 / KED33	KEA30
TENSÃO (V)	127V	220V
FREQUÊNCIA (Hz)	60	60
POTÊNCIA (W)	275	300
VELOCIDADES	10	10
VOLUME DA TIGELA (l)	4,8	4,8
Dimensões s/ embalagem (mm)	353 x 219 x 357	353 x 221 x 358
Dimensões c/ embalagem (mm)	410 x 405 x 285	419 x 414 x 279
Peso (kg)	10,3	11,3

As especificações estão sujeitas a alterações sem aviso prévio.

Termo de Garantia

Atenção: Para usufruir da garantia, preserve e mantenha em sua posse a Nota Fiscal de Compra do produto e o Termo de Garantia. Esses documentos precisam ser apresentados ao profissional Autorizado quando acionado o atendimento.

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**. As garantias legal e/ou especial ficam automaticamente invalidadas se:

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

As garantias legal e/ou especial não cobrem:

- Despesas decorrentes e consequentes de instalação de peças e acessórios que não pertençam ao produto, mesmo aqueles comercializados pela **Whirlpool S.A.**, salvo os especificados para cada modelo no Manual do Consumidor;

- Despesas com mão-de-obra, materiais, peças e adaptações necessárias à preparação do local para instalação do produto, ou seja: rede elétrica, de gás ou hidráulica, alvenaria, aterramento, esgoto, etc;
- Falhas no funcionamento do produto decorrentes da falta de fornecimento ou problemas e/ou insuficiência no fornecimento de energia elétrica, água ou gás na residência, tais como: oscilações de energia elétrica superiores ao estabelecido no Manual do Consumidor, pressão de água insuficiente para o ideal funcionamento do produto;
- Serviços e/ou despesas de manutenção e/ou limpeza do produto;
- Falhas no funcionamento normal do produto decorrentes da falta de limpeza e excesso de resíduos, ou ainda, decorrentes da existência de objetos em seu interior, estranhos ao seu funcionamento e finalidade de utilização;
- Produtos ou peças que tenham sido danificados em consequência de remoção, manuseio, quedas ou atos e efeitos decorrentes da natureza, tais como relâmpago, chuva, inundação, etc.,

A garantia especial não cobre:

- Deslocamentos para atendimentos de produtos instalados fora da área de cobertura dos **Serviços Autorizados KitchenAid**, o qual poderá cobrar taxa de locomoção do técnico, previamente aprovada pelo consumidor;
- Peças sujeitas ao desgaste natural, descartáveis ou consumíveis, peças móveis ou removíveis em uso normal, tais como, lâmpadas, filtros, botões de comando, puxadores, bem como, a mão-de-obra utilizada na aplicação das peças e as 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