



# KitchenAid

## Bread Bowl with Baking Lid Tigela de pão com tampa para assar KI797BBONA



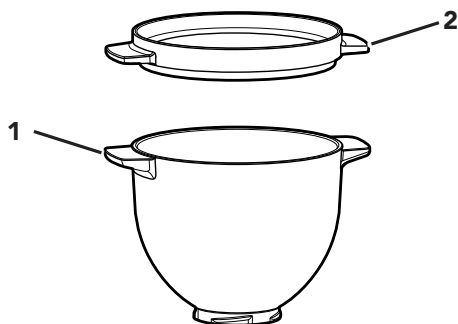
\*Stand Mixer sold separately.

\*Batedeira Stand Mixer vendida separadamente.

In some European factories the letter "W" of the part code mentioned herein will be automatically replaced by the number "4000" (e.g. "W12345678" becomes "400012345678")



## PARTS AND FEATURES



1 Bread Bowl\*

2 Baking Lid

\*Bread Bowl is compatible to fit all 4.5 and 5 quart Tilt Head Stand Mixers. Brazilian Models: KEA26, KEA28, KEA30, KEA33 and KEA35.

## PRODUCT SAFETY

### IMPORTANT SAFEGUARDS

When using electrical appliances, basic safety precautions should always be followed. Please refer to the basic Important Safeguards as outlined in the Instructions manual included with your Stand Mixer.

### SAVE THESE INSTRUCTIONS



# PRODUCT ASSEMBLY

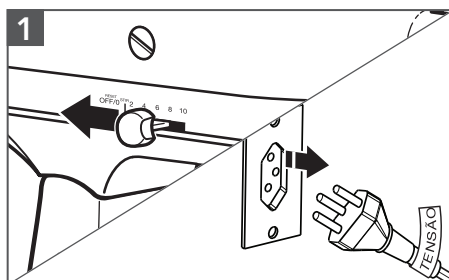
## ATTACHING THE BREAD BOWL

### Before First Use

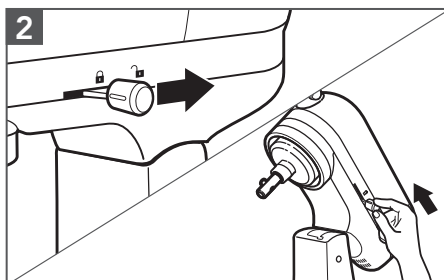
Your Stand Mixer is individually adjusted at the factory for optimal performance. When using the Bread Bowl with Baking Lid, it may be necessary to readjust the beater-to-bowl clearance. Please refer to the Stand Mixer Instructions manual for complete information on adjusting the beater-to-bowl clearance.

**IMPORTANT:** Before use, wash with hot, soapy water; rinse and dry thoroughly.

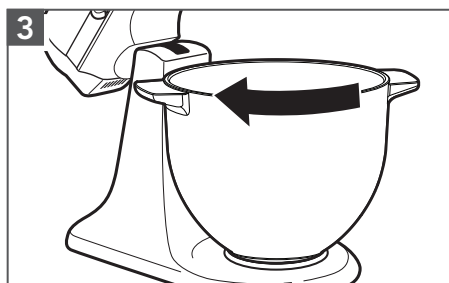
**NOTE:** This Bread Bowl is designed to fit all 4.5 and 5 quart Tilt Head Stand Mixer models. The Bread Bowl with Baking Lid is oven safe (up to 260°C). Follow these instructions to attach the Bread Bowl with Baking Lid to your Stand Mixer.



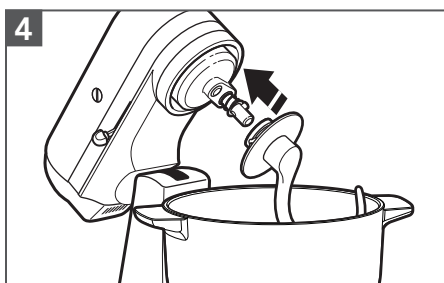
1 Turn the Stand Mixer OFF (0) and unplug.



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



3 Place the Bread Bowl on the clamping plate to secure in place.



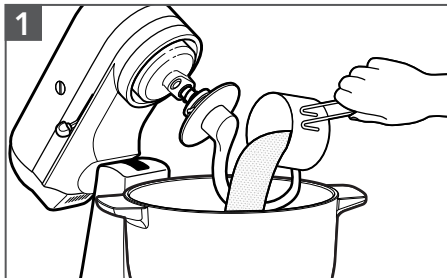
4 Attach the Dough Hook for your recipe, using the directions in the Stand Mixer Instructions manual. Then place the motor head back in the down position and lock into place.

\*Locking option is available on select models.

# PRODUCT USAGE

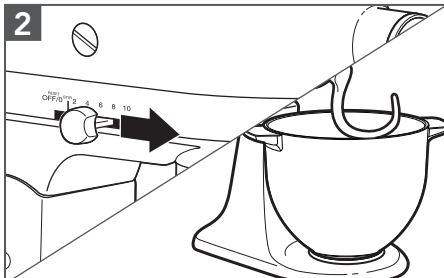
**NOTE:** Product usage steps based on insert recipe card. Recipe steps may vary based on different recipes in other recipe books. The Bread Bowl with Baking Lid is oven safe (up to 260°C).

## MIX AND KNEAD



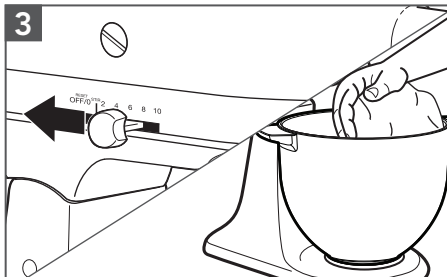
Once bowl and dough hook attachment are secured on Stand Mixer, you will add in ingredients into the Bread Bowl.

**NOTE:** See ingredient list on recipe insert.

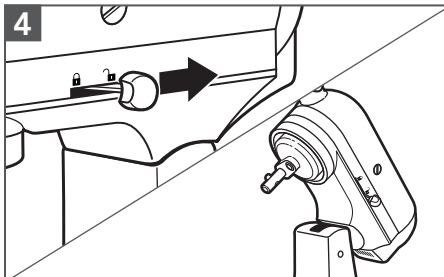


Turn the mixer to speed 2 to combine dry ingredients. After about 30 seconds, slowly stream in warm water. Allow the mixer to knead the ingredients for 1½ - 2½ minutes - or, until the dough pulls away from the bowl and forms a ball.

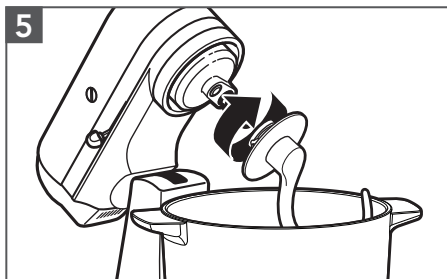
**NOTE:** The Bread Bowl is used for yeasted recipes only.



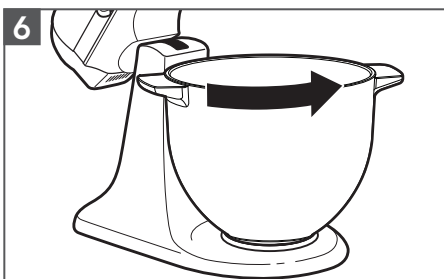
Turn the Stand Mixer OFF (0) and unplug. Remove dough from the Bread Bowl.



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



**Remove the accessory:** Press the accessory upward, turn it and pull it away from the beater shaft.



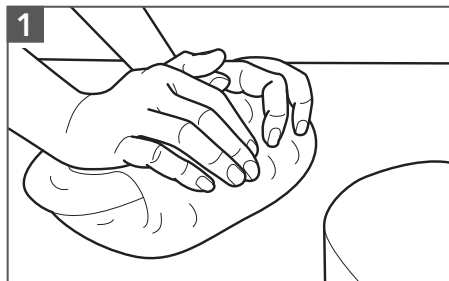
**Remove the Bread Bowl:** Twist to unlock the Bread Bowl from the clamping plate.

\*Locking option is available on select models.

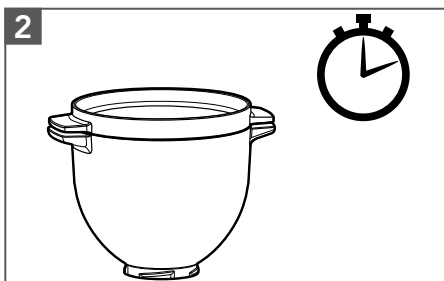


# PRODUCT USAGE

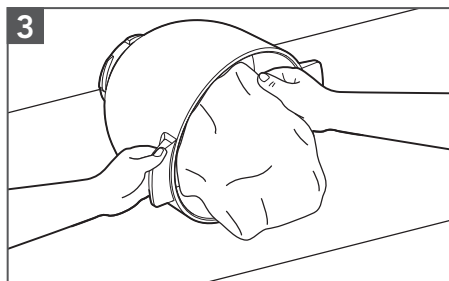
## PROOF



**1**  
If necessary, hand knead the dough on the counter so it forms a smooth round ball. Return to Bread Bowl.



**2**  
Place the dough in the bread bowl and dust the top of the dough with a bit of flour. Use a hand to turn and coat the dough in flour, then cover the bowl with the baking lid. Let the dough rise for 60 minutes. Use measurements marks\* on side of Bread Bowl for visual rising level.



**3**  
Uncover the bowl and gently pull the dough from the bowl onto a generously floured surface.



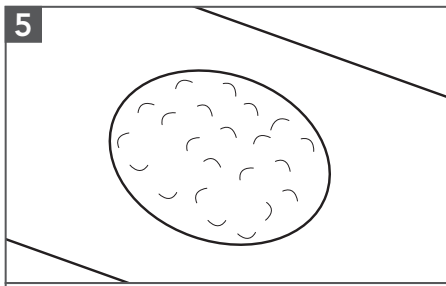
**4**  
With dough in a rough round in front of you, pinch the top of the dough, stretch it away from you, then fold it into the center of the dough like you are folding an envelope. Give the dough a slight twist and do the same thing to the portion now at the top. Continue turning, stretching and folding the dough into the center for three to four full circles. (You will notice it gets harder to stretch the dough as you work.)

\*Marks are for visual reference only and will depend on recipe size used.



## PRODUCT USAGE

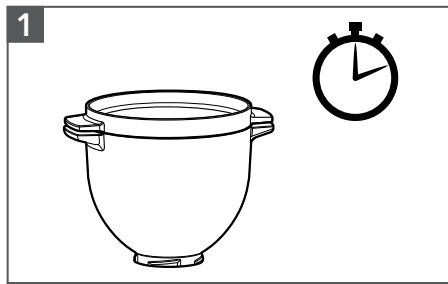
**5**



After the final stretch and fold, flip the dough over, fold side down. Gently place both hands on each side of the round and gently curl your right palm around the right edge while using your left hand to rotate the round on the surface. This action will smooth the dough into a round mound.

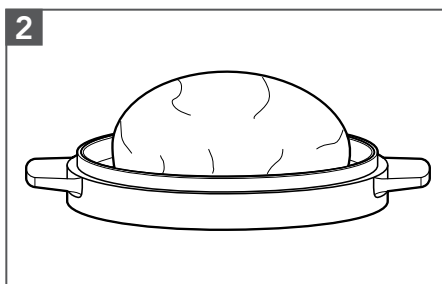
## RISE

**1**



Generously flour the inside of the Bread Bowl and the top of the dough. Return the dough, seam side down, to the Bread Bowl. Cover the bowl with the baking lid and allow it to rise for 30 more minutes.

**2**



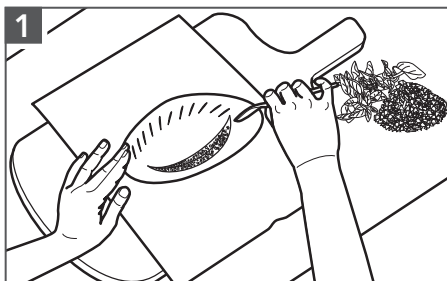
Once dough has risen, remove the lid from the Bread Bowl and line the inside of the lid with a round of parchment paper, or coat with grease and flour. Remove dough from the Bread Bowl and carefully invert the round from the Bread Bowl onto the Baking Lid (so the fold side is now facing up) being careful not to deflate it or disturb the shape.

**TIP:** To avoid bread sticking to lid, use parchment paper or coat the lid with grease and flour prior to baking.

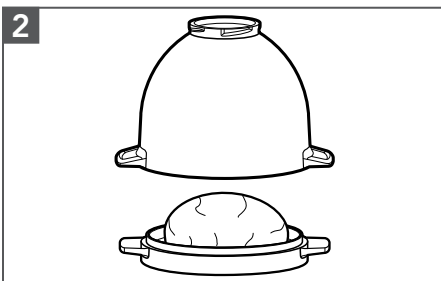


# PRODUCT USAGE

## SHAPE AND SCORE ON LID

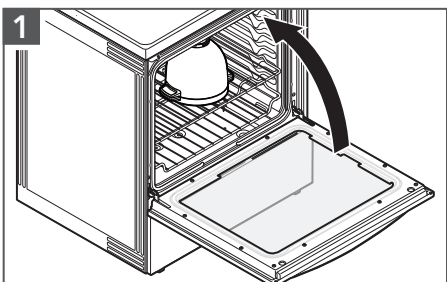


1  
Shape and score the dough, using sharp knife or scoring tool.  
**Optional:** Sprinkle flour on top of dough, egg wash, or herbs for customization.

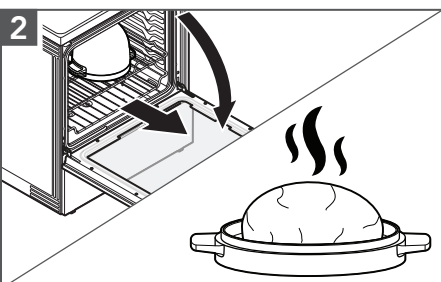


2  
Gently place the Bread Bowl upside down on top of the dough and baking lid to secure in place.

## BAKE



1  
Preheat oven to 450°F/232°C.  
Place the Bread Bowl with baking lid side down on middle oven rack and bake it for 30 minutes.



2  
Remove the Bowl covering to expose the bread and finish baking for 10 more minutes, this will help brown the crust. Remove to a cooling rack and let cool completely before slicing.

**NOTE:** Set your rack as close to the centre of the oven as possible while still leaving enough height for the Bread Bowl with Baking lid to fit.

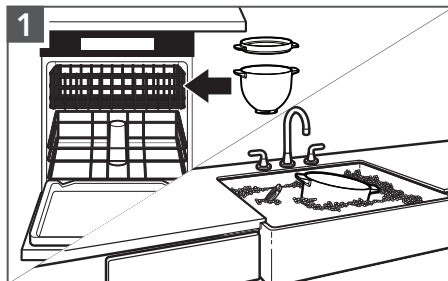
**TIP:** Remove the Bread Bowl and bake for the last 8-10 minutes to get crispy brown crust.

**TIP:** When inserting into oven, place lid side down on to rack.

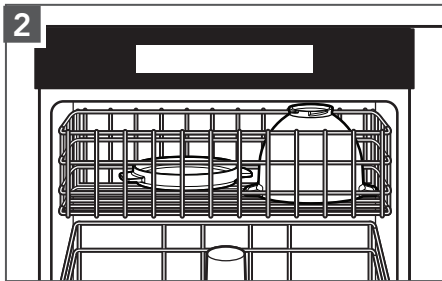
**IMPORTANT:** Always use oven mitts when removing pans or racks.



## CARE AND CLEANING



The Bread Bowl and lid may be washed in an automatic dishwasher on the top or bottom rack; or, clean thoroughly in hot sudsy water and rinse completely before drying.



The Bread Bowl should be placed upside down if washing in an automatic dishwasher.

### BREAD BOWL WITH BAKING LID CARE

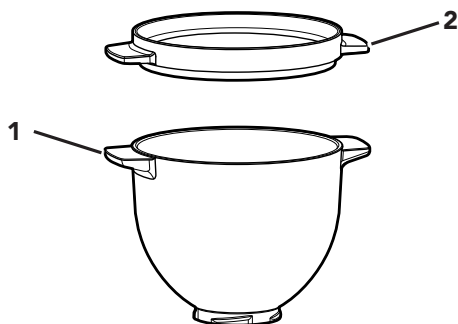
- To remove baked-on food, soak the Bread Bowl in hot, soapy water for 15-20 minutes or as needed before placing it in the dishwasher.
- Always dry the Bread Bowl thoroughly before storing.
- After using the Bread Bowl with the Stand Mixer, some marks may appear where the Bread Bowl locks in to the base of the Stand Mixer. The marks are normal and can be removed by cleaning with an abrasive cleaner and sponge.
- You may also clean using an abrasive sponge and a baking soda and warm water mixture, vigorously scrub residue to reduce staining appearance.
- It is recommended to minimize sudden changes in the temperature of your ceramic. Ceramic must be heated or cooled gradually to avoid thermal shock and possible damage.
- When the Bread Bowl with Baking Lid is hot, do not place it in contact with anything cold, such as cold water or a cold surface. When you take it out of the oven, place it on a neutral surface and let fully cool.

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





## PEÇAS E FUNÇÕES



1 Tigela de pão\*

2 Tampa para assar

\*A tigela de pão cabe em todas as batedeiras Tilt Head Stand Mixers de 4,3 a 4,8 L (4,5 e 5 Quartos americanos). Modelos brasileiros: KEA26, KEA28, KEA30, KEA33 e KEA35.

PORTUGUÊS

## SEGURANÇA DO PRODUTO

# RECOMENDAÇÕES IMPORTANTES

Ao utilizar aparelhos elétricos, algumas precauções básicas de segurança sempre devem ser seguidas. Consulte as Proteções importantes básicas, conforme descrito no manual de instruções da sua batedeira Stand Mixer.

## GUARDE ESTAS INSTRUÇÕES



# MONTAGEM DO PRODUTO

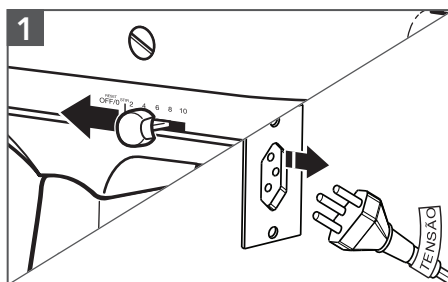
## ACOPLAMENTO DA TIGELA DE PÃO

### Antes do primeiro uso

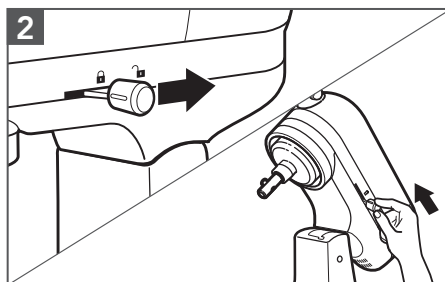
A sua batedeira Stand Mixer é ajustada individualmente na fábrica para que tenha um ótimo desempenho. Ao usar a tigela de pão com a tampa para assar, pode ser necessário reajustar o espaço do batedor-tigela. Consulte o manual de Instruções da batedeira Stand Mixer para obter informações completas sobre como ajustar o espaço do batedor-tigela.

**IMPORTANTE:** Antes de usar: lave com água quente, detergente, enxague e seque completamente.

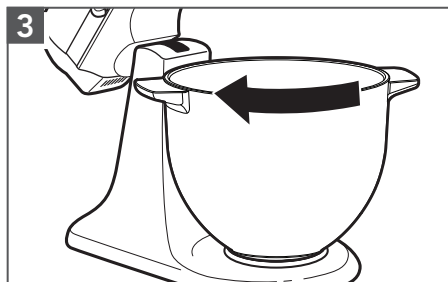
**OBS:** \*Esta tigela de pão é projetada para caber todos os modelos de batedeiras Tilt Head Stand Mixers com 4,3 a 4,8 L (4,5 e 5 Quartos americanos). A tigela de pão com tampa para assar é adequada para forno (até 260 °C). Siga essas instruções para acoplar a tigela de pão com a tampa para assar à sua batedeira Stand Mixer.



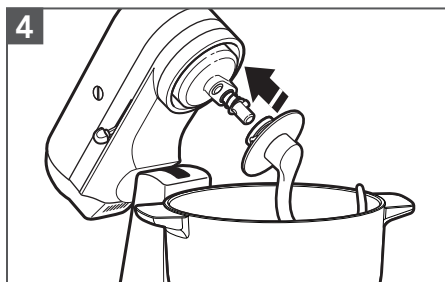
Desconecte a batedeira Stand Mixer pressionando OFF (desligar) (0) e retire o plugue da tomada.



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



Coloque a tigela de pão na placa de fixação para prendê-la no local.



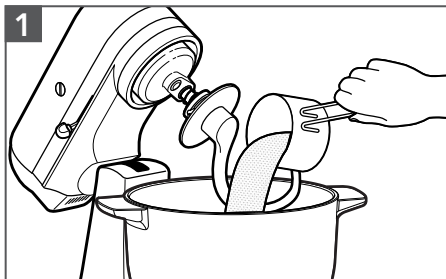
Acople o gancho para massa da sua receita, usando as instruções no manual de Instruções da batedeira Stand Mixer. Em seguida, coloque a cabeça do motor novamente na posição para baixo e trave-a no lugar.

\*A opção de travamento está disponível nos modelos selecionados.

# USO DO PRODUTO

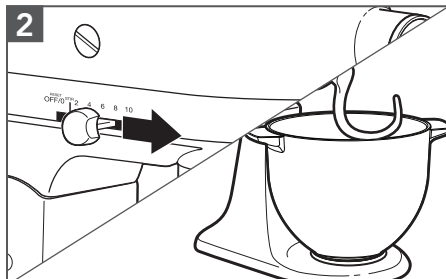
OBS: Etapas de uso do produto baseadas no cartão de receita incluso. As etapas da receita podem variar de acordo com as diferentes receitas de outros livros de receitas. A tigela de pão com tampa de assar é adequada para forno (até 260 °C).

## MISTURAR E SOVAR



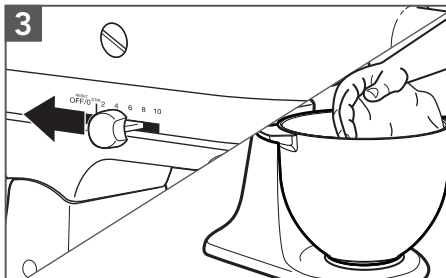
Depois que a tigela e o gancho para massa estiverem presos na batedeira Stand Mixer, você adicionará os ingredientes na tigela de pão.

**OBS:** Consulte a lista de ingredientes na receita.

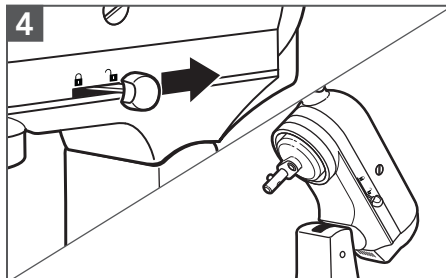


Coloque a batedeira na velocidade 2 para combinar os ingredientes secos. Após cerca de 30 segundos, insira água morna lentamente. Deixe a batedeira sovar os ingredientes por 1½ a 2½ minutos, ou até que a massa se solte da tigela e forme uma bola.

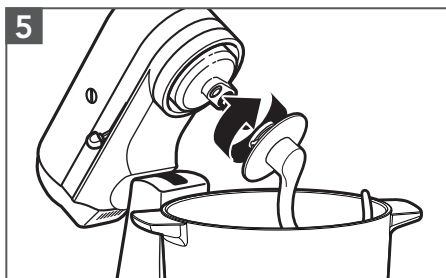
**OBS:** A tigela de pão é usada para receitas que usam fermento.



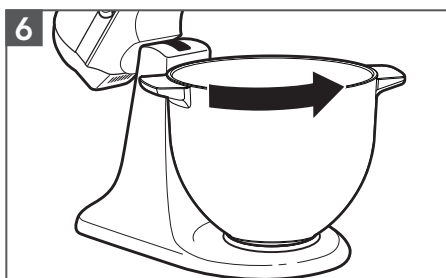
Desconecte a batedeira Stand Mixer pressionando OFF (desligar) (0) e retire o plugue da tomada. Remova a massa da tigela de pão.



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



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



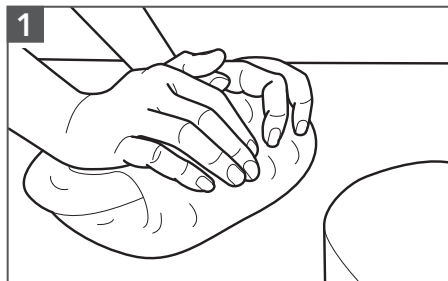
**Remova a tigela de pão:** Gire para destravar a tigela de pão da placa de fixação.

\*A opção de travamento está disponível nos modelos selecionados.

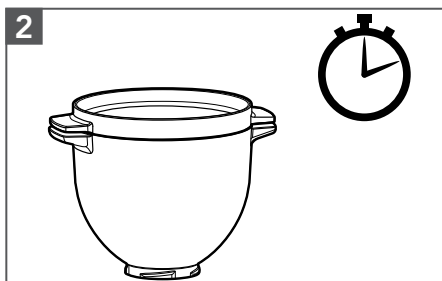


# USO DO PRODUTO

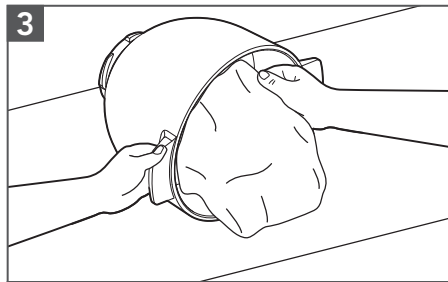
## PROVA



1  
Se necessário, sove a massa à mão na bancada de modo que forme uma bola lisa e redonda. Coloque-a na tigela de pão.



2  
Coloque a massa na tigela de pão e polvilhe a parte superior da massa com um pouco de farinha. Com a mão, vire e cubra a massa com farinha e, em seguida, cubra a tigela com a tampa de assar. Deixe a massa crescer por 60 minutos. Use marcas de medição\* na lateral da tigela de pão para obter o nível de crescimento visual.



3  
Destampe a tigela e puxe delicadamente a massa da tigela para uma superfície generosamente enfarinhada.



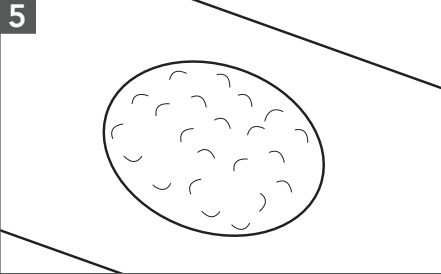
4  
Coloque a massa em um círculo áspero à sua frente, aperte a parte superior dela, estique-a para longe de você e dobre-a no centro da massa como se estivesse dobrando um envelope. Torça levemente a massa e faça o mesmo com a porção que está no topo. Continue virando, esticando e dobrando a massa no centro por três a quatro círculos completos. (Você notará que fica mais difícil esticar a massa enquanto trabalha.)

\*As marcas são apenas para referência visual e dependem do tamanho da receita usada.



## USO DO PRODUTO

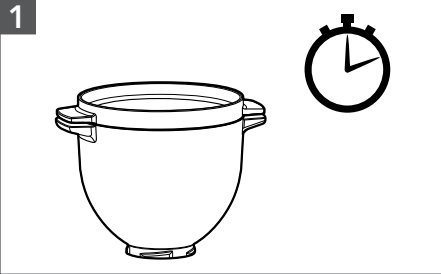
**5**



Após o estiramento final e a dobra, vire a massa, com o lado da dobra para baixo. Coloque delicadamente as duas mãos em cada lado do círculo e enrole suavemente a palma direita em torno da borda direita enquanto usa a mão esquerda para girar o círculo na superfície. Essa ação alisará a massa em uma forma redonda.

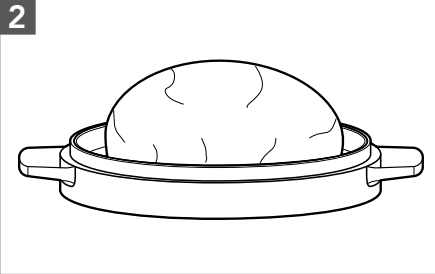
## CRESCIMENTO

**1**



Enfarinhe generosamente o interior da tigela de pão e a parte superior da massa. Retorne a massa, com o lado da emenda para baixo, à tigela de pão. Cubra a tigela com a tampa para assar e deixe crescer por mais 30 minutos.

**2**



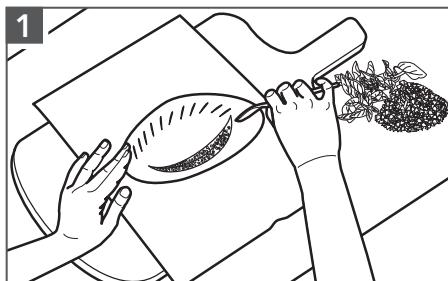
Assim que a massa crescer, remova a tampa da tigela de pão e forre o interior da tampa com um pedaço de papel manteiga ou cubra com óleo e farinha. Remova a massa da tigela do pão e inverta-a cuidadosamente para que a parte arredondada fique sobre a tampa de assar (de forma que o lado da dobra fique voltado para cima), tomando cuidado para não esvaziar ou alterar a forma.

**DICA:** Para evitar que o pão grude na tampa, use papel manteiga ou cubra a tampa com óleo e farinha antes de assar.

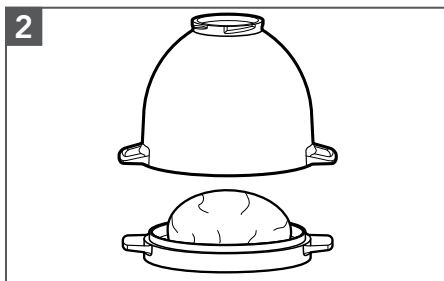


# USO DO PRODUTO

## MOLDE E MARCAÇÃO NA TAMPA

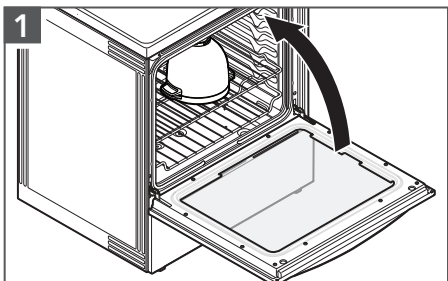


1  
Molde e marque a massa, usando uma faca afiada ou um raspador.  
**Opcional:** Polvilhe farinha por cima da massa, pincele ovo ou coloque uma pitada de ervas para personalizar.

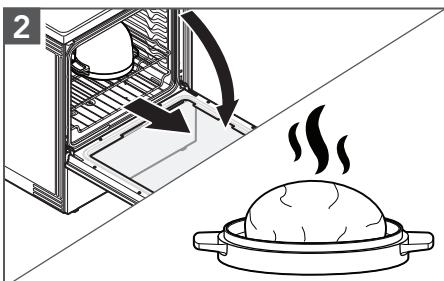


2  
Com cuidado, coloque a tigela do pão de cabeça para baixo sobre a massa e a tampa para assar, para prendê-la no lugar.

## ASSE



1  
Pré-aqueça o forno a 232 °C (450 °F). Coloque a tigela de pão com a tampa para assar voltada para baixo no rack do meio do forno e asse por 30 minutos.



2  
Remova a tigela para expor o pão e termine de assar por mais 10 minutos, o que ajudará a dourar a crosta. Remova para um rack de resfriamento e deixe esfriar completamente antes de fatar

**OBS:** Coloque o rack o mais próximo possível do centro do forno, mas ainda deixe altura suficiente para caber a tigela de pão com tampa de assar.

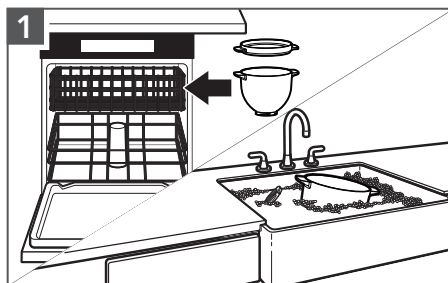
**DICA:** Remova a tigela de pão e asse por 8 a 10 minutos para formar uma crosta marrom crocante.

**DICA:** Ao inserir no forno, coloque o lado da tampa voltado para baixo no rack.

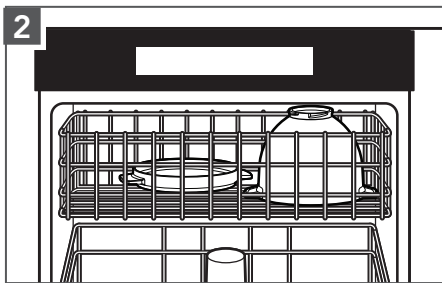
**IMPORTANTE:** Sempre use luvas de forno ao remover panelas ou racks.



## CUIDADOS E LIMPEZA



A tigela de pão e a tampa podem ser lavadas em uma lava-louças automática no rack superior ou inferior; ou, limpe-as bem com água e detergente e enxague completamente antes de secar.



A tigela de pão deve ser colocada de cabeça para baixo, se lavar em uma lava-louças automática.

PORTUGUÊS

### CUIDADOS COM A TIGELA DE PÃO COM TAMPA PARA ASSAR

- Para remover alimentos assados, mergulhe a tigela de pão em água quente com detergente por 15 a 20 minutos ou conforme necessário antes de colocá-la na lava-louças.
- Seque-a sempre antes de guardar.
- Depois de usar a tigela de pão com a batedeira Stand Mixer, algumas marcas podem aparecer onde a tigela se encaixa na base da batedeira Stand Mixer. As marcas são normais e podem ser removidas limpando com um produto de limpeza abrasivo e uma esponja.
- Você também pode limpar usando uma esponja abrasiva e uma mistura de bicarbonato de sódio e água morna, esfregue vigorosamente os resíduos para reduzir a aparência de manchas.
- Recomenda-se minimizar mudanças bruscas na temperatura de sua cerâmica. A cerâmica deve ser aquecida ou resfriada gradualmente para evitar choque térmico e possíveis danos.
- Quando a tigela de pão com tampa de assar estiver quente, não a coloque em contato com nada frio, como água fria ou uma superfície fria. Ao retirar do forno, coloque-a sobre uma superfície neutra e deixe esfriar completamente.



# 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 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





# 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.

W11520937B

01/22

In some European factories the letter "W" of the part code mentioned herein will be automatically replaced by the number "4000" (e.g. "W12345678" becomes "400012345678")

W11520937B.pt-PT-26

03-01-2022 13:25:11

21-Jan-2022 06:55:07 EST | RELEASED

