



KEA26 Series
KEA28 Series
KEA30 Series
KEA33 Series



KitchenAid







TABLE OF CONTENTS

PARTS AND FEATURES 4
 Parts and accessories 4

STAND MIXER SAFETY 5
 Important safeguards 5
 Electrical requirements for Brazil only 8

USING THE STAND MIXER 9
 Speed control guide 9
 Accessory guide 10
 Attaching/removing the bowl 10
 Lifting/lowering the motor head 11
 Attaching/removing the flat beater, Flex Edge beater*,
 wire whip, or dough hook 11
 Beater to bowl clearance 13
 Placing/removing the pouring shield* 13
 Using the pouring shield* 14
 Operating the speed control 15
 Optional attachments 15

TIPS FOR GREAT RESULTS 17

CARE AND CLEANING 19

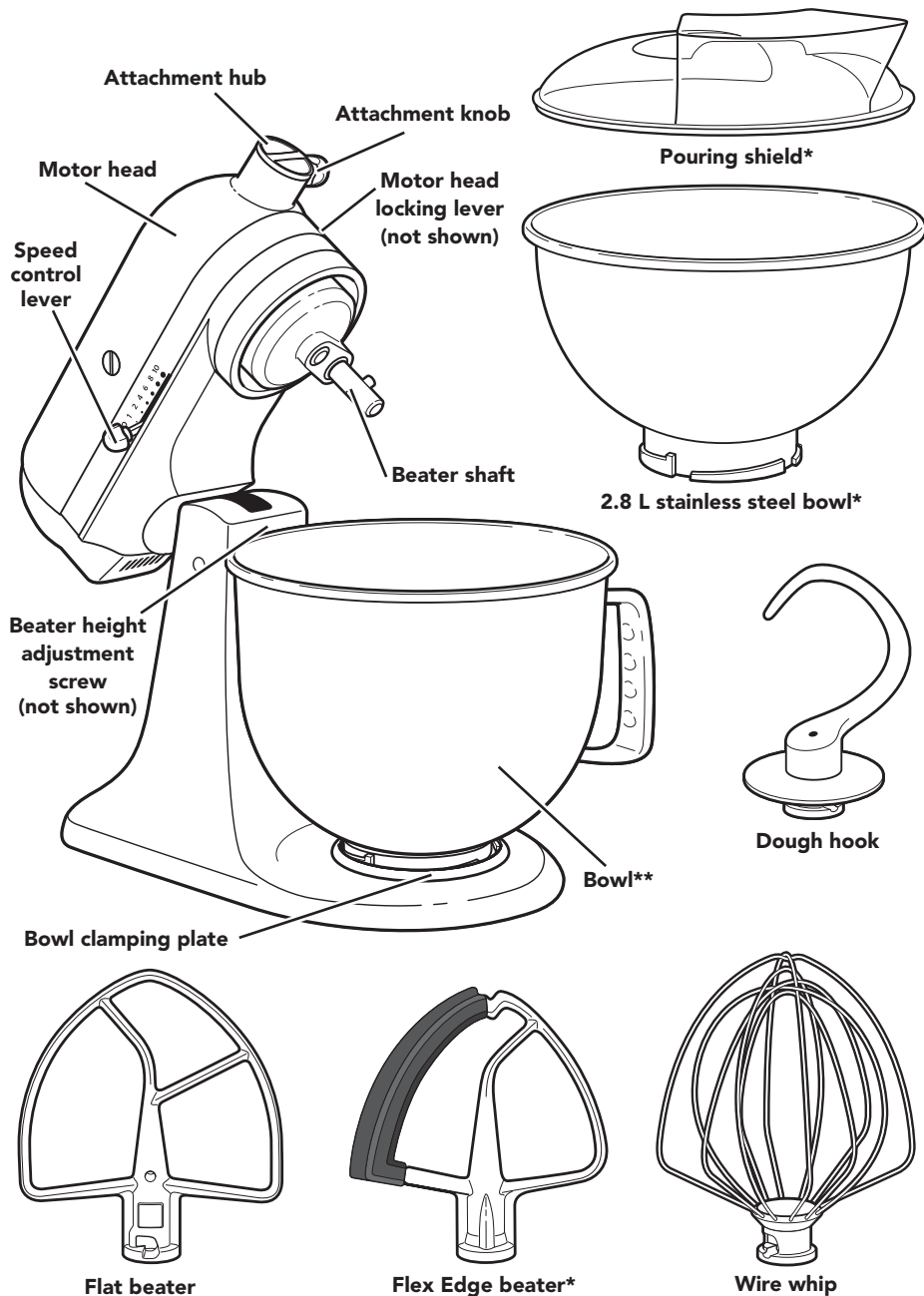
TROUBLESHOOTING 20

*Included with select models only. Also available as an optional accessory.



PARTS AND FEATURES

PARTS AND ACCESSORIES



*Included with select models only. Also available as an optional accessory.

**The bowl design, capacity, and material depend on the Stand Mixer model.





STAND MIXER SAFETY

Your safety and the safety of others are very important.

We have provided many important safety messages in this manual and on your appliance. Always read and obey all safety messages.



This is the safety alert symbol.

This symbol alerts you to potential hazards that can kill or hurt you and others.

All safety messages will follow the safety alert symbol and either the word "DANGER" or "WARNING." These words mean:

⚠ DANGER

You can be killed or seriously injured if you don't immediately follow instructions.

⚠ WARNING

You can be killed or seriously injured if you don't follow instructions.

All safety messages will tell you what the potential hazard is, tell you how to reduce the chance of injury, and tell you what can happen if the instructions are not followed.

IMPORTANT SAFEGUARDS

When using electrical appliances, basic safety precautions should always be followed, including the following:

1. Read all instructions. Misuse of appliance may result in personal injury.
2. This appliance is not intended for use by persons, (including children), with reduced physical, sensory, or mental capabilities, or lack of experience and knowledge, unless they have been given supervision or instructions concerning use of the appliance by a person responsible for their safety.
3. Children should be supervised to ensure that they do not play with the appliance.
4. If the supply cord is damaged, it must be replaced by the manufacturer, its service agent, or similarly qualified persons in order to avoid a hazard.
5. Never leave the appliance unattended while it is in operation.



STAND MIXER SAFETY

6. To protect against risk of electrical shock, do not put Stand Mixer in water or other liquid.
7. Unplug from outlet when not in use, before putting on or taking off parts, and before cleaning.
8. Avoid contacting moving parts. Keep hands, hair, and clothing, as well as spatulas and other utensils away from accessories during operation to reduce the risk of injury to persons and/or damage to the appliance.
9. Do not operate any appliance with a damaged cord or plug or after the appliance malfunctions or has been damaged in any manner. Return appliance to the nearest Authorised Service Centre for examination, repair, or adjustment.
10. Do not let the cord hang over edge of table or counter.
11. The use of attachments not recommended or sold by KitchenAid may cause fire, electric shock, or injury.
12. Do not use the Stand Mixer outdoors.
13. Remove flat beater, wire whip, or dough hook from Stand Mixer before washing.
14. To avoid product damage, do not use the Stand Mixer bowls in areas of high heat such as an oven, microwave, or on a stovetop.
15. Refer to the “Care and Cleaning” section for instructions on cleaning the surfaces in contact with food.
16. This appliance is intended to be used in household and similar applications such as:
 - staff kitchen areas in shops, offices or other working environments;
 - farmhouses;
 - by clients in hotels, motels and other residential type environments;
 - bed and breakfast type environments.

SAVE THESE INSTRUCTIONS






STAND MIXER SAFETY

ELECTRICAL REQUIREMENTS FOR BRAZIL ONLY

! 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.

Models: KEA26ABBNA, KEA26AEBNA

Voltage: 220 V~
Frequency: 60 Hz
Wattage: 275 W

Models: KEA30 Series - KEA28AZBNA

Voltage: 220 V~
Frequency: 60 Hz
Wattage: 300 W

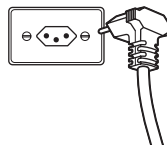
Models: KEA33 Series - KEA28AZANA, KEA26ABANA, KEA26AEANA

Voltage: 127 V~
Frequency: 60 Hz
Wattage: 275 W

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



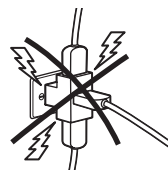
Before operating this appliance, make sure the main voltage at the installation site is the same as indicated on product technical data label.



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.



Residence mains:

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

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

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

Electric outlet:

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

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

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

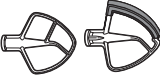
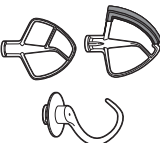

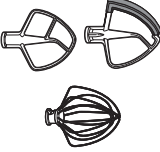




STAND MIXER SAFETY

- 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.

USING THE STAND MIXER

SPEED CONTROL GUIDE

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

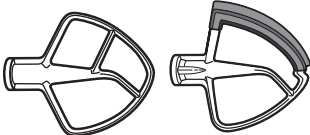


NOTE: The speed control lever can be set between the speeds listed in the above chart to obtain speeds 3, 5, 7, and 9 if a finer adjustment is required. Do not exceed Speed 2 when preparing yeast doughs as this may cause damage to the Stand Mixer.





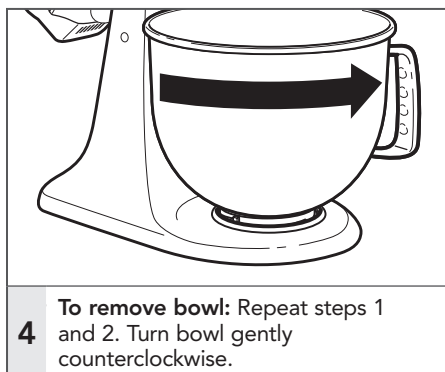
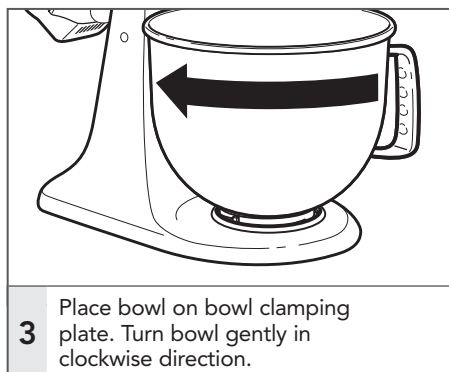
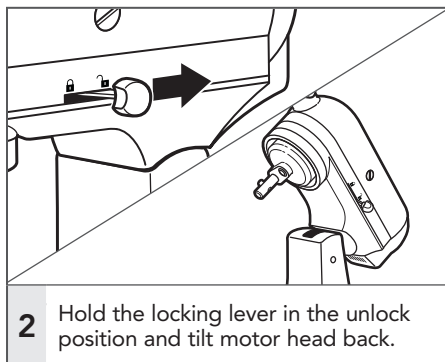
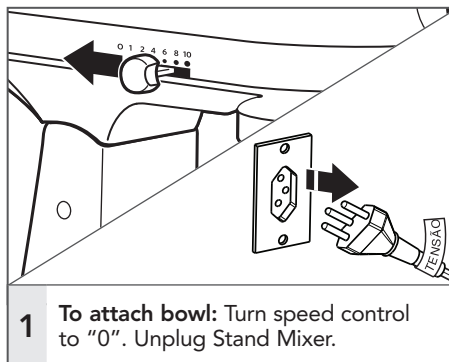
USING THE STAND MIXER

ACCESSORY GUIDE

ACCESSORY		USES
Flat beater and Flex Edge beater* for normal to heavy mixtures:		Cakes, creamed frostings, candies, cookies, pie pastry, biscuits, meat loaf, mashed potatoes
Wire whip for mixtures that need air incorporated:		Eggs, egg whites, heavy cream, boiled frostings, sponge cakes, mayonnaise, some candies
Dough hook for mixing and kneading yeast doughs:		Breads, rolls, pizza dough, buns

*Included with select models only. Also available as an optional accessory.

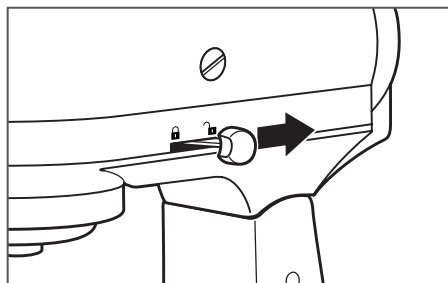
ATTACHING/REMOVING THE BOWL



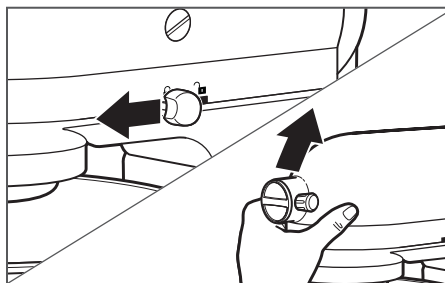


USING THE STAND MIXER

LIFTING/LOWERING THE MOTOR HEAD



1 **To lift motor head:** Push the locking lever to the unlock position and lift the head. Once lifted, the lever will automatically go back in the lock position to keep the head lifted.



2 **To lower motor head:** Push the locking lever to unlock and gently bring the head down. The locking lever will automatically go back in the lock position when the head is down. Before mixing, test lock by attempting to raise motor head.

NOTE: Motor head should always be in the lock position when using the Stand Mixer.

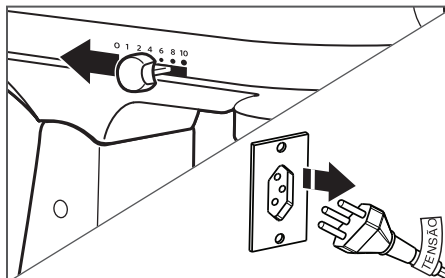
ATTACHING/REMOVING THE FLAT BEATER, FLEX EDGE BEATER*, WIRE WHIP, OR DOUGH HOOK

! WARNING

Injury Hazard

Unplug mixer before touching beaters.

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



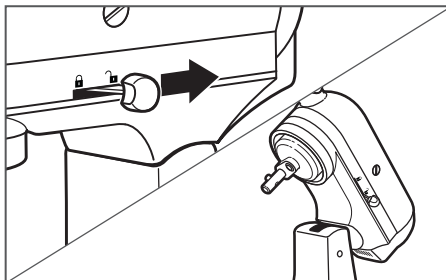
1 **To attach accessory:** Turn speed control to "0". Unplug Stand Mixer.

*Included with select models only. Also available as an optional accessory.

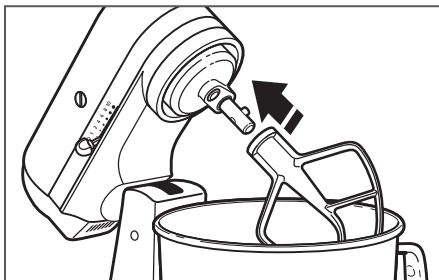




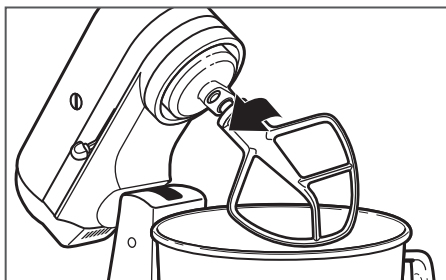
USING THE STAND MIXER



- 2** Hold the locking lever in the unlock position and tilt motor head back.



- 3** Slip accessory onto beater shaft and press upward as far as possible. Then, turn accessory to the right, hooking accessory over the pin on the shaft.



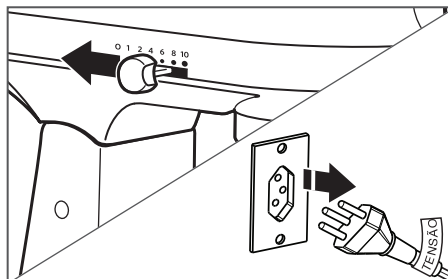
- 4** **To remove accessory:** Repeat steps 1 and 2. Press accessory upward as far as possible and turn to the left. Then pull accessory from the beater shaft.



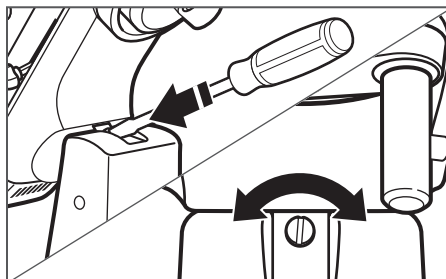
USING THE STAND MIXER

BEATER TO BOWL CLEARANCE

Your Stand Mixer is adjusted at the factory so the flat beater just clears the bottom of the bowl. If for any reason the flat beater hits the bottom of the bowl or is too far away from the bowl, you can correct the clearance easily.



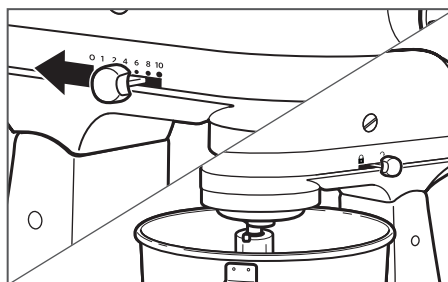
- 1 Turn speed control to "0". Unplug Stand Mixer.



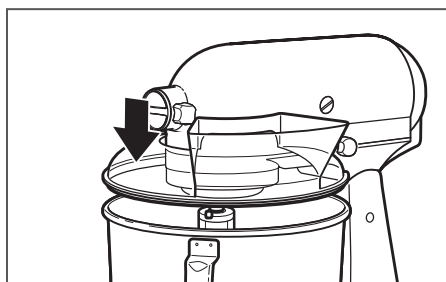
- 2 Lift motor head. Turn screw slightly counterclockwise (left) to raise flat beater or clockwise (right) to lower flat beater. Make adjustment with flat beater, so it just clears surface of bowl. If you overadjust the screw, the bowl lock lever may not lock into place.

NOTE: When properly adjusted, the flat beater will not strike on the bottom or side 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 whip may wear.

PLACING/REMOVING THE POURING SHIELD*



- 1 **To place pouring shield:** Turn speed control to "0". Unplug Stand Mixer. Attach your chosen accessory. See the "Attaching/removing the flat beater, Flex Edge beater, wire whip, or dough hook" section.



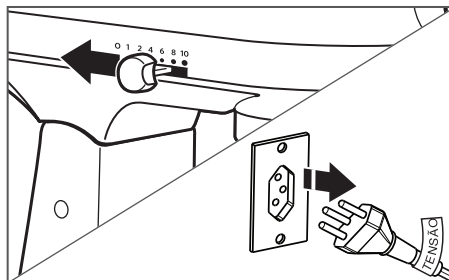
- 2 From the front of the Stand Mixer, slide the pouring shield over the bowl until the shield is centred. The bottom rim of the shield should fit within the bowl.

*Included with select models only. Also available as an optional accessory.

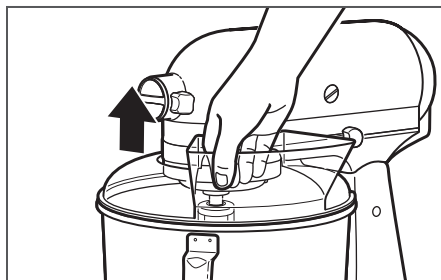




USING THE STAND MIXER



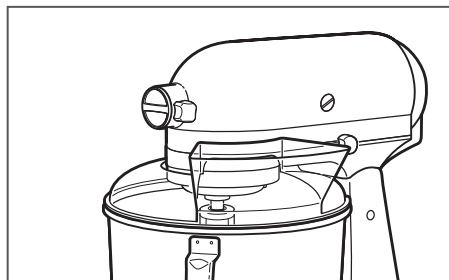
- 3** **To remove pouring shield:**
Turn speed control to "0".
Unplug Stand Mixer.



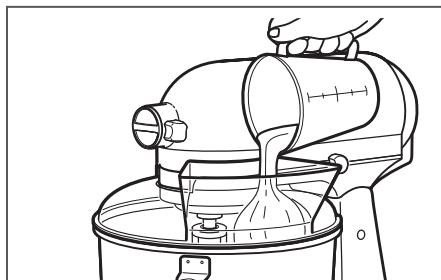
- 4** Lift the front of the pouring shield clear of the bowl rim and pull forward. Remove attachment and bowl.

USING THE POURING SHIELD*

Use the pouring shield to avoid having ingredients splashing out of the bowl when mixing, as well as to easily pour ingredients into the bowl while mixing.



- 1** For best results, rotate the shield so the motor head covers the U-shaped gap in the shield. The pouring chute will be just to the right of the attachment hub as you face the Stand Mixer.



- 2** Pour the ingredients into the bowl through the pouring chute.

*Included with select models only. Also available as an optional accessory.

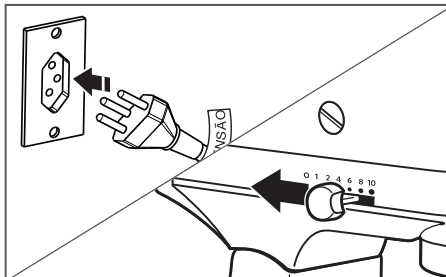




USING THE STAND MIXER

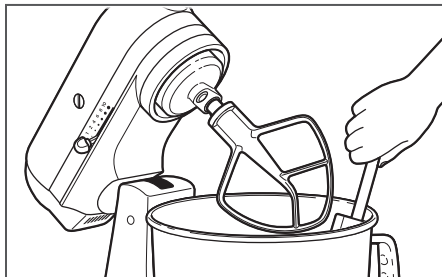
OPERATING THE SPEED CONTROL

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



1

Plug the Stand Mixer into a proper electrical outlet. Always set speed control lever on lowest speed to start, then gradually increase speed to avoid splashing ingredients. See the "Speed control guide" chart.

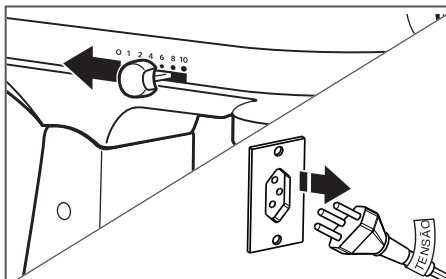


2

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

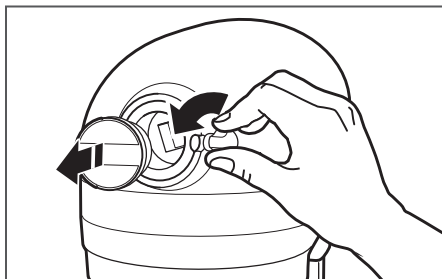
OPTIONAL ATTACHMENTS

KitchenAid offers a wide range of optional attachments such as food grinders or pasta makers. They may be attached to the Stand Mixer attachment power shaft, as shown here.



1

To attach: Turn speed control to "0". Unplug Stand Mixer.



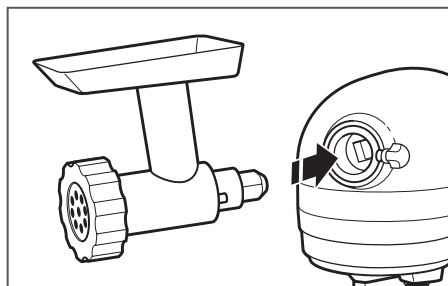
2

Loosen attachment knob by turning it counterclockwise. Remove attachment hub cover.

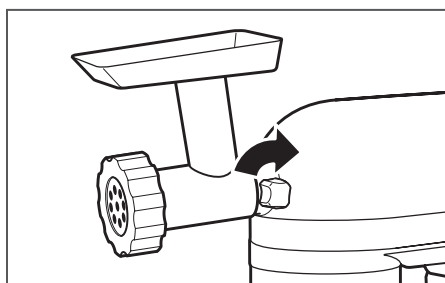




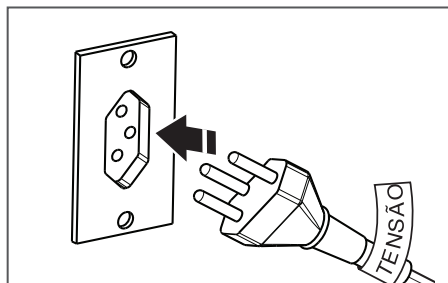
USING THE STAND MIXER



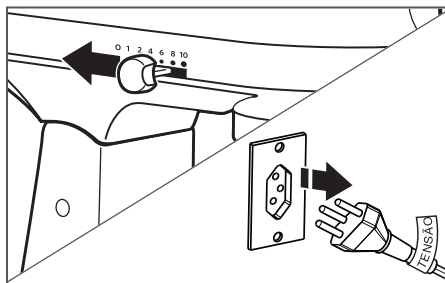
3 Insert attachment shaft housing into attachment hub, making certain that attachment power shaft fits into square attachment hub socket. It may be necessary to rotate attachment back and forth. When attachment is in proper position, the pin on the attachment will fit into the notch on the hub rim.



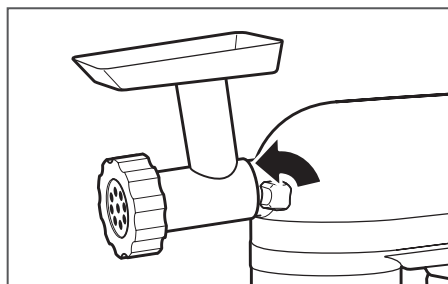
4 Tighten attachment knob by turning clockwise until attachment is completely secured to Stand Mixer.



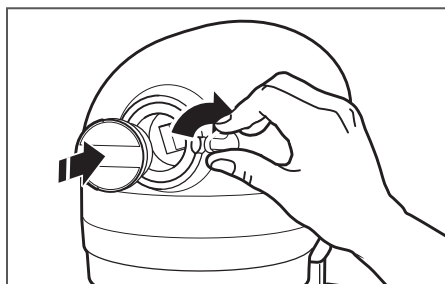
5 Plug into proper electrical outlet.



6 **To remove:** Turn speed control to "0". Unplug Stand Mixer.



7 Loosen attachment knob by turning it counterclockwise. Rotate attachment slightly back and forth while pulling it out.



8 Replace attachment hub cover. Tighten attachment knob by turning it clockwise.

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





TIPS FOR GREAT RESULTS

EGG WHITES

Place room-temperature egg whites in clean, dry bowl. Attach bowl and wire whip. To avoid splashing, gradually turn to designated speed and whip to desired stage.

AMOUNT	SPEED
1 egg white	GRADUALLY to 10
2 or more egg whites	GRADUALLY to 8

Whipping stages

With your KitchenAid Stand Mixer, egg whites whip quickly. Avoid over-whipping.

WHIPPED CREAM

Pour cold whipping cream into chilled bowl. Attach bowl and wire whip. To avoid splashing, gradually turn to designated speed and whip to desired stage.

AMOUNT	SPEED
less than 200 mL (3/4 cup)	GRADUALLY to 10
more than 200 mL (3/4 cup)	GRADUALLY to 8

Whipping stages

Watch cream closely during whipping. Because your KitchenAid Stand Mixer whips so quickly, there are just a few seconds between whipping stages.





TIPS FOR GREAT RESULTS

MIXING TIPS

Mixing time

Your KitchenAid Stand Mixer will mix faster and more thoroughly than most other electric mixers. Therefore, the mixing time in most recipes must be adjusted to avoid over-beating.

To help determine the ideal mixing time, observe the batter or dough and mix only until it has the desired appearance described in your recipe, such as "smooth and creamy." To select the best mixing speeds, use the "Speed control guide" section.

Adding ingredients

The standard procedure to follow when mixing most batters, especially cake and cookie batters, is to add:

1/3 dry ingredients

1/2 liquid ingredients

1/3 dry ingredients

1/2 liquid ingredients

1/3 dry ingredients

Use Speed 1 until ingredients have been blended. Then gradually increase to desired speed.

Always add ingredients as close to side of bowl as possible, not directly into moving beater. The pouring shield* can be used to simplify adding ingredients.

NOTE: If ingredients in very bottom of bowl are not thoroughly mixed, the beater is not far enough into the bowl. See the "Beater to bowl clearance" section.

Cake mixes

When preparing packaged cake mixes, use Speed 4 for medium speed and Speed 6 for high speed. For best results, mix for the time stated on the package directions.

Adding nuts, raisins, or candied fruits

Solid materials should be folded in the last few seconds of mixing on Speed 1. The batter should be thick enough to keep the fruit or nuts from sinking to the bottom of the pan during baking. Sticky fruits should be dusted with flour for better distribution in the batter.

Liquid mixtures

Mixtures containing large amounts of liquid ingredients should be mixed at lower speeds to avoid splashing. Increase speed only after mixture has thickened.

Kneading yeast doughs

Always use the dough hook to mix and knead yeast doughs. Use Speed 2 to mix or knead yeast doughs. Use of any other speed creates high potential for unit failure.


Do not use recipes calling for more than 900 g (7 cups) all-purpose flour or 800 g (6 cups) whole-wheat flour when making dough in a 4.3 L bowl.

Do not use recipes calling for more than 1 kg (8 cups) all-purpose flour or 800 g (6 cups) whole-wheat flour when making dough in a 4.8 L bowl.

*Included with select models only. Also available as an optional accessory.

CARE AND CLEANING

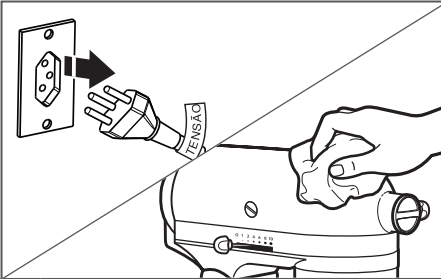
⚠ WARNING



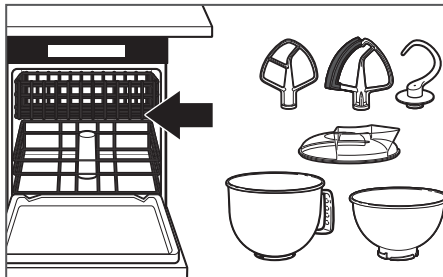
Electrical Shock Hazard

- Plug into an earthed outlet.
- Do not remove earth prong.
- Do not use an adapter.
- Do not use an extension cord.

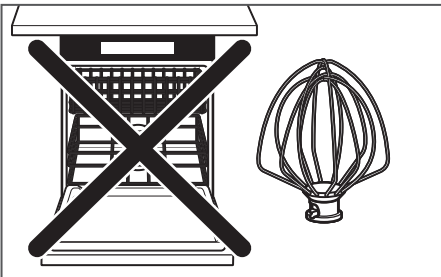
Failure to follow these instructions can result in death, fire, or electrical shock.



1 Always be sure to unplug Stand Mixer before cleaning. Wipe Stand Mixer with a soft, damp cloth. Do not use household/commercial cleaners. Wipe off beater shaft frequently, removing any residue that may accumulate. Do not immerse in water.



2 Bowl, pouring shield*, flat beater, Flex Edge beater*, and dough hook may be washed in a dishwasher. Or, clean them thoroughly in hot sudsy water and rinse completely before drying. Do not store beaters on shaft.



3 **IMPORTANT:** The standard wire whip is not dishwasher-safe. Clean it thoroughly in hot sudsy water and rinse completely before drying. Do not store wire whip on shaft.

NOTE: Stainless steel accessories are dishwasher-safe.

*Included with select models only. Also available as an optional accessory.



TROUBLESHOOTING

⚠ 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.

Please read the following before calling your service centre.

- 1.** The Stand Mixer may warm up during use. Under heavy loads with extended mixing time periods, you may not be able to comfortably touch the top of the unit. This is normal.
- 2.** The Stand Mixer may emit a pungent odor, especially when new. This is common with electric motors.
- 3.** If the flat beater hits the bowl, stop the Stand Mixer. See the "Beater to bowl clearance" section.

If your Stand Mixer should malfunction or fail to operate, please check the following:

- Is the Stand Mixer plugged in?
- Is the fuse in the circuit to the Stand Mixer in working order? If you have a circuit breaker box, be sure the circuit is closed.
- Turn off the Stand Mixer for 10-15 seconds, then turn it back on. If the Stand Mixer still does not start, allow it to cool for 30 minutes before turning it back on.
- If the problem is not due to one of the above items, see the "Warranty sheet".





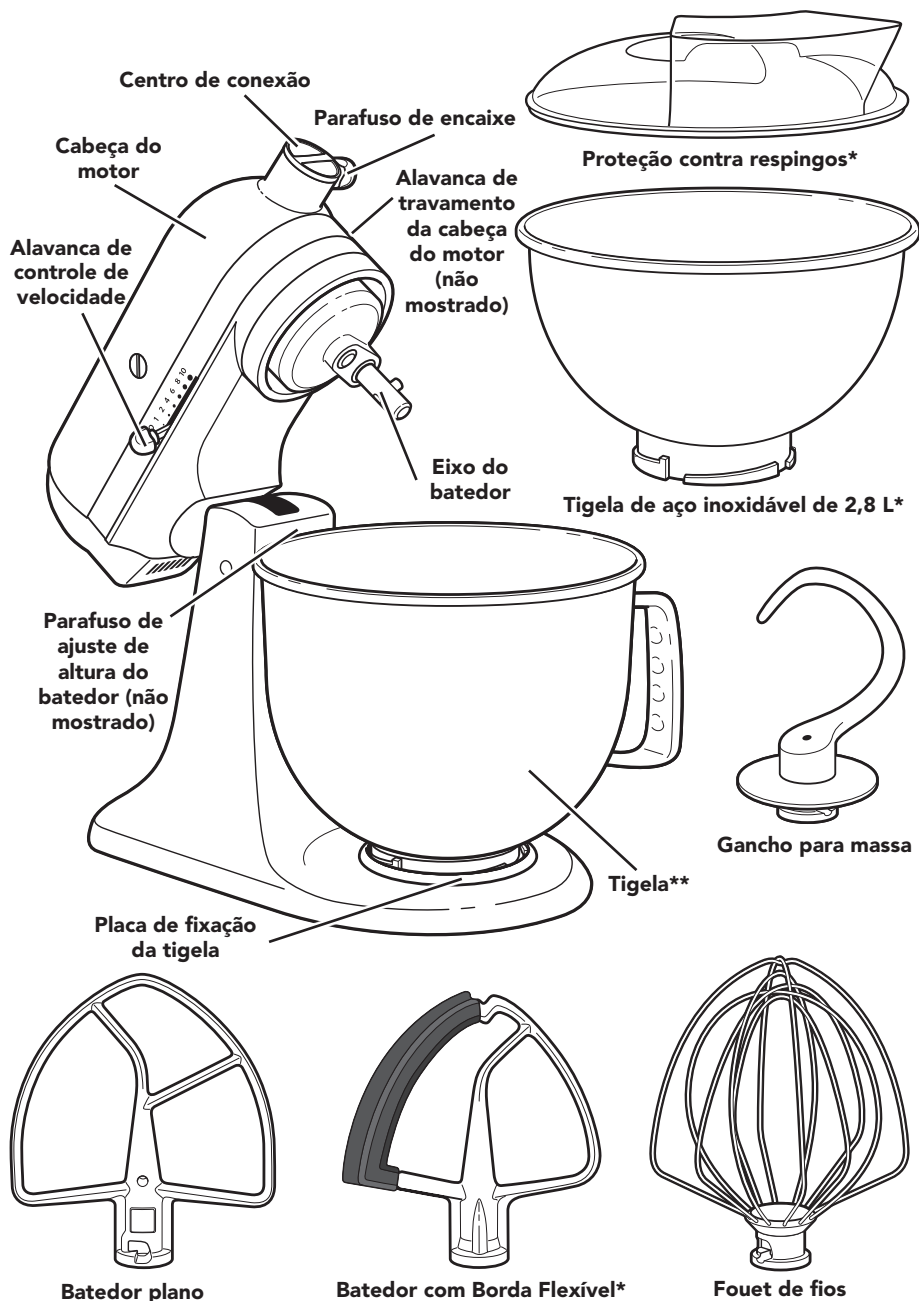
ÍNDICE

PEÇAS E FUNÇÕES	22
Peças e acessórios	22
SEGURANÇA DA BATEDEIRA	23
Instruções importantes de segurança	23
Requisitos elétricos.....	26
USANDO A BATEDEIRA.....	27
Guia de controle de velocidade	27
Guia de acessórios.....	28
Anexando/removendo a tigela.....	28
Elevando/abaixando a cabeça do motor	29
Anexando/removendo o batedor plano, batedor de Borda Flexível*, fouet de fios ou gancho para massa	29
Espaço entre o batedor e a tigela.....	31
Colocando/removendo a proteção contra respingos*.....	31
Usando a proteção contra respingos*.....	32
Operando o controle de velocidade	33
Anexos opcionais.....	33
DICAS PARA ÓTIMOS RESULTADOS.....	35
CUIDADOS E LIMPEZA	37
RESOLUÇÃO DE PROBLEMAS.....	38

*Incluído apenas com os modelos selecionados. Também disponível como um acessório opcional.

PEÇAS E FUNÇÕES

PEÇAS E ACESSÓRIOS



*Incluído apenas com os modelos selecionados. Também disponível como um acessório opcional.

**O design e material da tigela depende do modelo da Batedeira Stand Mixer.



SEGURANÇA DA BATEDEIRA

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.

INSTRUÇÕES IMPORTANTES DE SEGURANÇA

Quando utilizar aparelhos eletrodomésticos, precauções básicas de segurança sempre devem ser seguidas, incluindo as que seguem:

1. Leia todas as instruções. O uso incorreto pode resultar em acidentes.
2. Este aparelho não se destina à utilização por pessoas (inclusive crianças) com capacidades físicas, sensoriais ou mentais reduzidas, ou por pessoas com falta de experiência e conhecimento, a menos que tenham recebido instruções referentes à utilização do aparelho ou estejam sob a supervisão de uma pessoa responsável pela sua segurança.
3. Crianças devem ser vigiadas para assegurar que elas não estejam brincando com o aparelho.
4. Se o cabo de alimentação estiver danificado, ele precisa ser substituído pelo fabricante, sua autorizada ou pessoa igualmente qualificada, para se evitar uma situação de perigo.
5. Nunca abandone o aparelho em funcionamento.



SEGURANÇA DA BATEDEIRA

6. Para evitar risco de choque elétrico, não coloque a batedeira, o cabo de alimentação ou o plugue dentro da água ou outros líquidos.
7. Retire o plugue da tomada quando a batedeira não estiver em uso, antes de colocar ou retirar peças, e antes de limpar.
8. Evite o contato com as partes móveis. Mantenha as mãos, cabelos e roupas, assim como espátulas e outros utensílios longe dos acessórios durante o funcionamento para reduzir o risco de acidentes e danos à batedeira.
9. Não opere nenhum aparelho com o cabo de alimentação ou plugue danificado, após o aparelho apresentar defeito ou caso tenha sido derrubado ou danificado de qualquer forma. Leve o aparelho à Assistência Técnica Autorizada mais próxima para que seja examinado, consertado ou para ajustes elétricos ou mecânicos.
10. Não deixe o cabo de alimentação pender da borda da mesa ou do balcão.
11. O uso de acessórios não recomendados ou vendidos pela KitchenAid pode causar incêndios, choques elétricos ou lesões.
12. Não utilize a Batedeira em áreas externas.
13. Remova o batedor plano, Fouet de fios ou gancho para massa da Batedeira antes de lavá-la.
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. Consulte a seção “Cuidado e Limpeza” para obter instruções sobre a limpeza da superfície que entra em contato com o alimento.
16. Este aparelho deve ser utilizado no ambiente doméstico e em aplicações semelhantes, como:
 - áreas de cozinha de funcionários em lojas, escritórios ou outros ambientes de trabalho;
 - fazendas;
 - por clientes em hotéis, motéis e outros tipos de ambientes residenciais;
 - ambientes de pousada com alojamento e café da manhã.

LEMBRE-SE DESSAS INSTRUÇÕES



SEGURANÇA DA BATEDEIRA

REQUISITOS ELÉTRICOS

⚠ ADVERTÊNCIA



Perigo de choque elétrico

Conecte a uma tomada aterrada.

Não remova o pino de aterramento.

Não utilize adaptadores.

Não utilize extensões.

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

Rede elétrica de 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, 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 eletricista habilitado.

Modelos: KEA26ABBNA, KEA26AEBNA

Tensão: 220 V~

Frequência: 60 Hz

Potência: 275 W

Modelos: KEA30 Series, KEA28AZBNA

Tensão: 220 V~

Frequência: 60 Hz

Potência: 300 W

Modelos: KEA33 Series, KEA28AZANA, KEA26ABANA, KEA26AEANA

Tensão: 127 V~

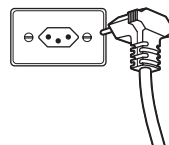
Frequência: 60 Hz

Potência: 275 W

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



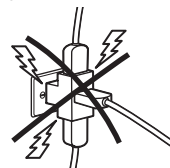
Antes de ligar seu dispositivo, verifique se a tensão da rede elétrica no local de instalação é a mesma indicada na etiqueta de dados técnicos do produto.



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 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.



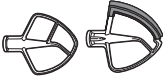
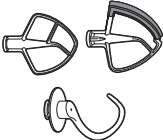






SEGURANÇA DA BATEDEIRA

- 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.

USANDO A BATEDEIRA

GUIA DE CONTROLE DE VELOCIDADE

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

OBSERVAÇÃO: A alavanca de controle de velocidade pode ser definida entre as velocidades listadas na tabela acima para obter velocidades de 3, 5, 7 e 9 se um ajuste de precisão for necessário. Não ultrapasse a Velocidade 2 ao preparar massas levedadas pois isso pode causar dano à Batedeira.





USANDO A BATEDEIRA

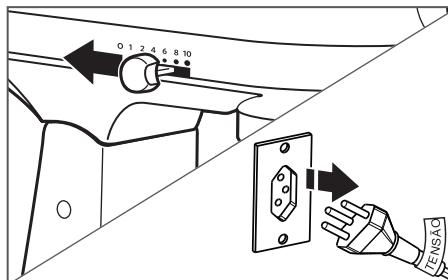
GUIA DE ACESSÓRIOS

ACESSÓRIO		USO
Batedor plano e batedor de Borda Flexível* para misturas normais e pesadas:		Bolos, coberturas cremosas, doces, cookies, massas para torta, biscoitos, bolos de carne, purês de batata
Fouet de fios para misturas que precisem incorporar ar:		Ovos, claras de ovos, creme de leite, coberturas fervendo, pão de ló, maionese, alguns doces
Gancho de massa para misturar e sovar massas levedadas:		Pães, pãezinhos, massa de pizza, pães doces

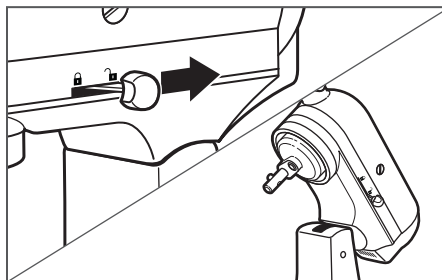
PORTUGUÊS

*Incluído apenas com os modelos selecionados. Também disponível como um acessório opcional.

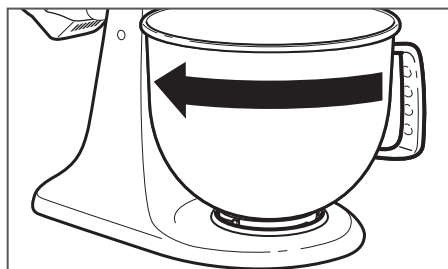
ANEXANDO/REMOVENDO A TIGELA



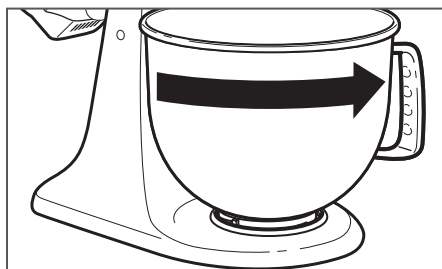
1 Para anexar a tigela: Coloque o controle de velocidade em "0". Desconecte a Batedeira da tomada.



2 Mantenha a alavanca de travamento na posição de destravada e incline o motor para trás.



3 Coloque a tigela sobre a placa de fixação da tigela. Vire a tigela cuidadosamente no sentido horário.



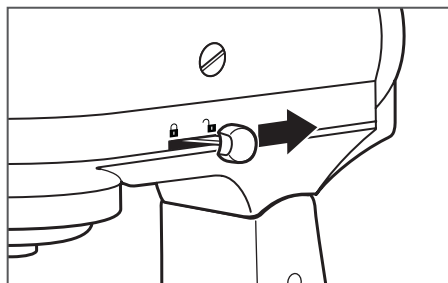
4 Para remover a tigela: Repita as etapas 1 e 2. Gire a tigela cuidadosamente no sentido anti-horário.





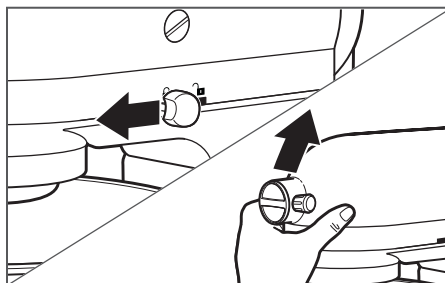
USANDO A BATEDEIRA

ELEVANDO/ABAIXANDO A CABEÇA DO MOTOR



1

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



2

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

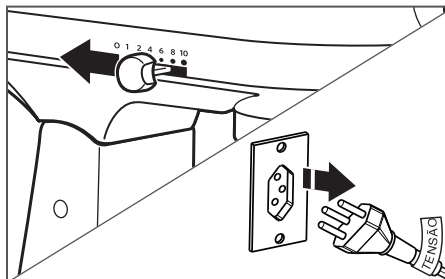
OBSERVAÇÃO: A cabeça do motor deve permanecer sempre na posição de travada quando a Batedeira estiver em uso.

ANEXANDO/REMOVENDO O BATEDOR PLANO, BATEDOR DE BORDA FLEXÍVEL*, FOUET DE FIOS OU GANCHO PARA MASSA

⚠ ADVERTÊNCIA

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

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



1

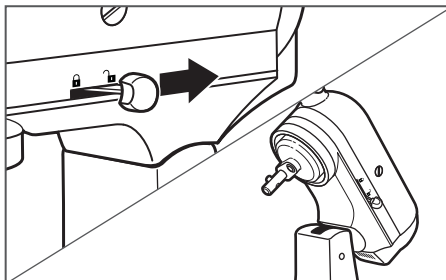
Para anexar acessórios: Coloque o controle de velocidade em "0". Desconecte a Batedeira da tomada.

*Incluído apenas com os modelos selecionados. Também disponível como um acessório opcional.

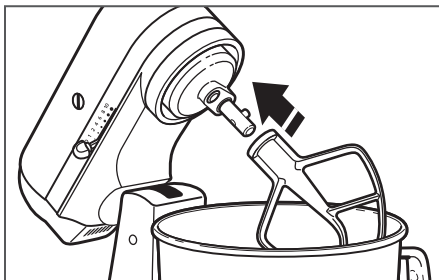




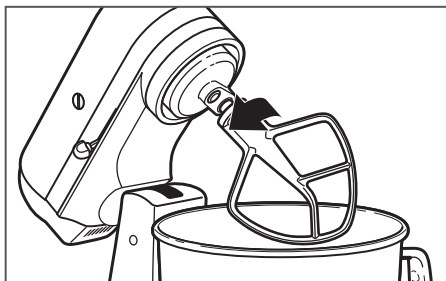
USANDO A BATEDEIRA



- 2** Mantenha a alavanca de travamento na posição de destravada e incline o motor para trás.



- 3** Deslize o acessório no eixo do batedor e pressione para cima o máximo possível. Então, gira o acessório para a direita, prendendo o acessório sobre o pino do eixo.



- 4** Para remover o acessório: Repita as etapas 1 e 2. Pressione o acessório para cima o máximo possível e gire para a esquerda. Então puxe o acessório do eixo do batedor.

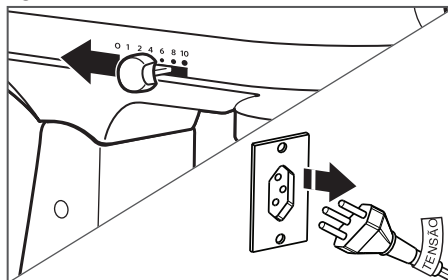
PORTUGUÊS



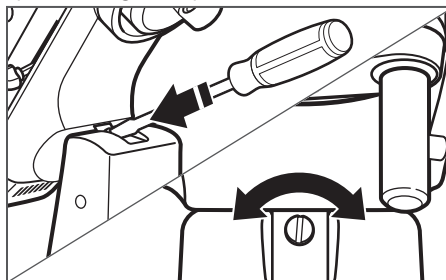
USANDO A BATEDEIRA

ESPAÇO ENTRE O BATEDOR E A TIGELA

Sua Batedeira é ajustada de fábrica para que o batedor plano fique próximo, mas não encoste, no fundo da tigela. Se, por algum motivo, o batedor plano encostar no fundo da tigela ou estiver muito distante da mesma, você pode corrigir o espaço facilmente.



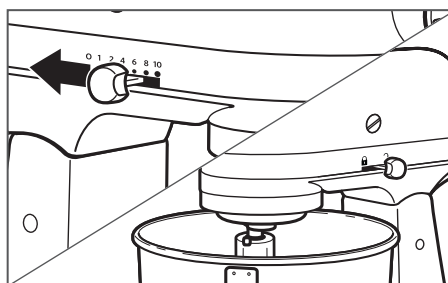
- 1 Coloque o controle de velocidade em "0". Desconecte a Batedeira da tomada.



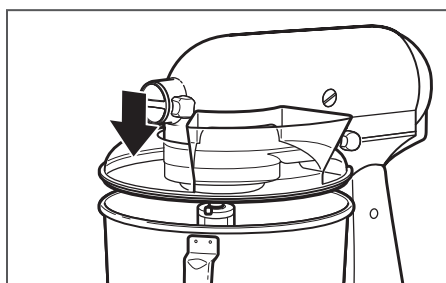
- 2 Levante a cabeça do motor. Gire o parafuso levemente no sentido anti-horário (esquerda) para subir o batedor plano ou no sentido horário (direita) para abaixar o batedor plano, para que ele fique próximo, mas não encoste, no fundo da tigela. Se você apertar muito o parafuso, a alavanca de travamento da tigela pode não acabar não sendo travada no lugar.

OBSERVAÇÃO: 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 pode desgastar o batedor os fios do fouet podem ser desgastados.

COLOCANDO/REMOVENDO A PROTEÇÃO CONTRA RESPINGOS*



- 1 Para colocar a proteção contra respingos: Coloque o controle de velocidade em "0". Desconecte a Batedeira da tomada. Anexe o acessório escolhido. Consulte a seção "Anexando/removendo o batedor plano, batedor de Borda Flexível*, fouet de fios ou gancho para massa".



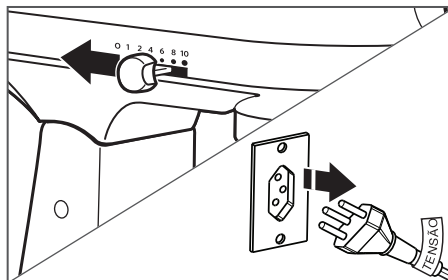
- 2 Na parte frontal da Batedeira, deslize a proteção contra respingos sobre a tigela até que a proteção esteja centralizada. A borda inferior da proteção deve se encaixar na tigela.

*Incluído apenas com os modelos selecionados. Também disponível como um acessório opcional.

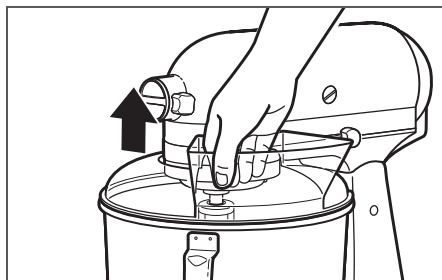




USANDO A BATEDEIRA



- 3** Para remover a proteção contra respingos: Coloque o controle de velocidade em "0". Desconecte a Batedeira da tomada.

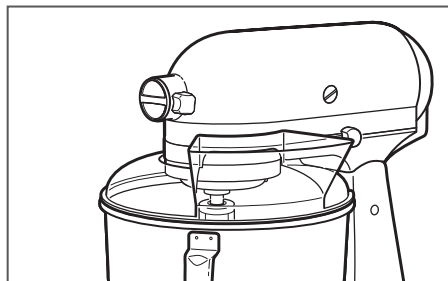


- 4** Suspenda a frente da proteção contra respingos para fora da borda da tigela e puxe para frente. Remova o anexo e tigela.

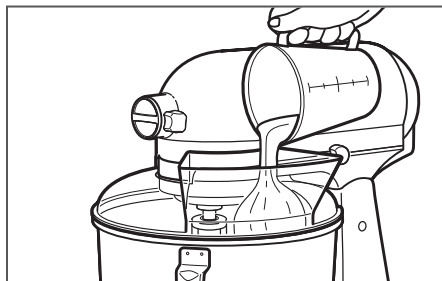
PORTUGUÊS

USANDO A PROTEÇÃO CONTRA RESPINGOS*

Use a proteção contra respingos para evitar que os ingredientes respinguem fora da tigela ao misturar, assim como para facilitar a adição de ingredientes na tigela durante a mistura.



- 1** Para obter melhores resultados, gire a proteção para que a cabeça do motor cubra a abertura em forma de U da proteção. A calha de adição ficará exatamente à direita do bocal de encaixe quando você estiver de frente para a Batedeira.



- 2** Adicione ingredientes na tigela pela abertura.

*Incluído apenas com os modelos selecionados. Também disponível como um acessório opcional.

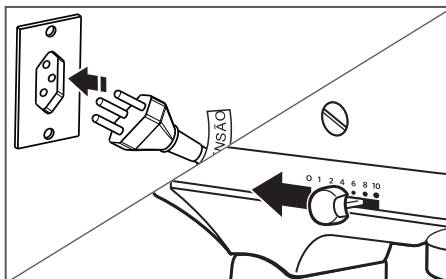




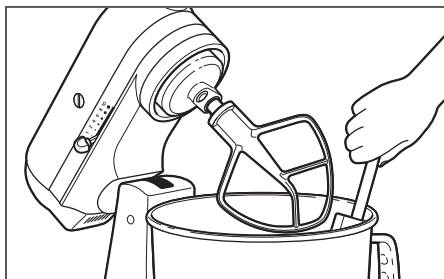
USANDO A BATEDEIRA

OPERANDO O CONTROLE DE VELOCIDADE

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



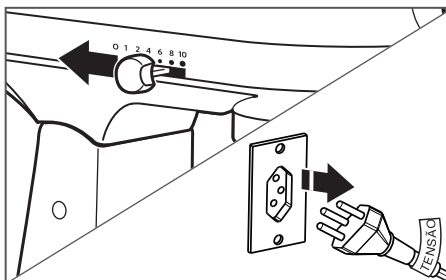
- 1 Conecte a Batedeira na tomada elétrica adequada. Sempre a alavanca de controle de velocidade na velocidade mais baixa ao iniciar, então vá aumentando gradualmente a velocidade para evitar que os ingredientes respinguem. Consulte a tabela de "Guia de controle de velocidade".



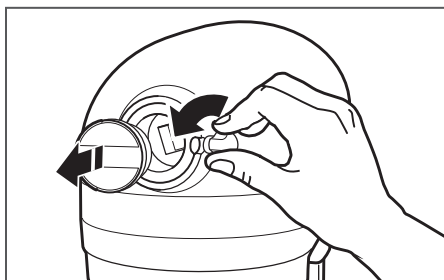
- 2 Não raspe a tigela enquanto a Batedeira está funcionando. A tigela e batedor são projetados para fornecer uma mistura homogênea sem a necessidade de ser raspada com frequência. Raspar a tigela uma ou duas vezes durante a mistura normalmente é suficiente.

ANEXOS OPCIONAIS

A KitchenAid oferece uma ampla gama de acessórios opcionais, como moedores de alimentos ou acessórios para fazer massa. Eles podem ser acoplados ao centro de conexão da Batedeira, como mostrado aqui.



- 1 **Para anexar:** Coloque o controle de velocidade em "0". Desconecte a Batedeira da tomada.



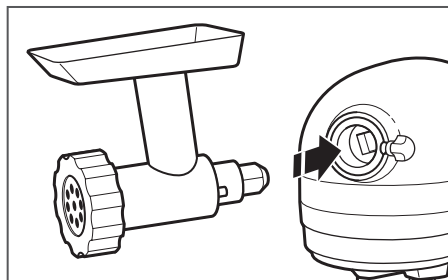
- 2 Solte o botão do anexo girando ele no sentido anti-horário. Remova a tampa do bocal de encaixe.





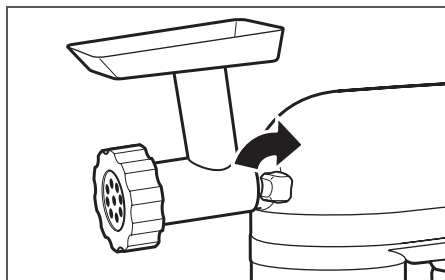
USANDO A BATEDEIRA

PORTUGUÊS



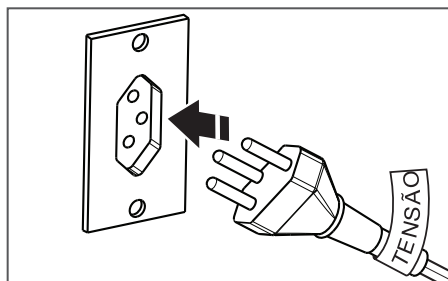
3

Insira o acessório no centro de conexão, certificando-se de que o eixo de acionamento do centro de conexão esteja encaixado na posição correta. Pode ser necessário girar o acessório para os lados. Quando o acessório estiver na posição adequada, o pino de encaixe do mesmo encaixará na abertura na borda do bocal.



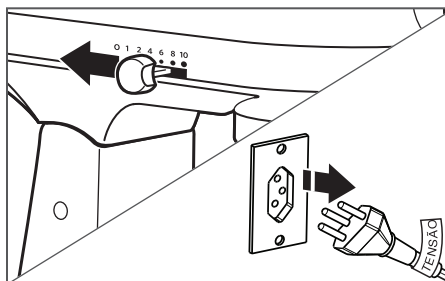
4

Gire manualmente o parafuso de encaixe girando ele no sentido horário até que o acessório esteja completamente preso na Batedeira.



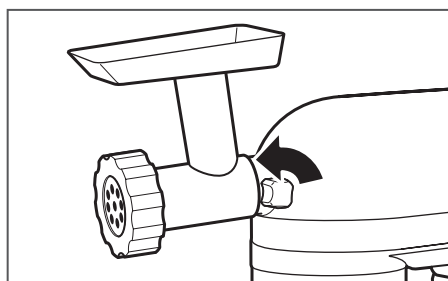
5

Conecte em uma tomada elétrica adequada.



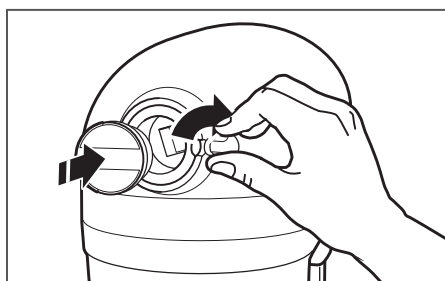
6

Para remover: Coloque o controle de velocidade em "0". Desconecte a Batedeira da tomada.



7

Solte o parafuso do centro de conexão girando ele no sentido anti-horário. Gire o acessório levemente para os lados enquanto o desconecta.



8

Reinstale a tampa do centro de conexão. Aperte o parafuso do centro de conexão girando ele no sentido horário.

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





DICAS PARA ÓTIMOS RESULTADOS

CLARAS DE OVOS

Adicione a clara em temperatura ambiente na tigela limpa e seca. Acople a tigela e fouet de fios. Para evitar respingos, aumente a velocidade gradualmente até a desejada e bata até o ponto desejado.

QUANTIDADE	VELOCIDADE
1 clara de ovo	GRADUALMENTE até 10
2 ou mais claras de ovos	GRADUALMENTE até 8

Pontos

Com sua Batedeira KitchenAid, as claras de ovos chegam ao ponto mais rapidamente. Evite bater demais.

CREME DE LEITE

Coloque o creme de leite na tigela resfriada. Anexe a tigela e fouet de fios. Para evitar respingos, aumente a velocidade gradualmente até a desejada e bata até o ponto desejado.

QUANTIDADE	VELOCIDADE
menos de 200 mL (3/4 copo)	GRADUALMENTE até 10
mais de 200 mL (3/4 copo)	GRADUALMENTE até 8

Pontos

Preste bastante atenção durante o processo, pois sua Batedeira KitchenAid bate tão rápido que os pontos são apenas divididos por segundos.





DICAS PARA ÓTIMOS RESULTADOS

DICAS DE USO

Tempo de mistura

Sua Batedeira KitchenAid misturará mais rapidamente e de maneira mais homogênea do que a maioria das outras batedeiras. Portanto, o tempo de mistura na maioria das receitas deve ser ajustada para evitar mistura excessiva.

Para ajudar a determinar o tempo de mistura ideal, observe a massa e misture até que tenha a aparência desejada descrita em sua receita, como um "macio e cremoso". Para selecionar a melhor velocidade de mistura, use a seção de "Guia de controle de velocidade".

Adicionando ingredientes

O procedimento padrão a ser seguido ao misturar a maioria das massas, especialmente de bolo e cookie, é adicionar:

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

Use a Velocidade 1 até que os ingredientes sejam misturados. Então aumente gradualmente até a velocidade desejada.

Sempre adicione os ingredientes o mais próximo possível das laterais da tigela, não diretamente na massa em movimento. A proteção contra respingo* pode ser utilizada para simplificar a adição de ingredientes.

OBSERVAÇÃO: Se os ingredientes bem no fundo da tigela não forem completamente misturados, o batedor não está próximo o suficiente da tigela. Consulte a seção "Espaço entre o batedor e a tigela".

Misturas para bolo

Ao preparar misturas para bolo de pacote, use a Velocidade 4 para velocidade média e Velocidade 6 para velocidade alta. Para obter melhores resultados, misture pelo tempo fornecido nas orientações na embalagem.

Adicionar nozes, passas ou frutas cristalizadas

Ingredientes sólidos devem ser misturados nos últimos segundos de mistura na Velocidade 1. A massa deve ser espessa o suficiente para evitar que as frutas ou nozes afundem na forma quando ela for assada. Frutas mais pegajosas devem ser polvilhadas com farinha para que se obtenha uma melhor distribuição na massa.

Misturas líquidas

Misturas que contêm grandes quantidades de ingredientes líquidos devem ser misturadas na velocidade mais baixa para que não respinguem. Só aumente a velocidade depois que a mistura estiver mais espessa.

Sovando massas levedadas

Sempre use o gancho de massa para misturar e sovar massas levedadas. Use a Velocidade 2 para misturar ou sovar massas levedadas. O uso de qualquer outra velocidade cria um alto potencial de falha da unidade.

Não use receitas que precisem de mais do que 900 g (7 copos) de farinha de trigo ou 800 g (6 copos) de farinha de trigo integral ao fazer massas em uma tigela de 4,3 L.

Não use receitas que precisem de mais do que 1 kg (8 copos) de farinha de trigo ou 800 g (6 copos) de farinha de trigo integral ao fazer massas em uma tigela de 4,8 L.

*Incluído apenas com os modelos selecionados. Também disponível como um acessório opcional.



CUIDADOS E LIMPEZA

⚠️ ADVERTÊNCIA



Perigo de choque elétrico

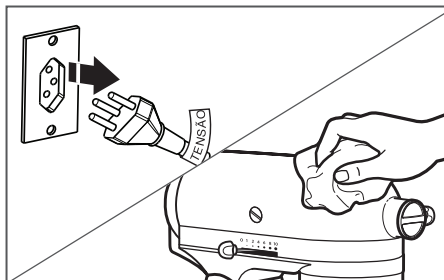
Conecte a uma tomada aterrada.

Não remova o pino de aterramento.

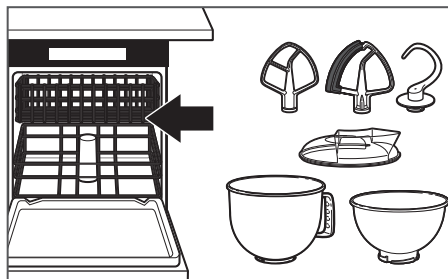
Não utilize adaptadores.

Não utilize extensões.

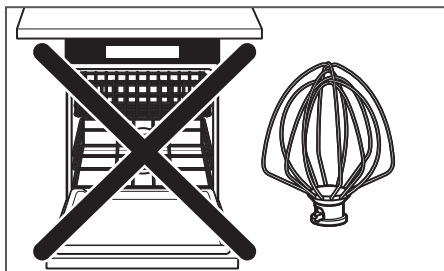
O não cumprimento dessas instruções pode resultar em morte, fogo ou choque elétrico.



1 Sempre se certifique de desconectar a Batedeira da tomada antes da limpá-la. Passe um pano úmido na Batedeira. Não use produtos de limpeza domésticos/comerciais. Limpe o eixo do batedor frequentemente para remover qualquer resíduo que possa ter se acumulado. Não mergulhe na água.



2 Tigela, proteção contra respingos*, batedor plano, batedor com Borda Flexível* e gancho para massa podem ser lavados em lava-louças. Ou, limpar completamente com água quente com sabão e enxaguar completamente antes de secar. Não armazene os batedores no eixo.



3 **IMPORTANTE:** O fouet de fios padrão não pode ir para a lava-louça. Limpar ele completamente com água quente com sabão e enxaguar completamente antes de secar. Não armazene o fouet de fios no eixo.

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

*Incluído apenas com os modelos selecionados. Também disponível como um acessório opcional.

RESOLUÇÃO 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.

Por favor, leia o seguinte antes de ligar para o centro de assistência.

1. A Batedeira pode aquecer durante o uso. Quando usada com carga pesada por um tempo mais prolongado, pode ser que você não consiga tocar de forma confortável na parte superior da unidade. Isso é normal.
2. A Batedeira pode emitir um odor pungente, especialmente quando nova. Isto é comum com motores elétricos.
3. Se o batedor elétrico encostar na tigela, pare a Batedeira. Consulte a seção "Espaço entre o batedor e a tigela".

Se a sua Batedeira funcionar de forma inadequada ou não funcionar, por favor, verifique o seguinte:

- A Batedeira está conectada na tomada?
- O fusível no circuito para a Batedeira está funcionando em ordem? Se você possui uma caixa de fusível, certifique-se de que o circuito esteja fechado.
- Desligue a Batedeira por 10-15 segundos, depois ligue novamente. Se a Batedeira continuar não ligando, deixe ela esfriar por 30 minutos antes de ligá-la novamente.
- Se o problema não estiver ocorrendo por conta de algum dos itens acima, consulte a seção "termo de garantia".

PORTUGUÊS

MODELO	KEA30	KEA33	KEA28	KEA26
Dimensão sem embalagem (A x L x P) (cm)	35,6 x 23,5 x 36,2			
Dimensão com embalagem (A x L x P) (cm)	41,3 x 40,6 x 27,9			
Volume (litros)	4,8		4,3	
Peso líquido (kg)	10			
Peso bruto (kg)	11,30			

©2019 Todos os direitos reservados.

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







KitchenAid

©2019 All rights reserved.
KITCHENAID and the design of the stand mixer are trademarks in the U.S. and elsewhere.
©2019 Todos os direitos reservados.
KITCHENAID e o design da batedeira são marcas comerciais nos EUA e em outros países.

W11330574A

02/19

