



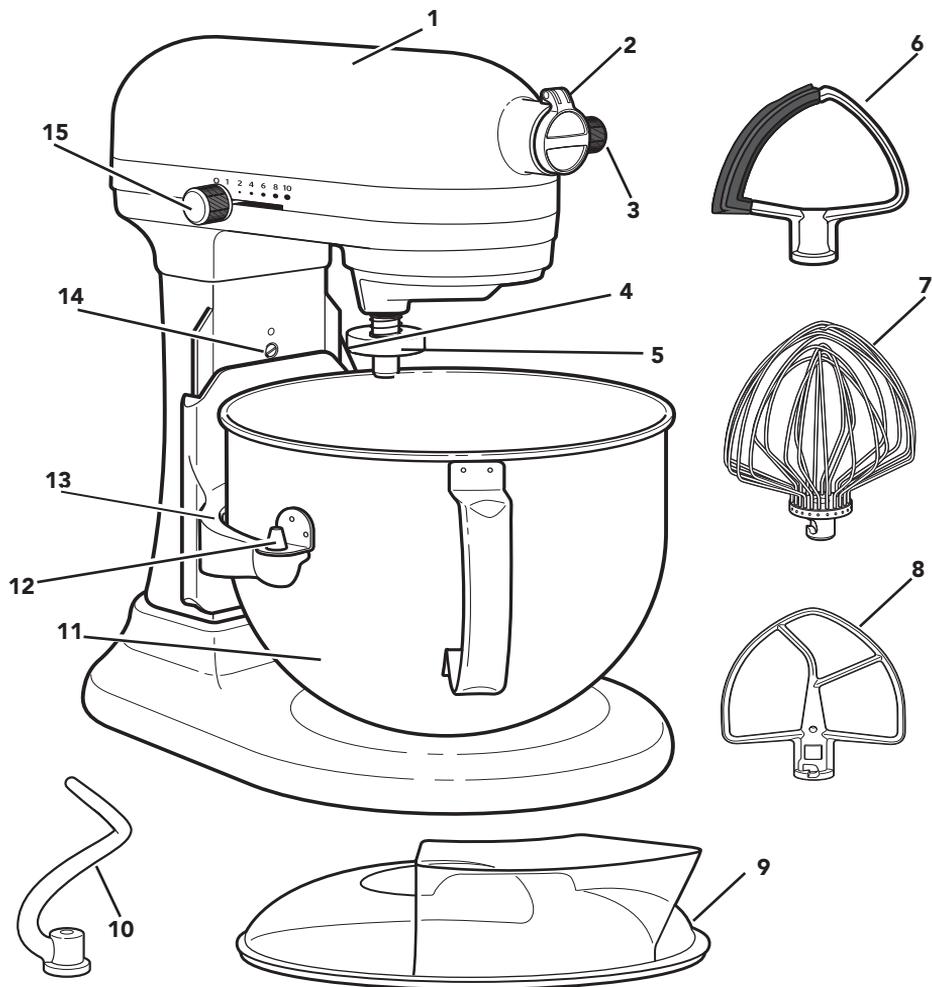
KitchenAid

Stand Mixer
Pro 600 5.7 L - KEC50C
Pro Line 6.9 L - KEC97A





PARTS AND FEATURES



- | | | | |
|---|---|----|--------------------------------|
| 1 | Motor Head | 8 | Flat Beater* |
| 2 | Attachment Hub (see the "Optional Attachments" section) | 9 | Pouring Shield** |
| 3 | Attachment Knob | 10 | Spiral Dough Hook* |
| 4 | Bowl Lift Lever (not shown) | 11 | Stainless Steel Bowl*** |
| 5 | Beater Shaft | 12 | Locating Pins |
| 6 | Flex Edge Beater**** | 13 | Bowl Support |
| 7 | Wire Whip* | 14 | Beater Height Adjustment Screw |
| | | 15 | Speed Control Lever |

* Style may vary depending on model.

** Accessory only included for Stand Mixer Pro Line (KEC97A). Not included for Stand Mixer Pro 600 (KEC50C).

*** Capacity and handle design vary by model.

**** Accessory not included for both models.





PRODUCT SAFETY

Your safety and the safety of others are very important.

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



This is the safety alert symbol.

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

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

⚠ DANGER

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

⚠ WARNING

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

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

IMPORTANT SAFEGUARDS

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

1. Read all instructions. Misuse of appliance may result in personal injury.
2. To protect against the risk of electrical shock do not put Stand Mixer in water or other liquid.
3. This appliance is not intended for use by persons, (including children), with reduced physical, sensory, or mental capabilities, or lack of experience and knowledge, unless they have been given supervision or instructions concerning use of the appliance by a person responsible for their safety.
4. Children should be supervised to ensure that they do not play with the appliance.
5. 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.
6. Never leave the appliance unattended while it is in operation.
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 is dropped or damaged in any manner. Contact the manufacturer at their customer service telephone number for information on examination, repair or adjustment.
10. The use of attachments not recommended or sold by KitchenAid may cause fire, electric shock, or injury.
11. Do not use the Stand Mixer outdoors.



PRODUCT SAFETY

12. Do not let the cord hang over edge of table or counter.
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. Do not use the Stand Mixer on or next to an electric or gas oven, or put it inside of a warm oven.
16. Do not use the Stand Mixer for anything other than its intended function as specified in this manual.
17. Do not use toxic products (alcohol, ammonia, stain removers, etc.) or steel sponges to clean the Stand Mixer. These products may damage the Stand Mixer or leave undesirable odors.
18. Refer to the "Care and Cleaning" section for instructions on cleaning the surfaces in contact with food.
19. 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

ELECTRICAL REQUIREMENTS

⚠ WARNING



Electrical Shock Hazard

Plug into an earthed outlet.

Do not remove earth prong.

Do not use an adapter.

Do not use an extension cord.

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

KEC97A3S Series, KEC50CVP Series

Volts: 220 V

Hertz: 60 Hz

Wattage: 500 W

KEC97A3A Series, KEC50CVA Series

Volts: 127 V

Hertz: 60 Hz

Wattage: 500 W

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

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





PRODUCT SAFETY

⚠ WARNING



Electrical Shock Hazard

Plug into an earthed outlet.

Do not remove earth prong.

Do not use an adapter.

Do not use an extension cord.

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

Residence mains:

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

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

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

Electric outlet:

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

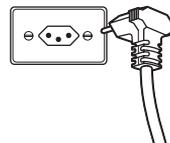
Your appliance power cord features a hexagon-shaped plug, 10A, per ABNT (NBR 14136).

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

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



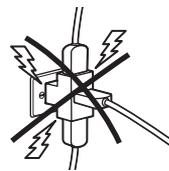
Before operating this appliance, make sure the main voltage at the installation site is the same as indicated on product technical data label.



This information is also included on the label attached to your appliance's cord near the plug.

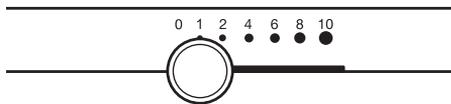
IMPORTANT:

- If it is necessary to convert your 127V appliance to 220V, use a 1.0 KVA stabiliser.
- If it is necessary to convert your 220V appliance to 127V, use a 1.0 KVA stabiliser.
- Never plug your appliance into multiplug adapters with another appliance in the same socket. Do not use an extension cord. This type of connection may cause electrical overload in the mains, and can damage the appliance and could cause a fire. The appliance should be plugged into its own outlet.
- In case of oscillation in mains voltage, install an automatic voltage stabiliser with minimum rating of 1500 Watts between the appliance and the socket.
- If the cord of this appliance is damaged, it must be replaced. Contact your nearest authorised KitchenAid Customer Care Centre.





SPEED CONTROL GUIDE



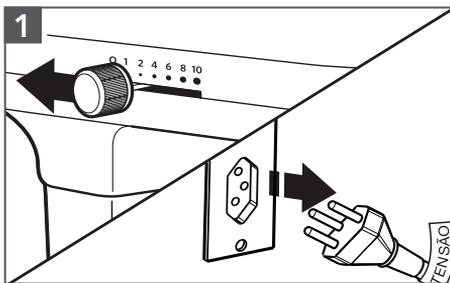
Speed	Attachment	Action	Description
1	Flat Beater, Flex Edge Beater	Stirring	For slow stirring, combining, mashing, starting all mixing procedures. Use to add flour and dry ingredients to batter, and to add liquids to dry ingredients. Do not use Speed 1 to mix or knead yeast doughs.
2	Flat Beater, Flex Edge Beater, Spiral Dough Hook	Slow Mixing, Kneading	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	Flat Beater, Flex Edge Beater, Wire Whip	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	Flat Beater, Flex Edge Beater, Wire Whip	Beating, Creaming.	For medium-fast beating (creaming) or whipping. Use to finish mixing cake, doughnut, and other batters. High speed for cake mixes.
8-10	Wire Whip	Fast Beating, Whipping, Fast Whipping	For whipping cream, egg whites, and boiled frostings. For whipping small amounts of cream, egg whites or for final whipping of mashed potatoes.

NOTE: Use Speed 2 to mix or knead yeast doughs. Use of any other speed creates high potential for Stand Mixer failure. The dough hook efficiently kneads most yeast dough within 4 minutes.

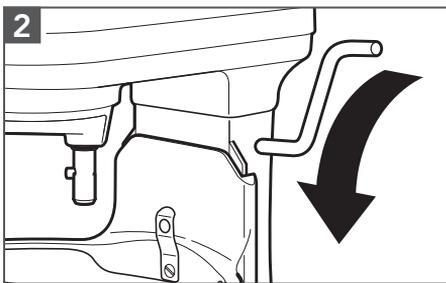




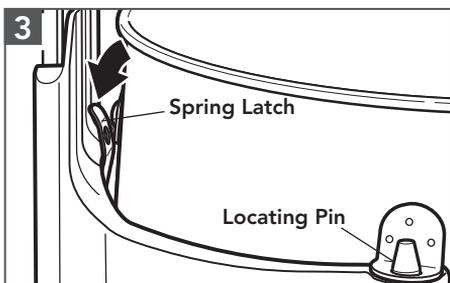
PRODUCT ASSEMBLY



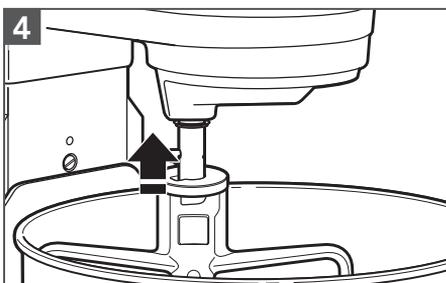
1 Turn the speed control to "0" (OFF).
Unplug the Stand Mixer.



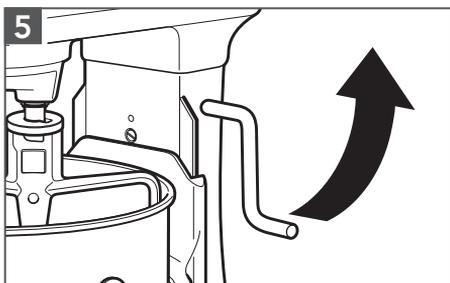
2 Place bowl lift lever in down position.



3 **To attach the Bowl:** Fit the bowl supports over locating pins and press down on back of the bowl until bowl pin snaps into spring latch.



4 **To attach the accessory:** Slip the accessory onto the shaft. Turn to hook it over the pin on the shaft.



5 **To raise the Bowl:** Rotate the bowl lift lever to the straight up position. The bowl must always be in the raised position when mixing.

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



PRODUCT ASSEMBLY

! WARNING

Electrical Shock Hazard



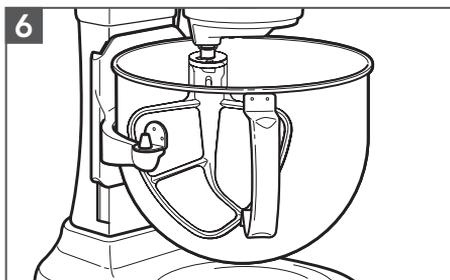
Plug into an earthed outlet.

Do not remove an earth prong.

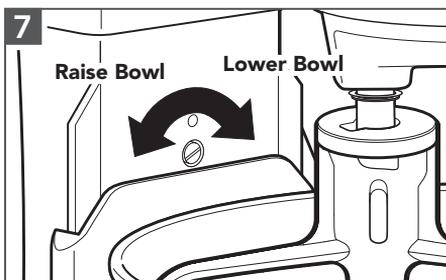
Do not use an adapter.

Do not use an extension cord.

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



Test the beater to bowl clearance: Plug the Stand Mixer into a grounded 3 prong outlet. Turn Stand Mixer ON and test each speed, making sure the beater does not touch the bowl during operation. If the beater is too far away from the bottom or is hitting the bowl, proceed to next step to make adjustments.

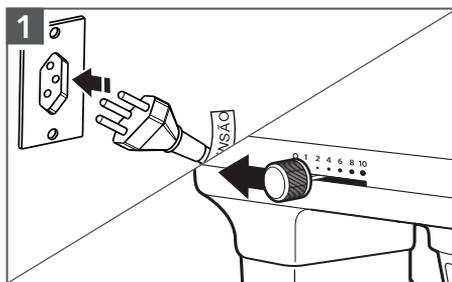


(OPTIONAL): To adjust beater to bowl clearance: Lower the bowl to the down position. Turn the screw slightly counterclockwise (left) to raise the beater, or clockwise (right) to lower it. Adjust the beater so that it just clears the surface of the bowl. Check again the clearance of the beater to the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

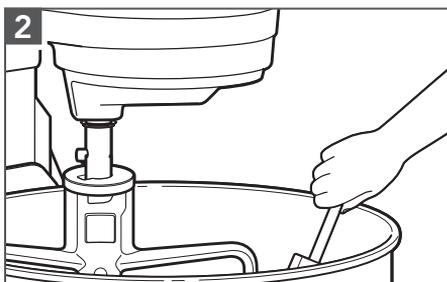
IMPORTANT: When properly adjusted, the flat beater will not strike on the bottom or side of the bowl. If the flat beater or the wire whip is so close that it strikes the bottom of the bowl, the coating may wear off the flat beater (for coated beaters) or wires on the wire whip may wear.



PRODUCT USAGE



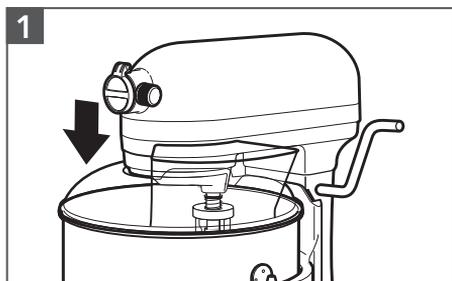
1 Plug the Stand Mixer into a proper electrical outlet. Start with lower speed to avoid splashing and increase it gradually. Refer to the "Speed Control Guide".



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

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 **To attach the Pouring Shield*:** Slide the pouring shield from the front of the Stand Mixer over the bowl. The bottom rim of the pouring shield* fits inside of the bowl.



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

*Accessory only included for Stand Mixer Pro Line (KEC97A). Not included for Stand Mixer Pro 600 (KEC50C).

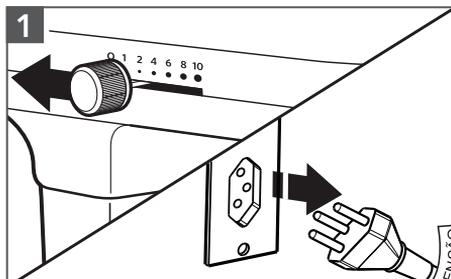




PRODUCT USAGE

OPTIONAL ATTACHMENTS

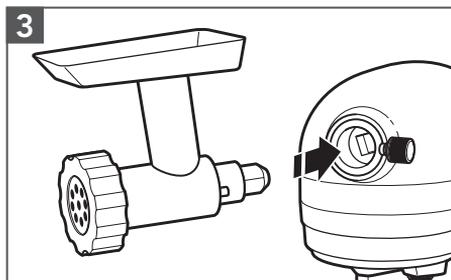
KitchenAid offers a wide range of optional attachments such as Food Grinders or Pasta Makers. They may be attached to the Stand Mixer attachment power shaft, as shown here.



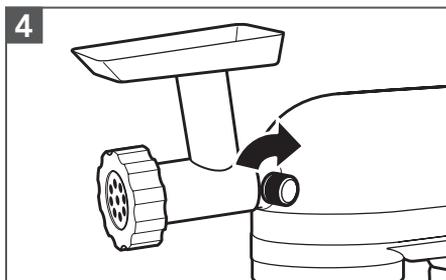
1 Turn the speed control to "0" (OFF). Unplug the Stand Mixer.



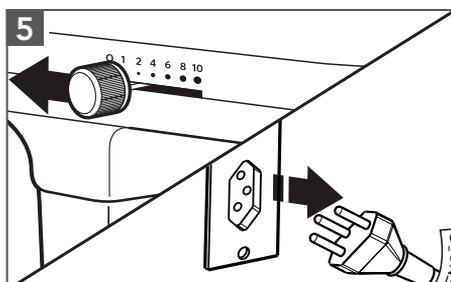
2 Flip up hinged attachment hub cover to open.



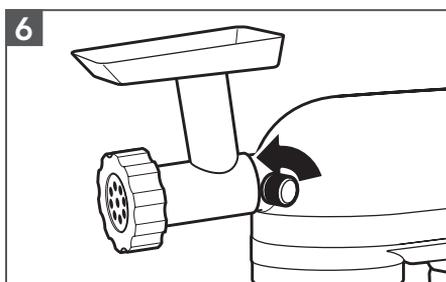
3 Insert attachment into attachment hub, making certain that attachment power shaft fits into the square attachment hub socket.



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



5 **To remove:** Turn speed control to "0" (OFF) and then unplug the Stand Mixer.



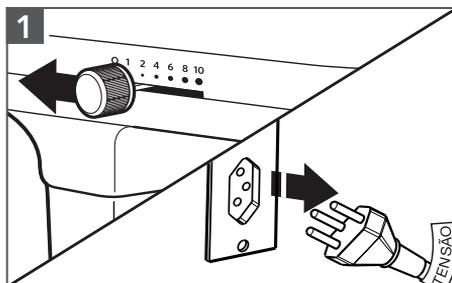
6 Loosen attachment knob by turning it counterclockwise. Rotate attachment slightly back and forth while pulling it out.

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

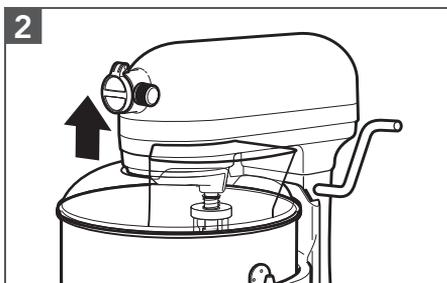




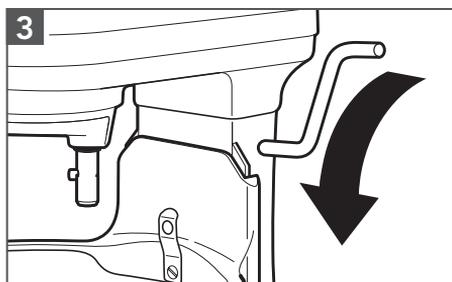
PRODUCT DISASSEMBLY



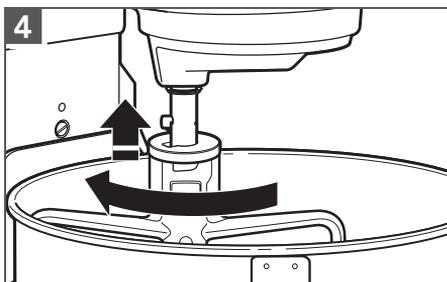
1 Turn the speed control to "0" (OFF). Unplug the Stand Mixer.



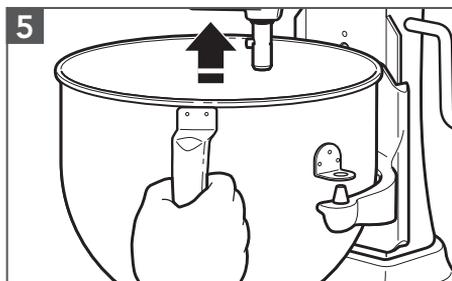
2 **Remove Pouring Shield:** Lift the front of the pouring shield* clear of the rim of the bowl. Pull away from the Stand Mixer.



3 Place bowl lift lever in down position.



4 **Remove the accessory:** Press accessory upward and turn to the left. Pull down the accessory from beater shaft.



5 **To remove Bowl:** Grasp the bowl handle and lift it straight up and off the locating pins.

CARE AND CLEANING

⚠️ WARNING



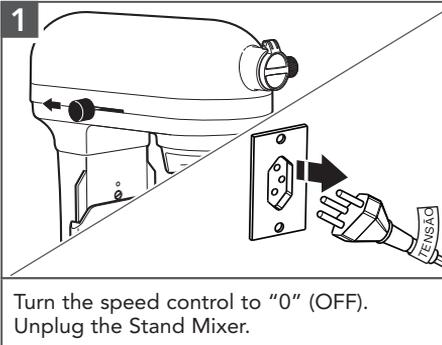
Electrical Shock Hazard
Plug into an earthed outlet.
Do not remove earth prong.
Do not use an adapter.
Do not use an extension cord.
Failure to follow these instructions can result in death, fire, or electrical shock.

⚠️ WARNING

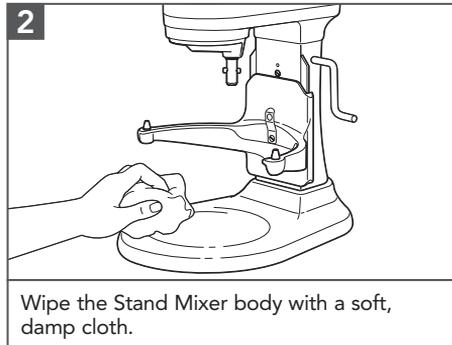
ELECTRICAL SHOCK HAZARD
ALWAYS BE SURE TO UNPLUG MIXER BEFORE CLEANING TO AVOID POSSIBLE ELECTRICAL SHOCK.

Wipe mixer with a damp cloth. **DO NOT IMMERSE IN WATER.** Wipe off beater shaft frequently, removing any residue that may accumulate.

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



1 Turn the speed control to "0" (OFF). Unplug the Stand Mixer.

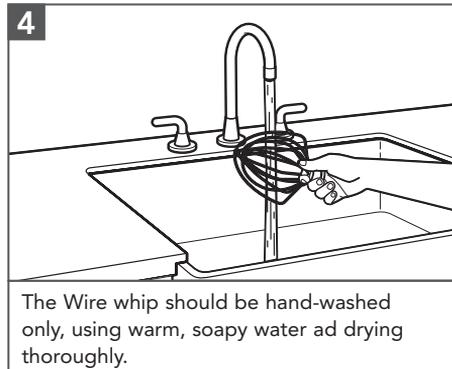


2 Wipe the Stand Mixer body with a soft, damp cloth.

NOTE: Stainless steel accessories are dishwasher-safe.



3 The following parts are dishwasher-safe, top rack only: Bowl, pouring shield*, flat beater, Flex Edge beater, and dough hook.



4 The Wire whip should be hand-washed only, using warm, soapy water and drying thoroughly.

*Accessory only included for Stand Mixer Pro Line (KEC97A). Not included for Stand Mixer Pro 600 (KEC50C).



TROUBLESHOOTING GUIDE

⚠ WARNING

Electrical Shock Hazard



Plug into an earthed outlet.

Do not remove an earth prong.

Do not use an adapter.

Do not use an extension cord.

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

Problem	Solution
If Stand Mixer warms up during use:	Under heavy loads with extended mixing time periods, you may not be able to comfortably touch the top of the Stand Mixer. This is normal.
If Stand Mixer emits a pungent odor during initial use:	This is normal. This is common with electric motors.
If the flat beater hits the bowl:	Stop the Stand Mixer. See the "Beater to bowl clearance" section and adjust the beater to bowl clearance.
The speed control lever does not move smoothly or easily:	To move the speed control lever with ease, lift slightly up as you move it across the settings in either direction.
If your Stand Mixer should fail to operate, please check the following:	Is the Stand Mixer plugged in?
	Is the fuse in the circuit to the Stand Mixer in working order? If you have a circuit breaker box, be sure the circuit is closed.
	Turn off the Stand Mixer for 10-15 seconds, then turn it back on. If the Stand Mixer still does not start, allow it to cool for 30 minutes before turning it back on.

Note: If the problem cannot be corrected, See the "Warranty and Service" section. Do not return the Stand Mixer to the retailer; retailers do not provide service.



TECHNICAL INFORMATION

Model	KEC50	KEC97A
Dimensions without packaging (H x W x D) (mm)	417 x 338 x 371	417 x 338 x 371
Dimensions with packaging (H x W x D) (mm)	493 x 338 x 439	493 x 338 x 439
Volume (liters)	5.7	6.9
Net Weight (kg)	11.3	11.3
Gross Weight (kg)	13.6	13.6

ENVIRONMENTAL ISSUES

Packaging

KitchenAid uses packaging that comes apart easily and is made of recyclable materials.

Therefore, it is preferred that all parts of the packaging (styrofoam pads, plastic bags, and cardboard) be disposed of responsibly and taken to a recycling facility.

Product

This product is constructed from recyclable and/or reusable materials. When discarding this product, take it to an appropriate collection center specializing in the recycling of electrical and electronic equipment.

Disposal

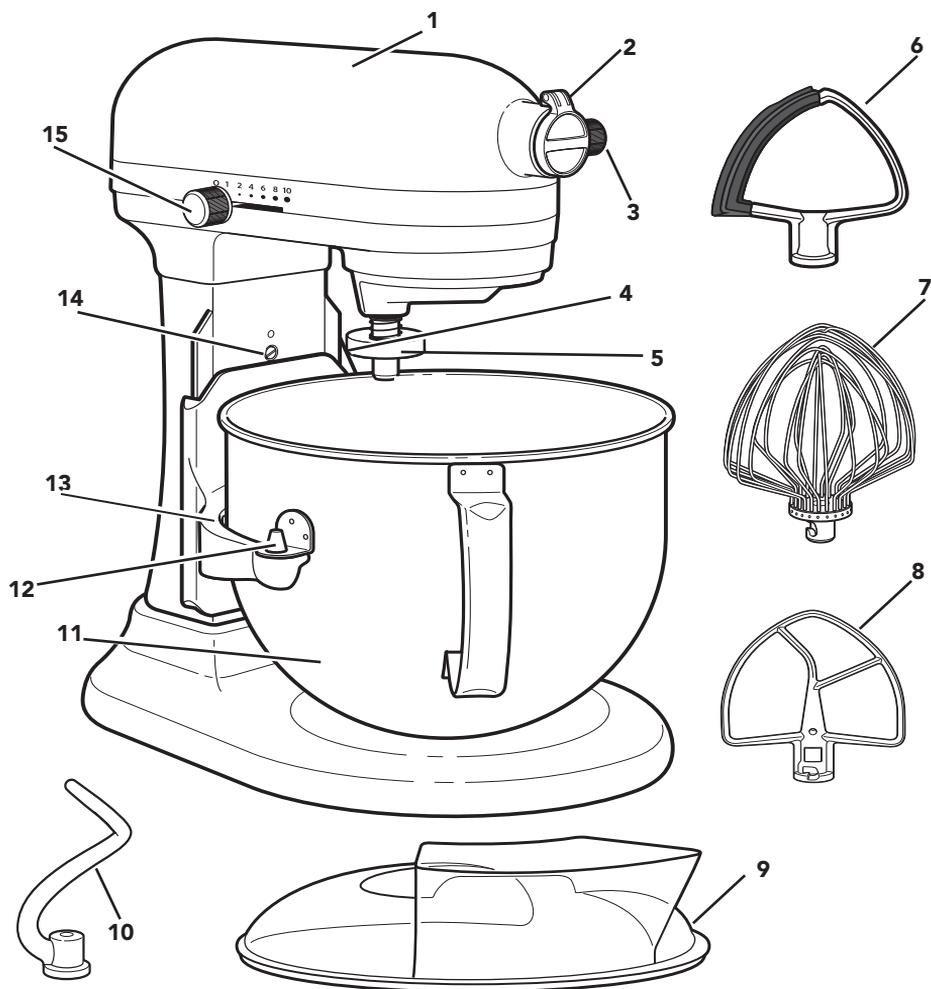
Disposal of this product must be in full compliance with local authority regulations governing waste disposal to ensure proper handling.

©2019 All rights reserved.

KITCHENAID and the design of the stand mixer are trademarks in the U.S. and elsewhere.



PEÇAS E CARACTERÍSTICAS



PORTUGUÊS

- | | | | |
|---|---|----|---|
| 1 | Cabeça do motor | 8 | Batedor plano* |
| 2 | Conector de acessórios (ver seção "Acessórios opcionais") | 9 | Proteção contra respingos** |
| 3 | Parafuso de encaixe | 10 | Gancho espiral para massa* |
| 4 | Alavanca de elevação de tigela (não mostrada) | 11 | Tigela de aço inoxidável *** |
| 5 | Eixo do batedor | 12 | Pinos de localização |
| 6 | Batedor com Borda Flexível**** | 13 | Suporte de tigela |
| 7 | Fouet de fios* | 14 | Parafuso de ajuste de altura do batedor |
| | | 15 | Alavanca de controle de velocidade |

*O estilo pode variar dependendo do modelo.

**Acessório comercializado apenas em conjunto com a batedeira Stand Mixer Pro Line (KEC97A). Não faz parte dos acessórios comercializados em conjunto com a batedeira Stand Mixer Pro 600 (KEC50C).

***A capacidade e o design da alça (suporte manual) da tigela podem variar entre os diferentes modelos da batedeira.

**** Acessório não comercializado em conjunto com as batedeiras objeto deste manual.

SEGURANÇA DO PRODUTO

A sua segurança e a de terceiros é muito importante.

Este manual e o seu produto contém muitas mensagens importantes de segurança. Sempre leia e siga as mensagens de segurança.



Este é o símbolo de alerta de segurança. Este símbolo alerta sobre situações que podem trazer risco a sua vida, ferimentos a você ou a terceiros. Todas as mensagens de segurança virão após o símbolo de alerta de segurança e a palavra “PERIGO” ou “ADVERTÊNCIA”. Estas palavras significam:

⚠ PERIGO

Existe risco de você perder a vida ou de ocorrerem danos graves se as instruções não forem seguidas imediatamente.

⚠ ADVERTÊNCIA

Existe risco de você perder a vida ou de ocorrerem danos graves se as instruções não forem seguidas.

Todas as mensagens de segurança mencionam qual é o risco em potencial, como reduzir a chance de se ferir e o que pode acontecer se as instruções não forem seguidas.

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, seu agente de assistência autorizado ou pessoas igualmente qualificadas, a fim de se evitar uma situação de perigo.
5. Para evitar risco de choque elétrico, não coloque a batedeira, o cabo de alimentação ou o plugue dentro da água ou outros líquidos.
6. Nunca abandone o equipamento enquanto ele estiver em funcionamento.
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.



SEGURANÇA DO PRODUTO

10. O uso de acessórios não recomendados ou vendidos pela KitchenAid pode causar incêndios, choques elétricos ou lesões.
11. Não use o produto em ambientes externos.
12. Não deixe o cabo de alimentação pender da borda da mesa ou do balcão.
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. Não coloque a batedeira sobre ou próxima de um fogão a gás ou elétrico, ou dentro de um forno aquecido.
16. Não use o aparelho para outros fins além dos especificados neste manual.
17. Nunca utilize produtos tóxicos (amoníaco, álcool, removedores, etc.) e nem esponja de aço ou escovas, na limpeza da sua batedeira. Estes produtos podem danificá-la ou deixar odores desagradáveis. Evite também o contato destes produtos com a sua batedeira, pois poderão danificá-la.
18. Consulte a seção “Manutenção e Limpeza” para obter instruções sobre como limpar as superfícies em contato com os alimentos.
19. 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.

GUARDE ESTAS INSTRUÇÕES.



SEGURANÇA DO PRODUTO

REQUISITOS ELÉTRICOS

⚠ ADVERTÊNCIA



Perigo de choque elétrico

Conecte a uma tomada aterrada.

Não remova o pino de aterramento.

Não utilize adaptadores.

Não utilize extensões.

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

KEC97A3S Series, KEC50CVP Series

Tensão: 220 V

Frequência: 60 Hz

Potência: 500 W

KEC97A3A Series, KEC50CVA Series

Tensão: 127 V

Frequência: 60 Hz

Potência: 500 W

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

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

A potência é determinada pelo acessório que desempenha maior potência. Outros acessórios recomendados podem baixar significativamente a potência.





SEGURANÇA DO PRODUTO

⚠️ ADVERTÊNCIA



Perigo de choque elétrico

Conecte a uma tomada aterrada.

Não remova o pino de aterramento.

Não utilize adaptadores.

Não utilize extensões.

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

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 electricista especializado para instalá-lo.

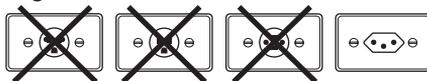
Conexão à tomada:

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

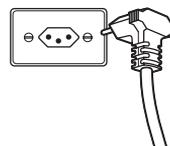
O plugue do cabo de alimentação da seu dispositivo em formato sextavado, 10A, conforme ABNT (NBR 14136).

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 electricista habilitado.

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



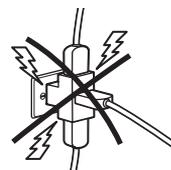
Antes de ligar seu dispositivo, verifique se a tensão da rede elétrica no local de instalação é a mesma indicada na etiqueta de dados técnicos do produto.



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

IMPORTANTE:

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

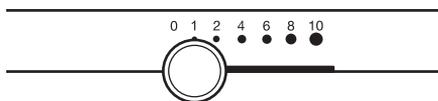


PORTUGUÊS





GUIA DE CONTROLE DE VELOCIDADE



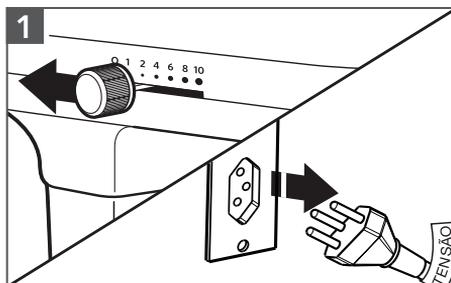
Velocidade	Acessórios	Ação	Descrição
1	Batedor plano, Batedor com Borda Flexível	Mexer	Para misturar, combinar e triturar lentamente: início de todos os procedimentos de mistura. Utilizada para adicionar farinha e ingredientes secos à massa, líquidos aos ingredientes secos e misturar massas pesadas. Não utilize a velocidade 1 para misturar e amassar massas com fermentos.
2	Batedor plano, Batedor com Borda Flexível, Gancho espiral para massa	Mistura Lenta, Amassar	Para bater, triturar e agitar em velocidade mais rápida. Usada para bater massas pesadas, doces, purês de batatas, legumes, misturar manteiga ou gordura à farinha, bater massas finas ou moles, misturar e amassar massas com fermentos.
4	Batedor plano, Batedor com Borda Flexível, Fouet de fios	Misturando, Batendo	Para misturar massas semi-pesadas, como cookies. Usada para misturar açúcar e manteiga ou gordura, e acrescentar açúcar às claras em neve para merengue. Velocidade média para misturas de bolos.
6	Batedor plano, Batedor com Borda Flexível, Fouet de fios	Bater, Homogeneizar	Para bater e misturar, para formar creme em velocidade média a alta. Usada para finalizar misturas de bolos, rosquinhas e outras massas. Velocidade alta para misturas de bolos.
8-10	Fouet de fios	Bater Rápido, Mexer, Misturar Rápido	Para aerar cremes, claras em neve e merengues. Para aerar pequenas quantidades de cremes, claras em neve ou purê de batatas.

NOTA: Utilize a velocidade 2 para misturar ou amassar massas com fermentos. O uso de outra velocidade pode gerar uma mistura não homogênea. O batedor em gancho é eficiente para amassar massas com fermentos em apenas 4 minutos.

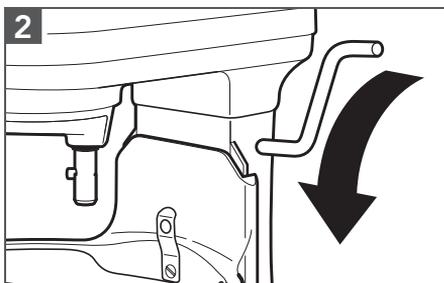




MONTAGEM DO PRODUTO



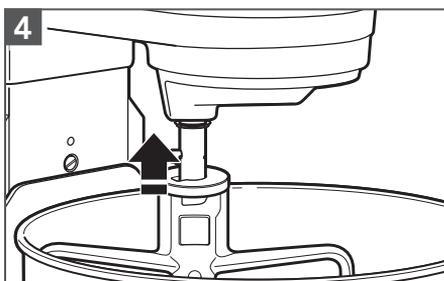
1 Gire o controle da velocidade para "0" (OFF). Desligue a batedeira Stand Mixer.



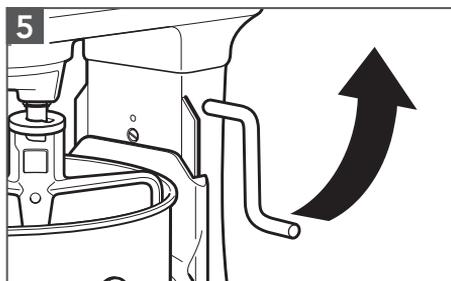
2 Coloque a alavanca de levantamento da tigela na posição baixa.



3 **Para encaixar a tigela:** Encaixe os suportes da tigela sobre os pinos de localização e pressione a parte traseira da tigela até que o pino da tigela se encaixe na trava de mola.



4 **Para encaixar o acessório:** Deslize o acessório no eixo. Vire para o prender sobre o pino no eixo.



5 **Para levantar a taça:** Rode a alavanca de levantamento da tigela para a posição reta. A tigela deve estar sempre levantada durante a mistura.

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





MONTAGEM DO PRODUTO

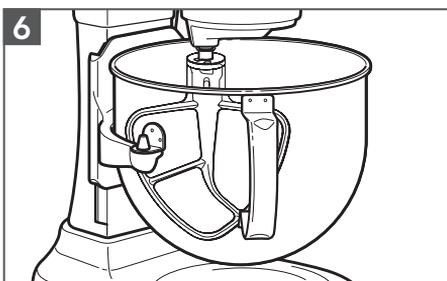


⚠️ ADVERTÊNCIA

Perigo de choque elétrico

Conecte a uma tomada aterrada.
Não remova o pino de aterramento.
Não utilize adaptadores.
Não utilize extensões.

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



Teste o batedor quanto à distância para a tigela: Ligue a Stand Mixer numa tomada aterrada de 3 pinos. Ligue a Stand Mixer e teste cada velocidade, verificando se o batedor não toca na tigela durante essa operação. Se o batedor estiver muito longe do fundo ou encostar na tigela, passe para a etapa seguinte para realizar os ajustes.



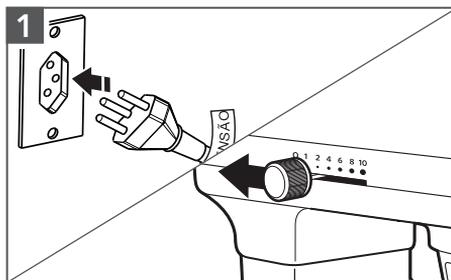
(OPCIONAL): Para ajustar o batedor quanto à distância para a tigela: Abaixue totalmente a tigela. Gire levemente o parafuso no sentido anti-horário (esquerda) para levantar o batedor ou no sentido horário (direito) para abaixá-lo. Ajuste o batedor para que apenas toque na superfície da tigela. Verifique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

IMPORTANTE: Quando ajustado adequadamente, o batedor plano não encostará no fundo ou nos lados da tigela. Se o batedor plano ou a vara de arame estiver tão perto que encoste no fundo da tigela, o revestimento poderá desgastar o batedor plano (para batedores revestidos) ou os fios da vara de arame.

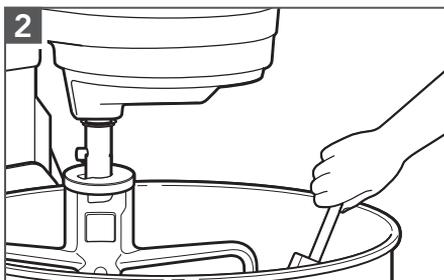




UTILIZAÇÃO DO PRODUTO



1 Ligue a Stand Mixer numa tomada elétrica adequada. Comece com uma velocidade mais baixa para evitar respingos e vá aumentando gradualmente. Consulte o "Guia de Controle da Velocidade".

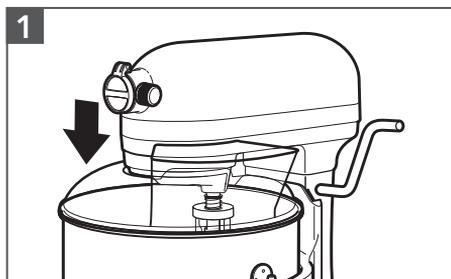


2 Não raspe a tigela durante a operação. Raspar a tigela uma ou duas vezes durante a mistura normalmente é suficiente.

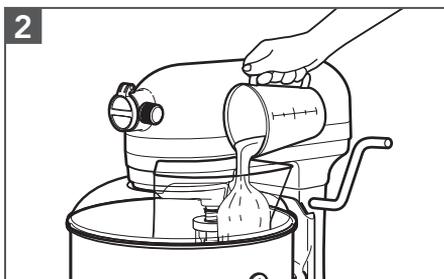
PORTUGUÊS

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 encaixar a proteção contra respingos*: Deslize o protetor de derramamento da frente do misturador da base sobre a tigela. A borda inferior da proteção contra respingos* se encaixa dentro da tigela.



2 Adicione ingredientes na tigela pela calha de adição.

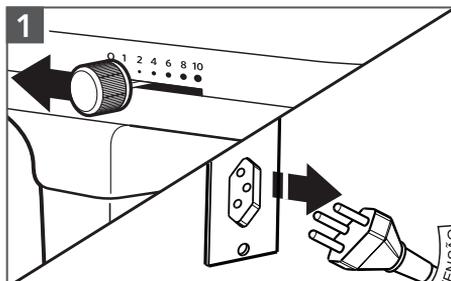
* Acessório comercializado apenas em conjunto com a batedeira Stand Mixer Pro Line (KEC97A). Não faz parte dos acessórios comercializados em conjunto com a batedeira Stand Mixer Pro 600 (KEC50C).



UTILIZAÇÃO DO PRODUTO

ANEXOS OPCIONAIS

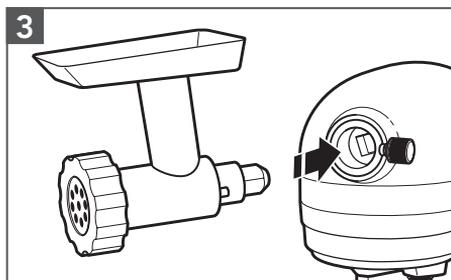
A KitchenAid oferece uma ampla gama de acessórios opcionais, como moedores de alimentos ou preparadores de massas. Eles podem ser anexados ao eixo de acionamento de anexos da Batedeira Stand Mixer, como mostrado aqui.



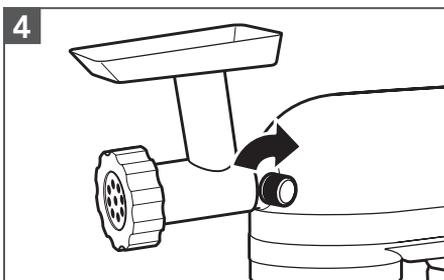
1 Gire o controle da velocidade para "0" (OFF). Desligue a batedeira Stand Mixer.



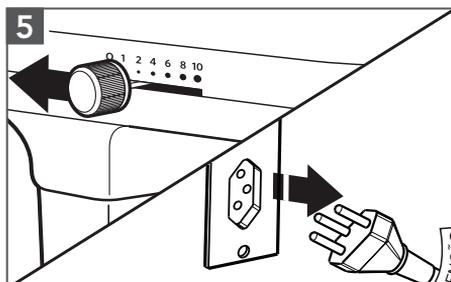
2 Vire a tampa da armação de encaixe com dobradiça para abrir.



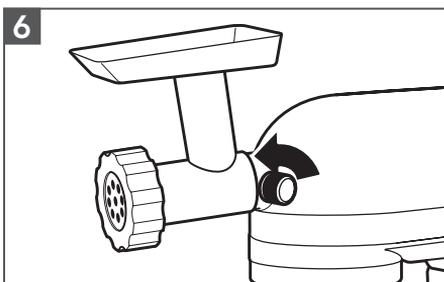
3 Insira o acessório na armação de encaixe, certificando-se de que o eixo de alimentação elétrica do acessório se acopla ao soquete quadrado da armação de encaixe.



4 Aperte o botão do acessório girando-o no sentido horário até que o acessório esteja bem encaixado à Stand Mixer.



5 **Para remover:** Gire o controle da velocidade para "0" (OFF) e depois desligue a batedeira Stand Mixer.

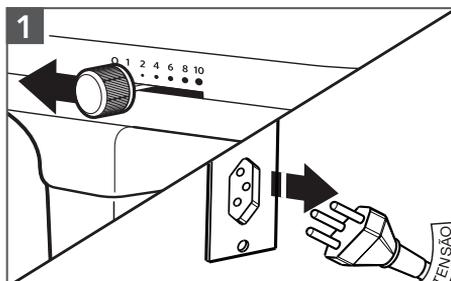


6 Solte o botão do anexo girando ele no sentido anti-horário. Gire o anexo levemente para frente e para trás enquanto o desconecta.

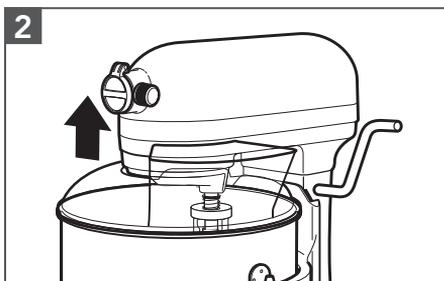
OBS: Consulte o Guia de Uso e Cuidados de cada anexo específico para obter as configurações de velocidade e tempo de operação recomendados.



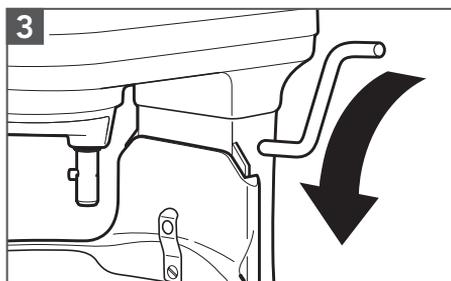
DESMONTAGEM DO PRODUTO



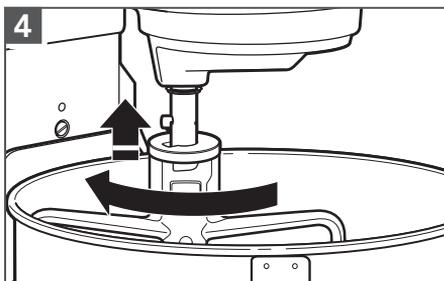
1 Gire o controle da velocidade para "0" (OFF). Desligue a batedeira Stand Mixer.



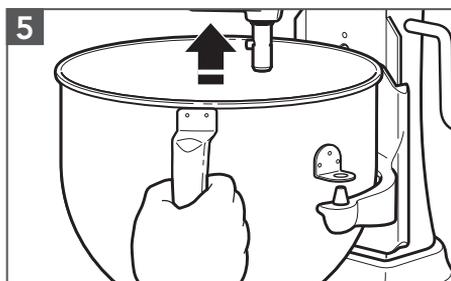
2 **Retire a proteção contra respingos:** Levante a frente da proteção contra respingos* para fora da borda da tigela. Extraia da Stand Mixer.



3 Coloque a alavanca de levantamento da tigela na posição baixa.



4 **Remova o acessório:** Pressione o acessório para cima e gire para a esquerda. Puxe o acessório do eixo do batedor.



5 **Para retirar a tigela:** Segure a alça da tigela e levante-a para cima e para fora dos pinos de localização.

PORTUGUÊS



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.

⚠️ ADVERTÊNCIA

PERIGO DE CHOQUE ELÉTRICO

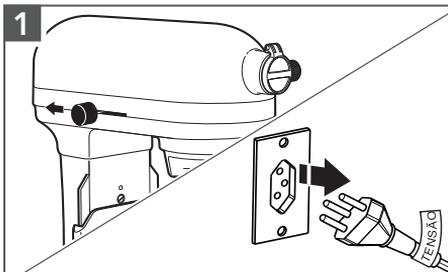
SEMPRE SE CERTIFIQUE DE DESCONECTAR A BATEDEIRA DA TOMADA ANTES DE LIMPÁ-LA PARA EVITAR RISCO DE CHOQUE ELÉTRICO.

Passes um pano úmido na Batedeira .

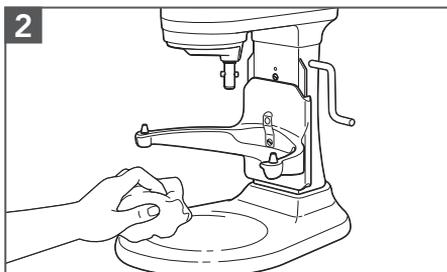
NÃO MERGULHE NA ÁGUA.

Limpe o eixo do batedor frequentemente para remover qualquer resíduo que possa ter se acumulado.

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



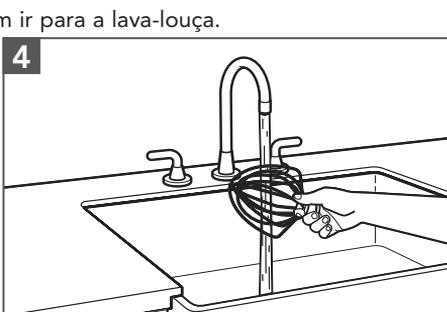
1 Gire o controle da velocidade para "0" (OFF). Desligue a batedeira Stand Mixer.



2 Limpe o corpo da Stand Mixer com um pano macio e umedecido.



3 As seguintes peças podem ser lavadas na máquina de lavar louça, somente no rack superior: Tigela, proteção contra respingos*, batedor plano, batedor Flex Edge e gancho para massa.



4 A vara de arame deve ser lavada apenas à mão, usando água morna e sabão e secando completamente.

* Acessório comercializado apenas em conjunto com a batedeira Stand Mixer Pro Line (KEC97A). Não faz parte dos acessórios comercializados em conjunto com a batedeira Stand Mixer Pro 600 (KEC50C).



GUIA PARA SOLUÇÃO DE PROBLEMAS



⚠️ ADVERTÊNCIA

Perigo de choque elétrico

Conecte a uma tomada aterrada.

Não remova o pino de aterramento.

Não utilize adaptadores.

Não utilize extensões.

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

PORTUGUÊS

Problema	Solução
Se a batedeira Stand Mixer ficar quente durante o uso:	Sob tarefas pesadas com longos períodos de tempo de mistura, talvez você não consiga tocar confortavelmente na parte superior da Stand Mixer. Isso é normal.
Se a batedeira emitir um odor pungente durante o uso inicial:	Isso é normal. Isto é comum com motores elétricos.
Se o batedor bater na tigela:	Pare a batedeira Stand Mixer. Consulte a seção “Folga do batedor para a tigela” e ajuste a folga do batedor para a tigela.
A alavanca de controle da velocidade não se move regularmente ou facilmente:	Para mover a alavanca de controle de velocidade com facilidade, levante-a levemente enquanto a move pelas configurações em qualquer direção.
Se a sua Stand Mixer apresentar alguma falha de funcionamento, verifique o seguinte:	A Batedeira Stand Mixer está conectada na tomada?
	O fusível no circuito para a Batedeira Stand Mixer está funcionando em ordem? Se você possuir uma caixa de fusível, certifique-se de que o circuito esteja fechado.
	Desligue a Batedeira Stand Mixer por 10-15 segundos, depois ligue novamente. Se a Batedeira Stand Mixer continuar não ligando, deixe ela esfriar por 30 minutos antes de ligá-la novamente.

OBS: Se o problema não puder ser resolvido, veja a seção “Garantia e Assistência Técnica”. Não devolva a batedeira Stand Mixer à loja, pois ela não presta a assistência técnica.





DADOS TÉCNICOS

MODELO	KEC50	KEC97A
Dimensão sem embalagem (A x L x P) (mm)	417 x 338 x 371	417 x 338 x 371
Dimensão com embalagem (A x L x P) (mm)	493 x 338 x 439	493 x 338 x 439
Volume (litros)	5.7	6.9
Peso líquido (kg)	11.3	11.3
Peso bruto (kg)	13.6	13.6

QUESTÕES AMBIENTAIS

Embalagem

A KitchenAid procura usar embalagens cujas partes sejam de fácil separação, bem como de materiais recicláveis. Portanto, as peças das embalagens (calços de isopor, sacos plásticos e caixa de papelão) devem ser descartadas de maneira consciente, sendo destinados, preferencialmente, a recicladores.

Produto

Este produto foi construído com materiais que podem ser reciclados e/ou reutilizados. Então, ao se desfazer deste produto, procure companhias especializadas em desmontá-lo corretamente.

Descarte

Ao descartar este produto, no final de sua vida útil, solicitamos que seja observada a legislação local existente e vigente em sua região, fazendo o descarte da forma mais correta possível.

©2019 Todos os direitos reservados.

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





TERMO DE GARANTIA

O seu produto KitchenAid é garantido contra defeitos de fabricação, pelo prazo de 12 meses, contado a partir da data da emissão da Nota Fiscal ou da entrega do produto, ao primeiro adquirente, sendo:

- Os 03 (três) primeiros meses, - garantia legal;
- Os 09 (nove) últimos meses, - garantia especial, concedida pela **Whirlpool S.A.**;

A garantia compreende a substituição de peças e mão-de-obra no reparo de defeitos devidamente constatados, pelo fabricante ou pelo **Serviço Autorizado KitchenAid**, como sendo de fabricação. Durante o período de vigência da garantia, o produto terá assistência técnica do **Serviço Autorizado KitchenAid**.

Apenas a Rede de Serviços Kitchen Aid, a Whirlpool S.A., ou à quem ela indicar, serão responsáveis pela constatação de defeitos e execução de reparos dentro do prazo de garantia. Neste caso, se defeitos constatados durante o prazo de garantia forem de fabricação, o fabricante se obriga a trocar as peças e/ou assistir gratuitamente o seu produto a partir da data da chamada. As garantias legal e/ou especial ficam automaticamente invalidadas se:

- Não forem observadas as orientações e recomendações do **Manual do Consumidor** quanto a utilização do produto;
- Na instalação do produto não forem observadas as especificações e recomendações do **Manual do Consumidor** quanto às condições para instalação do produto, tais como, nivelamento do produto, adequação do local para instalação, tensão elétrica compatível com o produto, etc;
- Na instalação, as condições elétricas e/ou hidráulicas e/ou de gás não forem compatíveis com a recomendada no **Manual do Consumidor** do produto;
- Tenha ocorrido mau uso, uso inadequado ou se o produto tiver sofrido alterações ou modificações estéticas e/ou funcionais, bem como, tiver sido realizado conserto por pessoas ou entidades não credenciadas pela

Whirlpool S.A.:

- Houver sinais de violação do produto, remoção e/ou adulteração do número de série ou da etiqueta de identificação do produto.

As garantias legal e/ou especial não cobrem:

- Despesas decorrentes e conseqüentes de instalação de peças e acessórios que não pertençam ao produto, mesmo aqueles comercializados pela **Whirlpool S.A.**, salvo os especificados para cada modelo no **Manual do Consumidor**;
- O Deslocamento do consumidor até a assistência técnica para eventuais consertos.
- Despesas com instalação do produto realizada por qualquer pessoas/empresas não credenciadas pela Whirlpool S.A., salvo os produtos com instalação gratuita informada no manual do Consumidor.
- Transporte do produto até o local definitivo da instalação.
- **Importante: NÃO NOS RESPONSABILIZAMOS POR VÍCIO DE SERVIÇOS PRESTADOS POR TERCEIROS.**
- Recomendamos que no ato da entrega, confira seu produto na presença do transportador. Verifique a qualidade da entrega, a quantidade, se o produto está de acordo com a compra e a descrição da Nota Fiscal que o acompanha. Caso exista qualquer problema, recuse o produto, registre o motivo no verso da Nota Fiscal e entre em contato com o responsável pelo serviço de entrega.
- Defeitos estéticos (produtos riscados ou amassados) ou com falta de peças internas ou externas de produtos vendidos em saldões ou produtos de mostruário. Esses produtos têm garantia de 12 meses apenas para defeitos funcionais não discriminados na nota fiscal de compra do produto.





TERMO DE GARANTIA

- Problemas de oxidação/ferrugem causados pelos seguintes fatores:
 1. **Instalação em ambientes de alta concentração salina tais como regiões litorâneas;**
 2. **Instalações em ambientes onde o produto esteja exposto a outros produtos químicos ácidos ou alcalinos que possam agredir a pintura do mesmo;**
 3. **Utilização de produtos químicos inadequados para limpeza. Os produtos de limpeza são indicados no Manual de Consumidor.**
- Despesas por processos de inspeção e diagnóstico, incluindo a avaliação na visita do técnico, que determinem que a falha no produto foi causada por motivo não coberto por esta garantia;
- Orientação de uso cuja explicação esteja presente no Manual do Consumidor ou em etiquetas orientativas que acompanham o produto não serão cobradas.
- Falhas no funcionamento do produto decorrentes da falta de fornecimento ou problemas e/ou insuficiência no fornecimento de energia elétrica, água ou gás na residência, tais como: oscilações de energia elétrica superiores ao estabelecido no **Manual do Consumidor**, pressão de água insuficiente para o ideal funcionamento do produto;
- Serviços e/ou despesas de manutenção e/ou limpeza do produto;
- Falhas no funcionamento normal do produto decorrentes da falta de limpeza e excesso de resíduos, ou ainda, decorrentes da existência de objetos em seu interior, estranhos ao seu funcionamento e finalidade de utilização;
- Produtos ou peças que tenham sido danificados em consequência de remoção, manuseio, quedas ou atos e efeitos decorrentes da natureza, tais como relâmpago, chuva, inundação, etc.;

A garantia especial não cobre:

- Todo e qualquer vício de fabricação aparente e de fácil constatação. Somente a garantia de 90 dias cobre vício de fabricação aparente.
- Peças sujeitas ao desgaste natural, descartáveis ou consumíveis, peças móveis ou removíveis em uso normal, tais como, lâmpadas, filtros, botões de comando, puxadores, bem como, a mão-de-obra utilizada na aplicação das peças e as consequências advindas dessas ocorrências.

Considerações Gerais:

A **Whirlpool S.A.** não autoriza nenhuma pessoa ou entidade a assumir em seu nome, qualquer outra responsabilidade relativa à garantia de seus produtos além das aqui explicitadas.

A **Whirlpool S.A.** reserva-se o direito de alterar características gerais, técnicas e estéticas de seus produtos, sem aviso prévio.

Este Termo de Garantia é válido para produtos vendidos e instalados no território brasileiro.

Para a sua tranquilidade, preserve e mantenha este Manual com o Termo de Garantia, e Nota Fiscal de Compra do produto sempre à mão.

Whirlpool S.A.
Unidade de Eletrodomésticos
Atendimento ao Consumidor
Rua Olympia Semeraro nº 675 - Jardim Santa Emilia
CEP 04183-901 - São Paulo - SP - Caixa postal 5171
Capitais e regiões metropolitanas: 4004 1759
Demais localidades: 0800 722 1759







KitchenAid

©2019 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 da batadeira são marcas comerciais nos EUA e em outros países.

W11395148A

10/19

