



KitchenAid

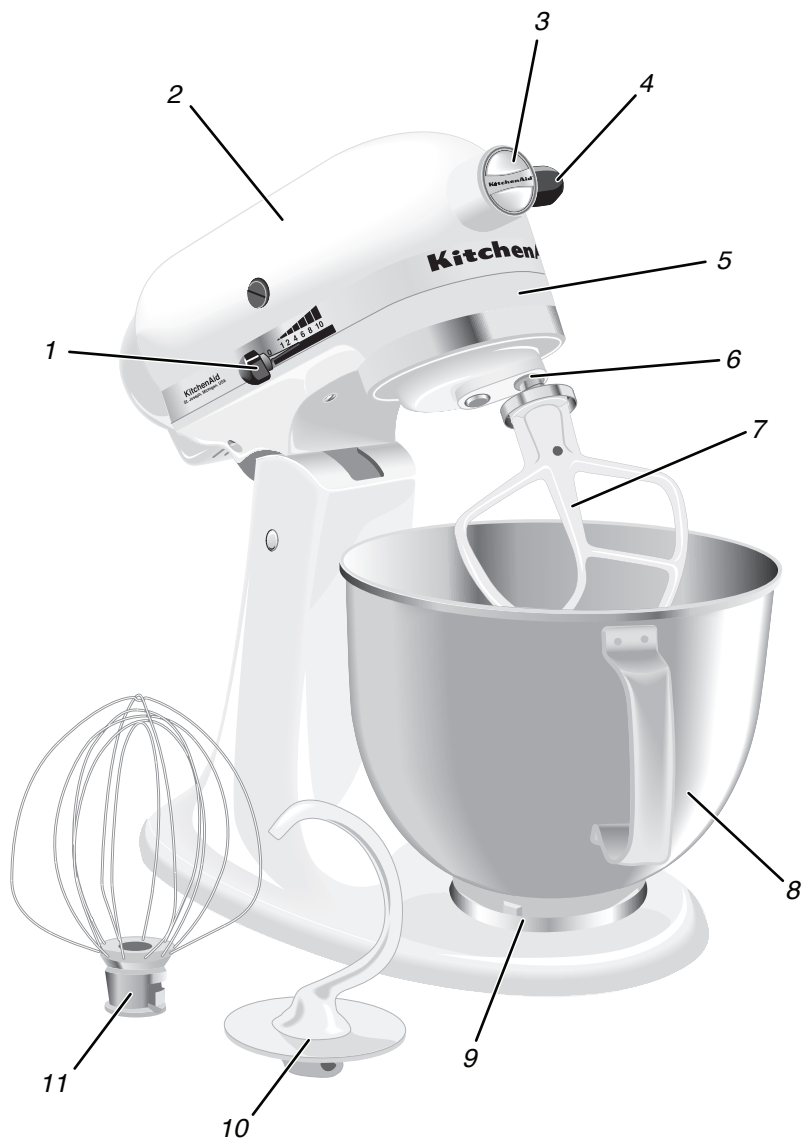
STAND MIXER
BATEDEIRA STAND MIXER
7KSM150





PARTS AND FEATURES

TILT HEAD MIXER FEATURES



1 Speed Control Lever

2 Motor Head

3 Attachment Hub

4 Attachment Knob

5 Locking Lever (not shown)

6 Beater Shaft

7 Flat Beater

8 Stainless Steel Bowl 4.8 L (5 Quantity)

9 Bowl Clamping Plate

10 Dough Hook

11 Wire Whip





PARTS AND FEATURES

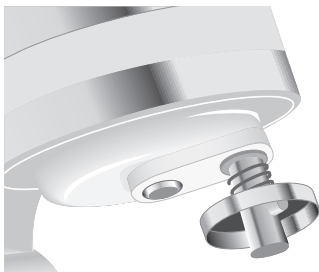


To attach Bowl

- Be sure Speed Control Lever is off (0).
- Tilt Motor Head back.
- Place bowl on Bowl Clamping Plate.
- Turn bowl gently in clockwise direction (see picture above).
- Place Pouring Shield* on bowl.

To remove Bowl

- Turn Speed Control Lever to off (0).
- Tilt Motor Head back.
- Turn bowl in counterclockwise direction.



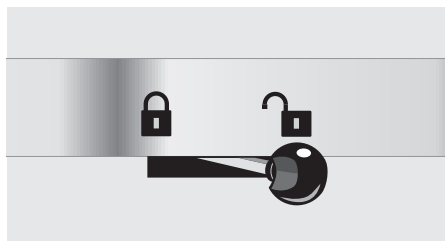
To attach Flat Beater, Wire Whip or Dough Hook

- Turn Speed Control Lever to off (0) and unplug.
- Raise Motor Head.
- Slip beater onto Beater Shaft and press upward as far as possible.
- Turn beater to right, hooking beater over pin on shaft.

To remove Flat Beater, Wire Whip or Dough Hook

- Turn Speed Control Lever to off (0) and unplug.
- Raise Motor Head.
- Press beater upward as far as possible and turn left.
- Pull beater from Beater Shaft.

*If Pouring Shield is included.



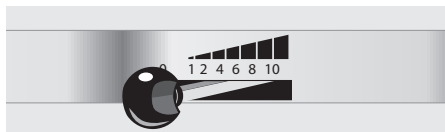
To lock Motor Head in raised position

- Push Locking Lever into UNLOCK position and hold.
- Tilt Motor Head back.
- Move Locking Lever into LOCK position.

To lock Motor head in operating position

- Push Locking Lever into UNLOCK position and hold.
- Lower Motor Head until it is completely down into operating position.
- Move locking lever into LOCK position.
- Before mixing, test Motor Head lock by attempting to raise head.

NOTE: Motor Head should always be kept in LOCK position when using mixer.



To operate control speed

- Speed Control Lever should always be set on lowest speed for starting, then gradually moved to desired higher speed to avoid splashing ingredients out of bowl. See "Speed Control Guide" section.



PARTS AND FEATURES

BOWL LIFT MIXER FEATURES



- | | | | |
|---|---------------------------------------|----|---|
| 1 | Bowl Support | 8 | Bowl Lift Handle (not shown) |
| 2 | Locating Pins | 9 | Beater Shaft |
| 3 | Spring Latch and Bowl Pin (not shown) | 10 | Dough Hook |
| 4 | Speed Control Lever | 11 | Stainless Steel Bowl 4.8 L (5 Quantity) |
| 5 | Motor Head | 12 | Flat Beater |
| 6 | Attachment Hub | 13 | Wire Whip |
| 7 | Attachment Knob | | |





PARTS AND FEATURES

To attach Bowl

- Be sure Speed Control Lever is off (0).
- Place bowl lift handle in down position.
- Fit Bowl Supports over Locating Pins.
- Press down on back of bowl until Bowl Pin snaps into Spring Latch.
- Place Pouring Shield* on bowl.
- Raise bowl before mixing.

To attach Pouring Shield*

- Turn Speed Control Lever to off (0).
- Unplug Stand Mixer or disconnect power.
- Attach Flat Beater, Dough Hook, or Wire Whip and bowl.
- From the front of the mixer, slide the Pouring Shield* over the bowl until the shield is centred. The bottom rim of the shield should fit within the bowl.

To remove Pouring Shield*

- Turn Speed Control Lever to off (0).
- Unplug Stand Mixer or disconnect power.
- Lift the front of the Pouring Shield* clear of the bowl rim and pull forward.
- Remove attachment and bowl.

To use Pouring Shield*

- 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 mixer.
- Pour the ingredients into the bowl through the pouring chute.

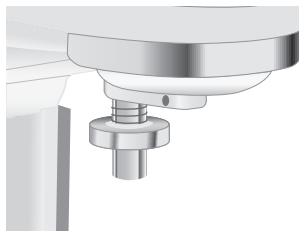
NOTE: Check that bowl and Pouring Shield* are properly in place.



*If Pouring Shield is included.

To remove bowl

- Place Bowl Lift Handle in down position.
- Grasp bowl handle and lift straight up and off Locating Pins.



To raise bowl

- Rotate handle back and up until it snaps into the locked vertical position.
- Bowl must always be in raised, locked position when mixing.

To lower bowl

- Rotate handle back and down.

To attach Flat Beater, Wire Whip, or Dough Hook

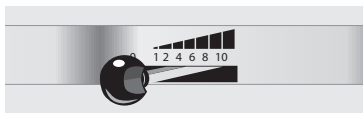
- Turn Speed Control Lever to off (0) and unplug.
- Lower bowl by rotating Bowl Lift Handle downward.
- Slip Flat Beater on Beater Shaft and press upward as far as possible.
- Turn beater to right, hooking beater over the pin on shaft.

To remove Flat Beater, Wire Whip, or Dough Hook

- Turn Speed Control Lever to off (0) and unplug.
- Lower bowl by rotating Bowl Lift Handle downward.
- Press beater upward as far as possible and turn left.
- Pull beater from Beater Shaft.



PARTS AND FEATURES



To operate control speed

- Speed Control Lever should always be set on lowest speed for starting, then gradually moved to desired higher speed to avoid splashing ingredients out of bowl. See "Speed Control Guide" section.

Overload Reset Button (Model 5KPM50 only)

- If the mixer is overloaded, the Overload Reset Button will pop out and the mixer will shut off (0). Turn the Speed Control Lever to off (0). Wait a few minutes, then push in the overload reset button. Turn the Speed Control Lever to the desired speed and continue mixing.





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. Be sure that the prongs on the plug of the unit mate with the electrical wall receptacle into which it will be plugged. Observation of proper earthing techniques and local electrical codes is required.
4. Children should be supervised to ensure that they do not play with the appliance.
5. Switch off (0) the appliance and disconnect from supply before changing accessories or approaching parts that move in use.
6. Avoid contacting moving parts. Keep hands, hair, clothing, as well as spatulas and other utensils, away from beater during operation to prevent injury, and/or damage to the mixer.
7. Do not operate mixer unattended or near edge of work surface. When used for heavy loads or at high speeds, mixer may move on work surface.
8. Remove Flat Beater, Wire Whip or Dough Hook from mixer before washing.
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. Return appliance to the nearest Authorised Service Facility for examination, repair, or electrical or mechanical adjustment.
10. The use of accessories/attachments not recommended or sold by KitchenAid may cause fire, electrical shock, or injury to persons.
11. Do not use the appliance outdoors.
12. Do not let cord hang over edge of table or counter, or touch hot surfaces.
13. When using a mixer model with a tilt head, the head must be completely down before locking. Before mixing, make sure lock is in position by attempting to raise head.



PRODUCT SAFETY

14. Do not use an extension cord.
15. 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 instruction concerning use of the appliance by a person responsible for their safety.
16. When making dough with a mixer, never operate mixer continuously for more than 10 minutes.
17. Be careful when lifting mixer as it is heavy.
18. Use the mixer only for intended function.
19. Allow the appliance to cool completely before putting on or taking off parts, and before cleaning the appliance.
20. Be certain the Attachment Hub is secure (tighten Attachment Knob) prior to using mixer to avoid any possibility of the Attachment Hub falling into the bowl during mixing.
21. This appliance is intended for use in the home and for similar applications, such as the following:
 - staff kitchen areas in shops, offices, and 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.

Voltage: 127-220 V

Frequency: 60 Hz

Power: The power rating for your KitchenAid Stand Mixer is printed on the trim band.

This power is determined by using the attachment that draws the greatest power. Other recommended attachments may draw significantly less power.





PRODUCT SAFETY

ELECTRICAL REQUIREMENTS

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.

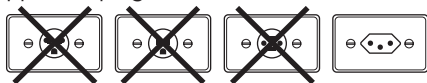
Electric outlet:

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

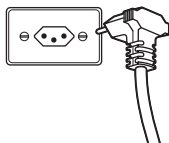
Your appliance power cord features a hexagon-shaped plug, 10A, per ABNT (NBR 14136).

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



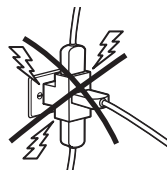
Before operating this appliance, make sure the main voltage at the installation site is the same as indicated on product technical data label.



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.





GETTING STARTED

BEFORE FIRST USE

IMPORTANT: Fully tighten the Attachment Knob to prevent the Hub Cover from falling into the Bowl when mixing.

SPEED CONTROL GUIDE

SPEED	USE FOR	DESCRIPTION
1	Stir	For slow stirring, combining, mashing, starting all mixing procedures. Use to add flour and dry ingredients to batter, add liquids to dry ingredients, and combine heavy mixtures.
2	Slow mixing	For slow beating, mashing, faster stirring. Use to beat heavy batters and candies, start mashing potatoes or other vegetables, cut shortening into flour, beat thin or splashy batters, and mix and knead yeast dough. Use with Can Opener attachment.
4	Mixing, Beating	For mixing semi-heavy batters such as cookies. Use to cream sugar and shortening and add sugar to egg whites for meringues. Medium speed for cake mixes. Use with attachments: Food Grinder, Rotor Slicer/Shredder, and Fruit/Vegetable Strainer.
6	Beating, Creaming	For beating or creaming, medium fast whipping. Use to finish mixing cakes, doughnut, and other batters. High speed for cake mixes. Use with Citrus Juice attachment.
8	Fast beating, Whipping	For whipping cream, egg whites, and boiled frostings.
10	Fast Whipping	For whipping small amounts of cream and egg whites. Use with Pasta Maker and Grain Mill attachments.

NOTE: The Speed Control Lever can be set between the above speeds if a finer adjustment is required.

Do not exceed Speed 2 when preparing yeast doughs as this may cause damage to the Stand Mixer.

ACCESSORY GUIDE

USING YOUR KITCHENAID ATTACHMENTS

See the Stand Mixer attachment's Use and Care Guide for speed settings and operating times.

ACCESSORY	USE TO MIX	SUGGESTED ITEMS
Flat Beater	Normal to heavy mixtures:	Cakes, creamed frostings, candies, cookies, biscuits, crumpets, meat loaf, mashed potatoes.
Wire Whip	Mixtures that need air incorporated:	Eggs, egg whites, heavy cream, boiled frostings, sponge cakes, mayonnaise, some candies.
Dough Hook	Mixing and kneading yeast doughs:	Breads, rolls, coffee cakes, buns.

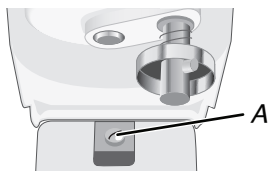




PRODUCT USAGE

BEATER TO BOWL CLEARANCE

Your mixer is adjusted at the factory so that the Flat Beater just clears the bottom of the bowl. If, for any reason, the Flat Beater strikes the bottom of the bowl, or is too far away from the bowl, clearance can be corrected as follows:

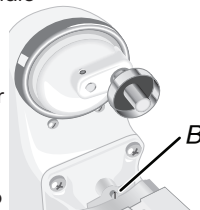


Tilt Head

1. Lift Motor Head.
2. Turn screw (A) slightly to the left to raise Flat Beater and to the right to lower Flat Beater.
3. Make adjustment with Flat Beater, so it just clears surface of bowl.

Bowl Lift

1. Place Bowl Lift Handle in down position.
2. Turn screw (B) slightly to the left to raise Flat Beater and to the right to lower Flat Beater.
3. Make adjustments with Flat Beater, so it just clears surface of bowl.

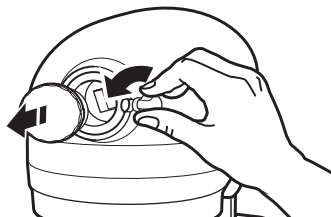
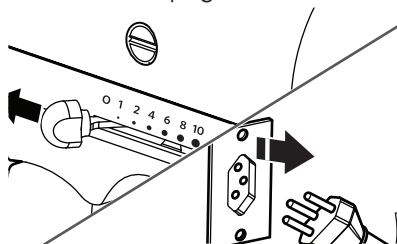


NOTE: Flat Beater must not strike on bottom or side of bowl when properly adjusted. If beater or Wire Whip is adjusted too close so that it strikes bottom of bowl, coating may wear off of beaters or wires may wear through on Wire Whip. Scraping sides of bowl may be necessary under certain conditions regardless of beater adjustment. Mixer must be stopped to scrape bowl or damage to mixer may occur.

OPTIONAL ATTACHMENTS

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

1. To attach: Turn the Stand Mixer to "0" and then unplug.
2. Loosen Attachment Knob by turning it counterclockwise. Remove attachment hub cover.

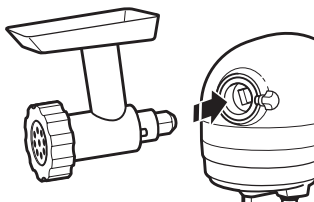




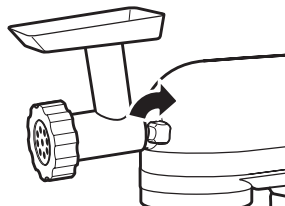
PRODUCT USAGE

OPTIONAL ATTACHMENTS

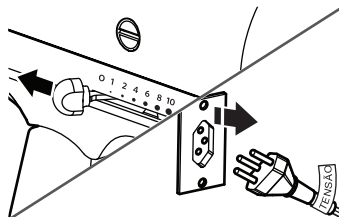
3. Insert attachment shaft housing into Attachment Hub, making certain that attachment power shaft fits into square attachment hub socket. It may be necessary to rotate attachment back and forth. When attachment is in proper position, the pin on the attachment will fit into the notch on the hub rim.



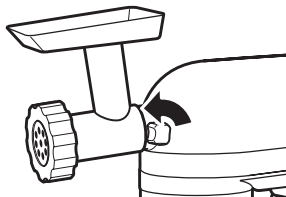
4. Tighten Attachment Knob by turning clockwise until attachment is completely secured to Stand Mixer. Plug into proper electrical outlet.



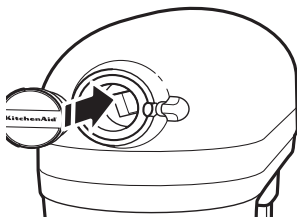
5. To remove: Turn the Stand Mixer to "0" and then unplug.



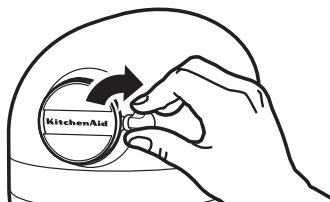
6. Loosen Attachment Knob by turning it counterclockwise. Rotate attachment slightly back and forth while pulling out.



7. Replace Attachment Hub cover.



8. Tighten Attachment Knob by turning it clockwise until Attachment Hub cover is completely secured to Stand Mixer.



IMPORTANT: Fully tighten the Attachment Knob to prevent the Hub Cover from falling into the Bowl when mixing.

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



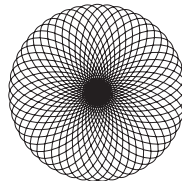


PRODUCT USAGE

PLANETARY MIXING ACTION

During operation, the Flat Beater moves around the stationary bowl, at the same time turning in the opposite direction on its own axis. The diagram shows the complete coverage of the bowl made by the path of the beater.

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



MIXER USE

Do not scrape the Bowl while 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.

The mixer may warm up during use. Under heavy loads with extended mixing time, you may not be able to comfortably touch the top of the unit. This is normal.

Converting Your Recipe to the Mixer

The mixing instructions found in this book can be used to convert your favourite recipes for use with your KitchenAid Mixer. To help determine a mixing procedure, your own observations and experience will be needed. Watch the batter or dough and mix only until it has the desired appearance described in your recipe, such as "smooth and creamy". Use the "Speed Control Guide" section to help determine proper mixing speeds.

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 Stir Speed 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.

⚠ WARNING

Injury Hazard

Unplug mixer before touching beaters.

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

NOTE: If ingredients in very bottom of bowl are not thoroughly mixed, the beater is not far enough into the bowl. See "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 sections of mixing on Stir Speed. The batter should be thick enough to keep the fruits and 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.



PRODUCT USAGE

MIXING AND KNEADING YEAST DOUGH

1. Place all dry ingredients, including yeast into bowl, except last 250 ml to 500 ml flour.
2. Attach bowl and Dough Hook. Lock Tilt Head down or raise Bowl Lift Handle to up position. Turn to Speed 2 and mix about 15 seconds or until ingredients are combined.



3. Continuing on Speed 2, gradually add liquid ingredients to flour mixture, about 30 seconds to 1 minute. Mix 1 minute longer.

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



4. Continuing on Speed 2, gently tap remaining flour around sides of bowl, 125 ml at a time, as needed. Mix until dough clings to hook and cleans sides of bowl, about 2 minutes.



5. When dough clings to hook, knead on Speed 2 for 2 minutes or until dough is smooth and elastic.
6. Unlock and raise Tilt Head or lower bowl on Bowl Lift and remove dough from hook.

NOTE: These instructions illustrate bread making with the Rapid Mix method. When using the conventional method, dissolve yeast in warm water in warmed bowl. Add remaining liquids and dry ingredients – except last 250 ml to 500 ml flour. Turn to Speed 2 for about 1 minute, or until ingredients are thoroughly mixed. Proceed with steps 4 through 6.

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. See chart below:

AMOUNT	SPEED
1 egg white	Gradually to 10
2-4 egg whites	Gradually to 8
6 or more egg whites	Gradually to 6

WHIPPING STAGES

Frothy:

Large, uneven air bubbles.

Begin to hold shape:

Air bubbles are fine and compact; product is white.

Soft peak:

Tips of peaks fall over when Wire Whip is removed.

Almost stiff:

Sharp peaks form when Wire Whip is removed, but whites are actually soft.

Stiff but not dry:

Sharp, stiff peaks form when Wire Whip is removed. Whites are uniform in colour and glisten.





PRODUCT USAGE

Stiff and dry:

Sharp, stiff peaks form when Wire Whip is removed. Whites are speckled and dull in appearance.

WHIPPED CREAM

Pour cream into chilled bowl. Attach bowl and Wire Whip. To avoid splashing, gradually turn to designated speed and whip to desired stage. See chart below:

AMOUNT	SPEED
59 ml	Gradually to 10
118 ml	Gradually to 10
236 ml	Gradually to 8
472 ml	Gradually to 8

Holds its shape:

Cream forms soft peaks when Wire Whip is removed. Can be folded into other ingredients when making desserts and sauces.

Stiff:

Cream stands in stiff, sharp peaks when Wire Whip is removed. Use for topping on cakes or desserts, or filling for cream puffs.

NOTE: Watch cream closely during whipping; there are just a few seconds between whipping stages. Do not overwhip.

WHIPPING STAGES

Begins to thicken:

Cream is thick and custard-like.

CARE AND CLEANING

IMPORTANT: Allow the appliance to cool completely before putting on or taking off parts, and before cleaning the appliance.

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

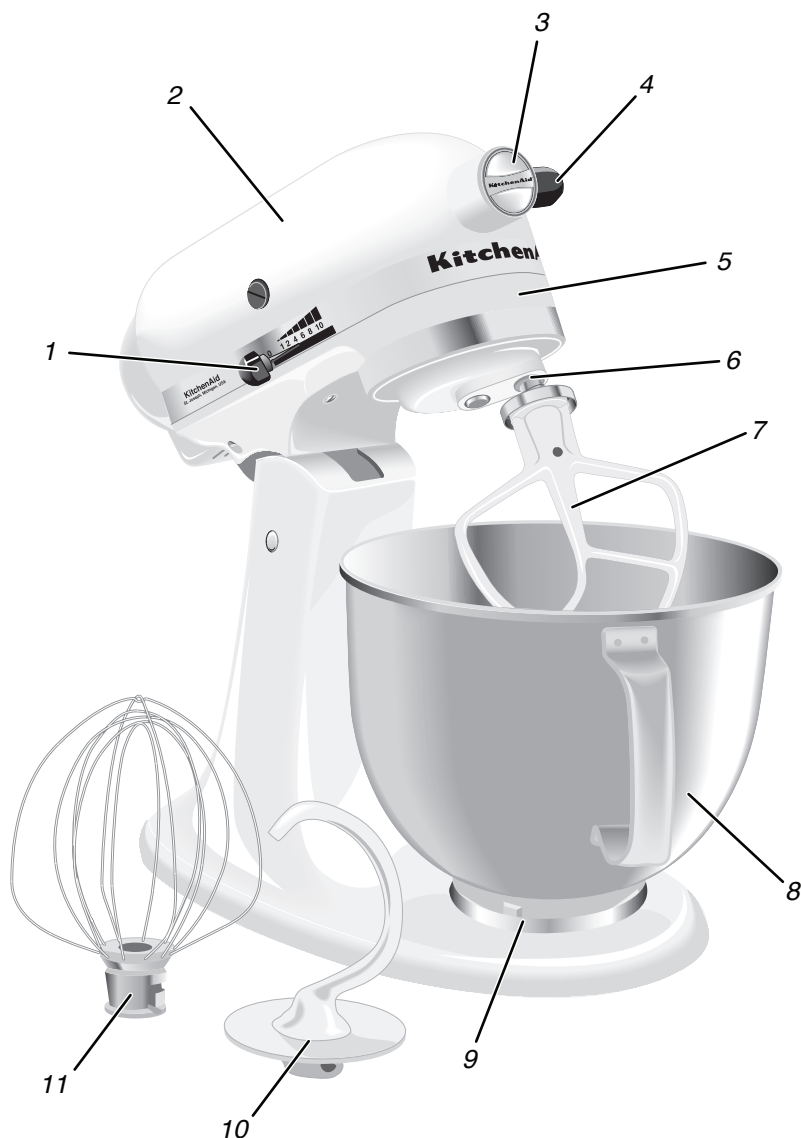
1. Turn the Stand Mixer to off (0) and unplug.
2. Wipe the Stand Mixer body with a soft, damp cloth.
3. Bowl, Flat Beater, and Dough Hook may be washed in an automatic dishwasher.
4. The Wire Whip and these other basic accessories can be cleaned thoroughly in hot sudsy water and rinsed completely before drying.

Lubrication: Motor bearings are self-lubricating and should require no further attention under normal use.



PEÇAS E FUNCIONALIDADES

FUNCIONALIDADES DA TILT HEAD MIXER



- 1 Alavanca de controle de velocidade
- 2 Cabeça do motor
- 3 Bocal de encaixe
- 4 Botão de encaixe
- 5 Alavanca de travamento (não mostrada)
- 6 Eixo do batedor

- 7 Batedor plano
- 8 Tigela de aço inoxidável de 4,8 L (5 unidades)
- 9 Placa de fixação da tigela
- 10 Gancho para massa
- 11 Fouet de fios





PEÇAS E FUNCIONALIDADES

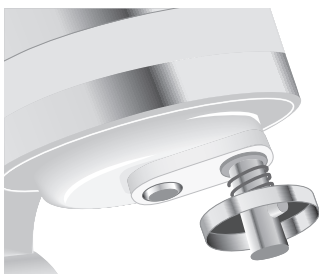


Para anexar a tigela

- Certifique-se de que a alavanca de controle de velocidade esteja desligada (0).
- Incline a cabeça do motor para trás.
- Coloque a tigela sobre a placa de fixação da tigela.
- Vire a tigela cuidadosamente no sentido horário (veja a imagem acima).
- Coloque a proteção contra respingos*

Para retirar a tigela

- Coloque a alavanca de controle de velocidade na posição desligada (0).
- Incline a cabeça do motor para trás.
- Vire a tigela no sentido anti-horário.



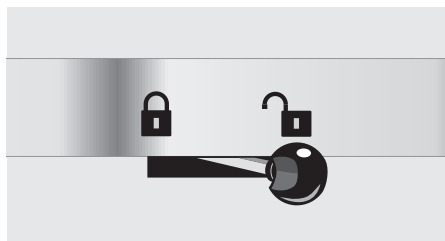
Para anexar batedor plano, Fouet de fios ou gancho para massa

- Coloque a alavanca de controle de velocidade na posição desligada (0) e desacople-a.
- Levante a cabeça do motor.
- Deslize o batedor no eixo do batedor e pressione para cima o máximo possível.
- Vire o batedor para a direita, prendendo-o no pino do eixo.

Para remover batedor plano, Fouet de fios ou gancho para massa

- Coloque a alavanca de controle de velocidade na posição desligada (0) e desacople-a.
- Levante a cabeça do motor.
- Pressione o batedor para cima o máximo possível e gire para a esquerda.
- Puxe o batedor do eixo.

*Se a proteção contra respingos estiver incluída.



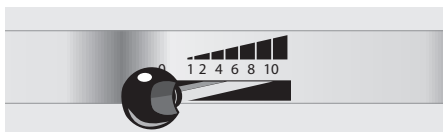
Para travar a cabeça do motor na posição elevada

- Empurre a alavanca de travamento para a posição DESTRAVADA e mantenha a posição.
- Incline a cabeça do motor para trás.
- Mova a alavanca de travamento para a posição TRAVADA.

Para travar a cabeça do motor na posição de operação

- Empurre a alavanca de travamento para a posição DESTRAVADA e mantenha a posição.
- Abaixar a cabeça do motor até que esteja completamente na posição de operação.
- Mova a alavanca de travamento para a posição TRAVADA.
- Antes de misturar, teste o travamento da cabeça do motor tentando levantá-la.

OBSERVAÇÃO: A cabeça do motor deve permanecer sempre na posição TRAVADA ao usar a Batedeira Stand Mixer.



Para operar a velocidade de controle

- A alavanca de controle de velocidade deve sempre estar na velocidade mais baixa para iniciar e, em seguida, movida gradualmente para a velocidade mais alta desejada para evitar que os ingredientes espirrem para fora da tigela. Consulte a seção "Guia de controle de velocidade".





PEÇAS E FUNCIONALIDADES

FUNCIONALIDADES DA BOWL LIFT MIXER



- | | | | |
|---|---|----|--|
| 1 | Suporte de tigela | 8 | Cabo de elevação de tigela (não mostrada) |
| 2 | Pinos de localização | 9 | Eixo do batedor |
| 3 | Entalhe da mola e pino da tigela (não mostrado) | 10 | Gancho para massa |
| 4 | Alavanca de controle de velocidade | 11 | Tigela de aço inoxidável de 4,8 L (5 unidades) |
| 5 | Cabeça do motor | 12 | Batedor plano |
| 6 | Bocal de encaixe | 13 | Fouet de fios |
| 7 | Botão de encaixe | | |





PEÇAS E FUNCIONALIDADES

Para anexar a tigela

- Certifique-se de que a alavanca de controle de velocidade esteja desligada (0).
- Coloque o cabo de levantamento da tigela na posição baixa.
- Encaixe os suportes da tigela sobre os pinos de localização.
- Pressione a parte de trás da tigela até que o pino se encaixe no entalhe de mola.
- Coloque a proteção contra respingos* na tigela.
- Levante a tigela antes de misturar.

Para encaixar a proteção contra respingos*

- Coloque a alavanca de controle de velocidade na posição desligada (0).
- Desconecte a batedeira Stand Mixer ou desligue a energia.
- Acople o batedor plano, o gancho para massas ou o Fouet de fios.
- Na parte frontal da Batedeira Stand Mixer, deslize a proteção contra respingos* sobre a tigela até que a proteção esteja centralizada. A borda inferior da proteção deve se encaixar na tigela.

Para remover a proteção contra respingos*

- Coloque a alavanca de controle de velocidade na posição desligada (0).
- Desconecte a batedeira Stand Mixer ou desligue a energia.
- Suspenda a frente da proteção contra respingos* para fora da borda da tigela e puxe para frente.
- Remova o anexo e tigela.

Para usar a proteção contra respingos*

- 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 Stand Mixer.
- Adicione ingredientes na tigela pela calha de adição.

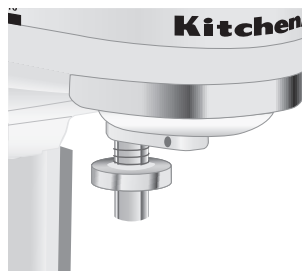
OBSERVAÇÃO: Verifique se a tigela e a proteção contra respingos* estão bem colocadas.



*Se a proteção contra respingos estiver incluída.

Para retirar a tigela

- Coloque o cabo de levantamento da tigela na posição baixa.
- Segure a alça da tigela e levante-a para cima e para fora dos pinos de localização.



Para levantar a tigela

- Gire o cabo para trás e para cima até que ele se encaixe na posição vertical travada.
- A tigela deve estar sempre na posição levantada e travada durante a mistura.

Para abaixar a tigela

- Gire o cabo para trás e para baixo.

Para anexar batedor plano, Fouet de fios ou gancho para massa

- Coloque a alavanca de controle de velocidade na posição desligada (0) e desacople-a.
- Abaixar a tigela girando o cabo de elevação da tigela para baixo.
- Deslize o batedor plano no eixo do batedor e pressione para cima o máximo possível.
- Vire o batedor para a direita, prendendo-o no pino do eixo.

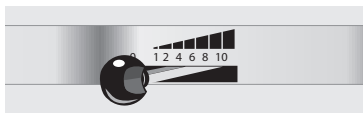
Para remover batedor plano, Fouet de fios ou gancho para massa

- Coloque a alavanca de controle de velocidade na posição desligada (0) e desacople-a.
- Abaixar a tigela girando o cabo de elevação da tigela para baixo.
- Pressione o batedor para cima o máximo possível e gire para a esquerda.
- Puxe o batedor do eixo.





PEÇAS E FUNCIONALIDADES



Para operar a velocidade de controle

- A alavanca de controle de velocidade deve sempre estar na velocidade mais baixa para iniciar e, em seguida, movida gradualmente para a velocidade mais alta desejada para evitar que os ingredientes espirrem para fora da tigela. Consulte a seção "Guia de controle de velocidade".

Botão de reinicialização de sobrecarga (Modelo 5KPM50 somente)

- Se a batedeira Stand Mixer estiver sobrecarregada, o botão de reinicialização de sobrecarga aparecerá e a batedeira será desligada (0). Coloque a alavanca de controle de velocidade na posição desligada (0). Aguarde alguns minutos e, em seguida, pressione o botão de reinicialização de sobrecarga. Gire a alavanca de controle de velocidade para a velocidade desejada e continue misturando.





SEGURANÇA DO PRODUTO

A sua segurança e a de terceiros é muito importante.

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



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

! PERIGO

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

! ADVERTÊNCIA

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

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

RECOMENDAÇÕES IMPORTANTES

Ao utilizar aparelhos elétricos, algumas precauções básicas de segurança devem ser sempre seguidas, incluindo as seguintes:

1. Leia todas as instruções. O uso incorreto do aparelho pode resultar em ferimentos pessoais.
2. Para proteção contra riscos de choque elétrico, não colocar a Batedeira Stand Mixer sobre a água ou outros líquidos.
3. Certifique-se de que os pinos do plugue da unidade coincidam com a tomada elétrica na qual ela será conectada. É necessário seguir as técnicas de aterramento adequadas e os códigos elétricos locais.
4. As crianças devem ser supervisionadas para garantir que não brinquem com o aparelho.
5. Desligue (O) o aparelho e desconecte-o da alimentação antes de trocar acessórios ou aproximar peças que se movem durante o uso.
6. Evite o contato com as partes móveis. Mantenha as mãos, os cabelos, as roupas e espátulas e outros utensílios longe do batedor durante a operação para evitar lesão a pessoas ou danos à batedeira Stand Mixer.
7. Não opere a batedeira Stand Mixer sem supervisão ou perto da borda da superfície de trabalho. Quando usada para cargas pesadas ou em altas velocidades, a batedeira Stand Mixer pode se mover na superfície de trabalho.
8. Remova o batedor plano, Fouet de fios ou gancho para massa da Batedeira Stand Mixer antes de lavá-la.
9. Não opere qualquer dispositivo com fiação ou tomada danificados, após defeito do dispositivo ou caso tenha sido derrubado ou danificado de qualquer forma. Devolva o aparelho para a unidade de serviço autorizado para que seja examinado, consertado ou para receber ajustes mecânicos ou elétricos.
10. O uso de acessórios/anexos não recomendados ou vendidos pela KitchenAid pode causar incêndios, choques elétricos ou lesões às pessoas.
11. Não utilize o aparelho em áreas externas.
12. Não deixe o cabo pendurado sobre a beira da mesa ou bancada, nem toque nas superfícies quentes.





SEGURANÇA DO PRODUTO

13. Ao usar um modelo de misturador com cabeça inclinada, a cabeça deve estar completamente abaixada antes de travar. Antes de misturar, certifique-se de que a trava está na posição tentando levantar a cabeça.
14. Não utilize um cabo de extensão.
15. Este aparelho não deve ser utilizado por pessoas (incluindo crianças) com capacidades físicas, sensoriais ou mentais limitadas ou sem experiência e conhecimento, a menos que as mesmas recebam supervisão e instruções de uso do aparelho de uma pessoa responsável por sua segurança.
16. Ao fazer massa com uma batedeira, nunca opere a batedeira continuamente por mais de 10 minutos.
17. Tenha cuidado ao levantar a batedeira, pois ela é pesada.
18. Use a batedeira Stand Mixer apenas para a função pretendida.
19. Permita que o aparelho esfrie completamente antes de colocar ou remover peças e antes de limpá-lo.
20. Certifique-se de que o bocal de encaixe esteja seguro (aperte o botão de encaixe) antes de usar a batedeira Stand Mixer para evitar qualquer possibilidade de o bocal de encaixe cair na tigela durante a mistura.
21. Este aparelho destina-se ao uso doméstico e a aplicações semelhantes, como as seguintes:
 - áreas de cozinha dos funcionários em lojas, escritórios e outros ambientes de trabalho;
 - casas de fazenda;
 - por clientes em hotéis, motéis e outros ambientes de tipo residencial;
 - ambientes do tipo alojamento/pousada.

GUARDE ESTAS INSTRUÇÕES

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.

Tensão: 127-220 V

Frequência: 60 Hz

Alimentação: A classificação de potência da batedeira KitchenAid está impressa na faixa de acabamento.

Essa potência é determinada usando o acessório que consome a maior potência. Outros acessórios recomendados podem consumir significativamente menos energia.





SEGURANÇA DO PRODUTO

Rede elétrica da residência:

Os fios da rede elétrica devem ser de cobre com corte transversal mínimo, conforme ABNT (NBR-5410).

Para proteger este aparelho e a rede elétrica contra sobrecarga, este aparelho deve ser conectado a um circuito protegido por um disjuntor termomagnético.

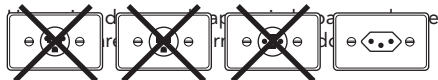
Se o circuito doméstico não tiver um disjuntor, entre em contato com um electricista para instalar um.

Tomada elétrica:

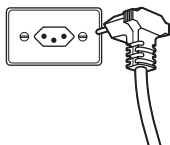
Para sua segurança e para evitar danos ao seu produto, é muito importante que ele esteja corretamente aterrado.

O cabo de alimentação do seu aparelho tem um plugue hexagonal, 10A, de acordo com a ABNT (NBR 14136).

A instalação elétrica de sua residência deve ter uma tomada adequada para este tipo de plugue. Caso contrário, é sua responsabilidade ter um instalado por um electricista qualificado.



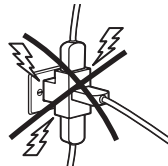
Antes de operar este aparelho, certifique-se de que a tensão principal no local de instalação seja a mesma indicada na etiqueta de dados técnicos do produto.



Essas informações também estão incluídas na etiqueta afixada ao cabo do seu aparelho próximo ao plugue.

IMPORTANTE:

- Se for necessário converter seu aparelho de 127 V em 220 V, use um estabilizador de 1,0 KVA.
- Se for necessário converter seu aparelho de 220 V em 127 V, use um estabilizador de 1,0 KVA.
- Nunca ligue o seu aparelho a adaptadores de vários plugues com outro aparelho na mesma tomada. Não utilize um cabo de extensão. Este tipo de ligação pode causar sobrecarga elétrica na rede, danificar o aparelho e provocar um incêndio. O aparelho deve ser conectado à própria tomada.
- Em caso de oscilação da tensão da rede, instale um estabilizador automático de tensão com capacidade mínima de 1.500 Watts entre o aparelho e a tomada.
- Se o cabo deste aparelho estiver danificado, deve ser substituído. Entre em contato com o centro de atendimento ao cliente autorizado da KitchenAid mais próximo.





PRIMEIROS PASSOS

ANTES DO PRIMEIRO USO

IMPORTANTE: Aperte totalmente o botão de anexo para evitar que a tampa do bocal de encaixe caia no recipiente ao misturar.

GUIA DE CONTROLE DE VELOCIDADE

VELOCIDADE	USE PARA	DESCRIÇÃO
1	Agitar	Para uma agitação lenta, combinação, maceração, inicialização de todos os procedimentos da batedeira. Use para adicionar farinha e ingredientes secos à massa, adicionar líquidos aos ingredientes secos e combinar misturas pesadas.
2	Misturar lentamente	Para bater lentamente, amassar, agitar mais rápido. Use para bater massas pesadas e doces, começar a amassar batatas ou outros vegetais, cortar gordura vegetal em farinha, bater massas finas ou salpicadas e misturar e amassar massa levedada. Use com o acessório de abridor de latas.
4	Misturar, bater	Para misturar massas semipesadas, como de cookies. Use para homogenizar açúcar em creme e misturar e para adicionar açúcar em claras de ovo para merengues. A velocidade média para bater massa de bolo. Use com acessórios: Processador de alimento, fatiador/ralador de rotor e coador de frutas/legumes.
6	Bater, homogeneizar	Para bater ou fazer creme, bater em velocidade média. Use para finalizar a mistura de massas de bolos, rosquinha e outras massas. Alta velocidade para bater massa de bolo. Use com o acessório de extrator de sucos.
8	Bater rápido, mexer	Para bater creme, claras e coberturas fervidas.
10	Misturar rápido	Para bater pequenas quantidades de creme e claras de ovos. Use com os acessórios de batedor de massa e moedor de grãos.

OBSERVAÇÃO: A alavanca de controle de velocidade pode ser ajustada entre as velocidades acima se for necessário um ajuste mais preciso.

Não ultrapasse a Velocidade 2 ao preparar massas levedadas pois isso pode causar dano à Batedeira Stand Mixer.

GUIA DE ACESSÓRIOS

UTILIZAÇÃO DOS SEUS ACESSÓRIOS KITCHENAID

Consulte o Guia de uso e cuidados do acessório da batedeira Stand Mixer para obter as configurações de velocidade e tempos de operação.

ACESSÓRIO	USE PARA MISTURAR	ITENS SUGERIDOS
Batedor plano	Misturas normais a pesadas:	Bolos, coberturas cremosas, doces, cookies, biscoitos, torradas, bolos de carne, purês de batata.
Fouet de fios	Misturas que precisam incorporar ar:	Ovos, claras de ovos, creme de leite, coberturas fervendo, pão de ló, maionese, alguns doces.
Gancho para massa	Mistura e massas com fermento:	Pães, rolos, bolos de café.

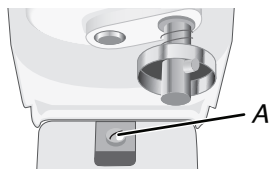




UTILIZAÇÃO DO PRODUTO

ESPAÇO ENTRE O BATEDOR E A TIGELA

Sua Batedeira Stand Mixer é ajustada de fábrica para que o batedor plano fique próximo, mas não encoste, no fundo da tigela. Se, por qualquer motivo, o batedor plano atingir o fundo da tigela ou estiver muito longe da tigela, a distância pode ser corrigida da seguinte maneira:

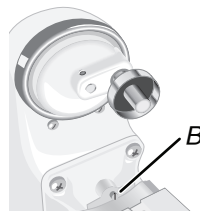


Cabeça inclinada

1. Levante a cabeça do motor.
2. Gire o parafuso (A) ligeiramente para a esquerda para levantar o batedor plano e para a direita para abaixar o batedor plano.
3. Faça os ajustes com o batedor plano, para que ele fique próximo, mas não encoste, no fundo da tigela.

Elevação da tigela

1. Coloque o cabo de levantamento da tigela na posição baixa.
2. Gire o parafuso (B) ligeiramente para a esquerda para levantar o batedor plano e para a direita para abaixar o batedor plano.
3. Faça os ajustes com o batedor plano, para que ele fique próximo, mas não encoste, no fundo da tigela.

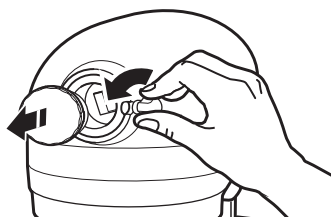
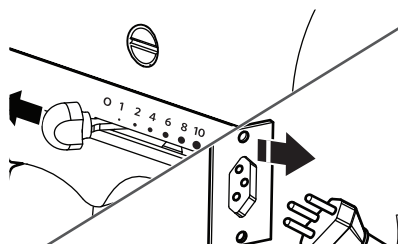


NOTA: O batedor plano não deve bater no fundo ou na lateral da tigela quando ajustado corretamente. Se o batedor ou o Fouet de fios for ajustado muito próximo, de modo que atinja o fundo da tigela, o revestimento pode se desgastar dos batedores ou os fios podem se desgastar no Fouet de fios. Raspar as laterais da tigela pode ser necessário sob certas condições, independentemente do ajuste do batedor. O misturador deve ser parado para raspar a tigela ou danos ao misturador podem ocorrer.

ACESSÓRIOS OPCIONAIS

A KitchenAid oferece uma ampla variedade de acessórios opcionais, como o espiralizador, cortadores de massa ou processador de alimentos, que podem ser conectados ao hub de energia dos de acessórios da batedeira, conforme mostrado aqui.

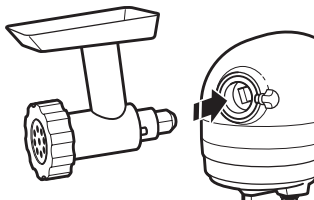
1. Para anexar: coloque a batedeira Stand mixer EM "0" e, em seguida, desconecte-a.
2. Afrouxe o Botão do Anexo girando-o no sentido anti-horário. remova a tampa do bocal de encaixe.



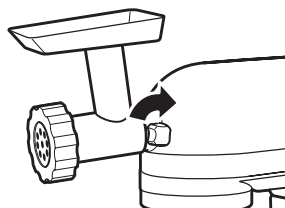


UTILIZAÇÃO DO PRODUTO

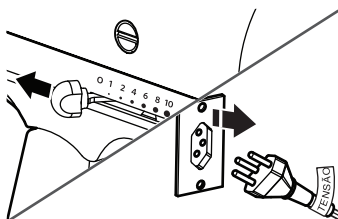
3. Insira o encaixe do eixo do anexo NO BOCAL DE ENCAIXE, certificando-se de que o eixo de acionamento do anexo encaixe na abertura quadrada do bocal de encaixe. pode ser necessário girar o anexo para frente e para trás. Quando o anexo estiver na posição adequada, o pino no anexo encaixará na abertura na borda do bocal.



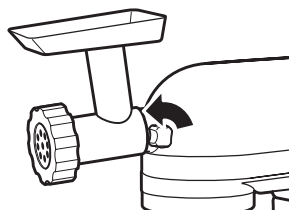
4. Aperte o Botão do anexo girando-o no sentido horário até que o anexo esteja completamente preso à batedeira Stand Mixer. conecte em uma tomada elétrica adequada.



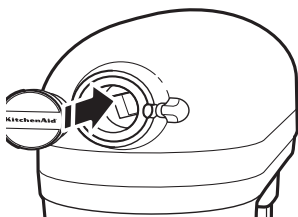
5. Para remover: COLOQUE A BATEDEIRA Stand mixer em "0" e, em seguida, desconecte-a.



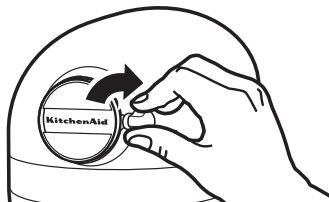
6. Afrouxe o Botão do Anexo girando-o no sentido anti-horário. Gire o anexo levemente para frente e para trás enquanto o desconecta.



7. Substitua a Tampa do Bocal de encaixe.



8. aperte O Botão do Anexo girando-o no sentido horário até que O BOCAL de Encaixe esteja completamente preso à batedeira Stand Mixer.



IMPORTANTE: Aperte totalmente o botão de anexo para evitar que a tampa do bocal de encaixe caia no recipiente ao misturar.

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

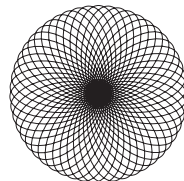




UTILIZAÇÃO DO PRODUTO

AÇÃO DE MISTURA PLANETÁRIA

Durante a operação, o batedor plano se move ao redor da tigela estacionária, ao mesmo tempo em que gira na direção oposta em seu próprio eixo. O diagrama mostra a cobertura completa da tigela feita pelo caminho do batedor.



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

USO DA BATEDEIRA STAND MIXER

Não raspe a tigela durante a operação. 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.

A Batedeira Stand Mixer pode aquecer durante o uso. Quando usada com carga pesada por um tempo de mistura mais prolongado, pode ser que você não consiga tocar de forma confortável na parte superior da unidade. Isso é normal.

Convertendo sua receita para a batedeira Stand Mixer

As instruções de mistura encontradas neste livro podem ser usadas para converter suas receitas favoritas para uso com sua batedeira KitchenAid. Para ajudar a determinar um procedimento de mistura, suas próprias observações e experiência serão necessárias. Observe a massa e misture apenas até que ela tenha a aparência desejada descrita em sua receita, como "suave e cremosa". Use a seção "Guia de controle de velocidade" para ajudar a determinar as velocidades de mistura adequadas.

Adicionando ingredientes

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

1/3 de ingredientes secos

1/2 de ingredientes líquidos

1/3 de ingredientes secos

1/2 de ingredientes líquidos

1/3 de ingredientes secos

Use a Velocidade de agitação 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.

⚠️ ADVERTÊNCIA

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

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

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 nas últimas seções de mistura na Velocidade de agitação. A massa deve ser espessa o suficiente para evitar que as frutas e 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.



UTILIZAÇÃO DO PRODUTO

MISTURAS E MASSAS COM FERMENTO

1. Coloque todos os ingredientes secos, incluindo o fermento na tigela, exceto os últimos 250 mL a 500 mL de farinha.
2. Prenda a tigela e o gancho para massa. Trave a cabeça inclinada para baixo ou levante a alavanca de elevação da tigela para cima. Gire para a velocidade 2 e misture por cerca de 15 segundos ou até que os ingredientes estejam combinados.



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

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



4. Continuando na velocidade 2, bata suavemente a farinha restante nas laterais da tigela, 125 mL de cada vez, conforme necessário. Misture até que a massa grude no gancho e seja removida das laterais da tigela, cerca de 2 minutos.



5. Quando a massa grudar no gancho, sove na velocidade 2 por 2 minutos ou até a massa ficar lisa e elástica.
6. Destrave e levante a cabeça inclinada ou abaixe a tigela na elevação da tigela e remova a massa do gancho.

OBSERVAÇÃO: Estas instruções ilustram como fazer pão com o método de Mistura rápida. Ao usar o método convencional, dissolva o fermento em água morna em uma tigela aquecida. Adicione os líquidos restantes e os ingredientes secos – exceto os últimos 250 mL a 500 mL de farinha. Gire para a velocidade 2 por cerca de 1 minuto ou até que os ingredientes estejam bem misturados. Prossiga com as etapas 4 a 6.

CLARAS DE OVO

Adicione a clara em temperatura ambiente na tigela limpa e seca. Anexe a tigela e o Fouet de fios. Para evitar respingos, aumente a velocidade gradualmente até a desejada e bata até o ponto desejado. Veja a tabela abaixo:

QUANTIDADE	VELOCIDADE
1 clara de ovo	Gradualmente para 10
2-4 claras de ovo	Gradualmente para 8
6 ou mais claras de ovo	Gradualmente para 6

ETAPAS DE BATIDA

Espuma:

Bolhas de ar grandes e irregulares.

Começa a manter a forma:

As bolhas de ar são finas e compactas; o produto é branco.

Pico suave:

As pontas dos picos caem quando o Fouet de fios é removido.

Quase rígido:

Picos pronunciados se formam quando o Fouet de fios é removido, mas as claras ficam realmente macias.

Rígido, mas não seco:

Picos pronunciados e rígidos se formam quando o Fouet de fios é removido. As claras são uniformes em cor e brilho.





UTILIZAÇÃO DO PRODUTO

Rígido e seco:

Picos pronunciados e rígidos se formam quando o Fouet de fios é removido. As claras ficam heterogêneas e de aparência opaca.

CHANTILLY

Despeje o creme em uma tigela gelada. Anexe a tigela e o Fouet de fios. Para evitar respingos, aumente a velocidade gradualmente até a desejada e bata até o ponto desejado. Veja a tabela abaixo:

QUANTIDADE	VELOCIDADE
59 mL	Gradualmente para 10
118 mL	Gradualmente para 10
236 mL	Gradualmente para 8
472 mL	Gradualmente para 8

ETAPAS DE BATIDA

Começa a espessar:

O creme é espesso tipo cobertura.

Mantém a forma:

O creme forma picos suaves quando o Fouet de fios é removido. Pode ser misturado a outros ingredientes ao fazer sobremesas e molhos.

Duro:

O creme fica em picos rígidos e afiados quando o Fouet de fios é removido. Use para cobertura de bolos ou sobremesas, ou recheio de profiteroles.

OBSERVAÇÃO: Observe o creme de perto durante a batida; há apenas alguns segundos entre os estágios de batida. Não bata demasiadamente.

CUIDADOS E LIMPEZA

IMPORTANTE: Permita que o aparelho esfrie completamente antes de colocar ou remover peças e antes de limpá-lo.

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

1. Desligue (0) a batedeira e retire o plugue da tomada.
2. Limpe o corpo da batedeira com um pano macio e umedecido.
3. A tigela, o batedor plano e o gancho para massa podem ser lavados em lava-louças automática.
4. O Fouet de fios e esses outros acessórios básicos podem ser limpos completamente em água quente com sabão e enxaguados completamente antes de secar.
Lubrificação: Os rolamentos do motor são autolubrificantes e não devem exigir mais atenção sob condições normais de uso.



ANTES DE SOLICITAR ASSISTÊNCIA TÉCNICA

serviço, leia as informações abaixo:

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

Caso sua batedeira apresente mau funcionamento ou deixe de funcionar,

1. verifique os seguintes itens:

A sua batedeira está ligada na tomada? O fusível no circuito da batedeira está funcionando em ordem? Se você tem uma caixa de disjuntor, certifique-se de que o circuito está fechado

1. A tigela e o protetor de respingos* estão posicionados corretamente?
2. O modelo 5KPM50 vem equipado com um dispositivo contra sobrecarga. Se a batedeira está sobrecarregada, o botão de restabelecimento contra sobrecarga saltará e a batedeira desligará (veja página 19). Gire o controle de velocidade para a posição OFF (desligado). Espere alguns minutos, e em seguida, pressione o botão de restabelecimento contra sobrecarga. Gire o controle para a velocidade desejada e continue a operação.

COMO OBTER ASSISTÊNCIA TÉCNICA:

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

DADOS TÉCNICOS		
MODELO	KEA33	KEA30
TENSÃO (V)	127V	220V
FREQUÊNCIA (Hz)	60	60
POTÊNCIA (W)	325	300
VELOCIDADES	10	10
VOLUME DA TIGELA (l)	4,8	4,8
DIMENSÕES S/ EMBALAGEM (MM)	353 x 219 x 357	353 x 221 x 358
DIMENSÕES C/ EMBALAGEM (MM)	410 x 405 x 285	419 x 414 x 279
PESO (KG)	10,3	10,3

As especificações estão sujeitas a alterações sem aviso prévio.

*Incluído com alguns modelos.





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 KitchenAid, 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 reparar 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 REPARADOS 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 avaria de fabricação aparente e de fácil constatação. Somente a garantia de 90 dias cobre avaria 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

©2025 Todos os direitos reservados.

KITCHENAID e o design do stand mixer são marcas comerciais nos EUA e em outros países.





NOTES





NOTES





NOTES





NOTES





NOTES





NOTES





NOTES





KitchenAid

©2025 All rights reserved.

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

Todos os direitos reservados.

KITCHENAID e o design do stand mixer são marcas comerciais nos EUA e em outros países.

W11810003B

11/25

