KitchenAid

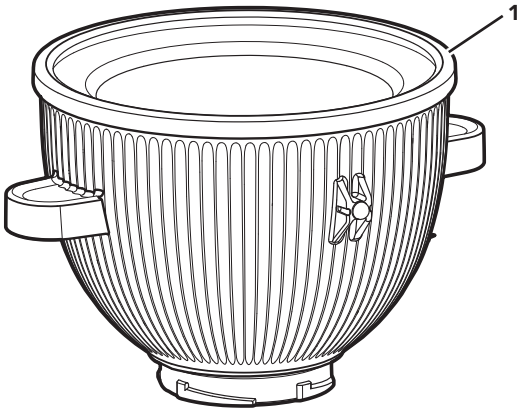
Sorveteira para Batedeira Stand Mixer KIP02BXONA

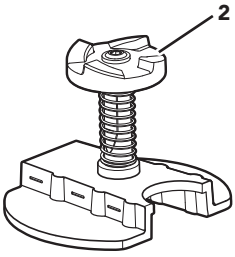


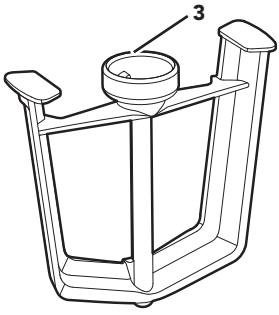
PEÇAS E FUNÇÕES

OBSERVAÇÃO: A sorveteira deve permanecer no mínimo 16h no freezer antes de ser utilizada, devendo estar totalmente congelada para fazer o sorvete.

IMPORTANTE: A sorveteira não pode ser colocada na máquina de lavar louças. Lave apenas manualmente.







1 Sorveteira

2 Conjunto de acionamento

3 Batedor

OBSERVAÇÃO: A sorveteira é compatível com todas as batedeiras Tilt Head, exceto os modelos globais KSM3316, KSM3317. Também é compatível com todas as Batedeiras Bowl-Lift exceto os modelos globais 5KPM5, 5K5, 4KSM5, K5SS, KSM5, KSM50, KSM500, 3KSM5, 9KSM5 e KSM450.

W11564039A.indd 2 9/22/2021 11:31:21 AM

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. Este aparelho não é destinado ao uso por crianças ou outras pessoas com capacidades físicas, sensoriais ou mentais reduzidas ou falta de experiência e conhecimento. A supervisão cuidadosa é necessária quando o aparelho é usado próximo a crianças. As crianças devem ser supervisionadas para garantir que não brinquem com o aparelho.
4. A supervisão cuidadosa é necessária quando este ou qualquer outro aparelho for usado próximo a crianças.
5. Coloque o aparelho em OFF/0, desconecte-o da tomada quando não estiver em uso, antes de montar ou desmontar peças e antes de limpar. Para desconectar, pegue no plugue e puxe-o da tomada. Nunca puxe pelo fio.
6. Evite o contato com as partes móveis. Mantenha seus dedos longe da entrada do alimentador e abertura de descarga.
7. 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.
8. O uso de acessórios não recomendados ou vendidos pela KitchenAid pode causar incêndios, choques elétricos ou lesões.
9. Não utilize a Batedeira Stand Mixer em áreas externas.
10. Não deixe o cabo suspenso sobre a borda da mesa ou do balcão.
11. Não deixe o cabo entrar em contato com superfícies quentes, incluindo o forno.

W11564039A.indd 3 9/22/2021 11:31:21 AM

SEGURANÇA DO PRODUTO

12. Mantenha as mãos, os cabelos, as roupas e espátulas e outros utensílios longe dos batedores durante a operação para reduzir o risco de lesão a pessoas ou danos ao produto.
13. Remova os batedores da batedeira antes de lavá-los.
14. Permita que a Batedeira Stand Mixer resfrie completamente antes de limpar.

GUARDE ESTAS INSTRUÇÕES

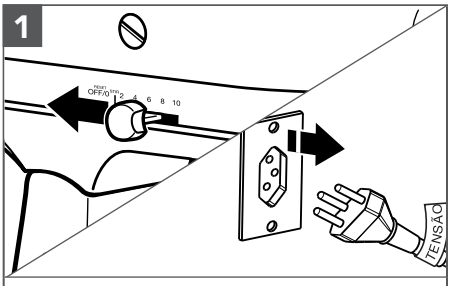
USO DO PRODUTO

ENCAIXE DA SORVETEIRA ÀS BATEDEIRAS TILD-HEAD

Antes do primeiro uso

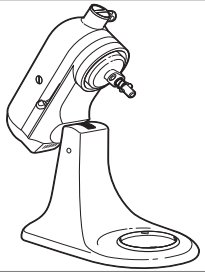
A sorveteira deve ser lavada manualmente. O batedor e o conjunto de acionamento da Batedeira Stand Mixer podem ser lavados na máquina de lavar louças.

1



Coloque a Batedeira Stand Mixer no modo OFF/0 e desconecte-a da tomada.

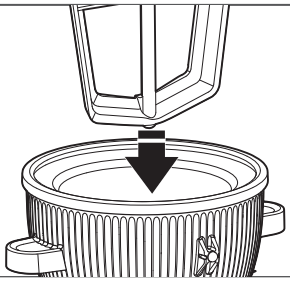
2



Incline a cabeça do motor para trás e remova a tigela de mistura.

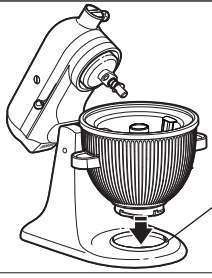
IMPORTANTE: Antes do primeiro uso, ajuste o freezer para a temperatura mais baixa e armazene a tigela do sorvete por no mínimo 16 horas. Não coloque a massa do sorvete na sorveteira até que todas as peças estejam montadas e que a Batedeira Stand Mixer esteja em funcionamento.

3



Coloque o batedor dentro da sorveteira.

4



Coloque a sorveteira na placa de fixação da tigela.

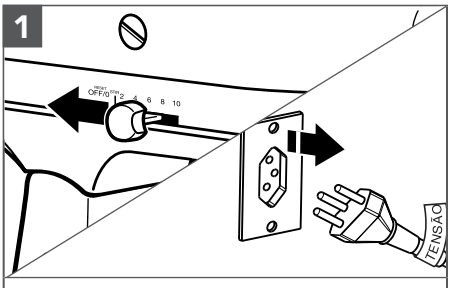
OBSERVAÇÃO: Use a sorveteira imediatamente após removê-la do freezer, pois ela começa a descongelar assim que é removida.

W11564039A.indd 4 9/22/2021 11:31:21 AM

USO DO PRODUTO

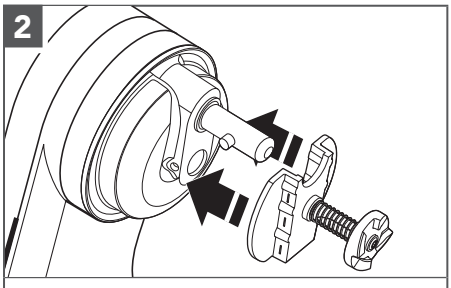
ENCAIXE DO CONJUNTO DE ACIONAMENTO ÀS BATEDEIRAS TILT-HEAD

1



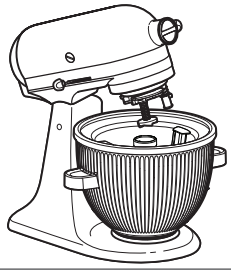
Garanta que a Batedeira Stand Mixer esteja no modo OFF (0) e que o plugue esteja desconectado da tomada. Mantenha a cabeça do motor virada para trás e coloque o batedor e a sorveteira na placa de fixação da tigela.

2



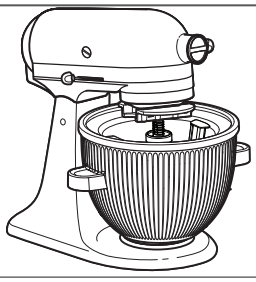
Encaixe o conjunto de acionamento na Batedeira Stand Mixer, alinhando o entalhe com o eixo da Batedeira Stand Mixer.

3



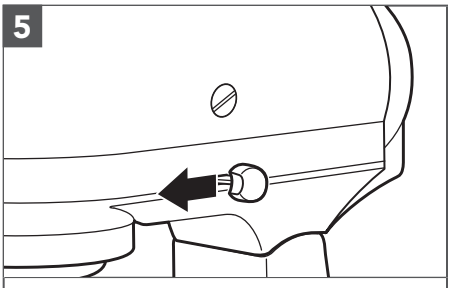
Abaixe a cabeça do motor para engatar o conjunto de acionamento ao batedor. Se o conjunto de acionamento não engatar no batedor, deslize-o para trás ou para frente até que engate corretamente.

4



Garanta que a cabeça do motor esteja completamente abaixada.

5



Destrave e levante a cabeça do motor. Em seguida, trave* a cabeça para mantê-la levantada. Antes de misturar, teste a trava tentando levantar a cabeça do motor.

*A opção de bloqueio está disponível apenas em modelos selecionados.

W11564039A.indd 5 9/22/2021 11:31:22 AM

USO DO PRODUTO

⚠ ADVERTÊNCIA



Perigo de choque elétrico

Conecte a uma tomada aterrada.

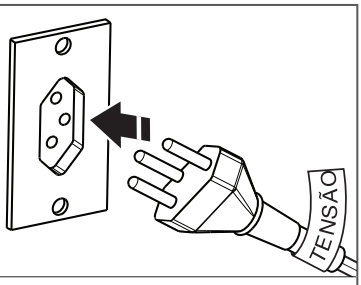
Não remova o pino de aterramento.

Não utilize adaptadores.

Não utilize extensões.

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

6



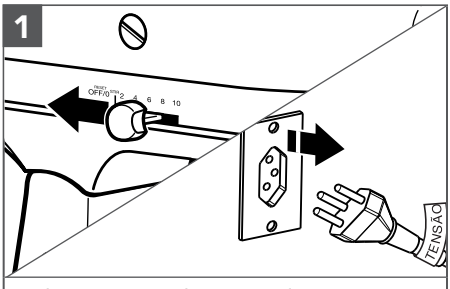
Conecte o plugue da Batedeira Stand Mixer em uma tomada aterrada.

ENCAIXE DA SORVETEIRA ÀS BATEDEIRAS BOWL-LIFT

Antes do primeiro uso

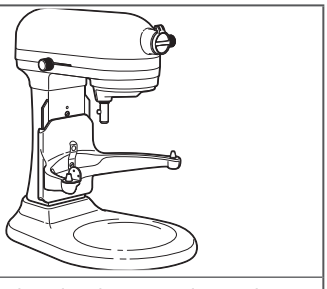
A sorveteira deve ser lavada manualmente. O batedor e o conjunto de acionamento da Batedeira Stand Mixer podem ser lavados na máquina de lavar louças.

1



Coloque a Batedeira Stand Mixer no modo OFF(0) e desconecte-a da tomada.

2



Coloque a alça de elevação da tigela na posição para baixo e remova a tigela de mistura.

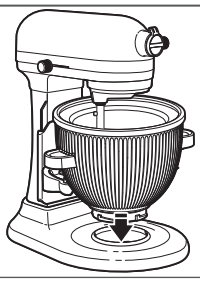
IMPORTANTE: Não coloque a massa do sorvete na sorveteira até que todas as peças estejam montadas e a Batedeira Stand Mixer esteja em funcionamento.

OBSERVAÇÃO: Use a sorveteira imediatamente após removê-la do freezer, pois ela começa a descongelar assim que é removida.

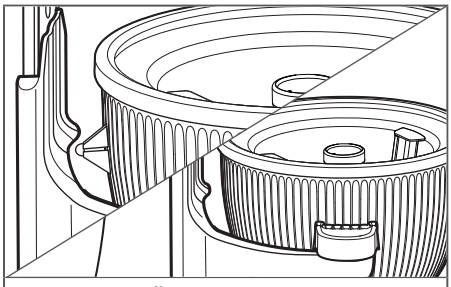
W11564039A.indd 6 9/22/2021 11:31:22 AM

USO DO PRODUTO

3

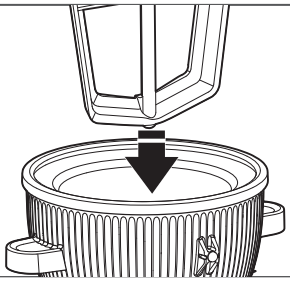


Ajuste a sorveteira no lugar sobre os pinos de localização. Pressione a parte de trás da sorveteira até que o pino encaixe no entalhe de mola.



OBSERVAÇÃO: A sorveteira foi criada para encaixar na maioria dos das Batedeiras Stand Mixer modelo bowl-lift. Se o pino da tigela na traseira da tigela for muito longo para encaixar no entalhe de mola, remova e gire a tigela para que o lado vazio fique de frente para o entalhe. Repita a etapa 3.

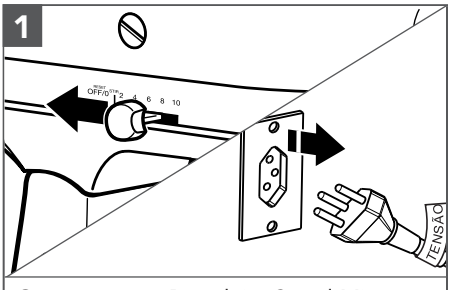
4



Coloque o batedor dentro da sorveteira.

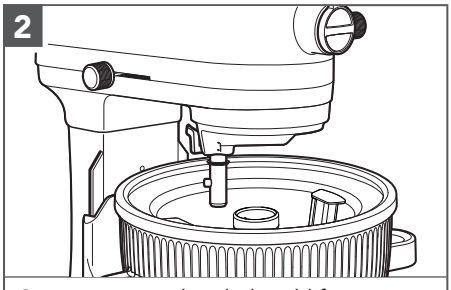
ENCAIXE DO CONJUNTO DE ACIONAMENTO ÀS BATEDEIRAS BOWL-LIFT

1



Garanta que a Batedeira Stand Mixer esteja no modo OFF (0) e que o plugue esteja desconectado da tomada.

2

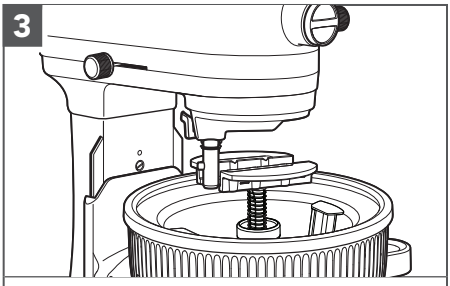


Garanta que a alça do bowl-lift esteja parada virada para baixo e que a sorveteira e o batedor estejam no lugar.

W11564039A.indd 7 9/22/2021 11:31:22 AM

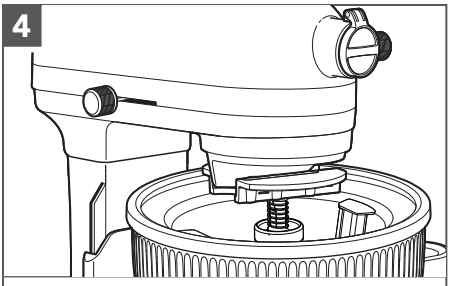
USO DO PRODUTO

3



Coloque o conjunto de acionamento no batedor, alinhando o entalhe com o eixo do da Batedeira Stand Mixer.

4



Levante a tigela para conectar o conjunto de acionamento a Batedeira Stand Mixer.

⚠ ADVERTÊNCIA



Perigo de choque elétrico

Conecte a uma tomada aterrada.

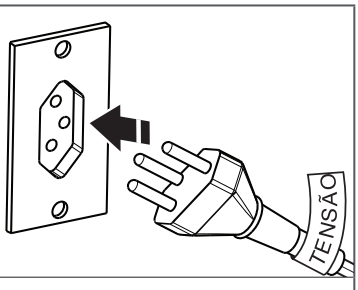
Não remova o pino de aterramento.

Não utilize adaptadores.

Não utilize extensões.

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

5



Conecte o plugue da Batedeira Stand Mixer em uma tomada aterrada.

W11564039A.indd 8 9/22/2021 11:31:23 AM

USO DO PRODUTO

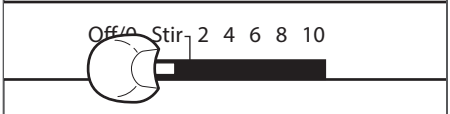
COMO FAZER O SORVETE

IMPORTANTE: Colocar a massa na sorveteira antes de ligar a Batedeira Stand Mixer poderá fazer com que a massa congele prematuramente e bloqueie o batedor.

Antes do primeiro uso

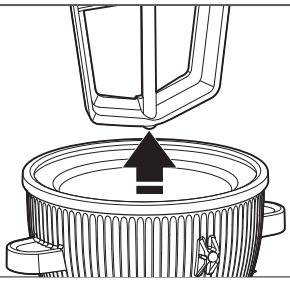
Ajuste o freezer para a temperatura mais fria. Armazene a sorveteira no freezer por no mínimo 16 horas. Prepare a massa do sorvete antecipadamente. Confira "Dicas para os melhores resultados".

1



Coloque a Batedeira Stand Mixer na velocidade "STIR" (Agitar) e coloque a massa do sorvete na sorveteira. Misture por 20 a 30 minutos ou até alcançar a consistência desejada. Adicione qualquer ingrediente sólido, como frutas, nozes, doces ou gotas de chocolate, após 12 a 15 minutos do processo de mistura.

2



Remova o batedor e a sorveteira e, usando uma espátula de borracha ou colher de plástico ou madeira, transfira o sorvete para pratos de sobremesa ou para um recipiente hermético para armazenamento.

OBSERVAÇÃO: Se o batedor começar a deslizar e fizer um barulho de clique, será um indicador sonoro de que o sorvete está pronto.

OBSERVAÇÃO: A sorveteira criará um sorvete de consistência macia.
Para uma consistência mais firme, armazene o sorvete em um recipiente hermético raso no freezer por 2 a 4 horas.

IMPORTANTE: Não armazene o sorvete dentro da sorveteira no freezer. A remoção da massa dura do sorvete na sorveteira utilizando colheres ou utensílios de metal poderá danificar a sorveteira.

W11564039A.indd 9 9/22/2021 11:31:23 AM

USO DO PRODUTO

DICAS PARA MELHORES RESULTADOS

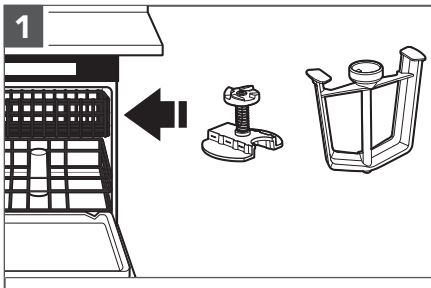
- A sorveteira deve estar totalmente congelada para fazer o sorvete ou outras sobremesas congeladas.
- Para melhores resultados, armazene a sorveteira por no mínimo 16 horas na parte de trás do freezer, onde a temperatura é mais fria. Ajustar o seu freezer para a temperatura mais fria ajudará a tornar o sorvete mais firme rapidamente.
- Algumas vezes, armazenar a sorveteira no freezer oferece a flexibilidade de fazer sua sobremesa congelada favorita no capricho.
- Para receitas que precisam ser pré-cozidas, permita que a mistura resfrie totalmente no refrigerador.
- Todas as receitas de massa precisam ser completamente resfriadas no refrigerador antes de fazer o sorvete.
- Quando misturar uma receita de sorvete que inclui ingredientes sólidos, como frutas, nozes, doces ou gotas de chocolate, recomendamos aguardar dois minutos depois do fim do processo de mistura para adicioná-los.
- A produção de sorvete é um processo de duas partes: conversão e endurecimento. Misturar massa para tornar-se sorvete é o processo de conversão no qual a consistência do sorvete será semelhante à cremosidade. O processo de endurecimento ocorre no freezer, em que o sorvete endurecerá por um período de 2 a 4 horas.
- Siga a velocidade recomendada da Batedeira Stand Mixer. Velocidades maiores desacelerarão o processo de conversão.
- O volume da massa cresce significativamente durante o processo de conversão.
- O volume inicial da massa não deve exceder 46 oz. (1,4 l) para produzir 2 quartos (1,9 l) de sorvete.
- Lembre-se que o congelamento reduz a doçura. Por isso, as receitas não ficam tão doce quando estão congeladas.

CUIDADOS E LIMPEZA

LIMPEZA DA SORVETEIRA

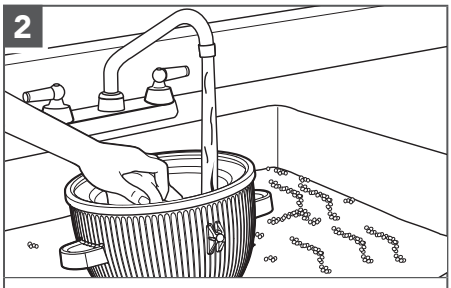
IMPORTANTE: Permita que a Batedeira Stand Mixer resfrie completamente antes de limpar. Permita que a sorveteira alcance a temperatura ambiente antes de tentar limpá-la.

1



O batedor e o conjunto de acionamento podem ser lavados apenas na prateleira superior da máquina de lavar louças.

2



Lave manualmente a sorveteira em água morna com detergente neutro. Nunca use a máquina de lavar louças. Seque completamente a sorveteira antes de armazená-la no freezer.

W11564039A.indd 10 9/22/2021 11:31:23 AM

RECEITAS

⚠ PERIGO

Perigo de Intoxicação Alimentar

Não deixe alimentos que contêm ingredientes perecíveis como ovos, laticínios e carnes sem refrigeração por mais de uma hora.

Não seguir esta instrução pode resultar em intoxicação alimentar ou problemas de saúde.

SORVETE DE BAUNILHA

Porções: 1¼ (cerca de 4 a 5 colheres cheias)

Tempo de preparação: 10 minutos

Tempo de cozimento: 10 minutos

Tempo de resfriamento: 2 horas

Tempo de mistura: 15 a 20 minutos

Tempo de congelamento: 3 a 4 horas ou uma noite

Equipamento especial: Sorveteira KitchenAid; espátula; panela; recipiente para armazenamento da mistura no congelador

Ingredientes:
- 1¼ de xícara (300ml) de mistura para sorvete
- 4 (72g) gemas de ovo
- 1/2 xícara (100g) de açúcar
- 1¼ xícara (300ml) de creme batido
- 2 colher de chá (8g) de baunilha
- Pitada de sal

1. Aqueça a mistura para sorvete em uma panela em fogo médio, mexendo com frequência, até que sejam formadas bolhas ao redor da borda da panela. Não ferva. Remova do calor.
2. Anexe o batedor plano em sua Batedeira Stand Mixer KitchenAid. Adicione as gemas de ovo e o açúcar no na tigela de mistura da Batedeira Stand Mixer e bata em velocidade baixa por cerca de 1 minuto ou até que esteja bem misturado e tenha engrossado levemente. Adicione gradualmente a mistura morna em velocidade baixa. Bata até misturar. Devolva a mistura para a mesma panela. Cozinhe em fogo médio, mexendo com frequência, até que sejam formadas pequenas bolhas ao redor da borda e a mistura comece a fumaçar. Não ferva. Transfira a mistura para uma tigela maior. Misture delicadamente o creme, a baunilha e o sal. Cubra e refrigere por 2 horas ou até resfriar.
3. Anexe a sorveteira e o batedor ao stand mixer. Ligue a Batedeira Stand Mixer e adicione a mistura fria na tigela com a Batedeira Stand Mixer em funcionamento. Permita que a Batedeira Stand Mixer mexa a mistura de sorvete por 15 a 20 minutos ou até que alcance a consistência de um sorvete cremoso.
4. Transfira o sorvete para um recipiente hermético. Congele por várias horas ou até ficar firme.

Rende cerca de 1¼ de sorvete.

W11564039A.indd 11 9/22/2021 11:31:23 AM

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.

W11564039A.indd 12 9/22/2021 11:31:23 AM

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 conseqüência 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 conseqüências 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 n° 675 - Jardim Santa Emilia
CEP 04183-901 - São Paulo - SP - Caixa postal 5171
Capitais e regiões metropolitanas: 4004 1759
Demais localidades: 0800 722 1759

©2021 Todos os direitos reservados.
KITCHENAID e o design do stand mixer são marcas comerciais nos EUA e em outros países.

W11564039A.indd 13 9/22/2021 11:31:23 AM

NOTES

NOTES

KitchenAid

©2021 Todos os direitos reservados.
KITCHENAID e o design do stand mixer são marcas comerciais nos EUA e em outros países.

W11564039A 09/21

W11564039A.indd 16 9/22/2021 11:31:23 AM

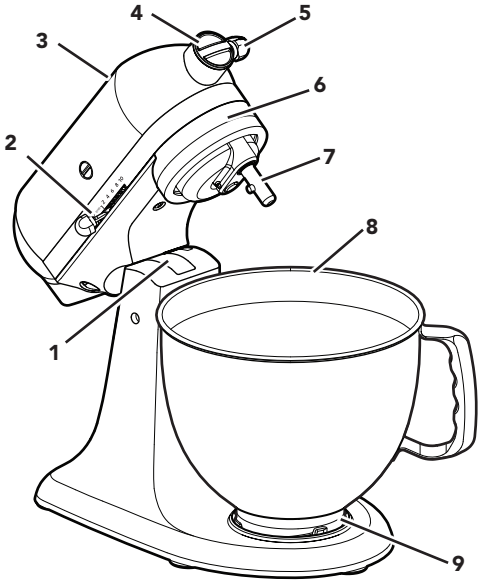
KitchenAid

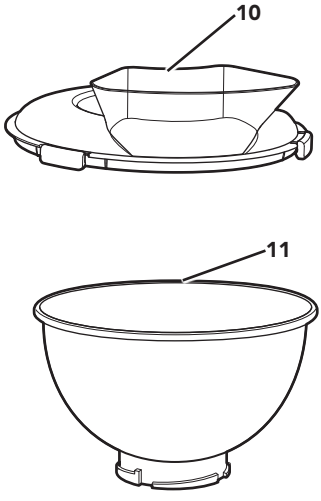
Stand Mixer
Batedeira Doméstica

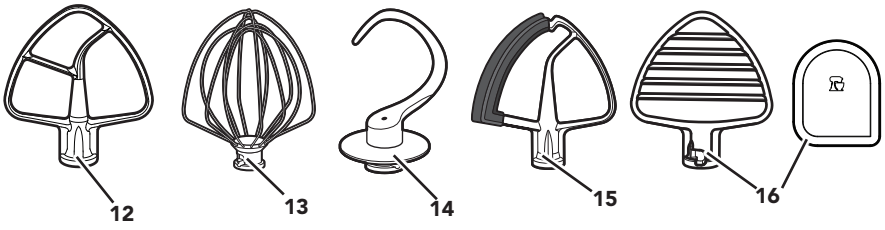


W11562691A.indb 1 09-09-2021 13:01:39

PARTS AND FEATURES







1	Beater Height Adjustment Screw (not shown)
2	Speed Control Lever
3	Motor Head
4	Attachment Hub
5	Attachment Knob
6	Motor Head Locking Lever (not shown)
7	Beater Shaft
8	4.8 L (5 Qt) Bowl**
9	Bowl Clamping Plate
10	Pouring Shield*
11	2.8 L (3 QT) Bowl*
12	Flat Beater*
13	Wire Whip
14	Dough Hook
15	Flex Edge Beater*
16	Pastry Beater* and Scraper*** *

*Included with select models only.

**The Bowl design and material depend on the Stand Mixer model.

***Can also be used to scrape your Bowl.

W11562691A.indb 2 09-09-2021 13:01:39

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 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 instruction concerning use of the appliance by a person responsible for their safety.
4. Turn the appliance OFF/0, then unplug from the outlet when not in use, before assembling or disassembling parts and before cleaning. To unplug, grasp the plug and pull from the outlet. Never pull from the power cord.
5. Avoid contacting moving parts. Keep hands, hair, clothing, as well as spatulas and other utensils away from beater during operation to reduce the risk of injury to persons and/or damage to the Stand Mixer.
6. 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.
7. The use of attachments not recommended or sold by KitchenAid may cause fire, electrical shock or injury.
8. Do not use the Stand Mixer outdoors.
9. Do not let the cord hang over edge of table or counter.
10. Remove Flat Beater, Flex Edge Beater, Pastry Beater, Wire Whip, or Dough Hook from Stand Mixer before washing.

W11562691A.indb 3 09-09-2021 13:01:39

PRODUCT SAFETY

11. Children should be supervised to ensure that they do not play with the appliance.
12. 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.
13. Never leave the appliance unattended while it is in operation.
14. To avoid product damage, do not use the Stand Mixer Bowls in areas of high heat such as an oven, microwave, or on a stovetop.
15. Refer to the “Care and Cleaning” section for instructions on cleaning the surfaces in contact with food.
16. Allow the appliance to cool completely before putting on or taking off parts, and before cleaning the appliance.
17. This appliance is intended to be used in household and similar applications such as:
    - staff kitchen areas in shops, offices and other working environments;
    - farmhouses;
    - by clients in hotels, motels and other working environments;
    - bed and breakfast type environments.

SAVE THESE INSTRUCTIONS

W11562691A.indb 4 09-09-2021 13:01:39

PRODUCT SAFETY

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.

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.

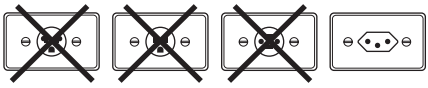
ELECTRIC OUTLET:

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

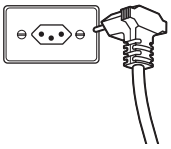
Your appliance power cord features a hexagon-shaped plug, 10A, per ABNT (NBR 14136).

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:



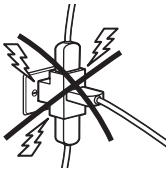
Before operating this appliance, make sure the main voltage at the installation site is the same as indicated on product technical data label.



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.

W11562691A.indb 5 09-09-2021 13:01:40

SPEED CONTROL GUIDE

NOTE: The speed control can be set to obtain speeds 1, 3, 5, 7, and 9 if a finer adjustment is required. Do not exceed Speed 2 when preparing yeast doughs as this may cause damage to the Stand Mixer.

SPEED	ACTION	ACCESSORIES	DESCRIPTION
1	Stir	Flat Beater* Flex Edge Beater*	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	Stir	Pastry Beater*	Cut butter into flour to make pastry dough; Mash fruits and vegetables.
	Slow Mixing	Flat Beater* Flex Edge Beater* Dough Hook	For slow mixing, mashing, faster stirring. Use to mix and knead yeast doughs, heavy batters and candies, start mashing potatoes or other vegetables, cut shortening into flour, and mix thin or splashy batters.
4	Mixing, Beating	Pastry Beater*	For shredding meats.
		Flat Beater* Flex Edge Beater* Wire Whip	For mixing semi-heavy batters, such as cookies. Use to combine sugar and shortening and to add sugar to egg whites for meringues. Medium speed for cake mixes.
6	Beating, Creaming		For medium-fast beating (creaming) or whipping. Use to finish mixing cake, doughnut, and other batters. High speed for cake mixes.
8	Fast Beating, Whipping	Wire Whip	For whipping cream, egg whites, and boiled frostings.
10	Fast Whipping		For whipping small amounts of cream, egg whites, or for final whipping of mashed potatoes.

NOTE: To move the Speed Control Lever with ease, lift slightly up as you move it across the settings in either direction.

*Included with select models only.

W11562691A.indb 6 09-09-2021 13:01:40

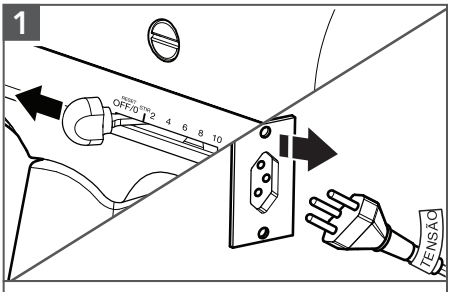
SPEED CONTROL GUIDE

ACCESSORY GUIDE

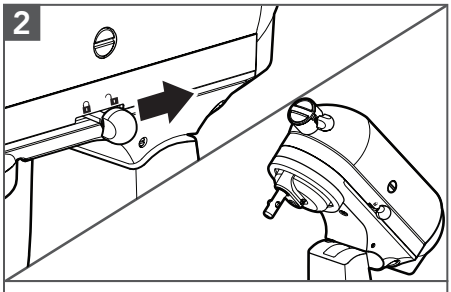
ACCESSORIES	USE TO MIX	SUGGESTED ITEMS
Flat Beater* Flex Edge Beater*	Normal to heavy mixtures	Cakes, creamed frostings, candies, cookies, biscuits, pie pastry, meatloaf, mashed potatoes.
Wire Whip	Mixtures that need air incorporated	Eggs, egg whites, heavy cream, boiled frostings, sponge cakes, mayonnaise, some candies.
Pastry Beater*	Cut butter into flour	For pie dough, biscuits and other pastries, mashing fruits and vegetables, and shredding meats.
Dough Hook	Mixing and kneading yeast doughs	Breads, rolls, pizza dough, buns, coffee cakes.

PRODUCT ASSEMBLY

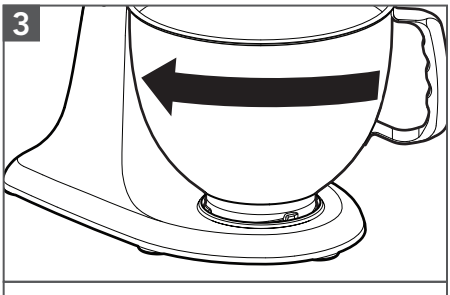
ATTACHING/REMOVING THE BOWL



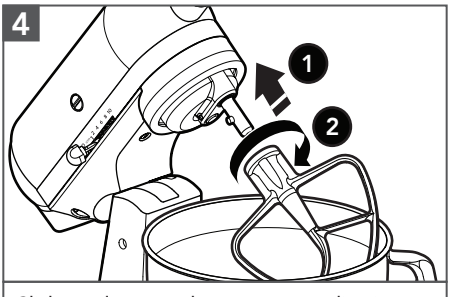
Turn the Stand Mixer "OFF/0" and then unplug.



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



Place the 4.8 L Bowl*** on the Clamping Plate and twist to lock in place.



Slide and rotate the accessory aligning over the pin on the shaft.

*Included with select models only.

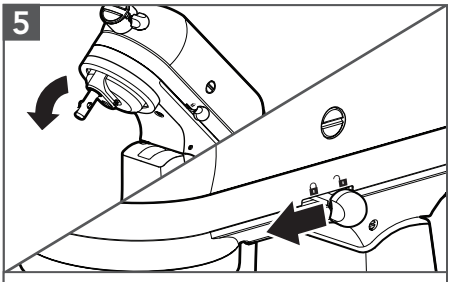
**Locking option is available on select models.

***The Bowl design and material depend on the Stand Mixer model.

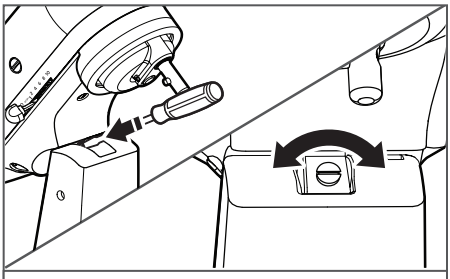
W11562691A.indb 7 09-09-2021 13:01:40

PRODUCT ASSEMBLY

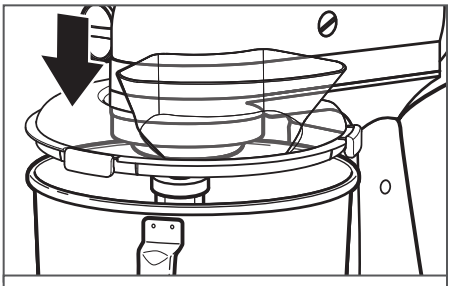
5



Unlock the Motor Head and move it down. Then, lock* the head to keep it down. Before mixing, test lock by attempting to raise the Motor Head.



(OPTIONAL) To adjust Beater to Bowl Clearance: Tilt and lock* the Motor Head back. Turn the screw slightly counterclockwise (left) to raise the beater, or clockwise (right) to lower it.
NOTE: If you over-adjust the screw, the 4.8 L Bowl*** lock lever may not lock into place.



(OPTIONAL) Place the Pouring Shield:** Slide the Pouring Shield** from front of the Stand Mixer over the 4.8 L Bowl***. The bottom rim of the Pouring Shield** fits inside of the 4.8 L Bowl***. Press lightly so that the Easy Snap tabs snap the shield onto the Bowl.

*Locking option is available on select models.

**Included with select models only.

***The Bowl design and material depend on the Stand Mixer model.

W11562691A.indb 8 09-09-2021 13:01:41

PRODUCT USAGE

OPERATING THE SPEED CONTROL

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

⚠WARNING



Electrical Shock Hazard

Plug into an earthed outlet.

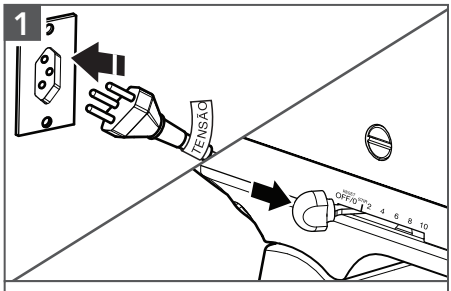
Do not remove earth prong.

Do not use an adapter.

Do not use an extension cord.

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

1



Plug Stand Mixer into proper electrical outlet. Always set Speed Control Lever on lowest speed to start, then gradually increase speed to avoid splashing ingredients. See "Speed Control Guide" chart.

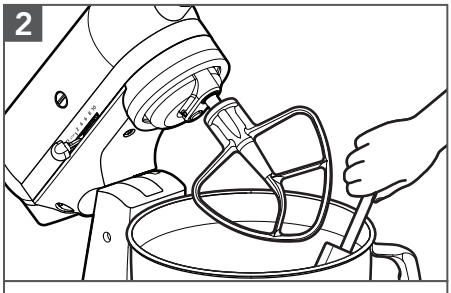
⚠WARNING

Injury Hazard

Unplug mixer before touching beaters.

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

2



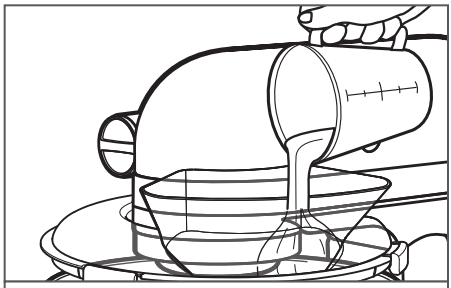
Do not scrape 4.8 L Bowl* while Stand Mixer is operating. The Bowl and Flat Beater** are designed to provide thorough mixing without frequent scraping. Scraping the 4.8 L Bowl* once or twice during mixing is usually sufficient.

*The Bowl design and material depend on the Stand Mixer model.

**Included with select models only.

W11562691A.indb 9 09-09-2021 13:01:41

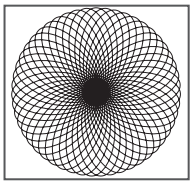
PRODUCT USAGE



(OPTIONAL): Pour ingredients into the bowl through the pouring chute.

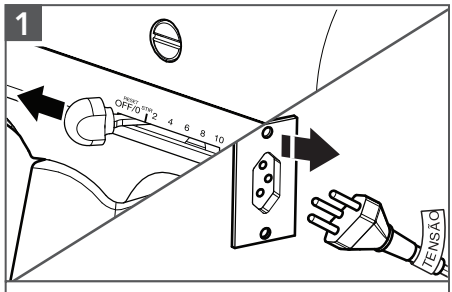
PLANETARY MIXING ACTION

During operation, the Flat Beater* moves around the Stationary 4.8 L Bowl**, at the same time turning in the opposite direction on its own axis. The diagram shows the complete coverage of the 4.8 L Bowl** made by the path of the Beater.

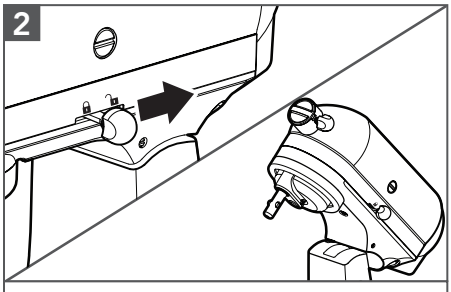


Your KitchenAid Mixer will mix faster and more thoroughly than most other electric mixers. Therefore, the mixing time in most recipes must be adjusted to avoid overbeating.

PRODUCT DISASSEMBLY



Turn the Stand Mixer "OFF/0" and then unplug.



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

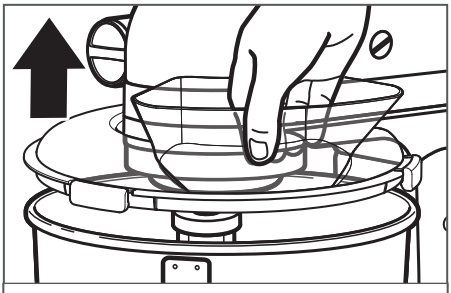
*Included with select models only.

**The Bowl design and material depend on the Stand Mixer model.

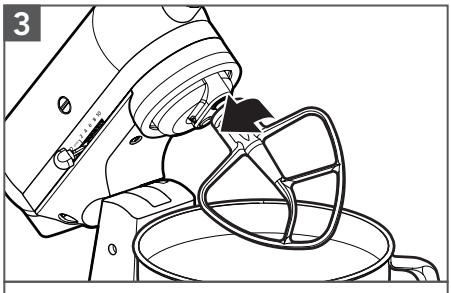
***Locking option is available on select models.

W11562691A.indb 10 09-09-2021 13:01:41

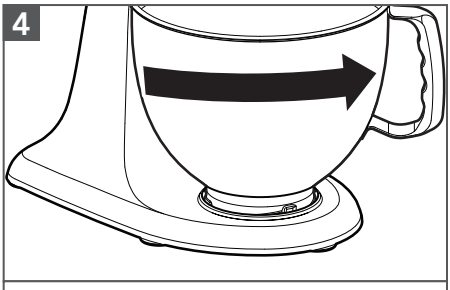
PRODUCT DISASSEMBLY



(**OPTIONAL):** Lift the front of the Pouring Shield* clear of the rim of the 4.8 L Bowl**. Pull away from the Stand Mixer.



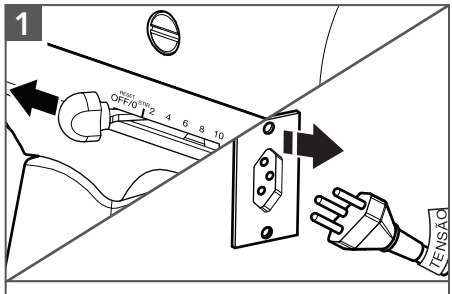
Press the accessory upward, turn it and pull it away from the Beater Shaft.



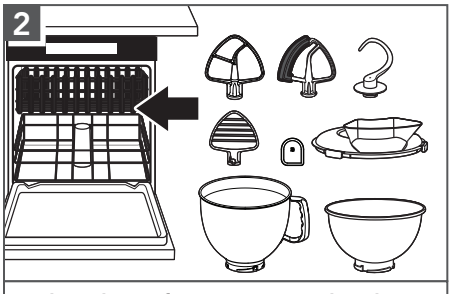
Twist to unlock the 4.8 L Bowl** from the Clamping Plate.

CARE AND CLEANING

IMPORTANT: Allow the appliance to cool completely before putting on or taking off parts, and before cleaning the appliance. Do not immerse the Stand Mixer body in water or other liquids. .



Turn the Stand Mixer to “OFF/0” and unplug.



Dishwasher-safe parts, top rack only: 4.8 L Bowl**, 2.8 L Bowl*, Flat Beater*, Flex Edge Beater*, Dough Hook, Pouring Shield*, Pastry Beater* and Scraper* ***.

*Included with select models only.

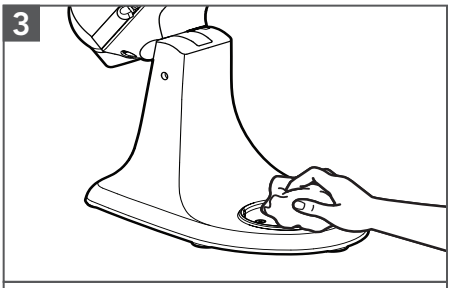
**The Bowl design and material depend on the Stand Mixer model.

***Can also be used to scrape your bowl.

W11562691A.indb 11 09-09-2021 13:01:42

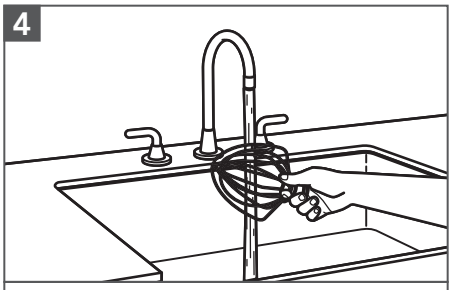
CARE AND CLEANING

3



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

4



Clean the Wire Whip thoroughly with hand wash only.

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.

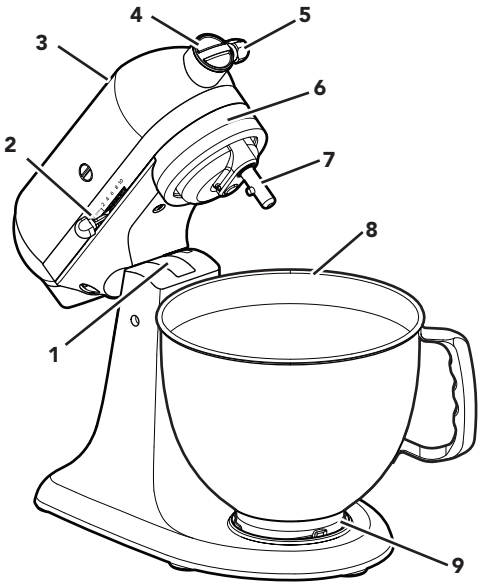
Failure to follow these instructions can result in death, fire, or electrical shock.

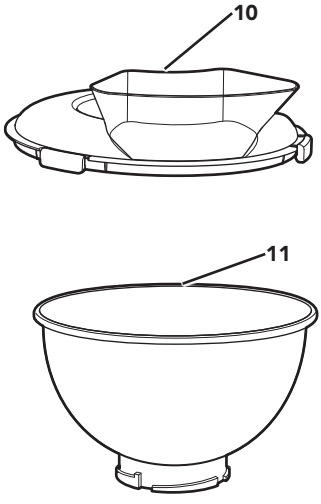
Problem	Solution
If Stand Mixer warms up during use:	Under heavy loads with extended mixing time periods, you may not be able to comfortably touch the top of the unit. This is normal.
If the Flat Beater hits the bowl:	Stop the Stand Mixer. See the "Product Assembly" section and adjust the Beater to Bowl 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.
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.

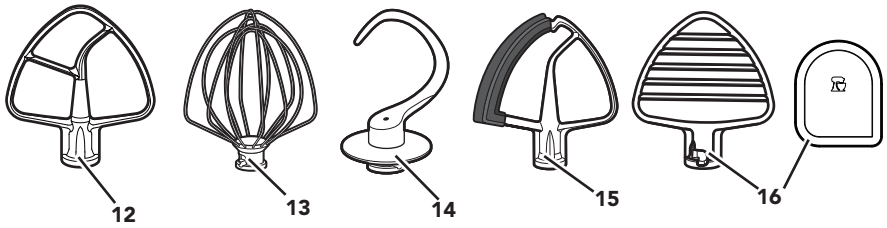
©2021 All rights reserved.
KITCHENAID and the design of the stand mixer are trademarks in the U.S. and elsewhere.

W11562691A.indb 12 09-09-2021 13:01:42

PEÇAS E FUNCIONALIDADES







1 Alavanca de travamento da cabeça do motor (não mostrado)

2 Botão de encaixe

3 Bocal de encaixe

4 Cabeça do motor

5 Alavanca de controle de velocidade

6 Parafuso de ajuste de altura do batedor (não mostrado)

7 Placa de fixação da tigela

8 Tigela de 4,8 L (5 Qt)**

9 Eixo do batedor

10 Protetor Contra Respingos*

11 Tigela de 2,8 L* (3 QT)

12 Batedor plano*

13 Fouet

14 Gancho para massa

15 Batedor com Borda Flexível*

16 Batedor para massa de pastelaria* e Espátula*** *

*Incluído apenas com os modelos selecionados.

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

***Também pode ser usado para limpar sua tijela.

W11562691A.indb 13 09-09-2021 13:01:43

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 sobre a água ou outros líquidos.
3. Este aparelho não deve ser usado 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.
4. Desligue o equipamento, e o desconecte da tomada, quando ele não estiver em uso, antes de montar ou desmontar peças e antes da limpeza. Para desconectar, pegue no plugue e puxe-o da tomada. Nunca puxe pelo fio.
5. Evite o contato com as partes móveis. Mantenha as mãos, cabelos, roupas, assim como espátulas e outros utensílios longe do batedor durante o funcionamento para reduzir os riscos de lesões a pessoas e/ou danos à Batedeira.
6. 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 dispositivo para a unidade de serviço autorizado para que seja examinado, consertado ou para receber ajustes mecânicos ou elétricos.
7. O uso de acessórios não recomendados ou vendidos pela KitchenAid pode causar incêndios, choques elétricos ou lesões.
8. Não utilize a Batedeira em áreas externas.
9. Não deixe a fiação pendurada sobre a beira da mesa ou balcão.
10. Remova o batedor plano, batedor com borda flexível, Fouet ou gancho para massa da Batedeira antes de lavá-la.

W11562691A.indb 14 09-09-2021 13:01:43

SEGURANÇA DO PRODUTO

11. As crianças devem ser supervisionadas para garantir que não brinquem com o aparelho.
12. Se o cabo de alimentação estiver danificado, ele precisa ser substituído pelo fabricante, sua autorizada ou pessoa igualmente qualificada para se evitar uma situação de perigo.
13. Nunca abandone o aparelho enquanto ele estiver em funcionamento.
14. Para evitar dano ao produto, não use as tigelas da Batedeira em áreas de altas temperaturas como forno, microondas ou sobre fogão.
15. Consulte a seção “Manutenção e Limpeza” para obter instruções sobre como limpar as superfícies em contato com os alimentos.
16. Antes de retirar ou colocar peças ou antes de limpar o aparelho, deixe-o arrefecer.
17. Este aparelho deve ser usado para aplicações domésticas e similares como:
    - áreas de cozinha dos funcionários em lojas, escritórios ou outros ambientes de trabalho;
    - casas de fazenda;
    - por clientes em hotéis, motéis e outros ambientes de trabalho;
    - ambientes do tipo alojamento/pousada.

GUARDE ESTAS INSTRUÇÕES

W11562691A.indb 15 09-09-2021 13:01:43

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.

REDE ELÉTRICA DA RESIDÊNCIA:

Os fios da rede elétrica devem ser de cobre com seção transversal mínima 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 eletricista para instalar um.

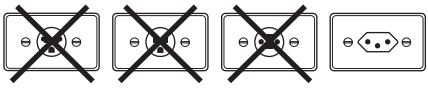
TOMADA ELÉTRICA:

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

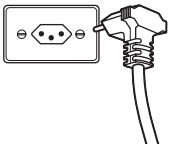
O cabo de alimentação do seu aparelho tem um plugue hexagonal, 10A, de acordo com a ABNT (NBR 14136).

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

Use o tipo de tomada apropriado para o plugue do seu aparelho, conforme mostrado abaixo:



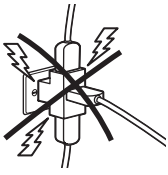
Antes de operar este aparelho, certifique-se de que a tensão principal no local de instalação seja a mesma indicada na etiqueta de dados técnicos do produto.



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 220V em 127V, 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 eléctrica 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.

W11562691A.indb 16 09-09-2021 13:01:43

GUIA DE CONTROLE DE VELOCIDADE

OBSERVAÇÃO: O controle de velocidade pode ser definido para obter velocidades de 1, 3, 5, 7 e 9 se um ajuste de precisão for necessário. Não ultrapasse a Velocidade 2 ao preparar massas levedadas pois isso pode causar dano à Batedeira.

Velocidade	Ação	Anexo	Descrição
1	Agitar	Batedor plano* Batedor com Borda Flexível*	Para uma agitação lenta, combinação, maceração, inicialização de todos os procedimentos da batedeira. Use para adicionar a farinha e ingredientes secos à massa e para ingredientes secos. Não use a Velocidade 1 para misturar ou sovar massas levedadas.
2	Agitar	Batedor para massa de pastelaria*	Corte a manteiga na farinha para fazer a massa. Esmague frutas e vegetais.
	Misturar lentamente	Batedor plano* Batedor com Borda Flexível* Gancho para massa	Para mistura lenta, amassar, agitação mais rápida. Use para misturar e sovar massas, massas pesadas e doces, começar a amassar batatas ou outros vegetais, misturar a farinha e massas finas ou que respingue.
4	Misturar, bater	Batedor para massa de pastelaria*	Para triturar carnes.
		Batedor plano* Batedor com Borda Flexível* Fouet	Para misturar massas semipesadas, como de cookies. Use para combinar e misturar açúcar e para adicionar açúcar e claras de ovo para fazer merengue. Velocidade média para bater massa de bolo.
6	Bater, homogeneizar		Para bater massas médias (homogeneizar) ou mexer. Use para finalizar a mistura de massas de bolo, rosquinha e outras massas. Alta velocidade para bater massa de bolo.
8	Bater rápido, mexer	Fouet	Para bater creme, claras e coberturas fervidas.
10	Misturar rápido		Para mexer pequenas quantidades de creme, clara de ovo ou para a mexida final de purê de batatas.

OBS: Para mover a alavanca de controle de velocidade com facilidade, levante-a levemente enquanto a move pelas configurações em qualquer direção.

GUIA DE ACESSÓRIOS

Acessórios	Use para misturar	Itens sugeridos
Batedor plano* Batedor com Borda Flexível*	Misturas normais a pesadas	Bolos, coberturas cremosas, doces, cookies, biscoitos, massas para torta, bolos de carne, purês de batata.
Fouet	Misturas que precisem incorporar ar	Ovos, claras de ovos, creme de leite, coberturas fervendo, pão de ló, maionese, alguns doces.
Batedor para massa de pastelaria*	Corte a manteiga na farinha	Para massa de tortas, biscoitos e outros doces, esmagar frutas e vegetais e triturar carnes.
Gancho para massa	Mistura e massas com fermento	Pães, pãezinhos, massa de pizza, pães doces, bolinhos

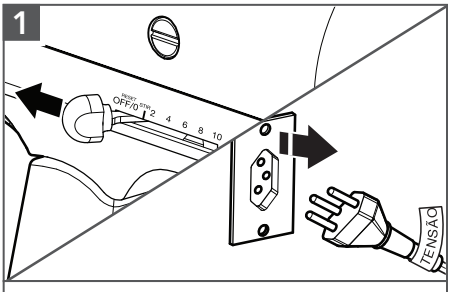
*Incluído apenas com os modelos selecionados.

W11562691A.indb 17 09-09-2021 13:01:43

MONTAGEM DO PRODUTO

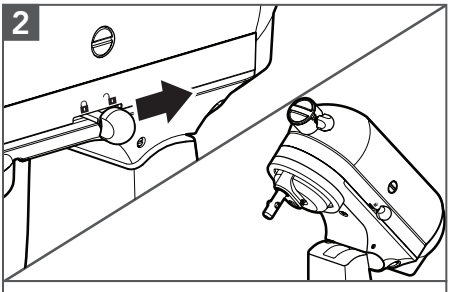
ANEXANDO/REMOVENDO A TIGELA

1



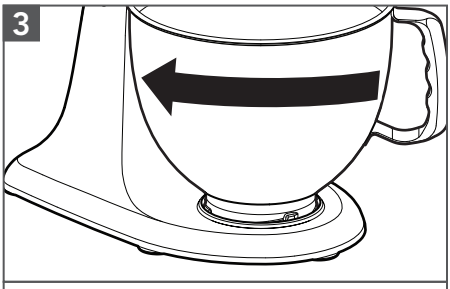
Ajuste a velocidade para "OFF/0" e retire o plugue da tomada.

2



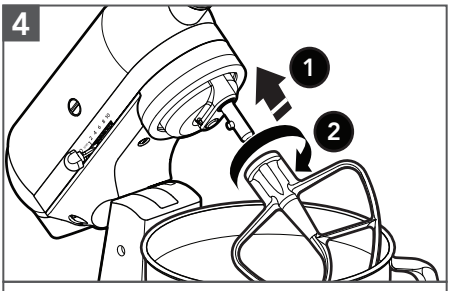
Destrave e levante a cabeça do motor. Em seguida, trave* a cabeça para mantê-la levantada.

3



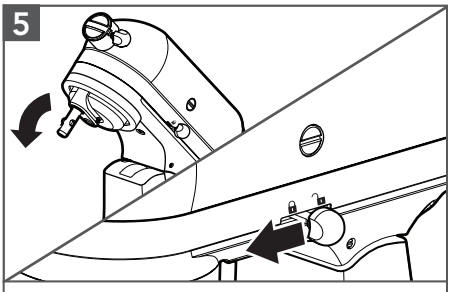
Coloque a Tigela de 4,8 L** na placa de fixação e gire para travar no lugar.

4



Deslize e gire o acessório alinhando o pino no eixo.

5



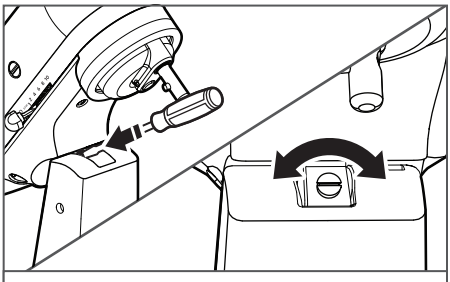
Destrave a cabeça do motor e mova-a para baixo. Em seguida, trave* a cabeça para mantê-la abaixada. Antes de misturar, teste o travamento tentando levantar a cabeça do motor.

*A opção de travamento está disponível somente em modelos selecionados.

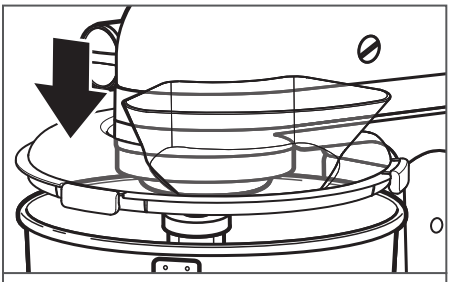
**O design e material da tigela depende do modelo da Batedeira Stand Mixer.

W11562691A.indb 18 09-09-2021 13:01:44

MONTAGEM DO PRODUTO



(OPCIONAL) Para ajustar a altura do batedor: Incline e trave* a cabeça do motor para trás. Gire levemente o parafuso no sentido anti-horário (esquerda) para levantar o batedor ou no sentido horário (direito) para abaixá-lo.
OBS: Se você apertar muito o parafuso, a alavanca de travamento da Tigela de 4,8 L*** pode acabar não sendo travada no lugar.



(OPCIONAL) Coloque o protetor contra respingos:** Deslize o protetor contra respingos** da frente do misturador da base sobre a Tigela de 4,8 L***. A borda inferior da proteção contra respingos** se encaixa dentro da Tigela de 4,8 L***. Pressione levemente para que as abas Easy Snap encaixem na proteção da tigela.

*A opção de travamento está disponível somente em modelos selecionados.

**Incluído apenas com os modelos selecionados.

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

UTILIZAÇÃO DO PRODUTO

OPERANDO O CONTROLE DE VELOCIDADE

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

⚠ ADVERTÊNCIA



Perigo de choque elétrico

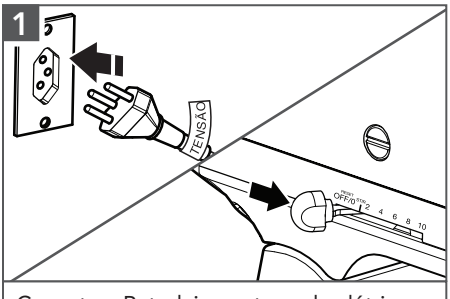
Conecte a uma tomada aterrada.

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.



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

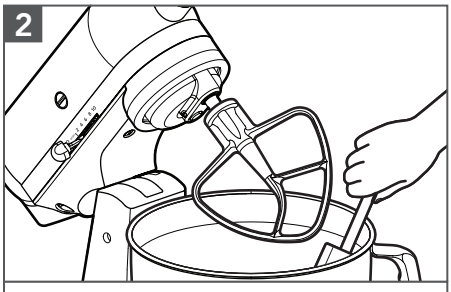
W11562691A.indb 19 09-09-2021 13:01:44

UTILIZAÇÃO DO PRODUTO

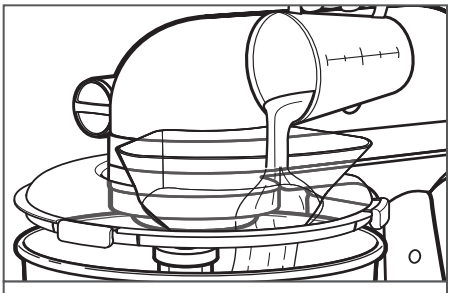
⚠ ADVERTÊNCIA

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

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



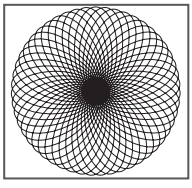
Não raspe a Tigela de 4,8 L* enquanto a Batedeira estiver funcionando.
A Tigela de 4,8 L* e o batedor plano** são projetados para fornecer uma mistura homogênea sem a necessidade de ser raspada com frequência. Raspar a Tigela de 4,8 L* uma ou duas vezes durante a mistura normalmente é suficiente.



(OPCIONAL): Adicione ingredientes na tigela pela calha de adição.

AÇÃO DE MISTURA PLANETÁRIA

Durante a operação, o batedor plano** se move ao redor da Tigela estacionária de 4,8 L*, ao mesmo tempo em que gira na direção oposta em seu próprio eixo. O diagrama mostra a cobertura completa da Tigela de 4,8 L* feita pelo caminho do batedor.



Sua Batedeira KitchenAid misturará mais rapidamente e completamente do que a maioria das outras batedeiras elétricas. Portanto, o tempo de mistura na maioria das receitas deve ser ajustado para evitar batimento excessivo.

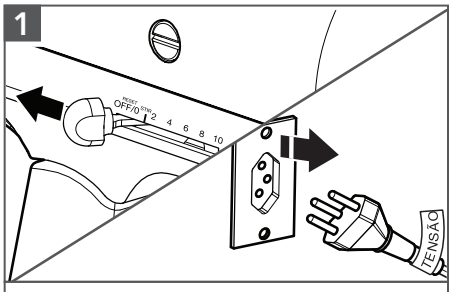
*O design e material da tigela depende do modelo da Batedeira Stand Mixer.

**Incluído apenas com os modelos selecionados.

W11562691A.indb 20 09-09-2021 13:01:45

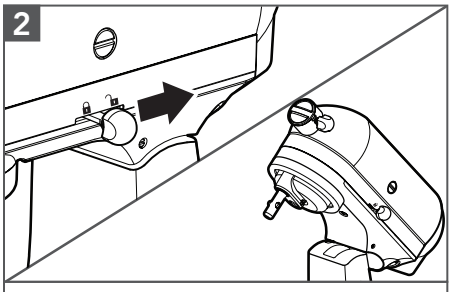
DESMONTAGEM DO PRODUTO

1

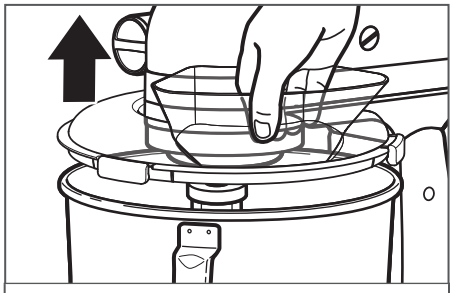


Ajuste a velocidade para "OFF/0" e retire o plugue da tomada.

2

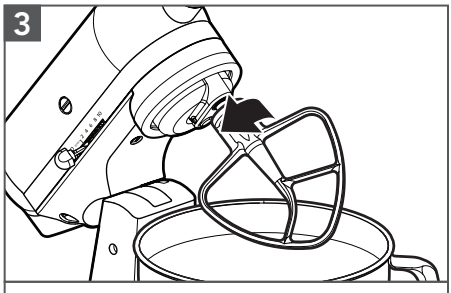


Destrave e levante a cabeça do motor. Em seguida, trave* a cabeça para mantê-la levantada.



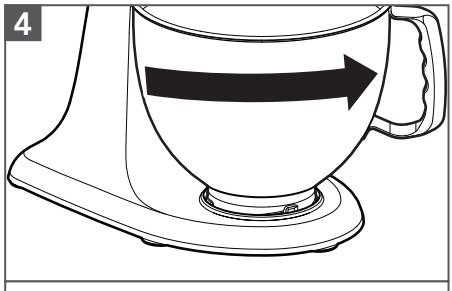
(**OPCIONAL):** Levante a frente do protetor contra respingos** para fora da borda da Tigela de 4,8 L***. Remova-o da batedeira.

3



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

4



Gire para destravar a Tigela de 4,8 L*** da placa de fixação.

*A opção de travamento está disponível somente em modelos selecionados.

**Incluído apenas com os modelos selecionados.

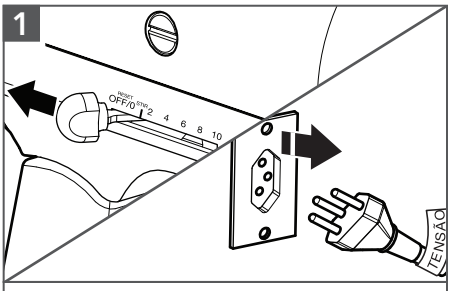
***O design e material da tigela depende do modelo da Batedeira Stand Mixer.

W11562691A.indb 21 09-09-2021 13:01:45

CUIDADOS E LIMPEZA

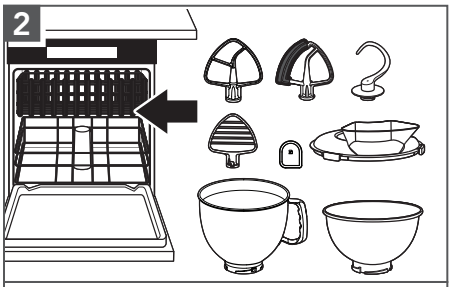
IMPORTANTE: Não mergulhe o corpo da batedeira na água ou em outros líquidos.

1



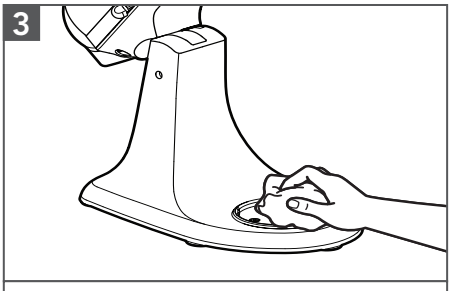
Ajuste a velocidade para "OFF/0" e retire o plugue da tomada.

2



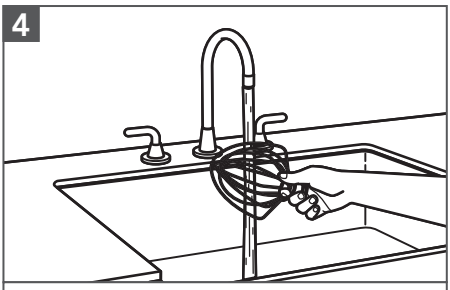
Peças que podem ser lavadas na máquina de lavar louça, somente na prateleira superior:
Tigela de 4,8 L**, tigela de 2,8 L*, batedor plano*, batedor com borda flexível*, gancho para massa e proteção contra respingos*, Batedor para massa de pastelaria* e Espátula de Massas***.

3



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

4



Limpe totalmente o Fouet somente com lavagem manual.

*Incluído apenas com os modelos selecionados.

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

***Também pode ser usado para limpar sua tijela.

W11562691A.indb 22 09-09-2021 13:01:46

GUIA DE 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.

Problema	Solução
Se a batedeira ficar quente durante o uso:	Quando usada com carga pesada por um tempo mais prolongado, pode ser que você não consiga tocar de forma confortável na parte superior da unidade. Isso é normal.
Se o batedor plano bater na tigela:	Pare a batedeira. Consulte a seção "Montagem do produto" 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 está conectada na tomada?
	O fusível no circuito para a Batedeira está funcionando em ordem? Se você possuir uma caixa de fusível, certifique-se de que o circuito esteja fechado.
	Desligue a Batedeira por 10-15 segundos, depois ligue novamente. Se a Batedeira continuar não ligando, deixe ela esfriar por 30 minutos antes de ligá-la novamente.
Se o problema não puder ser corrigido:	Consulte as seções "Termo de Garantia". Não devolva a batedeira à loja, pois ela não presta a assistência técnica.

W11562691A.indb 23 09-09-2021 13:01:46

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.

W11562691A.indb 24 09-09-2021 13:01:46

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 produto 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 conseqüência 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 vicio 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 conseqüências 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 n° 675 - Jardim Santa Emilia
CEP 04183-901 - São Paulo - SP - Caixa postal 5171
Capitais e regiões metropolitanas: 4004 1759
Demais localidades: 0800 722 1759

©2021 Todos os direitos reservados.
KITCHENAID e o design do stand mixer são marcas comerciais nos EUA e em outros países.

W11562691A.indb 25 09-09-2021 13:01:46

NOTES

NOTES

NOTES

NOTES

NOTES

NOTES







KitchenAid

©2021 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.

W11562691A **09/21**

