



# 5KSMC895Z

Instructions  
Instruções



# KitchenAid





# COMMERCIAL STAND MIXER INSTRUCTIONS

## TABLE OF CONTENTS

### STAND MIXER SAFETY

Important safeguards.....	3
Electrical requirements .....	4

### PARTS AND FEATURES..... 5

### SETTING UP YOUR STAND MIXER

Assembling your Stand Mixer .....	6
Adjusting your beater to bowl clearance.....	8

### USING YOUR STAND MIXER

Using your KitchenAid accessories.....	8
Speed control guide - 10 speed Stand Mixers .....	9

### TIPS FOR GREAT RESULTS

Planetary mixing action.....	10
Mixing time.....	10
Mixer use.....	10
Mixing tips .....	10

### CARE AND CLEANING..... 11

### TROUBLESHOOTING..... 11

## STAND MIXER SAFETY

### Your safety and the safety of others are very important.

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



This is the safety alert symbol.

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

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

**! DANGER**

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

**! WARNING**

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

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

English

## 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 can be used by children aged from 8 years and above and persons with reduced physical, sensory or mental capabilities, or lack of experience and knowledge if they have been given supervision or instruction concerning use of the appliance in a safe way and understand hazards involved. Children shall not play with the appliance. Cleaning and user maintenance shall not be made by children without supervision.
4. Unplug Stand Mixer from outlet when not in use, before putting on or taking off parts, and before cleaning.
5. Avoid contact with 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.



## STAND MIXER SAFETY

6. Do not operate Stand Mixer with a damaged cord or plug or after the Stand Mixer malfunctions, or is dropped or damaged in any manner. Return appliance to the nearest Authorized Service Center 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 cord hang over edge of table or counter.
10. Remove flat beater, wire whip, or dough hook from Stand Mixer before washing.

## SAVE THESE INSTRUCTIONS

This product is designed for commercial use

### 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.**

**Volts:** 220-240 A.C.

**Hertz:** 50-60 Hz

**Power:** 325 W

Recommended operating time:

1-30 minutes with a duty cycle of 10-min.

ON/ 15 min. OFF

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

The wattage rating is determined by using the attachment that draws the greatest load (power). Other recommended attachments may draw significantly less power.

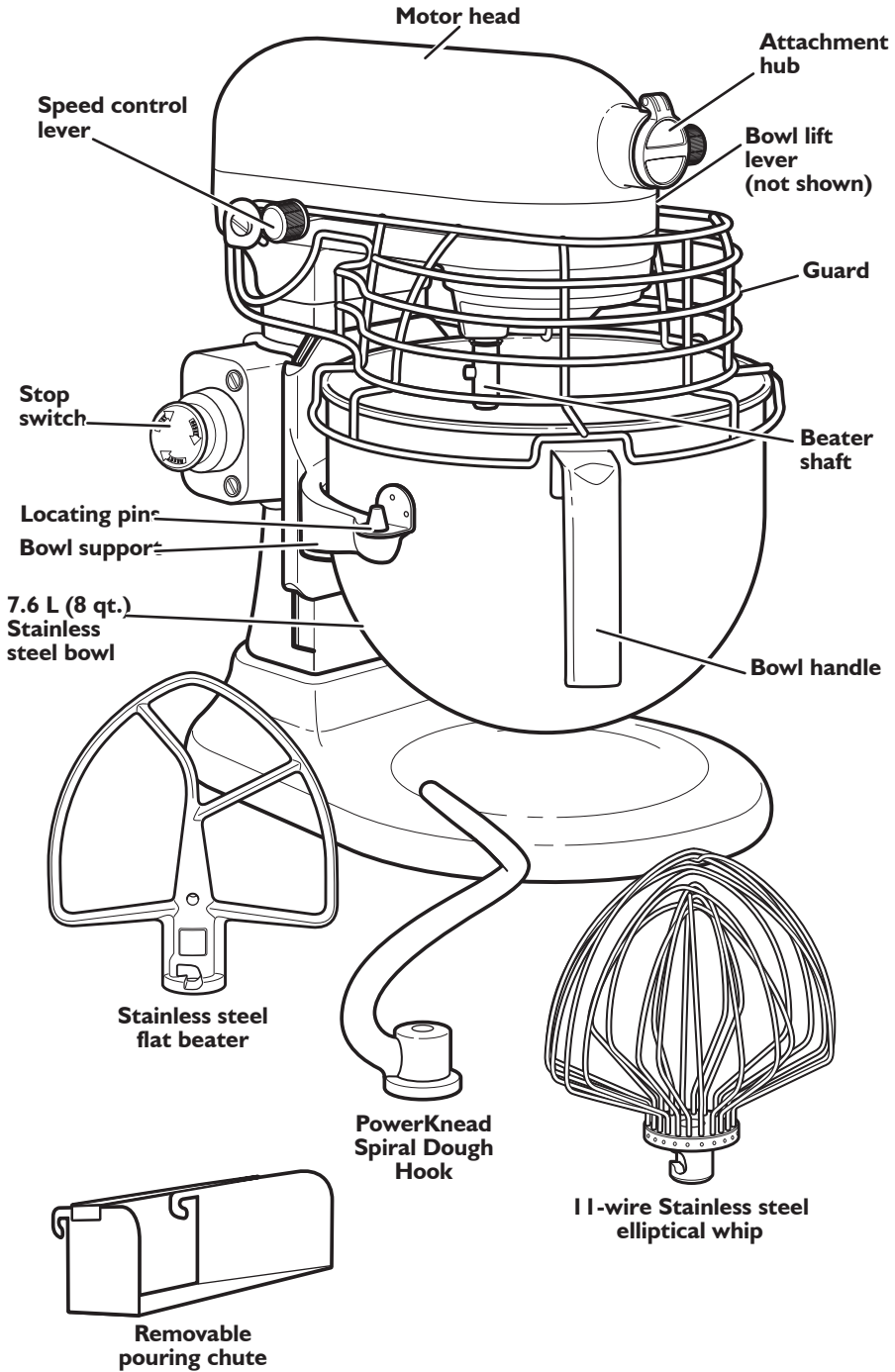
This product is supplied with a Y-type power cord. If the power cord is damaged, it must be replaced by the manufacturer or a service agent in order to avoid a hazard.

The acoustic pressure level measured in conformity with the prEN 454-test code is less than 70 dBA.

A \* in the model number indicates additional characters that designate machine color and engineering digits for the actual model (eg. 5KSMC895\*).



# PARTS AND FEATURES



English



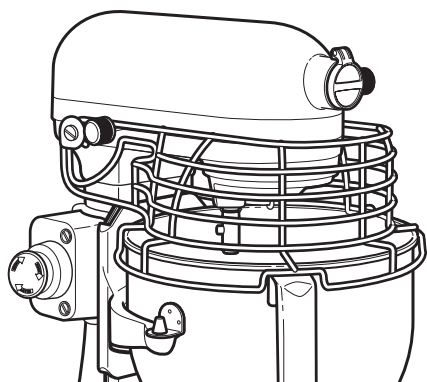
# SETTING UP YOUR STAND MIXER

## Assembling your Stand Mixer

### To attach bowl

1. Turn speed control lever to "0" (OFF).
2. Unplug Stand Mixer or disconnect power.
3. Raise guard.
4. Place bowl lift lever in down position.
5. Fit bowl supports over locating pins.
6. Press down on back of bowl until bowl pin snaps into spring latch.

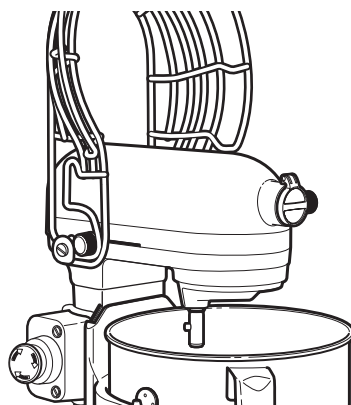
**NOTE:** If bowl is not securely snapped into place, the bowl will be unstable and wobble during use.



7. Lower guard.
8. Raise bowl before mixing.

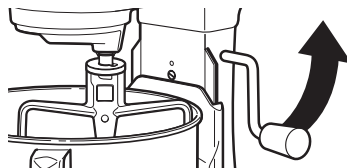
### To remove bowl

1. Turn speed control lever to "0" (OFF).
2. Unplug Stand Mixer or disconnect power.
3. Raise guard.



4. Place bowl lift lever in down position.
5. Remove flat beater, wire whip, or dough hook.
6. Grasp bowl handle and lift straight up and off locating pins.

### To raise bowl



1. Rotate lever counterclockwise to straight-up position.
2. Bowl must always be in raised, locked position when mixing.





# SETTING UP YOUR STAND MIXER

**INSTALLATION:** The Stand Mixer shall be installed on a level and stable surface such as a countertop or work table.

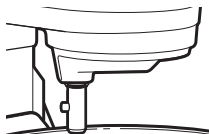
### To lower bowl

1. Rotate lever back and down.

### To attach flat beater, wire whip, or dough hook

1. Turn speed control lever to "0" (OFF).
2. Unplug Stand Mixer or disconnect power.
3. Raise guard.

4. Slip flat beater on beater shaft and press upward as far as possible.

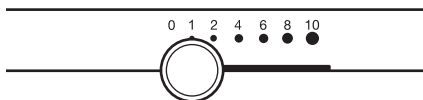


5. Turn beater to right, hooking beater over the pin on shaft.

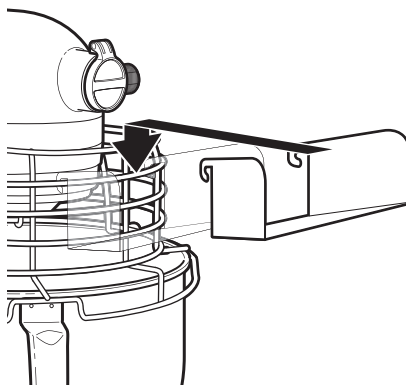
### To remove flat beater, wire whip, or dough hook

1. Turn speed control lever to "0" (OFF).
2. Unplug Stand Mixer or disconnect power.
3. Raise guard.
4. Press beater upward as far as possible and turn left.
5. Pull beater from beater shaft.

### Speed control lever



The Soft Start feature minimizes splash-out by starting the Stand Mixer slowly before increasing to the selected speed. To further reduce the potential for splash-out, always begin mixing using Speed 1, then gradually move to higher speeds as needed. See the "Speed control guide".



### Removable pouring chute

The removable pouring chute is easily attached to the front of the guard as shown in the illustration above. It provides a convenient way to add ingredients to the Stand Mixer bowl.

### Auto-reset motor protection

If the Stand Mixer stops due to overload, slide the speed control lever to "0" (OFF) and unplug the Stand Mixer. After a few minutes, the Stand Mixer will automatically reset. Plug the Stand Mixer back in and slide the speed control lever to the desired speed and continue mixing. If the Stand Mixer does not restart, unplug the Stand Mixer for a longer period of time to allow it to cool, then plug back in and restart the Stand Mixer. If the Stand Mixer does not restart, see the "Troubleshooting" section.

### Stop Switch

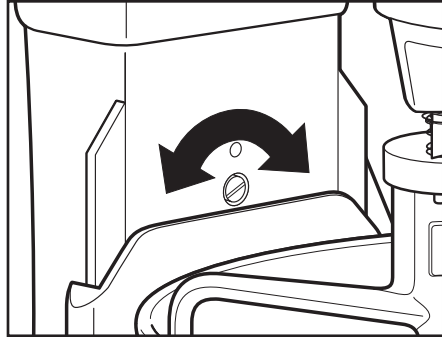
If you need to stop the Stand Mixer immediately during use, press the Stop switch. To resume operation, reset the speed control lever to "0" (OFF), and pull out the stop switch. Then, your Stand Mixer is ready to be used normally again.

# SETTING UP YOUR STAND MIXER

## Adjusting your beater to bowl clearance

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

1. Turn speed control to "0" (OFF).
2. Unplug Stand Mixer or disconnect power.
3. Raise guard.
4. Lower the bowl to the down position.
5. Turn beater height adjustment screw slightly counter clockwise (left) to raise the flat beater or clockwise (right) to lower the flat beater.
6. Make adjustment with flat beater, so it just clears surface of the bowl. If you over adjust the screw, the bowl lift lever may not lock into place.



**NOTE:** When properly adjusted, the flat beater will not strike on the bottom or side of the bowl. If the flat beater or the wire whip is so close that it strikes the bottom of the bowl, coating may wear off the flat beater (for coated beaters) or wires on the wire whip may wear. Scraping the sides of the bowl may be necessary under certain conditions regardless of beater adjustment. The Stand Mixer must be stopped to scrape bowl or damage to the Stand Mixer may occur.

# USING YOUR STAND MIXER

## Using your KitchenAid accessories

Flat Beater for normal to heavy mixtures

(Recommended operating time is 1-10 minutes, depending upon recipe):

cakes	biscuits
creamed frostings	quick breads
candies	meat loaf
cookies	mashed potatoes
pie pastry	

Wire Whip for mixtures that need air incorporated

(Recommended operating time is 1-30 minutes, depending upon recipe):

eggs	sponge cakes
egg whites	angel food cakes
heavy cream	mayonnaise
boiled frostings	some candies

Dough Hook for mixing and kneading yeast doughs

(Recommended operating time is 1-10 minutes, depending upon recipe):

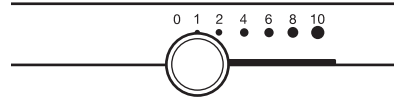
bread	coffee cakes
rolls	buns











# USING YOUR STAND MIXER

## Speed control guide — 10 speed Stand Mixers

All speeds have the Soft Start feature that automatically starts the Stand Mixer at a lower speed to help avoid ingredient splash-out and “flour puff” at start-up, then quickly increases to the selected speed for optimal performance.



English

Speed	Used for	Accessories	Description
1	Stirring		For slow stirring, combining, mashing, starting all mixing procedures. Use to add flour and dry ingredients to batter, and add liquids to dry ingredients. Do not use Speed 1 to mix or knead yeast doughs.
2	Slow Mixing, Kneading	 	For slow mixing, mashing, faster stirring. Use to mix and knead yeast doughs, heavy batters, and candies; start mashing potatoes or other vegetables; cut shortening into flour; mix thin or splashy batters.
4	Mixing, Beating	 	For mixing semi-heavy batters, such as cookies. Use to combine sugar and shortening and to add sugar to egg whites for meringues. Medium speed for cake mixes.
6	Beating, Creaming	 	For medium-fast beating (creaming) or whipping. Use to finish mixing cake, doughnut, and other batters. High speed for cake mixes.
8-10	Fast Beating, Whipping, Fast Whipping		For whipping cream, egg whites, and boiled frostings. For whipping small amounts of cream, egg whites or for final whipping of mashed potatoes.

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

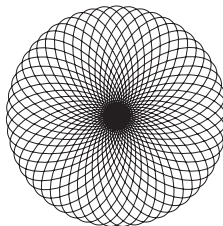


## TIPS FOR GREAT RESULTS

### 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.



### Mixing time

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.

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

### Mixer use

#### **! WARNING**

##### **PERSONAL INJURY HAZARD**

**To avoid personal injury and damage to the beater, do not attempt to scrape bowl while mixer is operating; turn mixer off. Should scraper or other object drop into bowl, turn motor OFF before removing.**

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 Stand Mixer may become warm during use. Under heavy loads with extended mixing time periods, you may not be able to comfortably touch the top of the Stand Mixer. This is normal.

### Mixing tips

#### **Adding Ingredients**

Always add ingredients as close to side of bowl as possible, not directly into moving beater. The pouring chute can be used to simplify adding ingredients. Use Speed 1 until ingredients have been blended. Then gradually increase to desired speed.

#### **Adding Nuts, Raisins, or Candied Fruits**

Follow individual recipes for guidelines on including these ingredients. In general, solid materials should be folded in the last few seconds of mixing on Speed 1. The batter should be thick enough to keep the fruit or nuts from sinking to the bottom of the pan during baking. Sticky fruits should be dusted with flour for better distribution in the batter.

#### **Liquid Mixtures**

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

**NOTE:** If ingredients in very bottom of bowl are not thoroughly mixed, then the beater is not far enough into the bowl. See the “Setting up your Stand Mixer” section.





## CARE AND CLEANING

### **! WARNING**

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

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

The stainless steel bowl, flat beater, wire whip, spiral dough hook, and pouring chute may be washed in an automatic dishwasher. Do not use cleaners with a pH lower than 5. Or, clean them thoroughly in hot sudsy water and rinse completely before drying. Do not store beaters on shaft. The Stand Mixer is not to be cleaned with a water jet or spray hose.

## TROUBLESHOOTING

### **! WARNING**



**Electrical Shock Hazard**  
**Unplug before servicing.**  
**Failure to do so can result in death or electrical shock.**

**Please read the following before calling your service center:**

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

2. The Stand Mixer may emit a pungent odor, especially when new. This is common with electric motors.
3. If the flat beater hits the bowl, stop the Stand Mixer. See the "Adjusting your beater to bowl clearance" section.

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

- Is the Stand Mixer plugged in?
- Is the fuse in the circuit to the Stand Mixer in working order? If you have a circuit breaker box, be sure the circuit is closed.
- Is the stop switch pulled out?
- 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.



# COMMERCIAL STAND MIXER INSTRUCTIONS

## CONTEÚDO

<b>AVISOS DE SEGURANÇA</b>	
Instruções importantes de segurança.....	13
<b>POR ONDE COMEÇO?</b> .....	15
<b>PEÇAS E CARACTERÍSTICAS</b> .....	16
<b>MONTANDO A BATEDEIRA PROFISSIONAL</b>	
Anexando a tigela .....	17
Ajustando a distância entre o batedor e a tigela.....	19
<b>USANDO A BATEDEIRA PROFISSIONAL</b>	
Usando os acessórios KitchenAid.....	19
Guia de controle de velocidade – 10 velocidades de mistura .....	20
<b>DICAS PARA BONS RESULTADOS</b>	
Misturador planetário .....	21
Tempo de Mistura.....	21
Uso da batedeira .....	21
Dicas de mistura .....	22
<b>CUIDADOS E LIMPEZA</b> .....	22
<b>SOLUÇÕES DE PROBLEMAS</b> .....	23

## AVISOS DE SEGURANÇA

### 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.

Português

## INSTRUÇÕES IMPORTANTES DE SEGURANÇA

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

1. Leia todas as instruções. O uso incorreto do produto pode resultar em acidentes.
2. Para evitar risco de choque elétrico, não coloque a batedeira, o cabo de alimentação ou o plugue, dentro da água ou outros líquidos.
3. Este produto não pode ser utilizado por crianças. Tome muito cuidado quando usar qualquer aparelho elétrico próximo de crianças. Recomenda-se que as crianças sejam vigiadas para assegurar que elas não estejam brincando com o produto.
4. Este produto não está destinado para ser utilizado por pessoas (incluindo crianças) com capacidades mentais, sensoriais ou físicas reduzidas ou com falta de experiência e conhecimento, a menos que sejam supervisionadas ou instruídas por um adulto responsável pela sua segurança.
5. Retire o plugue da tomada quando o produto não estiver em uso, antes de colocar ou retirar peças e antes de limpar. Nunca ligue a batedeira sem que todos os componentes estejam montados corretamente. Deixe a batedeira esfriar antes de colocar ou retirar peças e antes de limpar.



## AVISOS DE SEGURANÇA

6. Evite o contato com as partes móveis. Mantenha as mãos, cabelos e roupas, assim como espátulas e outros utensílios longe da batedeira durante a operação para reduzir o risco de acidentes e danos ao produto.
7. Não opere qualquer aparelho elétrico com o cabo de alimentação danificado, após mau funcionamento ou após uma queda ou se, de alguma forma, estiver danificado. Leve o aparelho à Assistência Técnica Autorizada mais próxima para que seja examinado, consertado ou para ajustes elétricos ou mecânicos, a fim de evitar algum possível risco de acidente. Se o cabo de alimentação estiver danificado, ele deve ser substituído pelo fabricante ou agente autorizado ou pessoa qualificada, a fim de evitar acidentes.
8. O uso de acessórios não recomendados ou não vendidos pela KitchenAid pode causar incêndio, choque elétrico ou ferimentos.
9. Não use o produto em ambientes externos.
10. Não deixe o cabo de alimentação pender da borda da mesa ou do balcão. Nunca deixe o cabo de alimentação em locais de circulação, pois pode derrubar o produto e/ou causar acidentes. Não permita que o cabo de alimentação entre em contato com as partes móveis do produto.
11. Remova o batedor plano, o batedor elíptico 11 fios e o batedor em gancho antes de limpar a sua batedeira.
12. Para evitar danos ao produto, não utilize a tigela da batedeira próximo de áreas que liberem calor como: forno elétrico, forno micro-ondas e fogões.
13. Não coloque a batedeira sobre ou próximo de um fogão a gás ou elétrico, ou dentro de um forno aquecido.
14. Não use o aparelho para outros fins além dos especificados neste manual.
15. Nunca utilize produtos tóxicos (amoníaco, álcool, removedores, etc.) e nem esponja de aço ou escovas, na limpeza da sua batedeira. Estes produtos podem danificar e deixar odores desagradáveis no interior da sua batedeira. Evite também o contato destes produtos com a sua batedeira, pois poderão danificá-la.

## GUARDE ESTAS INSTRUÇÕES

**Este produto foi desenvolvido para uso comercial**



## POR ONDE COMEÇO?

### ! AVISO



#### Perigo de choque eléctrico

Ligue a uma tomada ligada à terra.

Não retire o pino de terra.

Não utilize um adaptador.

Não utilize uma extensão.

A não observação destas instruções pode resultar em morte, incêndio ou choque eléctrico.

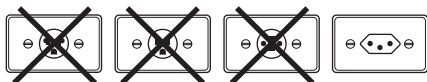
#### Rede eléctrica da residência

Os fios da rede eléctrica devem ser de cobre e ter seções mínimas conforme ABNT (NBR-5410).

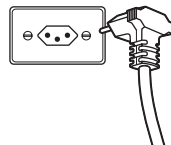
Para a proteção do produto e da rede eléctrica contra sobrecorrentes, o circuito onde o produto será ligado deve estar conectado a um disjuntor termomagnético. Caso não exista este disjuntor em sua residência, consulte um electricista especializado para instalá-lo.

#### Conexão à tomada

O plugue do cabo de alimentação da sua Batedeira Profissional é de 3 pinos em formato sextavado, conforme ABNT (NBR-14136). A instalação eléctrica da sua residência deve ter uma tomada de força apropriada para este tipo de plugue. Se não tiver, providencie a instalação de uma por um electricista habilitado. Utilize o tipo de tomada adequado ao plugue da sua Batedeira Profissional, conforme imagem abaixo:

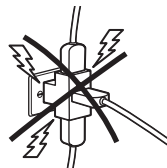


Antes de ligar sua Batedeira Profissional, verifique se a tensão da rede eléctrica no local de instalação é a mesma indicada na etiqueta de dados técnicos do produto. Esta mesma informação está indicada na etiqueta fixada próxima ao plugue do cabo de alimentação da sua Batedeira Profissional.



#### IMPORTANTE:

- Nunca conecte a sua Batedeira Profissional através de extensões duplas ou triplas com outro aparelho eléctrico na mesma tomada. Não use extensões. Este tipo de ligação pode provocar sobrecarga na rede eléctrica, prejudicando o funcionamento da sua Batedeira Profissional e resultando em acidentes com fogo. Use uma tomada exclusiva.



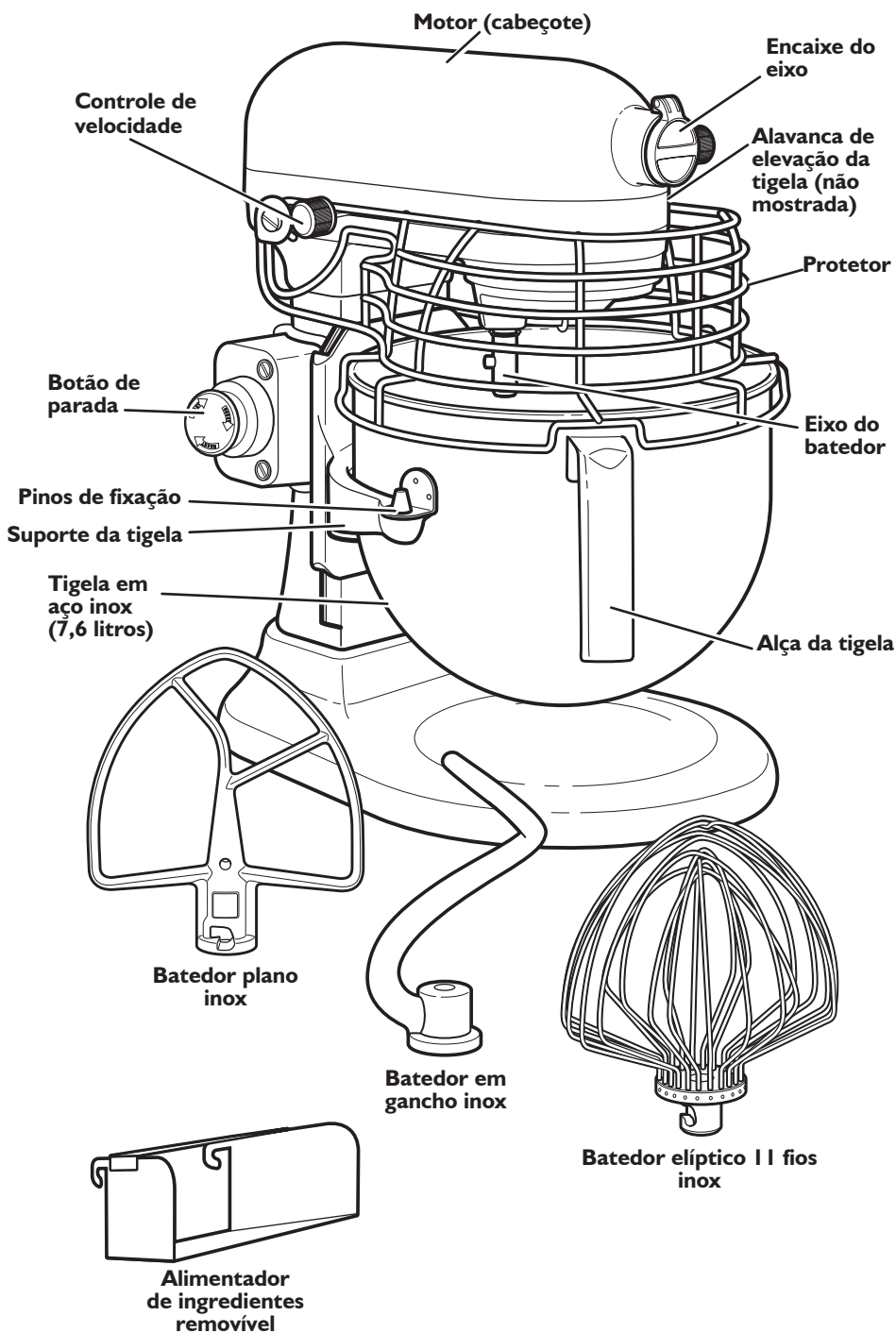
- Em caso de oscilação na tensão da rede eléctrica, instale um estabilizador automático de tensão com potência mínima de 1000 Watts, entre a Batedeira ProLine e a tomada.
- Se o cabo de alimentação estiver danificado, ele deve ser substituído pelo fabricante ou pelo agente autorizado, a fim de evitar riscos de acidentes.

#### Tempos de operação recomendados:

l - 30 minutos com ciclo de trabalho de 10-min.

Ligado/ 15 min. Desligado.

# PEÇAS E CARACTERÍSTICAS





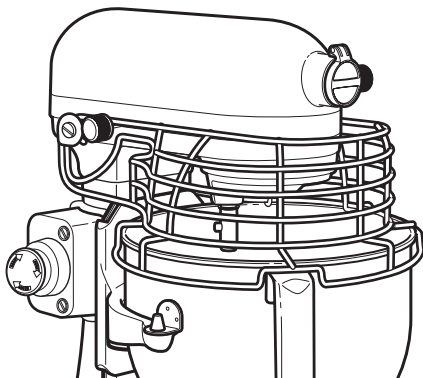


# MONTANDO A BATEDEIRA PROFISSIONAL

## Anexando a tigela

1. Desligue a batedeira mudando o controle de velocidade para "0" (Desligar).
2. Retire o plugue da tomada.
3. Levante a proteção.
4. Posicione a alavanca de elevação da tigela para baixo.
5. Encaixe o suporte da tigela sobre os pinos de fixação.
6. Pressione a parte de trás da tigela até o pino da tigela encaixar na mola.

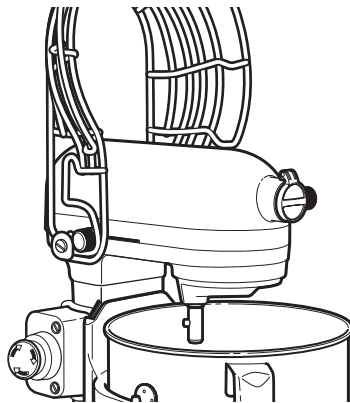
**NOTA:** Se a tigela não estiver encaixada corretamente, ela ficará instável e vai balançar durante o uso.



7. Abaixar a proteção.
8. Levante a tigela antes de misturar.

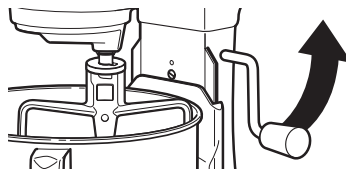
## Para remover a tigela

1. Desligue a batedeira mudando o controle de velocidade para "0" (Desligar).
2. Retire o plugue da tomada.
3. Levante a proteção.



4. Posicione a alavanca de elevação da tigela para baixo.
5. Remova o batedor plano, o batedor em gancho ou o batedor elíptico 11 fios.
6. Segure a tigela pela alça, levante-a e desencaixe-a dos pinos de fixação.

## Para levantar a tigela



1. Gire a alavanca de elevação da tigela no sentido anti-horário até ficar em linha reta para cima.
2. A tigela deve sempre ficar na posição para cima e bloqueada durante a mistura.

# MONTANDO A BATEDEIRA PROFISSIONAL

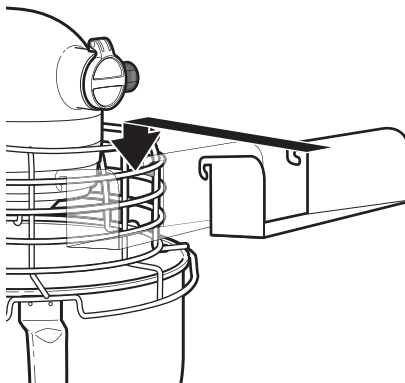
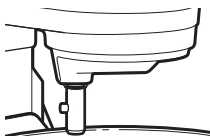
**INSTALAÇÃO:** A batedeira deve ser instalada em uma superfície nivelada e estável, como bancadas e mesas de trabalho.

## Para abaixar a tigela

1. Gire a alavanca de elevação da tigela para trás e para baixo.

## Anexando os Batedores

1. Desligue a batedeira mudando o controle de velocidade para "0" (Desligar).
2. Retire o plugue da tomada.
3. Levante a proteção.
4. Deslize o batedor (plano, em gancho ou elíptico) sobre o eixo do batedor e pressione para cima o máximo possível.
5. Gire o batedor para a direita, engatando-o no eixo do batedor.



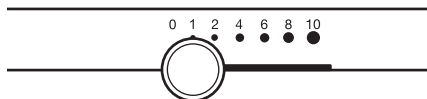
## Alimentador de ingredientes Removível

O alimentador de ingredientes pode ser facilmente encaixado na parte frontal da proteção, como mostra a figura. Ele proporciona uma maneira prática de adicionar ingredientes à tigela da batedeira.

## Para remover os batedores

1. Desligue a batedeira mudando o controle de velocidade para "0" (Desligar).
2. Retire o plugue da tomada.
3. Levante a proteção.
4. Pressione o batedor para cima o máximo possível e gire-o para a esquerda.
5. Puxe o batedor do eixo do batedor.

## Controle de velocidades



O recurso de partida suave minimiza respingos, iniciando a batedeira lentamente antes de aumentar até a velocidade selecionada. Para reduzir ainda mais os respingos, inicie com a velocidade 1 e em seguida aumente a velocidade gradualmente até a velocidade desejada. Veja item "Guia de controle de velocidades".

## Reinicialização automática para proteção do motor

Se a batedeira parar de funcionar devido à sobrecarga, desligue a batedeira mudando o controle de velocidade para "0" (Desligar) e retire o plugue da tomada. Após alguns minutos a batedeira automaticamente vai estar disponível para ser usada. Conecte novamente a batedeira e posicione o controle de velocidade na velocidade desejada e reinicie a mistura. Se a batedeira não reiniciar, desconecte a batedeira por um período de tempo maior, até que ela esfrie e em seguida conecte novamente e continue a mistura. Se a batedeira não reiniciar, veja o item "Soluções de Problemas".

## Botão de parada

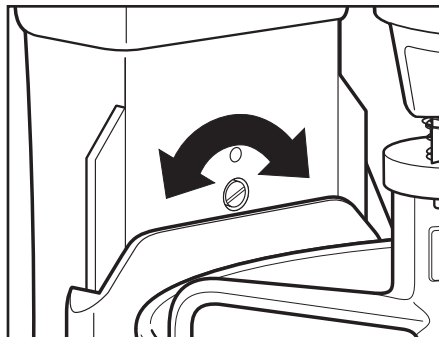
Se você precisar parar imediatamente a batedeira durante o uso, pressione o botão de parada. Para reiniciar, posicione o controle de velocidade para "0" (Desligar) e libere o botão de parada. Em seguida, a sua batedeira estará pronta para ser usada normalmente.

# MONTANDO A BATEDEIRA PROFISSIONAL

## Ajustando a distância entre o batedor e a tigela

A sua batedeira vem ajustada de fábrica para que o batedor plano apenas limpe o fundo da tigela. Se, por algum motivo, o batedor plano estiver atingindo o fundo da tigela ou se estiver distante do fundo da tigela durante o funcionamento, você pode corrigir a distância facilmente.

1. Desligue a batedeira mudando controle de velocidade para "0" (Desligar).
2. Retire o plugue da tomada.
3. Levante a proteção.
4. Posicione a alavanca de elevação da tigela para baixo.
5. Gire o parafuso de ajuste da altura do batedor no sentido anti-horário (esquerda) para elevar o batedor plano, ou gire no sentido horário (direita) para abaixar o batedor plano.
6. Ajuste de forma que o batedor apenas limpe a superfície da tigela. Se você apertar demais o parafuso de ajuste, a alavanca de elevação da tigela pode não encaixar corretamente.



Português

**NOTA:** Quando estiver ajustado corretamente, o batedor não atingirá o fundo ou as laterais da tigela. Se o batedor atingir o fundo da tigela durante o funcionamento, isso poderá danificar ou desgastar os batedores. A raspagem das laterais da tigela pode ser necessária em algumas situações, independentemente do ajuste do batedor. Antes de raspar a tigela desligue a batedeira mudando o controle de velocidade para "0" (Desligar), para evitar acidentes e danos à batedeira.

# USANDO A BATEDEIRA PROFISSIONAL

## Usando os acessórios KitchenAid

Batedor plano para misturas normais e pesadas.

(Tempo de funcionamento recomendado é de 1 a 10 min, dependendo da receita):

Bolos	Coberturas geladas
Cremes	Doces
Cookies	Massas de tortas
Biscoitos	Pães rápidos
Bolos de carne	Purê de batatas

Batedor elíptico II fios para misturas que precisam ser aeradas.

(Tempo de funcionamento recomendado é de 1 a 30 min, dependendo da receita):

Ovos	Claras de ovos
Cremes pesados	Coberturas
Pão de ló	Bolo dos Anjos
Maioneses	Doces

Batedor em gancho para misturar e amassar massas.

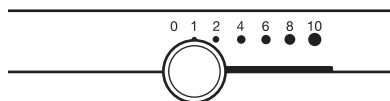
(Tempo de funcionamento recomendado é de 1 a 10min, dependendo da receita):

Pães	Pães em rolo
Bolos de café	Pãezinhos

# USANDO A BATEDEIRA PROFISSIONAL

## Guia de controle de velocidade – 10 velocidades de mistura

Todas as velocidades possuem um recurso de partida suave, que automaticamente inicia o ciclo em velocidade baixa, a fim de evitar respingos dos ingredientes e que a farinha seja espalhada para fora da tigela. Em seguida aumenta para a velocidade selecionada para um desempenho ideal.



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

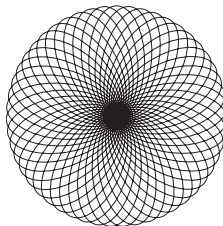
**NOTA:** Utilize a velocidade 2 para misturar ou amassar massas com fermentos. O uso de outra velocidade pode gerar uma mistura não homogênea. O batedor em gancho inox é eficiente para amassar massas com fermentos em apenas 4 minutos.



## DICAS PARA BONS RESULTADOS

### Misturador planetário

Durante a operação, o batedor plano se move em torno da tigela estacionária ao mesmo tempo em que gira em sentido oposto sobre o seu próprio eixo. O diagrama mostra a cobertura completa da tigela feita pelo caminho do batedor.



### Tempo de Mistura

A sua batedeira KitchenAid vai misturar mais rápido e com mais homogeneidade que a maioria das outras batedeiras elétricas. Portanto, o tempo de mistura na maioria das receitas deve ser ajustado para evitar que a mistura passe do ponto.

Para determinar o tempo ideal de mistura, observe a massa e misture apenas até que a massa tenha a aparência desejada descrita em sua receita, como por exemplo, “suave e cremoso”. Para selecionar a melhor velocidade de mistura, veja item “Guia de controle de velocidade”.

Português

### Uso da batedeira

#### **⚠️ ADVERTÊNCIA**

##### **RISCO DE FERIMENTOS**

**Para evitar ferimentos e danos ao batedor, não tente raspar a tigela enquanto a batedeira estiver em funcionamento.**

**Antes de raspar a tigela ou remover algum objeto de dentro da tigela desligue a batedeira mudando o controle de velocidade para “0” (desligar) e retire o plugue da tomada.**

A tigela e a batedeira foram desenvolvidas para misturar sem a necessidade de raspar as laterais da tigela frequentemente. Raspar a tigela uma ou duas vezes durante a mistura é geralmente suficiente. A superfície da batedeira pode ficar quente durante o uso, sob cargas pesadas com longos períodos de tempo de mistura. Isto é normal.



## DICAS PARA BONS RESULTADOS

### Dicas de mistura

#### Adicionando ingredientes

Sempre adicione ingredientes o mais próximo possível da lateral da tigela e não diretamente sobre o batedor em movimento. O protetor de respingos pode ser usado para simplificar a adição de ingredientes. Utilize a velocidade 1 até que todos os ingredientes sejam misturados e em seguida aumente a velocidade gradualmente até a velocidade desejada.

#### Adicionando nozes, passas ou frutas cristalizadas

Siga as receitas para obter informações sobre a adição desses ingredientes. Em geral, os materiais sólidos devem ser adicionados nas últimas etapas da mistura e em velocidade baixa. A massa deve ser grossa o suficiente para evitar que as frutas e nozes desçam até

o fundo da assadeira durante o cozimento. As frutas pegajosas devem ser polvilhadas com farinha, para uma melhor distribuição na massa.

#### Misturas líquidas

Misturas que contenham grandes quantidades de ingredientes líquidos devem ser misturadas em velocidade baixa para evitar o respingo dos ingredientes. A velocidade deve ser aumentada somente após a mistura engrossar.

**NOTA:** Se os ingredientes no fundo da tigela não estiverem sendo bem misturados, significa que a distância entre o batedor e o fundo da tigela não está correta. Veja item “Ajustando a distância entre o batedor e a tigela”.

## CUIDADOS E LIMPEZA

### ⚠️ ADVERTÊNCIA



#### Risco de Choque Elétrico

Desligue a batedeira, mudando o controle de velocidade para “0” (desligar) e retire o plugue da tomada antes de efetuar qualquer manutenção ou limpeza do produto.

Recoloque todos os componentes antes de ligar o produto.

Não seguir estas instruções pode trazer risco de morte, incêndio ou choque elétrico.

A tigela, os batedores e o alimentador de ingredientes removível podem ser lavados em lava-louças. Ou limpe-os cuidadosamente com água morna e sabão neutro, enxágue bem e seque com um pano limpo e macio.

- Antes de fazer a limpeza da sua batedeira, certifique-se de desligá-la, mudando o controle de velocidade para “0” (Desligar) e retire o plugue da tomada.
- Nunca utilize produtos tóxicos (amoníaco, álcool, removedores, etc.) e nem esponja de aço ou escovas, na limpeza da sua batedeira. Estes produtos podem danificar e deixar odores desagradáveis na sua batedeira. Evite também o contato destes produtos com a sua batedeira, pois poderão danificá-la.
- Limpe com frequência o eixo da batedeira, removendo os resíduos acumulados.
- Não coloque a batedeira, o cabo de alimentação ou o plugue, dentro da água ou outros líquidos.
- Não guarde a batedeira com os batedores anexados ao eixo. A batedeira não deve ser limpa com jatos de água ou mangueiras de pulverização.



## SOLUÇÕES DE PROBLEMAS

### ⚠️ ADVERTÊNCIA



#### Risco de Choque Elétrico

Desligue a batedeira, mudando o controle de velocidade para “0” (desligar) e retire o plugue da tomada antes de efetuar qualquer manutenção ou limpeza do produto.

Recoloque todos os componentes antes de ligar o produto.

Não seguir estas instruções pode trazer risco de morte, incêndio ou choque elétrico.

#### Antes de ligar para a Assistência Técnica verifique o seguinte:

1. A superfície da sua batedeira poderá esquentar durante o uso. Sob cargas pesadas e longos períodos de tempo de mistura, você pode não ser capaz de tocar confortavelmente a parte superior da unidade. Isto é normal.

2. A batedeira poderá emitir um odor característico, especialmente quando ainda estiver nova. Isto é comum com motores elétricos.
3. Se o batedor plano estiver entrando em contato com a tigela durante o funcionamento, desligue a batedeira. Veja item “Ajustando a distância entre o batedor e a tigela”.

#### Se a sua batedeira apresentar mau funcionamento durante a operação ou deixar de funcionar siga as instruções:

- A batedeira está conectada corretamente?
- Caso sua rede elétrica possua fusível, verifique se está funcionando corretamente. Se você possui disjuntor, assegure-se de que o circuito esteja fechado.
- O botão de parada está liberado?
- Desligue a batedeira durante 10 – 15 segundos e ligue-a novamente. Se a batedeira não funcionar, deixe-a esfriar por 30 minutos antes de ligá-la novamente.

Se o problema persistir entre em contato com a **Central de Relacionamento KitchenAid**. Não retorne a batedeira ao revendedor.

Os revendedores não oferecem estes serviços.

Português

### Dados técnicos

Modelo	KEF97A
Dimensão sem embalagem (A x L x P) (mm)	419 x 338 x 371
Dimensão com embalagem (A x L x P) (mm)	493 x 338 x 459
Tensão/Voltagem (V)	220
Frequência (Hz)	60
Potência (W)	325
Corrente (A)	2,8
Volume (L)	7,6
Peso Líquido (Kg)	11,3
Peso Bruto (Kg)	13,6



**KitchenAid**  
FOR THE WAY IT'S MADE.

[kitchenaid.com.br](http://kitchenaid.com.br)

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

©2017. All rights reserved. KITCHENAID and the design of the stand mixer are trademarks in the U.S. and elsewhere.

Specifications subject to change without notice.

©2017 Todos os direitos reservados. KITCHENAID e o design do Stand Mixer são marcas comerciais nos EUA e em outros países. Especificações sujeitas a alteração sem prévio aviso.

W10878937B

07/17