

# KitchenAid

## TILT HEAD STAND MIXER

5KSM50PKV, 7KSM50PKV

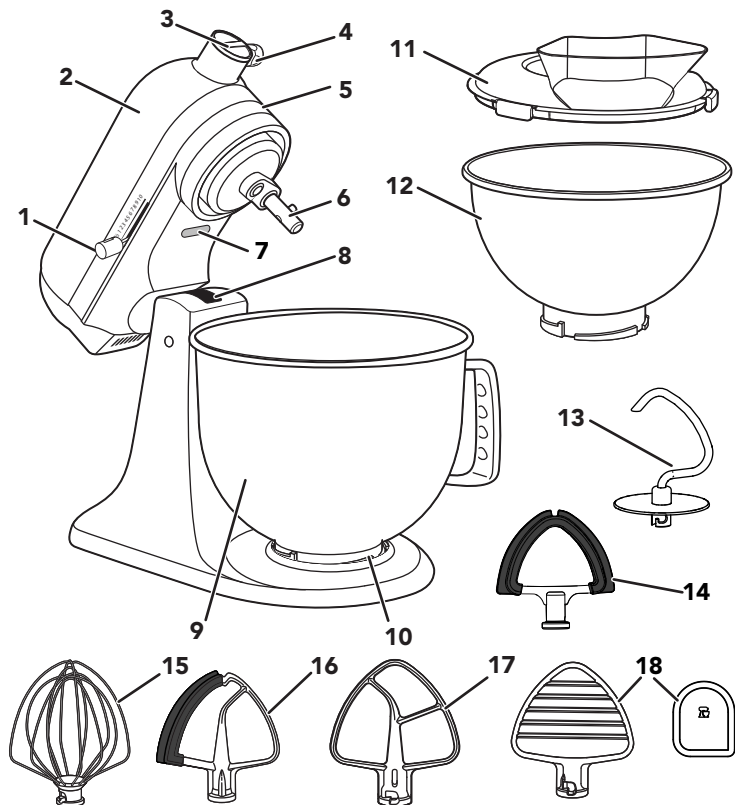
OWNER'S MANUAL



---

W11775156D

# PARTS AND FEATURES



1. Speed Control Lever
2. Motor Head
3. Attachment Hub
4. Attachment Knob
5. Motor Head Locking Lever (not shown)
6. Beater Shaft
7. Bowl Light
8. Beater Height Adjustment Screw (not shown)
9. Bowl\*
10. Bowl Clamping Plate

11. Pouring Shield\*\*
12. 2.8 L (3 qt) Stainless Steel Bowl\*\*
13. Dough Hook
14. Double Flex Edge Beater\*\*
15. Wire Whip\*\*\*
16. Flex Edge Beater\*\*
17. Flat Beater
18. Pastry Beater\*\* and Scraper\*\*\*\*

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

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

\*\*\*Included with select models only.

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

# 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 to 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 accessories/attachments not recommended or sold by KitchenAid may cause fire, electrical shock or injury.
- 8.** Do not use the appliance outdoors.
- 9.** Do not let the cord hang over edge of table or counter.
- 10.** Do not let the cord contact hot surfaces, including the stove.
- 11.** Remove Flat Beater, Flex Edge Beater, Wire Whip, Dough Hook, or Pastry Beater from Stand Mixer before washing.
- 12.** Children should be supervised to ensure that they do not play with the appliance.
- 13.** If the supply cord is damaged, it must be replaced by KitchenAid, its service agent, or similarly qualified persons in order to avoid a hazard.
- 14.** Never leave the appliance unattended while it is in operation.
- 15.** To avoid product damage, do not use the Stand Mixer Bowl in areas of high heat such as an oven, microwave, or on a stovetop.
- 16.** Allow the appliance to cool completely before putting on or taking off parts, and before cleaning the appliance.
- 17.** Refer to the "Care and Cleaning" section for instructions on cleaning the surfaces in contact with food.
- 18.** This appliance incorporates a functional earth, at filter board for functional purpose only.

**19.** 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 residential type environments;
- bed and breakfast type environments.

## SAVE THESE INSTRUCTIONS

For IEC 60335-2-14 testing purposes, use the following recipe: The bowl is filled with a mass of flour in grams equal to 35% of its capacity in cm<sup>3</sup>, 72g of water at a temperature of 25°C ± 1°C being added for each 100g of flour. The Stand Mixer is operated for 10 minutes.

### ELECTRICAL REQUIREMENTS

#### **WARNING**

##### Electrical Shock Hazard



**Plug into an earthed outlet.**

**Do not remove earth prong.**

**Do not use an adapter.**

**Do not use an extension cord.**

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

**Voltage:** 127 VAC or 220 VAC, depending on the model.

**Frequency:** 60 Hz

**NOTE:** If the plug does not fit in the outlet, contact a qualified electrician. Do not modify the plug in any way. Do not use an adapter.

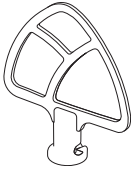
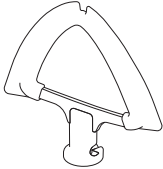
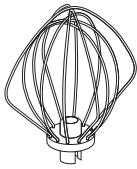
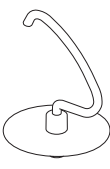
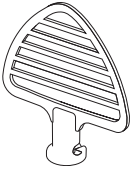
Do not use an extension cord. If the power supply cord is too short, have a qualified electrician or service technician install an outlet near the appliance.

## GETTING STARTED

### BEFORE FIRST USE

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

ACCESSORY RECOMMENDATIONS

|                                                                                                                                                                                                                                                                                                               |                                                                                                                                                                                                              |                                                                                                                                                                                                                                                                           |                                                                                                                                                                                         |                                                                                                                                                                                                                                                |
|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|                                                                                                                                                                                                                               |                                                                                                                             |                                                                                                                                                                                          |                                                                                                        |                                                                                                                                                               |
| Flat Beater                                                                                                                                                                                                                                                                                                   | Flex Edge Beater**                                                                                                                                                                                           | Wire Whip                                                                                                                                                                                                                                                                 | Dough Hook                                                                                                                                                                              | Pastry Beater**                                                                                                                                                                                                                                |
| <ul style="list-style-type: none"><li>■ Creaming butter/sugar</li><li>■ Cookie dough</li><li>■ Cake batter</li><li>■ Chunky batter</li><li>■ Muffins</li><li>■ American buttercream</li><li>■ Cream cheese frosting</li><li>■ Ganache</li><li>■ Mashed potatoes</li><li>■ Folding batters and fruit</li></ul> | <ul style="list-style-type: none"><li>■ Creaming butter/sugar</li><li>■ Cookie batter</li><li>■ Cake batter</li><li>■ Muffin batter</li><li>■ American buttercream</li><li>■ Cream cheese frosting</li></ul> | <ul style="list-style-type: none"><li>■ Whipped cream</li><li>■ Marshmallows</li><li>■ Swiss, Italian, French Buttercream</li><li>■ Icing</li><li>■ Meringue</li><li>■ Homemade butter</li><li>■ Mashed potatoes</li><li>■ Mayonnaise</li><li>■ Salad dressings</li></ul> | <ul style="list-style-type: none"><li>■ White bread</li><li>■ Wheat bread</li><li>■ Challah</li><li>■ Brioche</li><li>■ Sourdough</li><li>■ Egg pasta dough</li><li>■ Fondant</li></ul> | <ul style="list-style-type: none"><li>■ Pastry dough</li><li>■ Pie crust</li><li>■ Biscuits</li><li>■ Beans</li><li>■ Avocado</li><li>■ Cooked fruit</li><li>■ Egg salad</li><li>■ Potato salad</li><li>■ Cooked chicken, pork, beef</li></ul> |

**NOTE:** Scraper\*\*\*\* assists in cleaning the Pastry Beater\*\*. It may also be useful in scraping ingredients from the Bowl.

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

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

| Speed    | Action                      | Flat Beater                                                                                                | Flex Edge Beater** | Wire Whip                                                                                  | Dough Hook                                                        | Pastry Beater**                                                                          |
|----------|-----------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------|
| 1/2 or 1 | Stir                        | Start all mixing procedures, slow, stirring, and combining.                                                |                    |                                                                                            |                                                                   |                                                                                          |
| 2        | Slow Mixing                 | For slow mixing, mashing, and faster stirring or while mixing thin or splashy batters.                     |                    |                                                                                            | For mixing and kneading yeast doughs, dense batters, and candies. | For cutting butter into flour to make pastry dough, mash fruits, and vegetables, muddle. |
| 4        | Mixing, Beating             | For slow mixing, mashing, and faster stirring or while mixing thin or splashy batters.                     |                    | For adding sugar to egg whites for meringues.                                              |                                                                   | For shredding meats                                                                      |
| 6        | Beating, Creaming, Whipping | For medium-fast beating (creaming), or whipping. Use to finish mixing cakes, doughnuts, and other batters. |                    | For medium-fast whipping of ingredients requiring incorporation of air, such as egg whites |                                                                   |                                                                                          |
| 8–10     | Fast beating, Whipping      | For whipping or beating cake mixes.                                                                        |                    | For whipping cream, egg whites, and boiled frostings                                       |                                                                   |                                                                                          |

**NOTE:** The Speed Control Lever can be set between the speeds listed in the above chart to obtain speeds 3, 5, 7, and 9 if a finer adjustment is required. To move Speed Control Lever with ease, lift up slightly as you move it across the settings in either direction.

**IMPORTANT:** Do not exceed speed 2 when preparing yeast doughs as this may cause damage to the Stand Mixer.

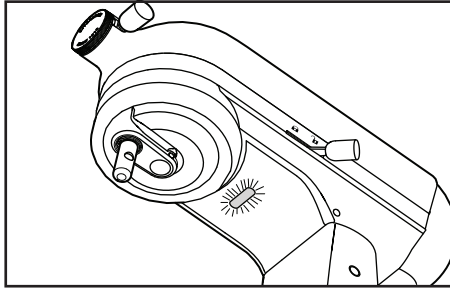
## SPEED CONTROL GUIDE

| Mode                                                                                              | Purpose                                       |
|---------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------|
|  Classic Mode  | Allows for the selection of 11 preset speeds. |
|  Precision Mode | Allows you to smoothly glide between speeds.  |

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

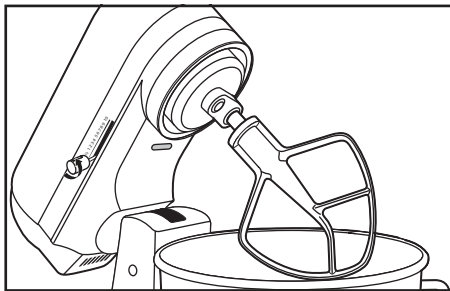
## AUTOMATIC/MANUAL ACTIVATION OF THE BOWL LIGHT

1. Lowering the Stand Mixer Head will automatically turn on the Bowl Light.
2. The Bowl Light will automatically turn on when the Mixer is operated.
3. The Bowl Light will stay on for the full duration of mixing.
4. In Manual Activation, the Bowl Light can be activated without operating the Mixer.



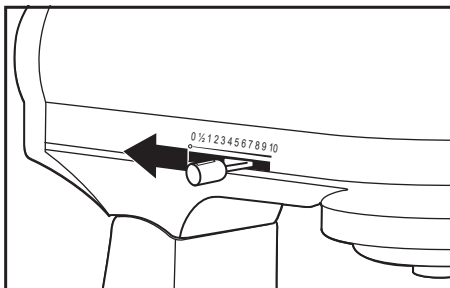
## DEACTIVATION OF THE BOWL LIGHT

1. The Bowl Light will automatically dim when the Mixer Head is raised. Turn the Speed Lever either to the left or right in a counterclockwise direction to restore to its full intensity.
2. After five (5) minutes, when the switch is in the Off (0) position, the light will automatically turn off.
3. The Bowl Light will automatically turn off when the Mixer is unplugged.

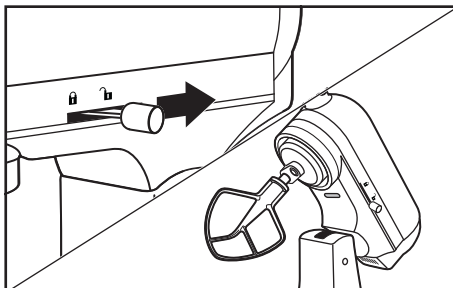


## PRODUCT ASSEMBLY

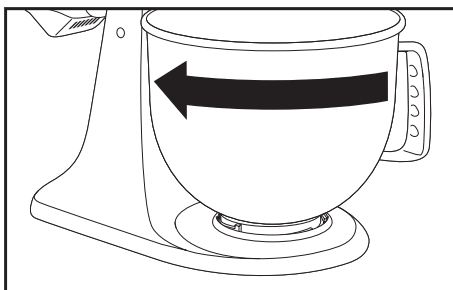
1. Turn the Stand Mixer Off (0) and then Unplug.



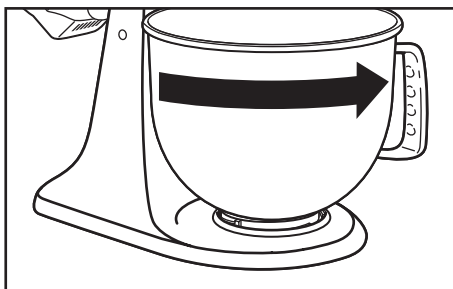
2. Unlock and lift the Motor Head. Then, lock\*\*\*\*\* the head to keep it lifted.



3. Place the Bowl on Bowl Clamping Plate. Turn Bowl gently in clockwise direction to lock in place.

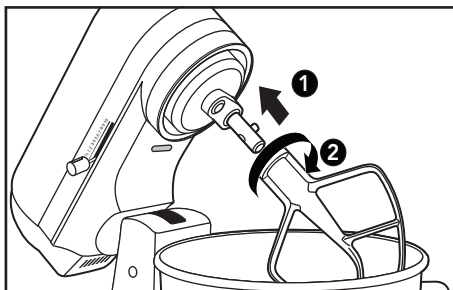


4. **To remove Bowl:** Repeat steps 1 and 2. Turn Bowl gently counterclockwise.



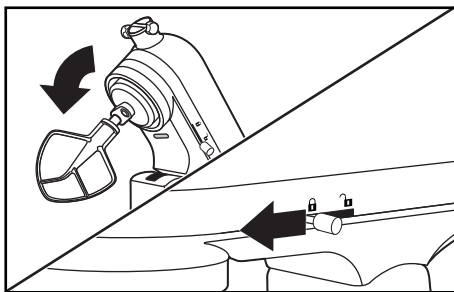
**NOTE:** Motor Head should always be in locked position when using the Stand Mixer.

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

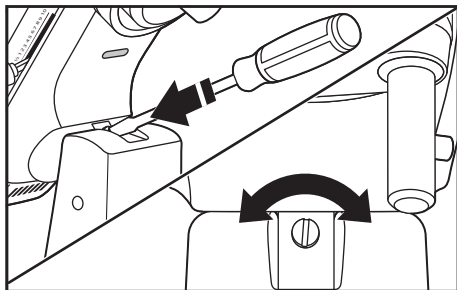


\*\*\*\*\*Locking option is available on select models.

6. 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.

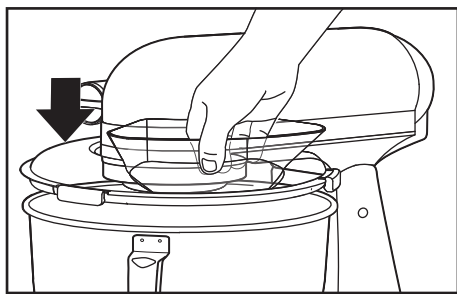


**(OPTIONAL) To adjust Beater to Bowl Clearance:** Tilt and lock\*\*\*\*\* the Motor Head back. Turn the screw slightly counterclockwise (left) to raise the beater, or clockwise to lower it.



**NOTE:** If you over-adjust the screw, the Bowl Lock Lever may not lock into place.

**(OPTIONAL) Place the Pouring Shield\*\*:** From the front of the Stand Mixer, place the Pouring Shield\*\* onto the bowl so that the Motor Head covers the u-shaped gap in the shield. This will position the Pouring Chute just to the right of the Attachment Hub as you face the Mixer. Press lightly so that the Easy Snap tabs snap the shield onto the Bowl.

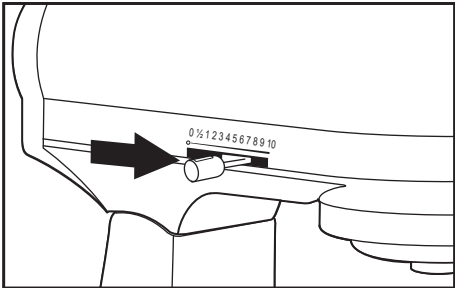


\*\*\*\*\*Locking option is available on select models.

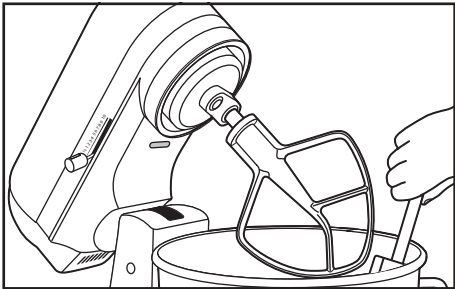
\*\*Included with select models only. Also available as optional accessory.

# PRODUCT USAGE

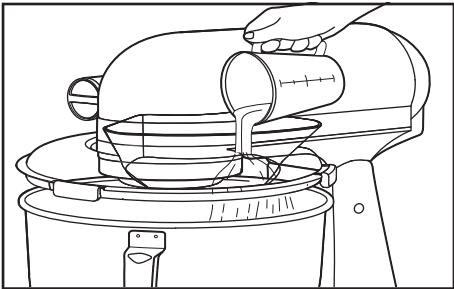
1. Plug it into an earthed 3 prong outlet. Start with lower speed to avoid splashing, and increase speed gradually. Refer to the “Speed Control Guide”.



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

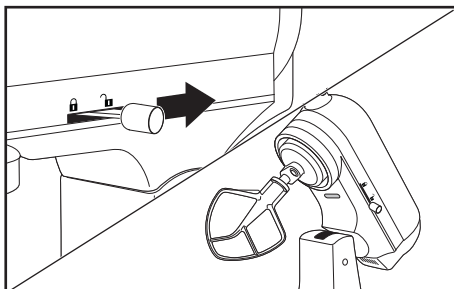


**(OPTIONAL):** Pour ingredients into the Bowl through the Pouring Chute.

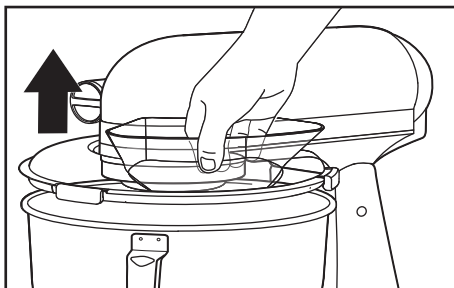


# PRODUCT DISASSEMBLY

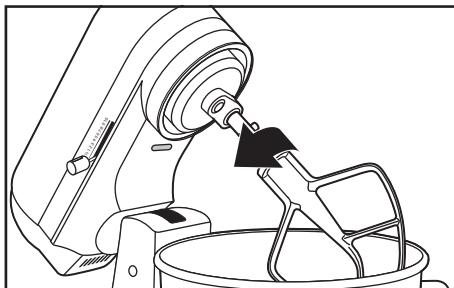
1. Turn the Stand Mixer to Off (0) and unplug. Unlock and lift the Motor Head. Then, lock\*\*\*\*\* the head to keep it lifted.



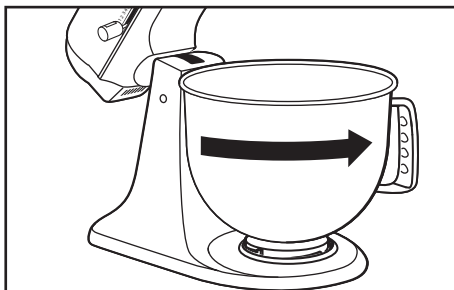
**(OPTIONAL):** Lift the front of the Pouring Shield\*\* clear of the rim of the Bowl. Pull away from the Stand Mixer.



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



3. Twist to unlock the Bowl from the Clamping Plate.



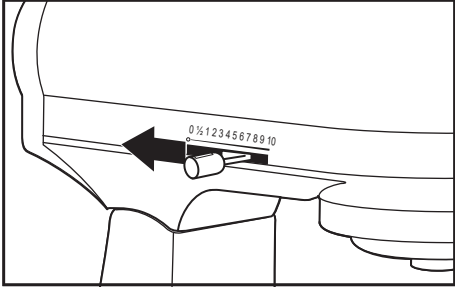
\*\*\*\*\*Locking option is available on select models.

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

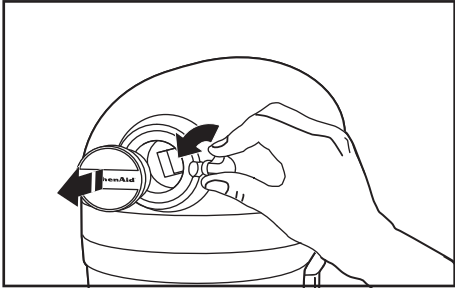
# OPTIONAL ATTACHMENTS

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

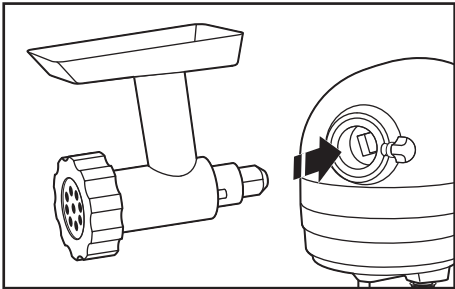
1. Turn the Stand Mixer Off (0) and then Unplug.



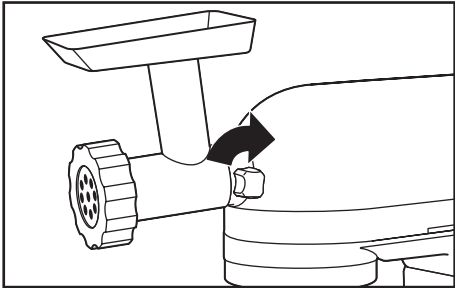
2. Remove the Attachment Hub cover.



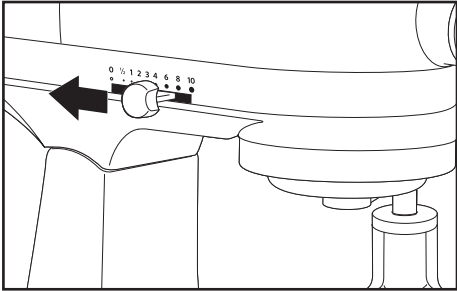
3. Insert attachment into Attachment Hub, making certain that attachment power shaft fits into the square Attachment Hub socket.



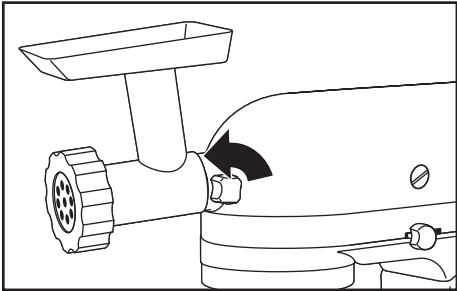
4. Tighten the Attachment Knob by turning it clockwise until the attachment is secured to the Stand Mixer.



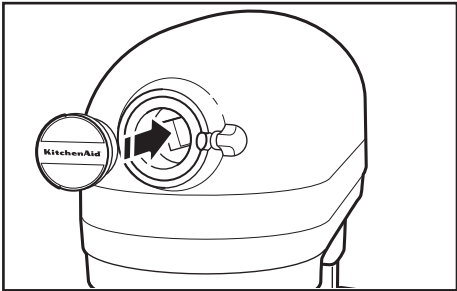
**5. To remove:** Turn speed control to “0”. Unplug Stand Mixer.



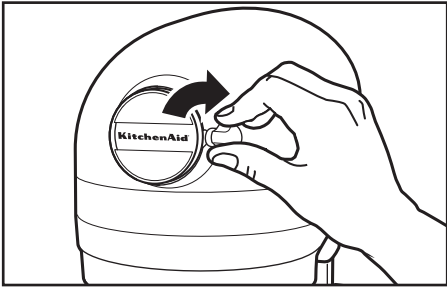
**6.** Loosen Attachment Knob by turning it counterclockwise. Rotate attachment slightly back and forth while pulling out.



**7.** Replace Attachment Hub cover.



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



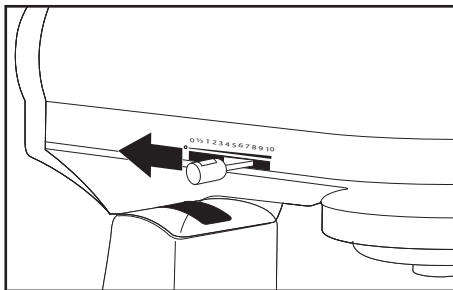
**IMPORTANT:** Fully tighten the Attachment Knob to prevent the Hub Cover from falling into the Bowl when mixing.

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

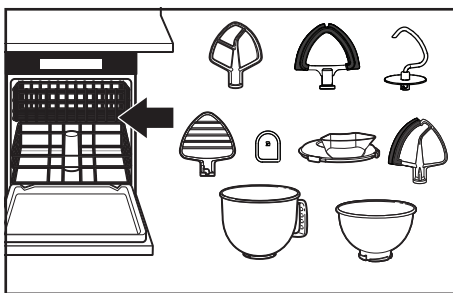
## CARE AND CLEANING

**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.

1. Turn the Stand Mixer Off (0) and then Unplug.



2. Dishwasher-safe parts, top rack only: Stainless Steel Bowl, Bowl, Flat Beater, Dough Hook, Flex Edge Beater\*\*, Double Flex Edge Beater\*\*, Pouring Shield\*\*, Pastry Beater\*\*, and Scraper\*\*\*\*. Wire Whip\*\*\*.



**IMPORTANT:** The Wire Whip\*\*\* is only dishwasher-safe for models 5KSM200, 5KSM180, 5KSM185 and 5KSM193, 5KSM50PKVA. For all other models: Wash it thoroughly in hot sudsy water and rinse completely before drying. Do not store Wire Whip\*\*\* on shaft.

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

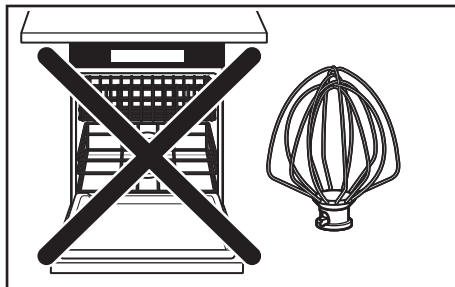
\*\*\*\*Can also be used to scrape your Bowl.

\*\*\*Included with select models only.

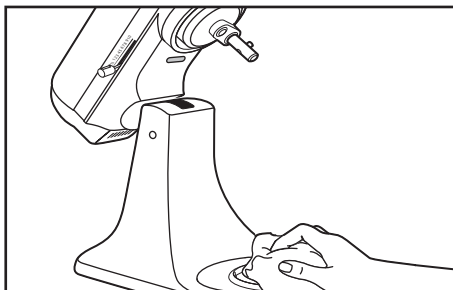
**IMPORTANT:** If an accessory starts to show signs of corrosion it might be the result of fly rust in the dishwasher. These stains on the surface of your product could be caused by prolonged exposure to salt and moisture in the dishwasher. Acidic foods can also cause corrosion to your stainless-steel products.

**SOLUTION:** Corrosion stains can be easily removed with a soft cloth and a mild washing-up liquid or with a stainless-steel cleaning product. The stains do not affect the safety or performance of your accessories.

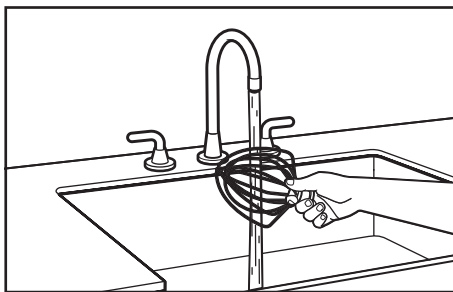
**NOTE:** If you choose not to remove the stains, the damage may become permanent.



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



4. Clean the Wire Whip\*\*\* thoroughly with hot sudsy water and hand wash only.



\*\*\*Included with select models only.

## ⚠ WARNING

### Electrical Shock Hazard



**Plug into an earthed outlet.**

**Do not remove earth prong.**

**Do not use an adapter.**

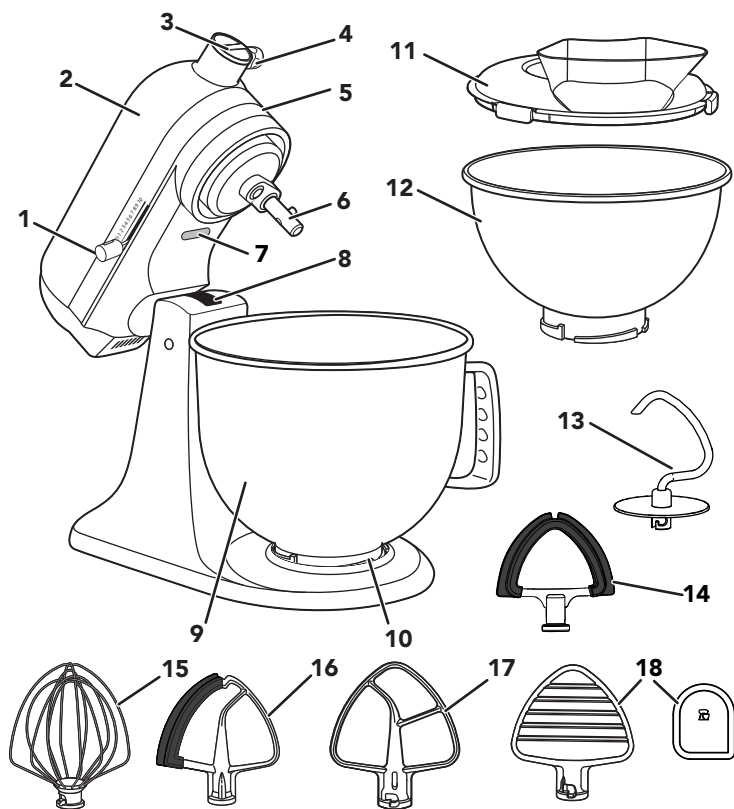
**Do not use an extension cord.**

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

| PROBLEM                                                                | SOLUTION                                                                                                                                                                  |
|------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| If Stand Mixer warms up during use                                     | Heavy loads should not exceed speed 2. 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 Stand Mixer emits a pungent odour                                   | This is common with electric motors, especially when new.                                                                                                                 |
| If the Flat Beater hits the Bowl                                       | Stop the Stand Mixer. See the "Beater to Bowl Clearance" section and adjust the Beater to Bowl clearance.                                                                 |
| 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.     |

# PEÇAS E FUNÇÕES

PT



1. Alavanca de controle de velocidade
2. Cabeça do motor
3. Bocal de encaixe
4. Botão de encaixe
5. Alavanca de travamento do cabeçote do motor (não mostrada)
6. Eixo do batedor
7. Luz da tigela
8. Parafuso de ajuste da altura do batedor (não mostrado)
9. Tigela\*
10. Placa de fixação da tigela

11. Proteção Contra Respingos\*\*
12. Tigela de aço inoxidável de 2,8 L (3 qt)\*\*
13. Gancho para massa
14. Batedor Double Flex Edge\*\*
15. Fouet de fios\*\*\*
16. Batedor Flex Edge\*\*
17. Batedor plano
18. Batedor de massa\*\* e Raspador\*\*\*\*

\*O design, o tamanho e o material da tigela dependem do modelo da batedeira.

\*\*Incluído somente em modelos selecionados. Também disponível como acessório opcional.

\*\*\*Incluído somente em modelos selecionados.

\*\*\*\*Também pode ser usado para limpar sua tigela.

# 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 utilizado por pessoas (incluindo crianças) com capacidades físicas, sensoriais ou mentais limitadas ou sem experiência e conhecimento, a menos que as mesmas recebam supervisão e instruções de uso do aparelho de uma pessoa responsável por sua segurança.
4. Desligue o aparelho (0) e desconecte-o da tomada quando não estiver em uso, antes de montar ou desmontar peças e antes de limpar. Para desconectar, segure pelo 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 aparelho para a unidade de serviço autorizado para que seja examinado, consertado ou para receber ajustes mecânicos ou elétricos.
- 7.** O uso de acessórios/conexões não recomendados ou vendidos pela KitchenAid pode causar incêndio, choque elétrico ou ferimentos.
- 8.** Não utilize o aparelho em áreas externas.
- 9.** Não deixe a fiação pendurada sobre a beira da mesa ou balcão.
- 10.** Não deixe o cabo entrar em contato com superfícies quentes, incluindo o forno.
- 11.** Remova o batedor plano, os batedores de bordas flexíveis, o Fouet, o gancho para massa ou o batedor de massas da batedeira, antes de lavá-la.
- 12.** As crianças devem ser supervisionadas para garantir que não brinquem com o aparelho.
- 13.** Se o cabo de alimentação estiver danificado, ele deverá ser substituído pela KitchenAid, por seu agente de serviço ou por pessoas igualmente qualificadas para evitar riscos.
- 14.** Nunca abandone o aparelho quando ele estiver em funcionamento.
- 15.** Para evitar danos ao produto, não use a tigela da batedeira em áreas de alto calor, como forno, micro-ondas ou fogão.
- 16.** Permita que o aparelho esfrie completamente antes de colocar ou remover peças e antes de limpá-lo.
- 17.** Consulte a seção "Cuidados e limpeza" para obter instruções sobre como limpar as superfícies em contato com os alimentos.
- 18.** Esses aparelhos incorporam um aterramento funcional, na placa do filtro, apenas para fins funcionais.

**19.** Este aparelho deve ser usado para aplicações domésticas e similares como:

- áreas de cozinha de funcionários em lojas, escritórios e outros ambientes de trabalho;
- fazendas;
- por clientes em hotéis, motéis e outros tipos de ambientes residenciais;
- ambientes do tipo pousada;

## GUARDE ESTAS INSTRUÇÕES

Para fins de teste IEC 60335-2-14, use a seguinte receita: A tigela é preenchida com uma massa de farinha em gramas igual a 35% de sua capacidade em  $\text{cm}^3$ , sendo adicionado 72 g de água a uma temperatura de  $25^\circ\text{C} \pm 1^\circ\text{C}$  para cada 100 g de farinha. A batedeira é operada por 10 minutos.

### REQUISITOS ELÉTRICOS

#### **AVISO**

##### Perigo de choque elétrico



Conecte a uma tomada aterrada.

Não remova o pino de aterramento.

Não utilize adaptadores.

Não utilize extensões.

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

**Tensão:** 120 VAC ou 220 VAC, dependendo do modelo.

**Frequência:** 50-60 Hz

**NOTA:** Se o plugue não encaixar na tomada, entre em contato com um eletricista qualificado. Não altere o plugue de forma alguma. Não utilize um adaptador.

Não utilize um cabo de extensão. Se a fiação de alimentação for muito curta, peça que um eletricista qualificado ou técnico de assistência instale uma tomada próximo ao aparelho.

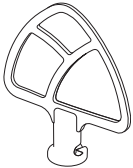
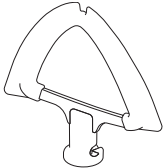
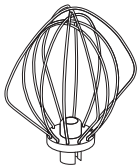
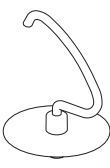
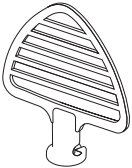
## PRIMEIROS PASSOS

### ANTES DO PRIMEIRO USO

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

RECOMENDAÇÕES DE ACESSÓRIOS

PT

|                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                        |                                                                                                                                                                                                                                      |                                                                                                                                                                                                                                                                                           |                                                                                                                                                                                                                     |                                                                                                                                                                                                                                                                                   |
|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|                                                                                                                                                                                                                                                        |                                                                                                                                                     |                                                                                                                                                                                                          |                                                                                                                                    |                                                                                                                                                                                                  |
| Batedor plano                                                                                                                                                                                                                                                                                                                          | Batedor Flex Edge**                                                                                                                                                                                                                  | Fouet de fios                                                                                                                                                                                                                                                                             | Gancho para massa                                                                                                                                                                                                   | Batedor de massa**                                                                                                                                                                                                                                                                |
| <ul style="list-style-type: none"><li>■ Manteiga cremosa/açúcar</li><li>■ Massa para biscoitos</li><li>■ Massa para bolo</li><li>■ Massa grossa</li><li>■ Muffins</li><li>■ Creme de manteiga americano</li><li>■ Cobertura de cream cheese</li><li>■ Ganache</li><li>■ Purê de batatas</li><li>■ Mistura de massas e frutas</li></ul> | <ul style="list-style-type: none"><li>■ Manteiga cremosa/açúcar</li><li>■ Massa de biscoitos</li><li>■ Massa para bolo</li><li>■ Massa de muffin</li><li>■ Creme de manteiga americano</li><li>■ Cobertura de cream cheese</li></ul> | <ul style="list-style-type: none"><li>■ Creme de leite</li><li>■ Marshmallows</li><li>■ Creme de manteiga suíço, italiano e francês</li><li>■ Cobertura</li><li>■ Merengue</li><li>■ Manteiga caseira</li><li>■ Purê de batatas</li><li>■ Maionese</li><li>■ Molhos para salada</li></ul> | <ul style="list-style-type: none"><li>■ Pão branco</li><li>■ Pão integral</li><li>■ Challah</li><li>■ Brioche</li><li>■ Pão de fermentação natural</li><li>■ Massa de macarrão com ovos</li><li>■ Fondant</li></ul> | <ul style="list-style-type: none"><li>■ Massa para confeitaria</li><li>■ Crosta de torta</li><li>■ Biscoitos</li><li>■ Feijão</li><li>■ Abacate</li><li>■ Fruta cozida</li><li>■ Salada de ovo</li><li>■ Salada de batata</li><li>■ Frango, porco, carne bovina cozidos</li></ul> |

**NOTA:** Raspador\*\*\*\* ajuda na limpeza do batedor de massa\*\*. Também pode ser útil para remover ingredientes da tigela.

\*\*Incluído somente em modelos selecionados. Também disponível como acessório opcional.  
\*\*\*Também pode ser usado para limpar sua tigela.

| <b>Velo-<br/>cida-<br/>de</b> | <b>Ação</b>                | <b>Bate-<br/>dor<br/>plano</b>                                                                                                      | <b>Batedor<br/>Flex<br/>Edge**</b> | <b>Fouet de fios</b>                                                                              | <b>Gancho<br/>para massa</b>                                      | <b>Batedor de<br/>massa**</b>                                                    |
|-------------------------------|----------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------|
| 1/2 ou 1                      | Agitar                     | Iniciar todos os procedimentos de mistura, agitação lenta e combinação.                                                             |                                    |                                                                                                   |                                                                   |                                                                                  |
| 2                             | Misturar lentamente        | Para misturar lentamente, amassar e mexer mais rapidamente, ou misture massas finas ou que respingue.                               |                                    |                                                                                                   | Para misturar e amassar massas levedadas, massas pesadas e doces. | Para cortar a manteiga na farinha para fazer a massa, esmagar frutas e vegetais. |
| 4                             | Mistura, Bater             | Para misturar lentamente, amassar e mexer mais rapidamente, ou misture massas finas ou que respingue.                               |                                    | Para adicionar açúcar às claras de ovos para merengues.                                           |                                                                   | Para triturar carnes                                                             |
| 6                             | Bater, homogeneizar, bater | Para bater (homogeneizar) ou bater em velocidade média. Use para finalizar a mistura de massas de bolos, rosquinha e outras massas. |                                    | Para bater ingredientes de velocidade média que exigem a incorporação de ar, como claras de ovos. |                                                                   |                                                                                  |
| 8–10                          | Batida rápida, Bater mexer | Para misturar ou bater misturas de bolo.                                                                                            |                                    | Para bater creme, claras e coberturas fervidas                                                    |                                                                   |                                                                                  |

**NOTA:** A alavanca de controle de velocidade pode ser ajustada entre as velocidades listadas na tabela acima para obter as velocidades 3, 5, 7 e 9, se for necessário um ajuste mais fino. Para mover a alavanca de controle de velocidade com facilidade, levante-a ligeiramente ao movê-la pelas configurações em qualquer direção.

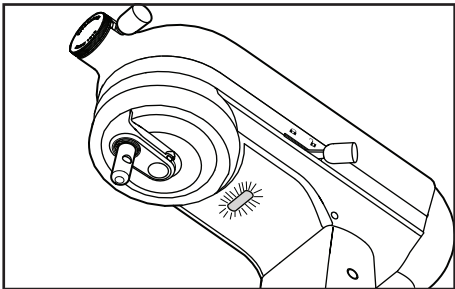
**IMPORTANTE:** Não exceda a velocidade 2 ao preparar massas com fermento, pois isso pode danificar a batedeira.

\*\*Incluído somente em modelos selecionados. Também disponível como acessório opcional.

| Modo                                                                                              | Propósito                                                 |
|---------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------|
|  Modo clássico   | Permite a seleção de 11 velocidades predefinidas.         |
|  Modo de precisão | Permite que você deslize suavemente entre as velocidades. |

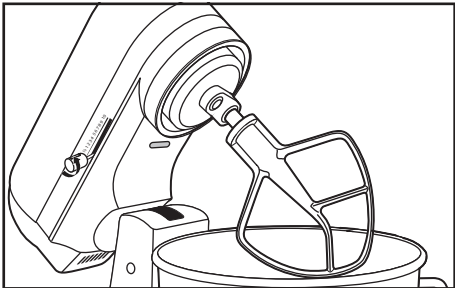
ATIVAÇÃO AUTOMÁTICA/MANUAL DA LUZ DA TIGELA

- 1. Abaixar a cabeça da batedeira acenderá automaticamente a luz da tigela.
- 2. A luz da tigela acenderá automaticamente quando a batedeira for operada.
- 3. A luz da tigela permanecerá acesa durante toda a duração da mistura.
- 4. Na ativação manual, a luz da tigela pode ser ativada sem operar a batedeira.



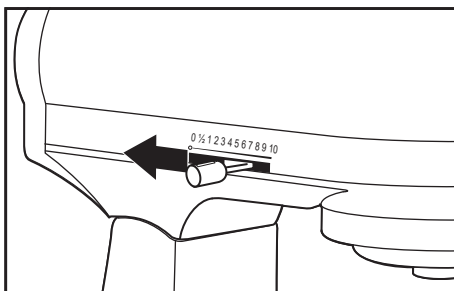
DESATIVAÇÃO DA LUZ DA TIGELA

- 1. A luz da tigela se apagará automaticamente quando a cabeça da batedeira for levantada. Gire a alavanca de velocidade para a esquerda ou para a direita no sentido anti-horário para restaurar a intensidade total.
- 2. Após cinco (5) minutos, quando o interruptor estiver na posição desligada (0), a luz se desligará automaticamente.
- 3. A luz do tigela se desligará automaticamente quando a batedeira for desconectada da tomada.

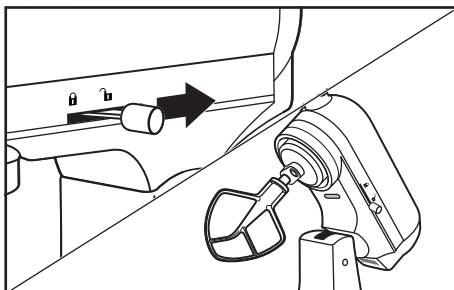


# MONTAGEM DO PRODUTO

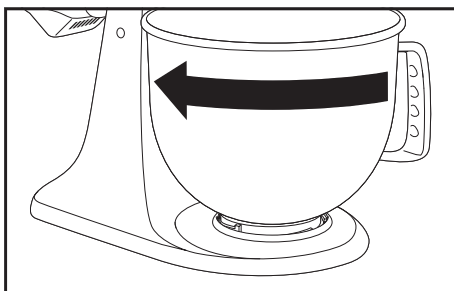
1. Desligue a batedeira (0) e desconecte-a da tomada.



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

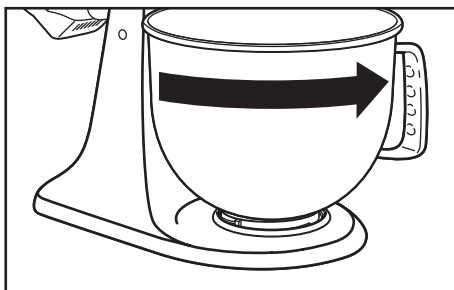


3. Coloque a tigela na placa de fixação. Gire a tigela suavemente no sentido horário para travá-la no lugar.



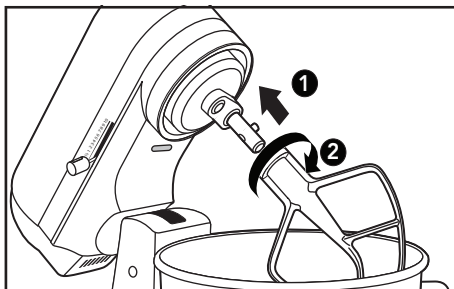
\*\*\*\*\*A opção de travamento está disponível em modelos selecionados.

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

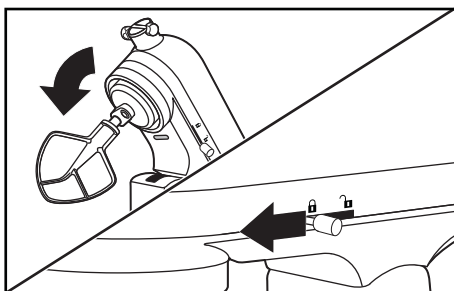


**NOTA:** O cabeçote do motor deve estar sempre na posição travada ao usar a batedeira.

5. Deslize e gire o acessório alinhando o pino no eixo.

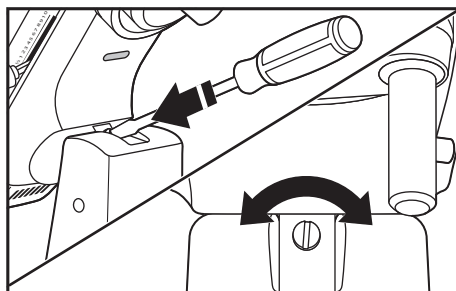


6. Destrave a cabeça do motor e mova-a para baixo. Em seguida, trave\*\*\*\* a cabeça para mantê-la abaixada. Antes de misturar, teste o travamento tentando levantar a cabeça do motor.



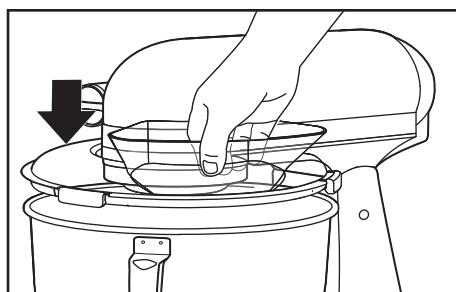
**(OPCIONAL) Para ajustar o batedor quanto à distância para a tigela:** Inclinar e trave\*\*\*\* a cabeça do motor para trás. Gire o parafuso ligeiramente no sentido anti-horário (esquerdo) para levantar o batedor ou no sentido horário para abaixá-lo.

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



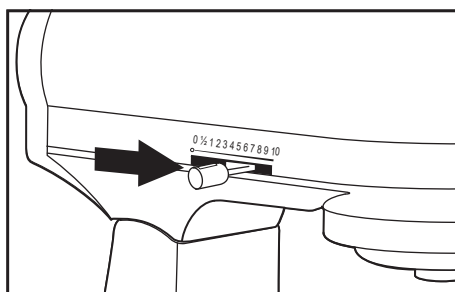
**NOTA:** Se você ajustar demais o parafuso, a alavanca de travamento da tigela pode não travar no lugar.

**(OPCIONAL)** Coloque o protetor de derramamento\*\*: Na parte frontal da batedeira, coloque a proteção contra respingos\*\* na tigela de modo que a cabeça do motor cubra o espaço em forma de U na proteção. Isso posicionará a calha de adição logo à direita do bocal de encaixe quando você estiver de frente para a batedeira. Pressione levemente para que as abas Easy Snap encaixem na proteção da tigela.



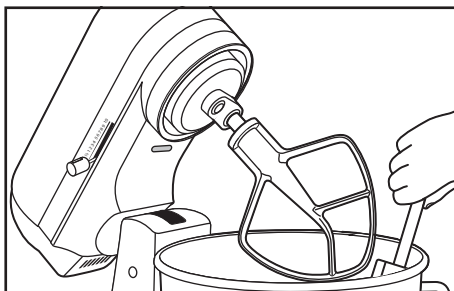
## UTILIZAÇÃO DO PRODUTO

1. Conecte-o a uma tomada de 3 pinos aterrada. Comece com uma velocidade mais baixa para evitar respingos e aumente a velocidade gradualmente. Consulte o “Guia de Controle da Velocidade”.

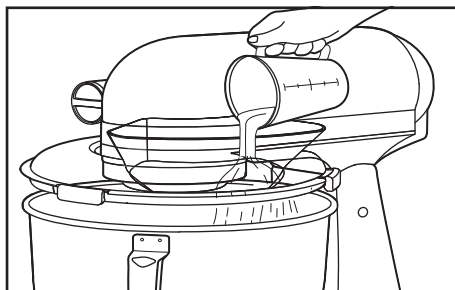


\*\*Incluído somente em modelos selecionados. Também disponível como acessório opcional.

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

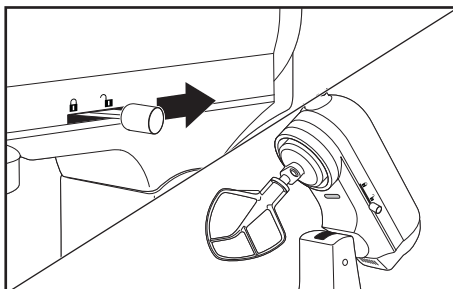


**(OPCIONAL):** Despeje os ingredientes na tigela pela abertura do protetor.

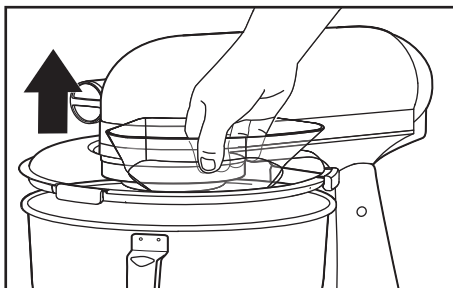


# DESMONTAGEM DO PRODUTO

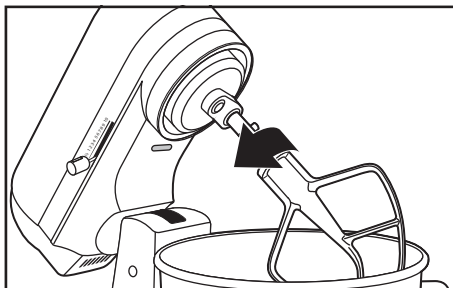
1. Desligue (0) a batedeira e retire o plugue da tomada. Destrave e levante a cabeça do motor. Em seguida, trave\*\*\*\*\* a cabeça para mantê-la levantada.



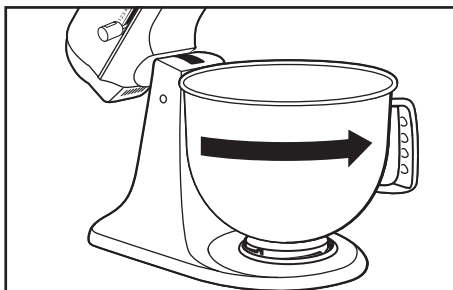
**(OPCIONAL):** Suspenda a frente da proteção contra respingos\*\* longe da borda da tigela. Extraia da batedeira.



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



3. Gire para destravar a tigela da placa de fixação.



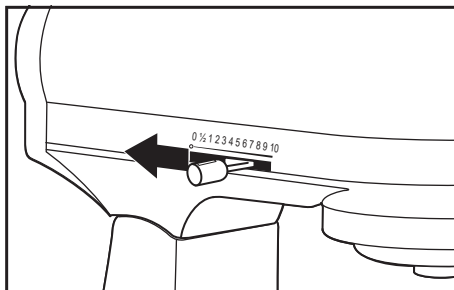
\*\*\*\*\*A opção de travamento está disponível em modelos selecionados.

\*\*Incluído somente em modelos selecionados. Também disponível como acessório opcional.

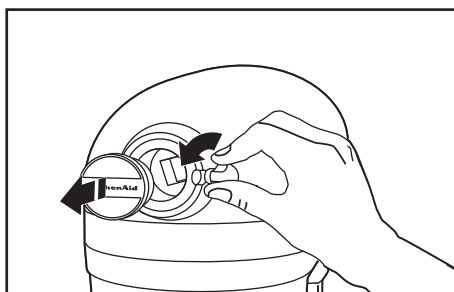
## ACESSÓRIOS OPCIONAIS

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

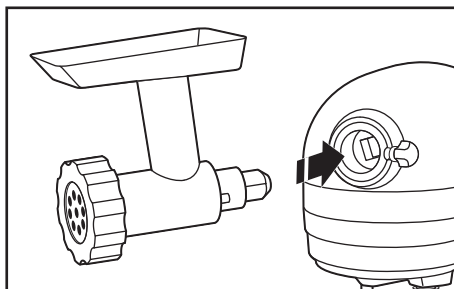
1. Desligue a batedeira (0) e desconecte-a da tomada.



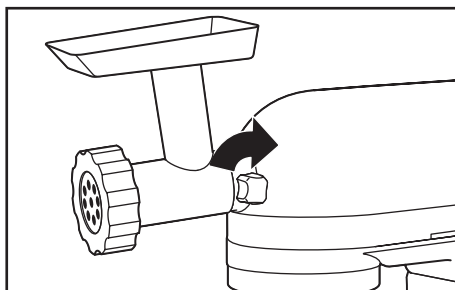
2. Remova a tampa do bocal de encaixe.



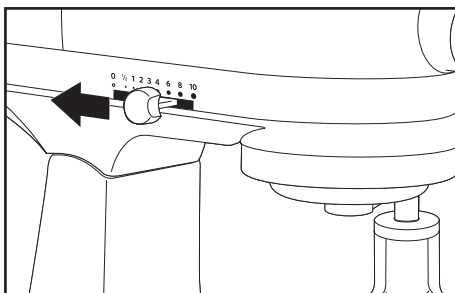
3. Insira o acessório no bocal de encaixe, certificando-se de que o eixo de alimentação de encaixe caiba no soquete do bocal.



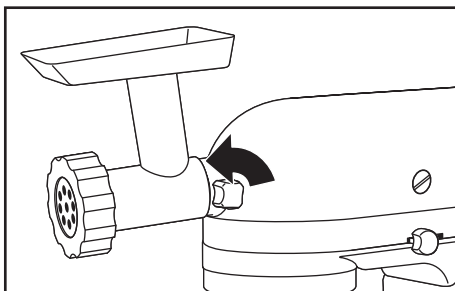
4. Aperte o botão de encaixe girando-o no sentido horário até que o acessório esteja preso à batedeira.



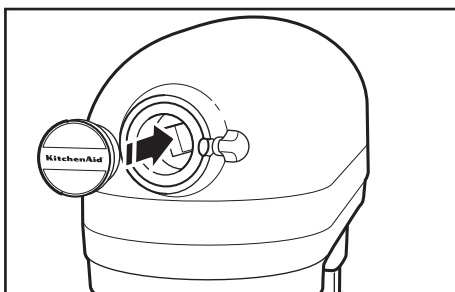
5. **Para remover:** Coloque o controle de velocidade em "0". Desconecte a batedeira da tomada.



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



7. Reinstale a tampa do bocal de encaixe.



8. Aperte o botão de anexo girando ele no sentido horário até que o bocal de encaixe esteja completamente preso na batedeira.



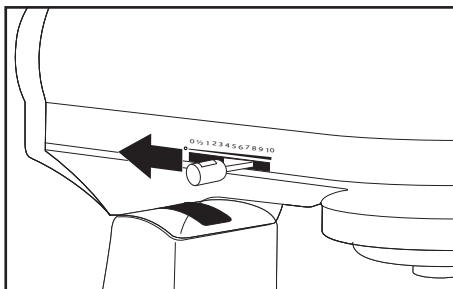
**IMPORTANTE:** Aperte totalmente o botão de anexo para evitar que a tampa do bocal de encaixe caia no recipiente ao misturar.

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

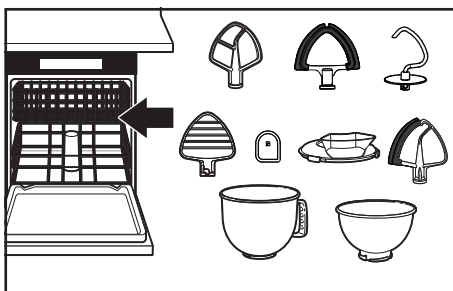
## CUIDADOS E LIMPEZA

**IMPORTANTE:** Permita que o aparelho esfrie completamente antes de colocar ou remover peças e antes de limpá-lo. Não mergulhe o corpo da batedeira na água ou outros líquidos.

1. Desligue a batedeira (0) e desconecte-a da tomada.



2. Peças que podem ser lavadas na máquina de lavar louça, somente na prateleira superior: Tigela de aço inoxidável, tigela, batedor plano, gancho para massa, batedor de borda flexível\*\* Batedor de dupla borda flexível\*\*, Proteção Contra Respingos\*\*, Batedor de massa\*\* e Raspador\*\*\*\* Fouet de fios\*\*\*.



\*\*Incluído somente em modelos selecionados. Também disponível como acessório opcional.

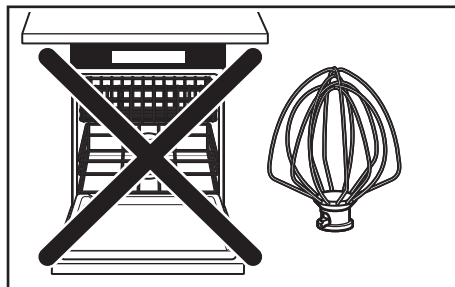
\*\*\*\*Também pode ser usado para limpar sua tigela. \*\*\*Incluído somente em modelos selecionados.

**IMPORTANTE:** O Fouet de fios\*\*\* é apenas seguro para lava-louças dos modelos 5KSM200, 5KSM180, 5KSM185 e 5KSM193, 5KSM50PKVA. Para todos os outros modelos: Lave-o bem em água quente com sabão e enxágue-o completamente antes de secar. Não armazene o Fouet de fios\*\*\* no eixo.

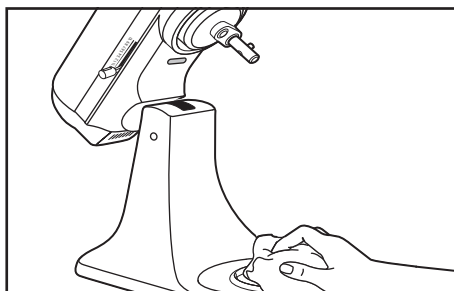
**IMPORTANTE:** Se um acessório começar a mostrar sinais de corrosão, pode ser o resultado de ferrugem na lava-louças. Essas manchas na superfície do seu produto podem ser causadas pela exposição prolongada ao sal e à umidade na lava-louças. Os alimentos ácidos também podem causar corrosão em seus produtos de aço inoxidável.

**SOLUÇÃO:** As manchas de corrosão podem ser facilmente removidas com um pano macio e um líquido de lavagem suave ou com um produto de limpeza de aço inoxidável. As manchas não afetam a segurança ou o desempenho dos seus acessórios.

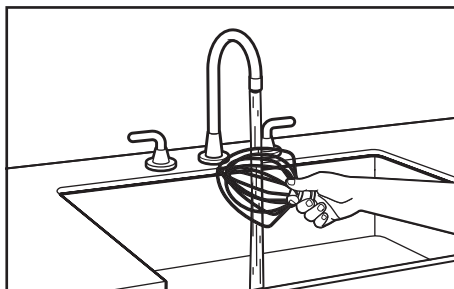
**OBSERVAÇÃO:** Se você optar por não remover as manchas, o dano pode se tornar permanente.



3. Limpe o corpo da batedeira com um pano macio e umedecido.



4. Limpe o Fouet de fios\*\*\* completamente com água quente com sabão e lave apenas à mão.



\*\*\*Incluído somente em modelos selecionados.

## ⚠️ AVISO

### 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 aquecer durante o uso                     | Cargas pesadas não devem exceder a velocidade 2. 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 a batedeira emitir um odor pungente                   | Isso é comum em motores elétricos, especialmente quando novos.                                                                                                                                                     |
| Se o batedor plano atingir a tigela                      | Pare a batedeira. Consulte a seção "Espaço entre o batedor e a tigela" e ajuste o espaço.                                                                                                                          |
| Se a batedeira deixar de funcionar, 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, em seguida, ligue-a novamente. Se a batedeira ainda não iniciar, deixe-a esfriar por 30 minutos antes de ligá-la novamente.                                               |

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

#### **A garantia especial não cobre:**

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

#### **Considerações Gerais:**

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

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

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

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

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

## NOTES

## NOTES

## NOTES

## NOTES

# KitchenAid

©2026 All rights reserved. KITCHENAID and the design of stand mixer are trademarks in the U.S. and elsewhere.

Todos os direitos reservados.

KITCHENAID e o design da batedeira são marcas nos EUA e noutros locais.