

# KitchenAid

STAND MIXER

BATEDEIRA DOMÉSTICA



FOR THE WAY IT'S MADE.

# Table of Contents

---

Important Safety Instructions .....	3
Electrical Requirements for Brazil Only .....	4
About Your Mixer	
Tilt Head Mixer Features.....	5, 6
Bowl Lift Mixer Features.....	7, 8
Using Your KitchenAid Attachments .....	9
Beater-to-Bowl Clearance .....	9
Care and Cleaning of Your Mixer .....	9
Planetary Mixing Action .....	10
Mixer Use .....	10
Speed Control Guide.....	10
Mixing Tips.....	11
Mixing and Kneading Yeast Dough .....	11, 12
Egg Whites .....	12
Whipped Cream.....	12
Before You Call For Service .....	13

# Important Safety Instructions

## When reading the Instructions Manual...

Pay special attention to sections marked by the following words:

### **⚠️WARNING**

These help you avoid accidents that could lead to injury for someone using the product incorrectly.

### **⚠️CAUTION**

These help you avoid damage to the product and/or other property.

### **“NOTE” or “IMPORTANT”**

These sections give you helpful tips on using the product.

### **⚠️WARNING**

**TO REDUCE THE RISK OF FIRE, ELECTRICAL SHOCK, INJURY TO PERSONS, OR DAMAGE WHEN USING THE MIXER, FOLLOW BASIC PRECAUTIONS, INCLUDING THE FOLLOWING:**

1. Read all instructions.
2. To protect against risk of electrical shock, never immerse mixer in water or other liquid.
3. Be sure that the prongs on the plug of the unit mate with the electrical wall receptacle into which it will be plugged. Observation of proper grounding techniques and local electrical codes is required.
4. Children should be supervised to ensure that they do not play with the appliance.
5. Switch off the appliance and disconnect from supply before changing accessories or approaching parts that move in use.
6. Avoid contacting moving parts. Keep hands, hair, clothing, as well as spatulas and other utensils away from beater during operation to prevent injury, and/or damage to the mixer.
7. Do not operate mixer unattended or near edge of work surface. When used for heavy loads or at high speeds, mixer may move on work surface.
8. Remove flat beater, wire whip, or dough hook from mixer before washing.
9. Do not operate any appliance with a damaged cord set or after the appliance has been dropped or damaged in any manner. Return appliance to the nearest authorized service center for examination, repair, or adjustment.
10. The use of attachments not recommended by KitchenAid may cause fire, electrical shock, or injury.
11. Do not use outdoors.
12. Do not let cord hang over edge of table or counter, or touch hot surfaces.
13. When using a mixer model with a tilt head, the head must be completely down before locking. Before mixing, make sure lock is in position by attempting to raise head.
14. Do not use an extension cord.
15. This appliance is not intended for use by persons (including children) with reduced physical, sensory or mental capabilities, or lack of experience and knowledge, unless they have been given supervision or instruction concerning use of the appliance by a person responsible for their safety.
16. When making dough with the mixer, never operate mixer continuously for more than 10 minutes.
17. Be careful when lifting mixer as it is heavy.
18. Use the mixer only for its intended function.
19. **ELECTRICAL REQUIREMENTS:** Your KitchenAid Mixer operates on a regular 220-240 volt A.C., 50-60 hertz house current. The wattage rating for your KitchenAid Mixer is printed on the trim band. This wattage is determined by using the attachment that draws the greatest power. Other recommended attachments may draw significantly less power.
20. Be certain the attachment hub is secure (tighten attachment knob) prior to using mixer to avoid any possibility of the attachment hub falling into the bowl during mixing.

**SAVE THESE INSTRUCTIONS**

## Electrical Requirements for Brazil Only

### **⚠ WARNING**



#### **Electric Shock Hazard**

- Plug into a grounded outlet.**
- Do not use with an adaptor or T.**
- Do not use with an extension cord.**
- Failure to follow these instructions could result in death, fire, or electric shock.**

#### **Residence mains:**

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

To protect this appliance and the mains against over loading, this appliance must be connected to a circuit that is protected with a thermo-magnetic circuit breaker.

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

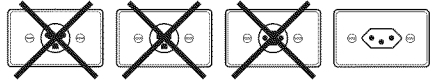
#### **Electric outlet:**

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

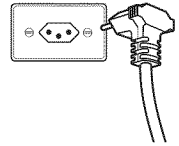
Your appliance power cord features a hexagon-shaped plug, 12A, per ABNT (NBR 14136).

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

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



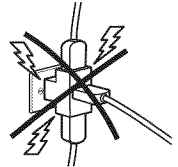
Before operating this appliance, make sure the main voltage at the installation site is the same as indicated on product technical data label.



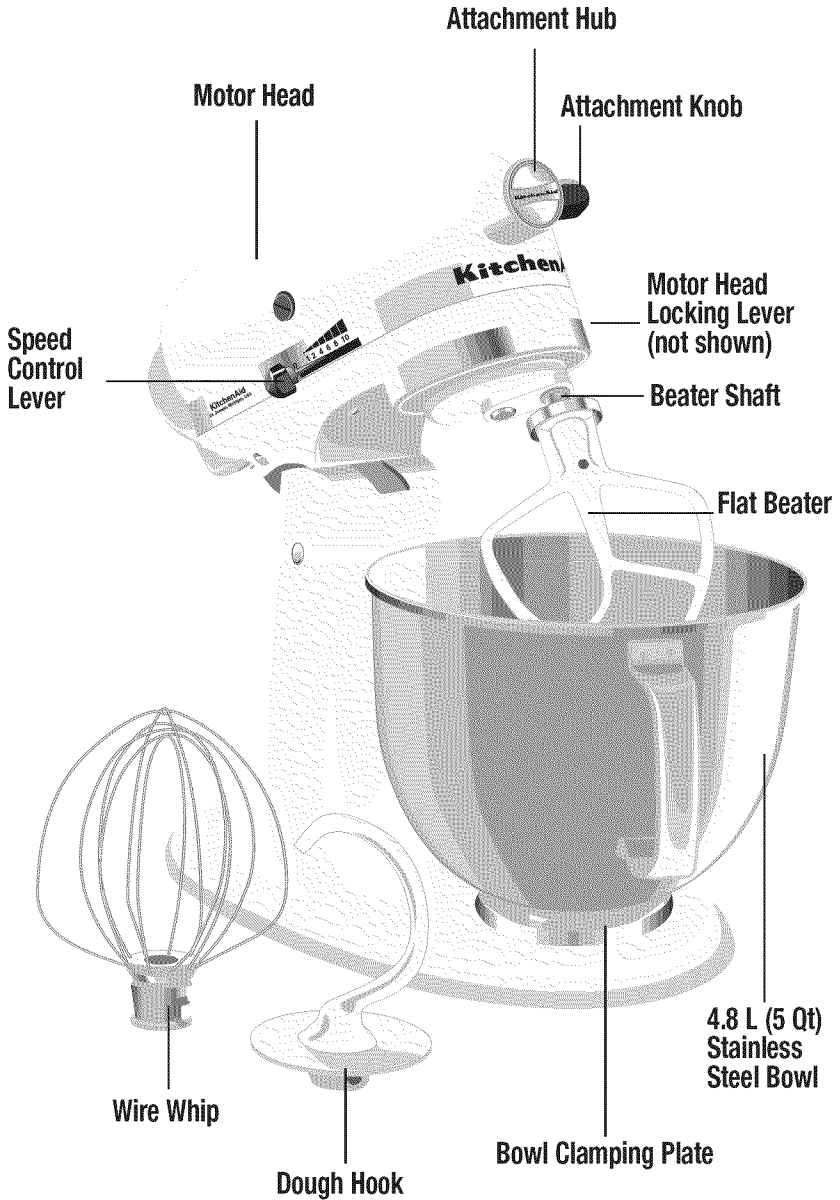
This information is also included on the label attached to your appliance's cord near the plug.

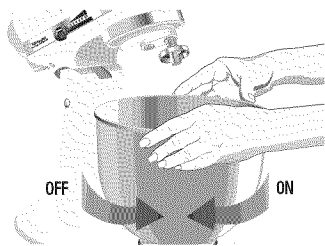
#### **IMPORTANT:**

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



# Tilt Head Mixer Features



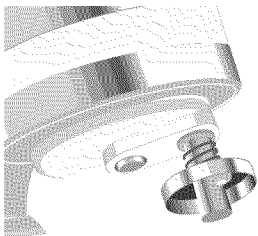


### TO ATTACH BOWL

- Be sure speed control is OFF.
- Tilt motor head back.
- Place bowl on bowl-clamping plate.
- Turn bowl gently in clockwise direction (see picture above).
- Sit pouring shield on bowl.\*  
\* If Pouring Shield is included

### TO REMOVE BOWL

- Turn speed control to OFF.
- Tilt motor head back.
- Turn bowl in counterclockwise direction.

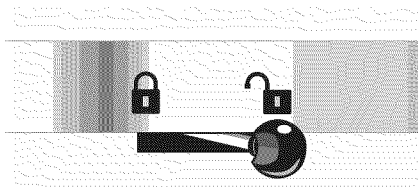


### TO ATTACH FLAT BEATER, WIRE WHIP, OR DOUGH HOOK

- Turn speed control to OFF and unplug.
- Raise motor head.
- Slip beater onto beater shaft and press upward as far as possible.
- Turn beater to right, hooking beater over pin on shaft.

### TO REMOVE FLAT BEATER, WIRE WHIP, OR DOUGH HOOK

- Turn speed control to OFF and unplug.
- Raise motor head.
- Press beater upward as far as possible and turn left.
- Pull beater from beater shaft.



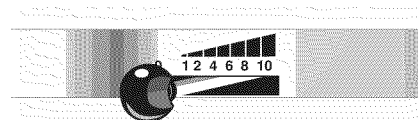
### TO LOCK MOTOR HEAD IN RAISED POSITION

- Push locking lever into UNLOCK position and hold.
- Tilt motor head back.
- Move locking lever into LOCK position.

### TO LOCK MOTOR HEAD IN OPERATING POSITION

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

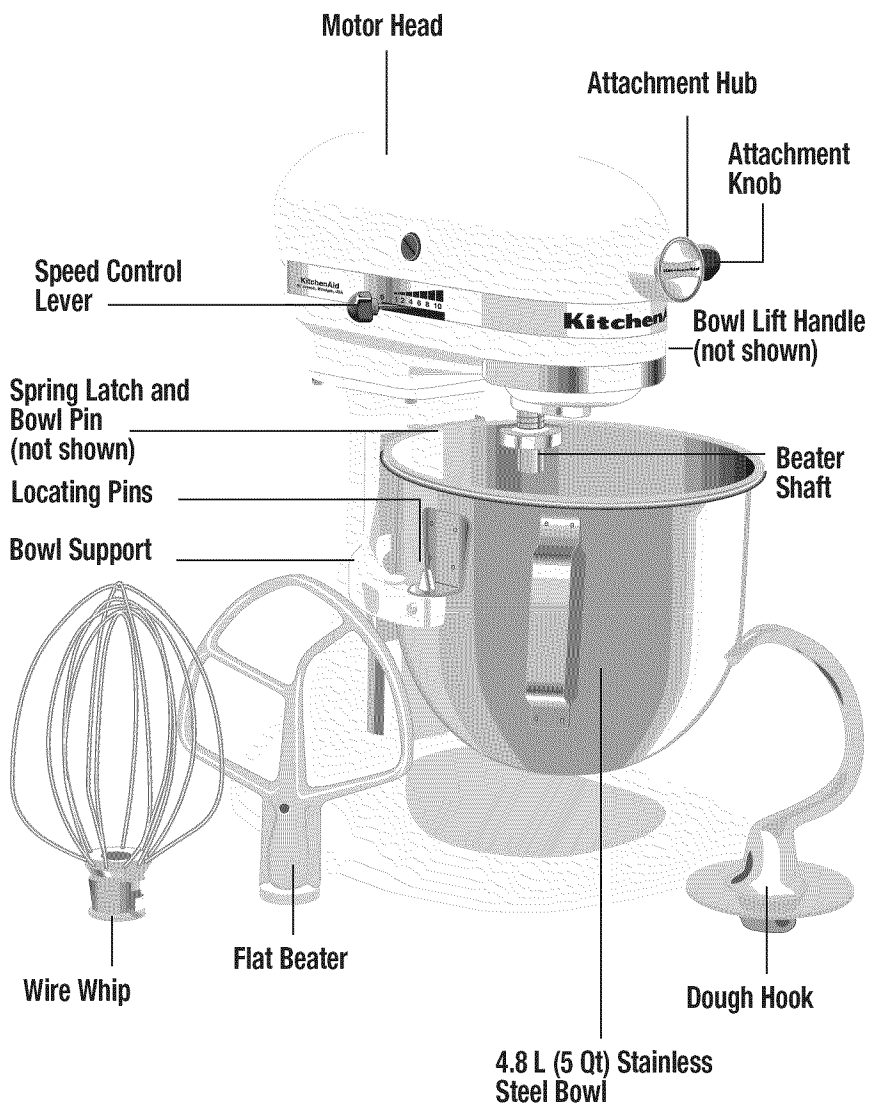
**NOTE:** Motor head should always be kept in LOCK position when using mixer.



### TO OPERATE CONTROL SPEED

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

# Bowl Lift Mixer Features



### TO ATTACH BOWL

- Be sure speed control is OFF.
- Place bowl lift handle in down position.
- Fit bowl supports over locating pins.
- Press down on back of bowl until bowl pin snaps into spring latch.
- Sit pouring shield\* on bowl.
- Raise bowl before mixing.

### TO ATTACH POURING SHIELD\*

1. Turn speed control to OFF.
2. Unplug Stand Mixer or disconnect power.
3. Attach Flat Beater, Dough Hook, or Wire Whip and bowl.
4. From the front of the mixer, slide the Pouring Shield over the bowl until the shield is centered. The bottom rim of the shield should fit within the bowl.

### TO REMOVE POURING SHIELD

1. Turn speed control to OFF.
2. Unplug Stand Mixer or disconnect power.
3. Lift the front of the Pouring Shield clear of the bowl rim and pull forward.
4. Remove attachment and bowl.

### TO USE POURING SHIELD

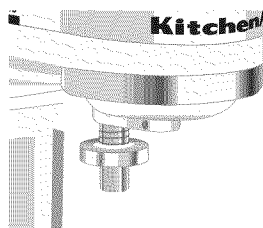
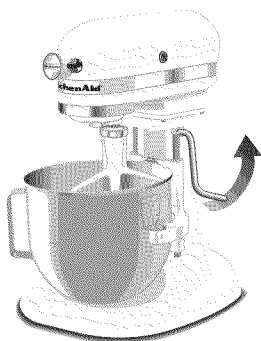
1. For best results, rotate the shield so the motor head covers the “u” shaped gap in the shield. The pouring chute will be just to the right of the attachment hub as you face the mixer.
2. Pour the ingredients into the bowl through the pouring chute.

\* If Pouring Shield is included

**NOTE:** Check that bowl and pouring shield are properly in place.

### TO REMOVE BOWL

- Place bowl lift handle in down position.
- Grasp bowl handle and lift straight up and off locating pins.



### TO RAISE BOWL

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

### TO LOWER BOWL

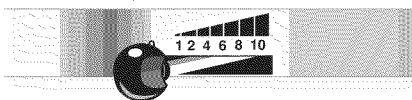
- Rotate handle back and down.

### TO ATTACH FLAT BEATER, WIRE WHIP, OR DOUGH HOOK

- Turn speed control to OFF and unplug.
- Lower bowl by rotating bowl lift handle downward.
- Slip flat beater on beater shaft and press upward as far as possible.
- Turn beater to right, hooking beater over the pin on shaft.

### TO REMOVE FLAT BEATER, WIRE WHIP, OR DOUGH HOOK

- Turn speed control to OFF and unplug.
- Lower bowl by rotating bowl lift handle downward.
- Press beater upward as far as possible and turn left.
- Pull beater from beater shaft.



### TO OPERATE SPEED CONTROL

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

### OVERLOAD RESET BUTTON (Model 5KPM50 only)

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



## Using Your KitchenAid Attachments

See the Stand Mixer Attachments Use and Care Guide for speed settings and operating times.

### Flat Beater, for normal to heavy mixtures, such as:

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

### Wire Whip for mixtures that need to incorporate air, such as:

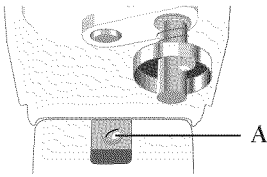
eggs	sponge cakes
egg whites	mayonnaise
heavy cream	some candies
boiled frostings	

### Dough Hook for mixing and kneading yeast doughs, such as:

bread	coffee cakes
rolls	buns

## Beater-to-Bowl Clearance

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

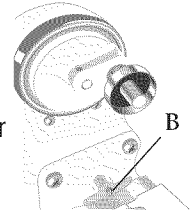


### Tilt Head

- Lift motor head.
- Turn screw (A) slightly to the left to raise flat beater and to the right to lower flat beater.
- Make adjustment with flat beater, so it just clears surface of bowl.

### Bowl Lift

- Place bowl lift handle in down position.
- Turn screw (B) slightly to the left to raise flat beater and to the right to lower flat beater.
- Make adjustments with flat beater, so it just clears surface of bowl.



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

## Care and Cleaning of Your Mixer

### ⚠ WARNING

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

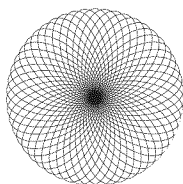
Wipe mixer with a damp cloth. DO NOT IMMERSE IN WATER. Wipe off beater shaft frequently, removing any residue that may accumulate.

Bowl, flat beater, and dough hook may be washed in an automatic dishwasher. The wire whip and these other basic accessories can be cleaned thoroughly in hot sudsy water and rinsed completely before drying.

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

# Planetary Mixing Action

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



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

## Mixer Use

The bowl and beater are designed to provide thorough mixing without frequent scraping. Scraping the bowl once or twice during mixing is usually sufficient.

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

### **⚠ 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.

## Speed Control Guide

### NUMBER OF SPEED

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

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

## Mixing Tips

### Converting Your Recipe to the Mixer

The mixing instructions found in this book can be used to convert your favorite recipes for use with your KitchenAid Mixer.

To help determine a mixing procedure, your own observations and experience will be needed. Watch the batter or dough and mix only until it has the desired appearance described in your recipe, such as “smooth and creamy.” Use the “Speed Control Guide” to help determine proper mixing speeds.

### Adding Ingredients

The standard procedure to follow when mixing most batters, especially cake and cookie batters, is to add:

- 1/3 dry ingredients
- 1/2 liquid ingredients
- 1/3 dry ingredients
- 1/2 liquid ingredients
- 1/3 dry ingredients

Use Stir Speed until ingredients have been blended. Then *gradually* increase to desired speed.

Always add ingredients as close to side of bowl as possible, not directly into moving beater. The Pouring Shield can be used to simplify adding ingredients.

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

### Cake Mixes

When preparing packaged cake mixes, use Speed 4 for medium speed and Speed 6 for high speed. For best results, mix for the time stated on the package directions.

### Adding Nuts, Raisins or Candied Fruits

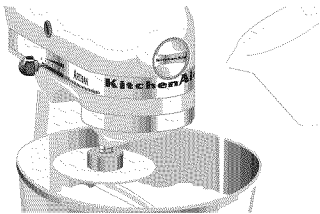
Solid materials should be folded in the last few sections of mixing on Stir Speed. The batter should be thick enough to keep the fruits and nuts from sinking to the bottom of the pan during baking. Sticky fruits should be dusted with flour for better distribution in the batter.

### Liquid Mixture

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

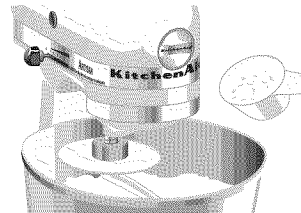
## Mixing and Kneading Yeast Dough

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

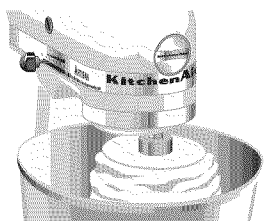


- Continuing on Speed 2, gradually add liquid ingredients to flour mixture, about 30 seconds to 1 minute. Mix 1 minute longer.

**NOTE:** If liquid ingredients are added too quickly, they will form a pool around the dough hook and slow down mixing process.



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



5. When dough clings to hook, knead on Speed 2 for 2 minutes or until dough is smooth and elastic.

6. Unlock and raise Tilt Head or lower bowl on Bowl Lift and remove dough from hook.

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

## Egg Whites

---

Place room temperature egg whites in clean, dry bowl. Attach bowl and wire whip. To avoid splashing, *gradually* turn to designated speed and whip to desired stage. See chart below.

<b>Amount</b>	<b>Speed</b>
1 egg white	Gradually to 10
2-4 egg whites	Gradually to 8
6 or more egg whites	Gradually to 6

### WHIPPING STAGES

#### **Frothy:**

Large, uneven air bubbles.

#### **Begin to hold shape:**

Air bubbles are fine and compact; product is white.

#### **Soft peak:**

Tips of peaks fall over when wire whip is removed.

#### **Almost stiff:**

Sharp peaks form when wire whip is removed, but whites are actually soft.

#### **Stiff but not dry:**

Sharp, stiff peaks form when wire whip is removed. Whites are uniform in color and glisten.

#### **Stiff and dry:**

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

## Whipped Cream

---

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

<b>Amount</b>	<b>Speed</b>
59 mL	Gradually to 10
118 mL	Gradually to 10
236 mL	Gradually to 8
472 mL	Gradually to 8

### WHIPPING STAGES

#### **Begins to thicken:**

Cream is thick and custard-like.

#### **Holds its shape:**

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

#### **Stiff:**

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

**NOTE:** Watch cream closely during whipping; there are just a few seconds between whipping stages. DO NOT OVERWHIP.

## Before You Call For Service

### **Please read the following before calling your service center.**

1. The 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 mixer may emit a pungent odor, especially when new. This is common with electric motors.
3. If flat beater strikes bowl, stop the mixer. See “Beater-to-Bowl Clearance.”

### **If your mixer should malfunction or fail to operate, please check the following:**

1. Is your mixer plugged in?
2. Is the fuse in the circuit to the mixer in working order? If you have a circuit breaker box, be sure the circuit is closed.

3. Are the bowl and pouring shield\* properly in place?
4. Model 5KPM50 is equipped with an overload device. If the mixer is overloaded, the Overload Reset Button will pop out and the mixer will shut off (see page 7). Turn the Speed Control Lever to OFF. Wait a few minutes, then push in the Overload Reset Button. Turn the Speed Control Lever to the desired speed and continue mixing.

### **HOW TO OBTAIN SERVICE:**

All service should be handled locally by an authorized KitchenAid Service Center. Contact the dealer from whom the unit was purchased to obtain the name of the nearest authorized KitchenAid service facility.

\*Included with some models.

Specifications subject to change without notice.

# Índice

---

Instruções de segurança importantes .....	15
Requisitos elétricos para Brasil somente.....	16
Sobre seu batedeira	
Características da batedeira de cabeçote inclinável .....	17, 18
Características do sistema "bowl-lift" com levantamento da tigela .....	19, 20
Uso dos seus acessórios KitchenAid .....	21
Espaço livre entre o batedor e a tigela .....	21
Manutenção e limpeza da sua batedeira .....	21
Ação de mistura planetária.....	22
Uso da batedeira .....	22
Guia de controle de velocidade .....	22
Dicas de misturas .....	23
Misturando e amassando massa com fermento .....	23
Claras em neve .....	24
Chantilly .....	24
Antes de solicitar assistência técnica.....	25
Termo de garantia .....	26

# Instruções de segurança importantes

Ao ler o manual de instruções...

Preste uma especial atenção às seções marcadas pelas seguintes palavras:

## ⚠️ ADVERTÊNCIA

Ajuda a evitar acidentes que podem provocar ferimentos a alguém que esteja usando o produto de forma incorreta.

## ⚠️ AVISO

Ajuda a evitar danos ao produto e /ou outros bens.

“NOTA” ou “IMPORTANTE”

Estas seções fornecem dicas úteis sobre como usar o produto.

## ⚠️ ADVERTÊNCIA

**PARA REDUZIR O RISCO DE INCÊNDIO, CHOQUE ELÉTRICO, FERIMENTOS EM PESSOAS, OU DANOS QUANDO USAR A BATEDEIRA, SIGA AS PRECAUÇÕES BÁSICAS, INCLUINDO AS SEGUINTE:**

1. Leia todas as instruções.
2. Para se proteger contra o risco de choque elétrico, nunca mergulhe a batedeira em água ou outro líquido.
3. Certifique-se de que os pinos do plugue da unidade se encaixem na tomada elétrica na qual serão ligados. É necessária a observação das técnicas de aterramento apropriadas e os códigos elétricos locais.
4. Tome muito cuidado quando usar qualquer eletroportátil próximo de crianças.
5. Desligue o produto e tire da tomada antes de trocar qualquer acessório ou se aproximar de qualquer parte que se movimenta quando em uso.
6. Evite o contato com as peças móveis. Mantenha as mãos, o cabelo, a roupa, bem como as espátulas e outros utensílios distantes dos batedores durante a operação para evitar ferimentos e/ou danos à batedeira.
7. Não deixe a batedeira funcionando enquanto estiver ausente ou perto da extremidade da superfície de trabalho. Quando usada para recargas pesadas ou em alta velocidade, a batedeira pode mover-se na superfície de trabalho.
8. Remova o batedor plano, o batedor de claras ou o batedor tipo “gancho” da batedeira antes de lavar.
9. Não opere nenhum aparelho com o fio ou o plugue danificado, ou após ter sofrido queda, ou ter apresentado qualquer tipo de defeito. Leve o aparelho ao centro de serviço autorizado mais próximo para avaliação, reparo ou ajuste.
10. O uso de acessórios não recomendados pela KitchenAid pode causar incêndio, choque elétrico ou ferimento.
11. Não use a batedeira ao ar livre.
12. Não deixe o fio pendurado sobre a extremidade da mesa ou balcão, ou encostado em superfícies quentes.
13. Ao usar um modelo de batedeira com cabeça inclinável, a cabeça deve estar completamente para baixo antes de ser travada. Antes de iniciar o funcionamento, certifique-se de que a trava esteja na posição, tentando levantar a cabeça.
14. Não use um fio de extensão.
15. Este aparelho não se destina à utilização por pessoas (inclusive crianças) com capacidades físicas, sensoriais ou mentais reduzidas, ou por pessoas com falta de experiência e conhecimento, a menos que tenham recebido instruções referentes à utilização do aparelho ou estejam sob a supervisão de uma pessoa responsável pela sua segurança.
16. Ao fazer massas na batedeira, nunca deixe a batedeira funcionando continuamente por mais de 10 minutos.
17. A batedeira por ser pesada, então tenha cuidado ao levá-la.
18. Use a batedeira somente para a finalidade pretendida.
19. REQUISITOS ELÉTRICOS: A sua batedeira KitchenAid funciona em tensão e frequência de funcionamento residencial de 220-240 VCA e 50-60 hertz, respectivamente. A classificação da potência para a sua batedeira KitchenAid está impressa na etiqueta de identificação. Esta potência é determinada usando o acessório que consome a maior energia elétrica. Outros acessórios recomendados podem significativamente consumir menos energia.
20. Certifique-se de que a tampa do bocal de encaixe dos acessórios esteja segura (aperte o parafuso para fixação dos acessórios) antes de utilizar a batedeira para evitar qualquer possibilidade da tampa do bocal de encaixe dos acessórios caia dentro da tigela durante a mistura.

**GUARDE ESTAS INSTRUÇÕES**

## Requisitos elétricos para Brasil somente

### ⚠ ADVERTÊNCIA



#### Risco de Choque Elétrico

Ligue em uma tomada aterrada.

Não use adaptadores ou T's.

Não use extensões elétricas.

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

#### Rede elétrica da residência:

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

Para a proteção do produto e da rede elétrica contra sobrecorrentes, o circuito onde o produto será ligado deve estar conectado a um disjuntor termomagnético.

Caso não exista este disjuntor em sua residência, consulte um eletricista especializado para instalá-lo.

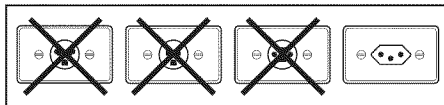
#### Conexão à tomada:

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

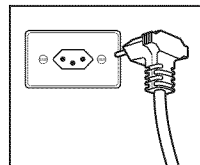
O plugue do cabo de alimentação da seu dispositivo em formato sextavado, 12A, conforme ABNT (NBR 14136).

A instalação elétrica da sua residência deve ter uma tomada de força apropriada para este tipo de plugue. Se não tiver, providencie a instalação de uma por um eletricista habilitado.

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



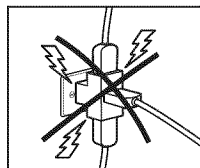
Antes de ligar seu dispositivo, verifique se a tensão da rede elétrica no local de instalação é a mesma indicada na etiqueta de dados técnicos do produto.



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

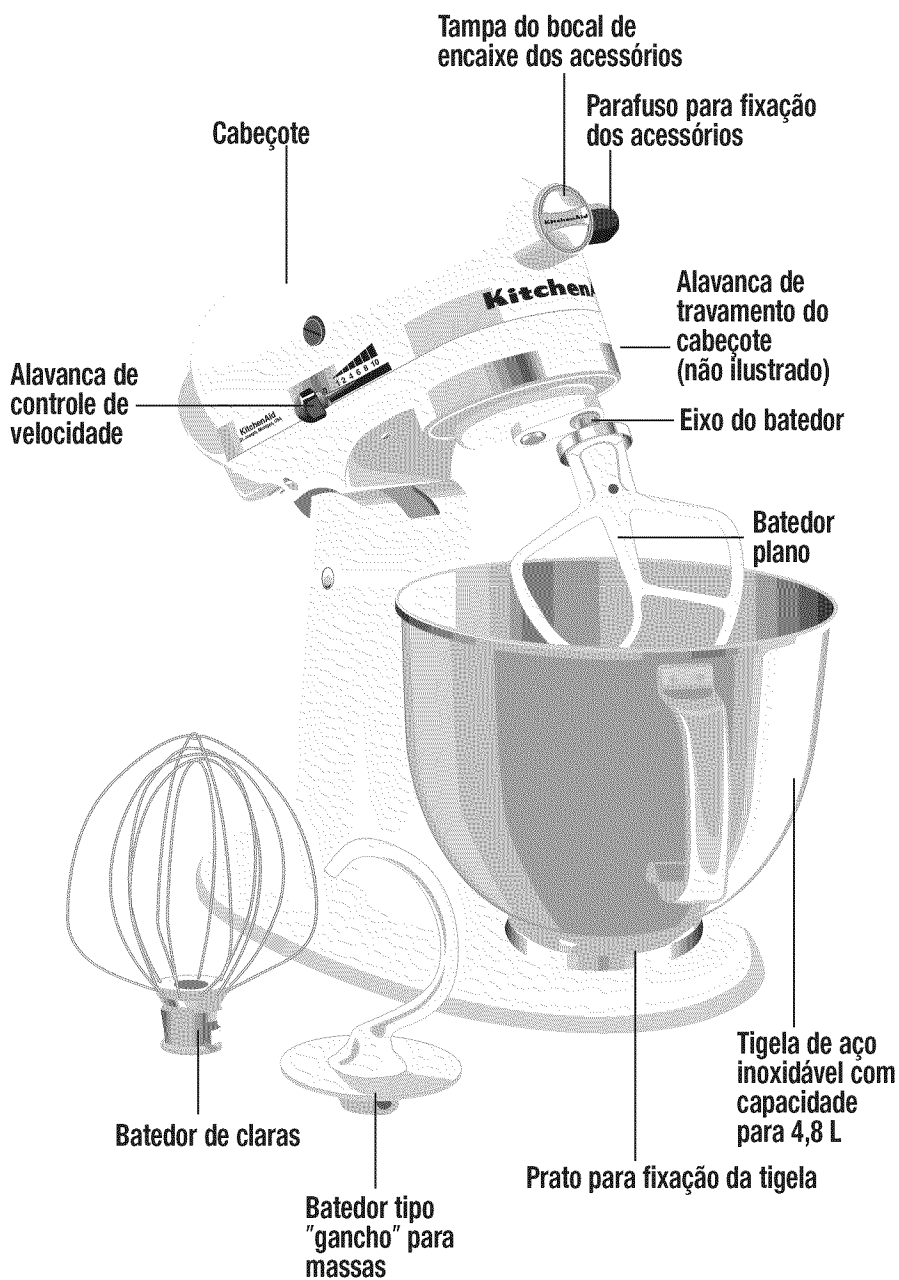
#### IMPORTANTE:

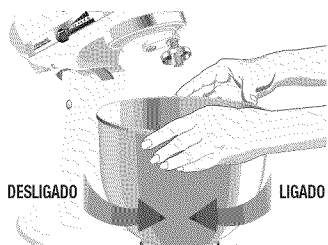
- Caso seja necessário ligar o modelo da seu dispositivo 127V em tensão 220V, utilize um estabilizador de 1,0 KVA.
- Caso seja necessário ligar o modelo da seu dispositivo 220V em tensão 127V, utilize um estabilizador de 1,0 KVA.
- Nunca conecte a seu dispositivo através de extensões duplas ou triplas com outro eletrodoméstico na mesma tomada. Não use extensões. Este tipo de ligação pode provocar sobrecarga na rede elétrica, prejudicando o funcionamento da seu dispositivo e resultando em acidentes com fogo. Use uma tomada exclusiva.
- Em caso de oscilação na tensão da rede elétrica, instale um estabilizador automático de tensão com potência mínima de 1500 Watts, entre a dispositivo e a tomada.
- Se o cabo de alimentação estiver danificado, ele deve ser substituído. Entre em contato com a Central de Relacionamento KitchenAid mais próxima.





## Características da batedeira de cabeçota inclinável





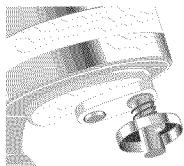
### PARA ENCAIXAR A TIGELA

- Certifique-se de que o controle de velocidade esteja na posição OFF (desligado).
- Incline o cabeçote para trás.
- Posicione a tigela no prato de fixação.
- Gire a tigela delicadamente no sentido horário (veja imagem acima).
- Encaixe o protetor de respingos sobre a tigela.

\* Se o protetor de respingos estiver incluído

### PARA REMOVER A TIGELA

- Gire o controle de velocidade para a posição OFF (desligado).
- Incline o cabeçote para trás.
- Gire a tigela no sentido anti-horário.

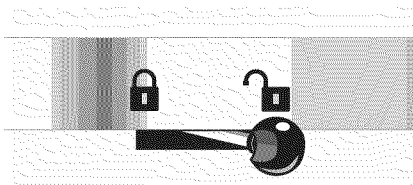


### PARA ENCAIXAR O BATEDOR PLANO, BATEDOR DE CLARAS, OU BATEDOR TIPO "GANCHO" PARA MASSAS

- Gire o controle de velocidade para a posição OFF (desligado) e desligue a unidade da tomada.
- Levante o cabeçote.
- Deslize o acessório no eixo do batedor e pressione para cima o mais alto possível.
- Gire o batedor para a direita, prendendo-o sobre o pino no eixo.

### PARA REMOVER O BATEDOR PLANO, BATEDOR DE CLARAS, OU BATEDOR TIPO "GANCHO" PARA MASSAS

- Gire o controle de velocidade para a posição OFF (desligado) e desligue a unidade da tomada.
- Levante o cabeçote.
- Pressione o batedor para cima o mais alto possível e gire-o para a esquerda.
- Remova o acessório do eixo do batedor.



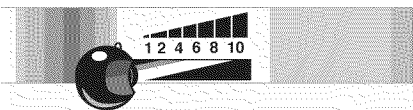
### PARA TRAVAR O CABEÇOTE EM POSIÇÃO ELEVADA

- Empurre a alavanca de travamento para a posição DESTRAVADA e segure.
- Incline o cabeçote para trás.
- Mova a alavanca de travamento para a posição TRAVADA.

### PARA TRAVAR O CABEÇOTE EM POSIÇÃO DE FUNCIONAMENTO

- Empurre a alavanca de travamento para a posição DESTRAVADA e segure.
- Abaixar o cabeçote até que esteja completamente em posição de funcionamento.
- Mova a alavanca de travamento para a posição TRAVADA.
- Antes de iniciar o funcionamento, teste a trava do cabeçote tentando levantá-lo.

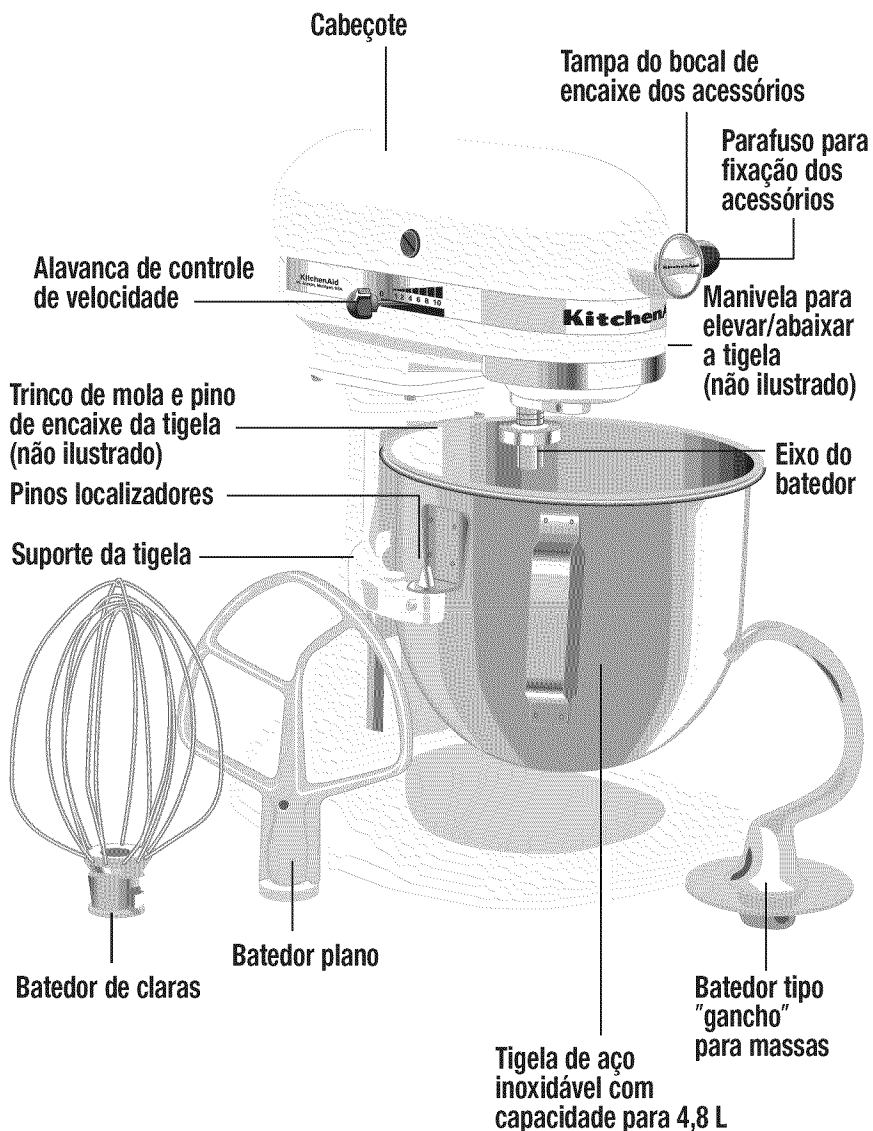
**NOTA:** O cabeçote deve estar sempre na posição TRAVADA quando a batedeira estiver em funcionamento.



### PARA OPERAR O CONTROLE DE VELOCIDADE

- No início de funcionamento, a alavanca de controle de velocidade deve estar sempre configurada na velocidade mais baixa, e depois, gradualmente, aumentada até atingir a velocidade desejada, a fim de evitar que os ingredientes respinguem para fora da tigela. Veja "Guia de controle de velocidade".

## Características do sistema "bowl-lift" com levantamento da tigela



## PARA ENCAIXAR A TIGELA

- Certifique-se de que o controle de velocidade esteja na posição OFF (desligado).
- Coloque a manivela para elevar/abaixar a tigela na posição "para baixo".
- Encaixe os suportes da tigela sobre os pinos localizadores.
- Pressione a parte traseira da tigela para baixo até que os pinos da tigela se encaixem no trinco de mola.
- Encaixe o protetor de respingos sobre a tigela.
- Levante a tigela antes de começar a misturar.

## PARA ENCAIXAR O PROTETOR DE RESPINGOS\*

1. Gire o controle de velocidade para a posição OFF (desligado).
2. Desligue a batedeira Stand Mixer da tomada ou desconecte da força.
3. Conecte o batedor plano, o batedor tipo "gancho", ou o batedor de claras e a tigela.
4. Através da parte frontal da batedeira, deslize o protetor de respingos sobre a tigela até que fique centralizado. A borda inferior do protetor deve se encaixar dentro da tigela.

## PARA REMOVER O PROTETOR DE RESPINGOS

1. Gire o controle de velocidade para a posição OFF (desligado).
2. Desligue a batedeira Stand Mixer da tomada ou desconecte da força.
3. Levante a parte frontal do protetor de respingos livre da borda da tigela e puxe para frente.
4. Remova o acessório e a tigela.

## PARA USAR O PROTETOR DE RESPINGOS

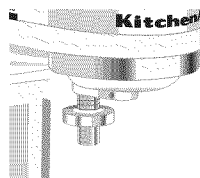
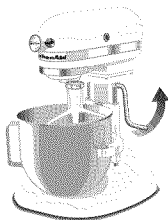
1. Para obter os melhores resultados, gire o protetor para que o cabeçote cubra a sua abertura em formato de "u". Quando estiver diante da batedeira, o protetor de respingos estará à direita da tampa do bocal de encaixe de acessórios.
2. Adicione ingredientes dentro da tigela através do protetor de respingos.

\* Se o protetor de respingos estiver incluído

**NOTA:** Certifique-se de que a tigela e o protetor de respingos estejam corretamente posicionados.

## PARA REMOVER A TIGELA

- Coloque a manivela para elevar/abaixar a tigela na posição "para baixo".
- Segure a alça da tigela e levante-a para cima e para fora dos pinos localizadores.



## PARA ELEVAR A TIGELA

- Gire a manivela para elevar/abaixar para cima até que se encaixe e fique travada na posição vertical.
- A tigela deve estar sempre erguida, na posição travada, quando estiver em funcionamento.

## PARA ABAIXAR A TIGELA

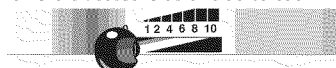
- Gire a manivela para elevar/abaixar para baixo.

## PARA ENCAIXAR O BATEDOR PLANO, BATEDOR DE CLARAS, OU BATEDOR TIPO "GANCHO" PARA MASSAS

- Gire o controle de velocidade para a posição OFF (desligado) e desligue a unidade da tomada.
- Abaixe a tigela girando a manivela para elevar/abaixar para baixo.
- Deslize o batedor plano no eixo do batedor e pressione para cima o mais alto possível.
- Gire o batedor para a direita, prendendo-o sobre o pino no eixo.

## PARA REMOVER O BATEDOR PLANO, BATEDOR DE CLARAS, OU BATEDOR TIPO "GANCHO" PARA MASSAS

- Gire o controle de velocidade para a posição OFF (desligado) e desligue a unidade da tomada.
- Abaixe a tigela girando a manivela para elevar/abaixar para baixo.
- Pressione o batedor para cima o mais alto possível e gire-o para a esquerda.
- Remova o acessório do eixo do batedor.



## PARA OPERAR O CONTROLE DE VELOCIDADE

- No início de funcionamento, a alavanca de controle de velocidade deve estar sempre configurada na velocidade mais baixa, e depois, gradualmente, aumentada até atingir a velocidade desejada, a fim de evitar que os ingredientes respinguem para fora da tigela. Veja "Guia de controle de velocidade".

## BOTÃO DE RESTABELECIMENTO CONTRA SOBRECARGA (Modelo 5KPM50 somente)

- Se a batedeira está sobrecarregada, o botão de restabelecimento contra sobrecarga saltará e a batedeira desligará. Gire o controle de velocidade para a posição OFF (desligado). Espere alguns minutos, e em seguida, pressione o botão de restabelecimento contra sobrecarga. Gire o controle de velocidade para a velocidade desejada e continue a operação.

## Uso dos seus acessórios KitchenAid

Consulte o Manual de Uso e Cuidados dos Acessórios da Batedeira Stand Mixer para obter informações sobre as configurações de velocidade e tempos de operação.

### Batedor plano, para massas normais e pesadas, tais como:

bolos	bolachas
glacês	bolinhos
balas	bolo de carne
biscoitos	purê de batatas
massas para tortas	

### Batedor de claras, para massas que exigem a incorporação de ar, tais como:

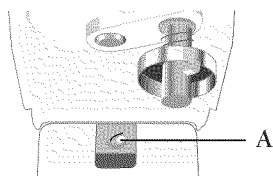
ovos	pães-de-ló
claras de ovos	maionese
creme de leite	algumas balas
glacês cozidos	

### Batedor tipo “gancho”, para misturar e amassar massas com fermento, tais como:

pães	bolos recheados
pãezinhos	pães doces

## Espaço livre entre o batedor e a tigela

Sua batedeira vem ajustada pela fábrica para que o batedor plano não toque no fundo da tigela. Se, por alguma razão, o batedor plano tocar ou ficar muito distante do fundo da tigela, o espaço livre pode ser corrigido, como descrito a seguir:

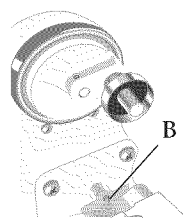


### Cabeça inclinável

- Levante o cabeçote.
- Gire o parafuso (A) levemente para a esquerda a fim de levantar o batedor plano ou para a direita para abaixá-lo.
- Faça os ajustes com o batedor plano, de modo que não toque a superfície da tigela.

### Levantamento da tigela

- Coloque a manivela para elevar/abaixar a tigela na posição “para baixo”.
- Gire o parafuso (B) levemente para a esquerda a fim de levantar o batedor plano ou para a direita para abaixá-lo.
- Faça os ajustes com o batedor plano, de modo que não toque a superfície da tigela.



**NOTA:** Quando ajustado corretamente, o batedor plano não deve tocar o fundo, nem as paredes da tigela. Caso o batedor plano ou o de claras está ajustado muito próximo pode atingir o fundo da tigela, fazendo com que o revestimento do batedor plano ou de claras se desgaste. Talvez seja necessário raspar as paredes da tigela nessas condições, independentemente do ajuste do batedor. O funcionamento da batedeira deve ser interrompido para raspar a tigela, caso contrário, pode causar danos à batedeira.

## Manutenção e limpeza da sua batedeira

### ⚠️ ADVERTÊNCIA

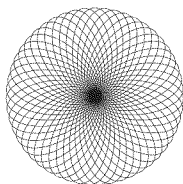
**RISCO DE CHOQUE ELÉTRICO**  
CERTIFIQUE-SE SEMPRE DE DESLIGAR A BATEDEIRA DA TOMADA ANTES DA LIMPEZA PARA EVITAR POSSÍVEIS CHOQUES ELÉTRICOS. Limpe a batedeira com um pano úmido. NÃO MERGULHE EM ÁGUA. Limpe o eixo do batedor frequentemente, removendo qualquer resíduo que possa ficar acumulado.

A tigela, o batedor plano e o batedor tipo “gancho” podem ser lavados em uma lava-louça automática. O batedor de claras e os outros acessórios básicos podem ser lavados cuidadosamente em água quente com sabão, e enxaguados antes de secar.

**Lubrificação:** Os rolamentos do motor são autolubrificadas e não devem exigir mais nenhum cuidado sob condições normais de uso.

## Ação de mistura planetária

Durante a operação, o batedor plano move-se ao redor da tigela estacionária, e ao mesmo tempo, girando em sentido contrário em seu próprio eixo. O diagrama mostra a cobertura inteira da tigela feita pelo percurso do batedor.



A sua batedeira Mixer KitchenAid irá misturar de forma mais rápida e mais homogênea do que a maioria das outras batedeiras elétricas. Portanto, o tempo na maioria das receitas deve ser ajustado para evitar que a mistura passe do ponto.

## Uso da batedeira

A tigela e o batedor são projetados para fornecer uma mistura homogênea sem precisar raspar frequentemente. Raspar a tigela uma ou duas vezes durante a mistura geralmente é suficiente.

A batedeira pode aquecer durante o uso. Sob recargas pesadas com tempos extensos de mistura, você pode não ser capaz de tocar confortavelmente a parte superior da unidade. Isto é normal.

### ⚠️ ADVERTÊNCIA

**PERIGO DE FERIMENTOS**  
Para evitar ferimentos e danos ao batedor, não tente raspar a tigela enquanto a batedeira estiver funcionando, ou seja, deve-se desligar a batedeira. Caso um raspador ou outro objeto cair dentro da tigela, desligue o motor antes de sua remoção.

## Guia de controle de velocidade

### NÚMERO DA VELOCIDADE

1	<b>AGITAR</b>	Para misturar, combinar e triturar lentamente, do início de todos os procedimentos de mistura. Usada para adicionar farinha de trigo e ingredientes secos à massa, líquidos aos ingredientes secos e misturar massas pesadas.
2	<b>MISTURAR LENTAMENTE</b>	Para bater, triturar e agitar em velocidade mais rápida. Usada para bater massas pesadas, balas, purês de batata e outros legumes, misturar manteiga ou gordura à farinha de trigo, bater massas finas ou moles, misturar e amassar massas com fermento. Usar com o acessório: abridor de latas.
4	<b>MISTURAR, BATER</b>	Para misturar massas semipesadas, como biscoitos. Usada para misturar açúcar e manteiga ou gordura, e acrescentar açúcar às claras em neve para merengue. Velocidade média para misturas de bolos. Usar com os acessórios: moedor de alimentos, cilindro fatiador e ralador, e coador de frutas/legumes.
6	<b>BATER, FORMAR CREME</b>	Para bater e misturar para formar creme em velocidade de média a rápida. Usada para finalizar a mistura de bolos, rosquinhas e outras massas. Velocidade alta para misturas de bolos. Usar com o acessório: extrator de suco.
8	<b>BATER RAPIDAMENTE, FORMAR CREME</b>	Para bater chantilly, claras em neve e glacês cozidos.
10	<b>BATER CREMES E OVOS</b>	Para bater pequenas quantidades de creme ou clara em neve. Usar com os acessórios: modelador de massas e moedor de grãos.

**NOTA:** A alavanca de controle de velocidade pode ser fixada entre as velocidades indicadas acima, caso houver a necessidade de ajuste mais preciso.

## Dicas de misturas

### Adaptando suas receitas a batedeira

As instruções de mistura encontradas neste manual podem ser utilizadas para adaptar suas receitas preferidas no uso de sua batedeira KitchenAid. Para ajudar a determinar o procedimento de mistura, as suas próprias observações e experiências serão necessárias. Observe a mistura ou a massa, e misture até obter a aparência desejada descrita em sua receita, assim como “homogênea e cremosa”. Use o “Guia de controle de velocidade” para ajudar a determinar as velocidades de misturas adequadas.

### Adicionando os ingredientes

O procedimento padrão a ser seguido quando se está misturando a maioria das massas, especialmente as massas de bolos ou de biscoitos, é o seguinte:

- 1/3 ingredientes secos
- 1/2 ingredientes líquidos
- 1/3 ingredientes secos
- 1/2 ingredientes líquidos
- 1/3 ingredientes secos

Use a velocidade baixa até que todos os ingredientes tenham sido misturados. Aumente *gradualmente* a velocidade até a desejada. Sempre adicione os ingredientes o mais próximo possível da lateral da tigela, e não diretamente no

batedor em movimento. O protetor de respingos pode ser usado para simplificar a adição de ingredientes. **NOTA:** Se os ingredientes no fundo da tigela não ficarem totalmente misturados é porque o batedor não está suficientemente dentro da tigela. Veja “Espaço livre entre o batedor e a tigela”.

### Misturas para bolos

Ao preparar misturas para bolos de embalagem, use a velocidade 4 para a velocidade média e velocidade 6 para velocidade alta. Para obter os melhores resultados, misture o tempo indicado nas instruções da embalagem.

### Adicionando nozes, passas ou frutas

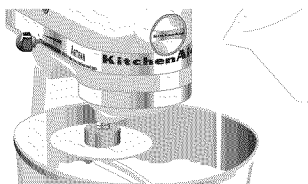
**crystalizadas** Os materiais sólidos devem ser incorporados nas últimas e poucas etapas da mistura na velocidade baixa. A massa deve ser grossa o suficiente para evitar que as frutas e as nozes desçam até o fundo da assadeira durante a assadura. As frutas pegajosas devem ser polvilhadas com farinha para uma melhor distribuição na massa.

### Mistura líquida

As misturas contendo grandes quantidades de ingredientes líquidos devem ser misturadas em velocidade baixa para evitar respingos. Aumente a velocidade só depois que a mistura tiver engrossado.

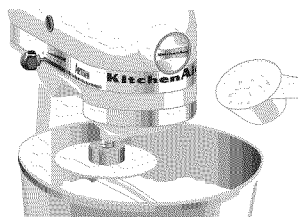
## Misturando e amassando massa com fermento

1. Coloque todos os ingredientes secos, incluindo o fermento, dentro da tigela, exceto os últimos 250 ml a 500 ml de farinha.
2. Encaixe a tigela e o batedor tipo “gancho”. Trave o cabeçote inclinável para baixo ou levante a manivela da tigela na posição “para cima”. Utilize a velocidade 2 e misture por 15 segundos ou até os ingredientes se misturarem.

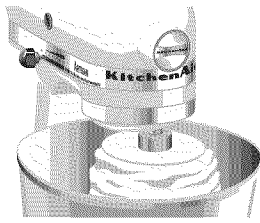


3. Continuando na velocidade 2, acrescente gradualmente os ingredientes líquidos à mistura de farinha, por 30 segundos a 1 minuto. Misture por mais 1 minuto.

**NOTA:** Se os ingredientes líquidos são adicionados muito rapidamente, uma quantidade de líquido será formada ao redor do batedor tipo “gancho”, e irá desacelerar o processo de mistura.



4. Continuando na velocidade 2, bata suavemente a farinha restante nas paredes da tigela, 125 ml de cada vez, conforme o necessário. Misture até que a massa grude ao gancho e limpe as paredes da tigela, cerca de 2 minutos.



5. Quando a massa grudar no gancho, amasse-a na velocidade 2 por 2 minutos ou até que a massa fique homogênea e elástica.

6. Destrave e levante o cabeçote inclinável ou abaixe a tigela com a manivela, e remova a massa do gancho.

**NOTA:** Estas instruções ilustram o método de mistura rápida para fazer pão. Ao usar o método convencional, dissolva o fermento em água morna dentro de uma tigela aquecida. Acrescente os líquidos restantes e os ingredientes secos – exceto os últimos 250 ml a 500 ml de farinha. Utilizando a velocidade 2 por 1 minuto, ou até os ingredientes ficarem totalmente misturados. Prossiga com as etapas 4 a 6.

## Claras em neve

Coloque as claras, na temperatura ambiente, dentro de uma tigela limpa e seca. Encaixe a tigela e o batedor de claras. Para evitar respingos, aumente *gradualmente* a velocidade até a desejada e bata até obter a consistência almejada. Veja a tabela abaixo.

<b>Quantidade</b>	<b>Velocidade</b>
1 clara de ovo	Gradualmente até a velocidade 10
2-4 claras de ovos	Gradualmente até a velocidade 8
6 ou mais claras de ovos	Gradualmente até a velocidade 6

### ETAPAS

#### Espumoso:

Bolhas de ar grandes e heterogêneas.

## Chantilly

Despeje o creme de leite gelado dentro da tigela. Encaixe a tigela e o batedor de claras. Para evitar respingos, aumente *gradualmente* a velocidade até a desejada e bata até obter a consistência almejada. Veja a tabela abaixo.

<b>Quantidade</b>	<b>Velocidade</b>
59 mL	Gradualmente até a velocidade 10
118 mL	Gradualmente até a velocidade 10
236 mL	Gradualmente até a velocidade 8
472 mL	Gradualmente até a velocidade 8

### ETAPAS

#### Começa a endurecer:

O creme está espesso e semelhante ao pudim.

#### Começa a tomar forma:

As bolhas de ar são finas e compactas. O produto está branco.

#### Picos suaves:

Pequenos picos caem quando o batedor de claras é removido.

#### Quase rígida:

Picos acentuados se formam quando o batedor de claras é removido, mas as claras ainda estão fofas.

#### Rígida mas não seca:

Picos rígidos e acentuados se formam quando o batedor de claras é removido. As claras estão uniformes em cor e brilho.

#### Rígida e seca:

Picos rígidos e acentuados se formam quando o batedor de claras é removido. As claras têm aparência sem brilho e salpicada.

#### Tomando forma:

O creme forma picos suaves quando o batedor de claras é removido. Pode ser incorporado em outros ingredientes no preparo de sobremesas e molhos.

#### Rígido:

O creme mantém picos rígidos e acentuados quando o batedor de claras é removido. Usado para cobertura em bolos ou sobremesas, recheios ou bombas.

**NOTA:** Observe o creme com atenção durante a mistura; pois há apenas alguns segundos entre as etapas acima. **NÃO MISTURE DEMAIS PARA EVITAR QUE PASSE DO PONTO.**



## Antes de solicitar assistência técnica

### Antes de ligar para o seu centro de serviço, leia as informações abaixo.

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

### Caso sua batedeira apresente mau funcionamento ou deixe de funcionar, verifique os seguintes itens:

1. A sua batedeira está ligada na tomada?
2. O fusível no circuito da batedeira está funcionando em ordem? Se você tem uma caixa de disjuntor, certifique-se de que o circuito está fechado.
3. A tigela e o protetor de respingos\* estão posicionados corretamente?

4. O modelo 5KPM50 vem equipado com um dispositivo contra sobrecarga. Se a batedeira está sobrecarregada, o botão de restabelecimento contra sobrecarga saltará e a batedeira desligará (veja página 7). Gire o controle de velocidade para a posição OFF (desligado). Espere alguns minutos, e em seguida, pressione o botão de restabelecimento contra sobrecarga. Gire o controle para a velocidade desejada e continue a operação.

### COMO OBTER ASSISTÊNCIA TÉCNICA:

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

\*Incluído com alguns modelos.

### DADOS TÉCNICOS

MODELO	KEA33	KEA30
TENSÃO (V)	127V	220V
FREQUÊNCIA (Hz)	60	60
POTÊNCIA (W)	275	300
VELOCIDADES	10	10
VOLUME DA TIGELA (l)	4,8	4,8
Dimensões s/ embalagem (mm)	353 x 219 x 357	353 x 221 x 358
Dimensões c/ embalagem (mm)	410 x 405 x 285	419 x 414 x 279
Peso (kg)	10,3	11,3

As especificações estão sujeitas a alterações sem aviso prévio.

# Termo de Garantia

**Atenção:** Para usufruir da garantia, preserve e mantenha em sua posse a Nota Fiscal de Compra do produto e o Termo de Garantia. Esses documentos precisam ser apresentados ao profissional Autorizado quando acionado o atendimento.

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**. As garantias legal e/ou especial ficam automaticamente invalidadas se:

- O uso do produto não for exclusivamente doméstico;
- 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;

- Despesas com mão-de-obra, materiais, peças e adaptações necessárias à preparação do local para instalação do produto, ou seja: rede elétrica, de gás ou hidráulica, alvenaria, aterramento, esgoto, etc;
- 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:

- Deslocamentos para atendimentos de produtos instalados fora da área de cobertura dos **Serviços Autorizados KitchenAid**, o qual poderá cobrar taxa de locomoção do técnico, previamente aprovada pelo consumidor;
- 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 Emília  
CEP 04183-901 - São Paulo - SP - Caixa postal 5171  
Capitais e regiões metropolitanas: 4004 1759  
Demais localidades: 0800 722 1759





FOR THE WAY IT'S MADE.

© 2012. All rights reserved.  
© 2012. Todos os direitos reservados.