

KitchenAid™

STAND MIXER

BATIDORA CON BASE

BATEDEIRA DOMÉSTICA

台式搅拌机
说明书

스탠드 믹서
사용 설명서



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. Do not let children operate or play with mixer.
5. Close supervision is necessary when any appliance is used by or near children. Do not leave mixer unattended while it is operating.
6. Unplug mixer from outlet when not in use, before inserting or removing parts, and before cleaning.
7. 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.
8. 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.
9. Remove flat beater, wire whip, or dough hook from mixer before washing.
10. 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.
11. The use of attachments not recommended by KitchenAid may cause fire, electrical shock, or injury.
12. Do not use outdoors.
13. Do not let cord hang over edge of table or counter, or touch hot surfaces.
14. 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.
15. Do not use an extension cord.
16. 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. If there is lack of understanding of these risks the person responsible for their safety shall prevent use of the appliance or take precautions to eliminate those risks.
17. When making dough with the mixer, never operate mixer continuously for more than 10 minutes.
18. Be careful when lifting mixer as it is heavy.
19. Use the mixer only for its intended function.
20. **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.
21. 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

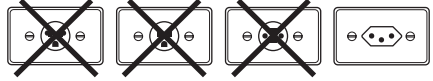
! WARNING



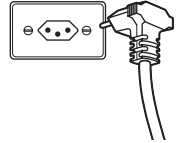
Electric Shock Hazard

- 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.**

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.

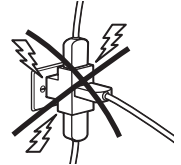


This information is also included on the label attached to your appliance's cord near the plug.

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.

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.

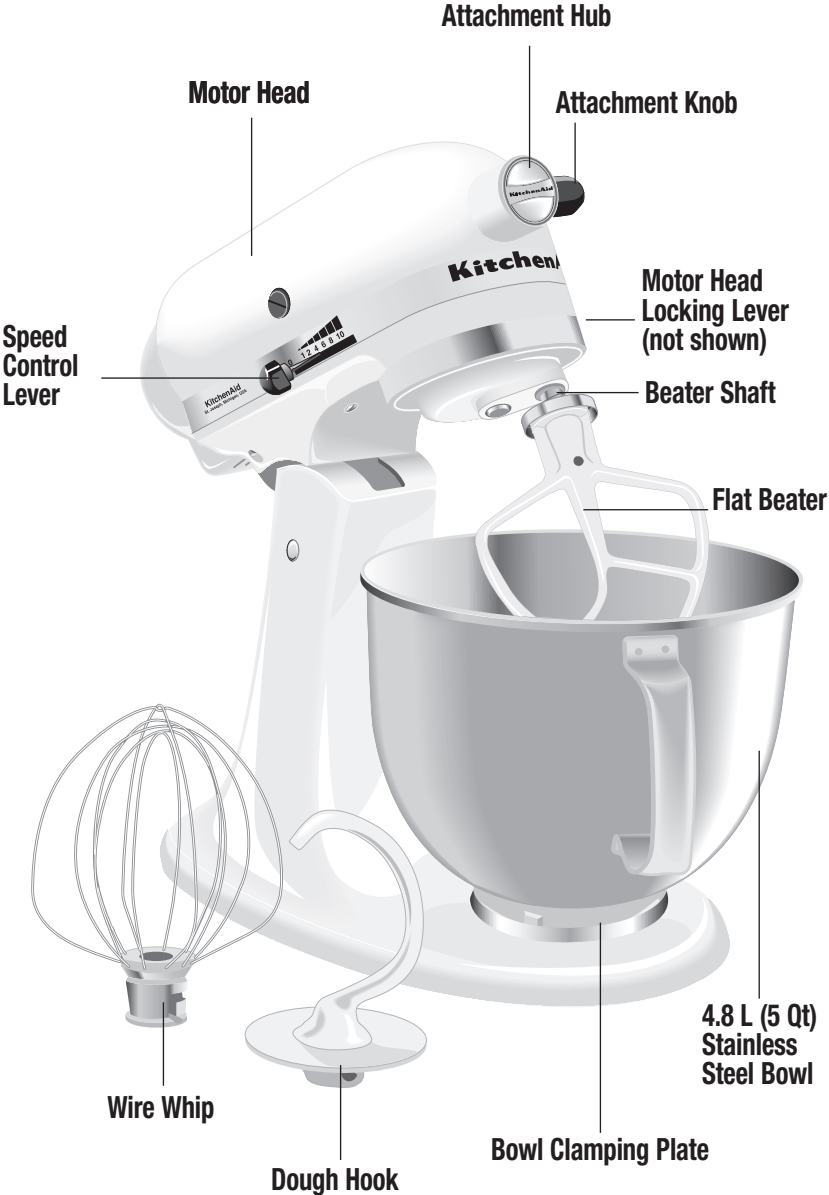
Electric outlet:

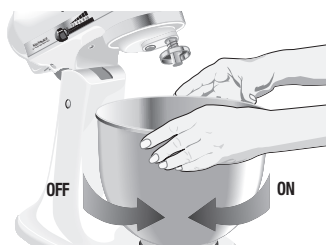
For your safety and to avoid damage to your product, it is very important that your product is earthed correctly.

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.

Tilt Head Mixer Features



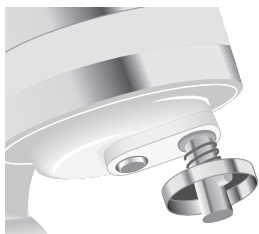


TO ATTACH BOWL

- 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.

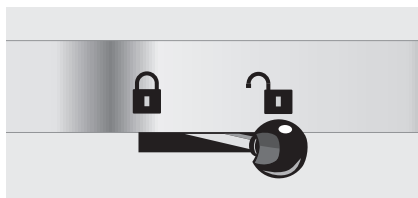


TO ATTACH FLAT BEATER, WIRE WHIP, OR DOUGH HOOK

- 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.



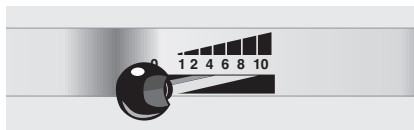
TO LOCK MOTOR HEAD IN RAISED POSITION

- 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."

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

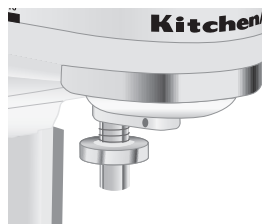
1. For best results, rotate the shield so the motor head covers the “u” shaped gap in the shield. The pouring chute will be just to the right of the attachment hub as you face the mixer.
2. Pour the ingredients into the bowl through the pouring chute.

* 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:

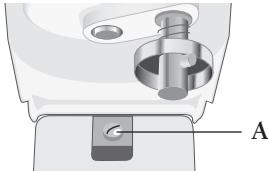
eggs	sponge cakes
egg whites	mayonnaise
heavy cream	some candies
boiled frostings	

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:

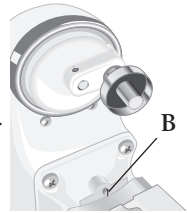


Tilt Head

- 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

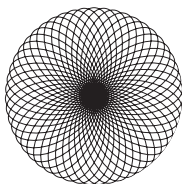
ELECTRICAL SHOCK HAZARD
ALWAYS BE SURE TO UNPLUG MIXER BEFORE CLEANING TO AVOID POSSIBLE ELECTRICAL SHOCK.
Wipe mixer with a damp cloth. **DO NOT IMMERSE IN WATER.** Wipe off beater shaft frequently, removing any residue that may accumulate.

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.

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

WHIPPING STAGES

Frothy:

Large, uneven air bubbles.

Begin to hold shape:

Air bubbles are fine and compact; product is white.

Soft peak:

Tips of peaks fall over when wire whip is removed.

Almost stiff:

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

Stiff but not dry:

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

Amount	Speed
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.

Notes

Índice

Instrucciones importantes de seguridad.....	16
Sobre su batidor	
Características de la batidora con cabeza reclinable	17, 18
Características de la batidora con tazón que se levanta	19, 20
Uso de los accesorios KitchenAid™	21
Distancia entre el batidor y el tazón	21
Cuidado y limpieza de la batidora	21
Acción de mezclado planetaria.....	22
Uso de la batidora	22
Guía para el control de velocidad	22
Consejos para el mezclado	23
Cómo mezclar y amasar la masa con levadura	23
Claras de huevo	24
Crema batida	24
Antes de solicitar servicio técnico	25

Instrucciones importantes de seguridad

Cuando lea el Manual de instrucciones...

Ponga atención especial a las secciones que incluyan las siguientes palabras:

⚠️ ADVERTENCIA

Le permiten evitar accidentes que pueden ocasionar heridas a quien esté usando el producto de modo incorrecto.

⚠️ CUIDADO

Le permite evitar daños al producto y/o a la propiedad.

“NOTA” o “IMPORTANTE”

Estas secciones le proveen de consejos útiles acerca del uso de su producto.

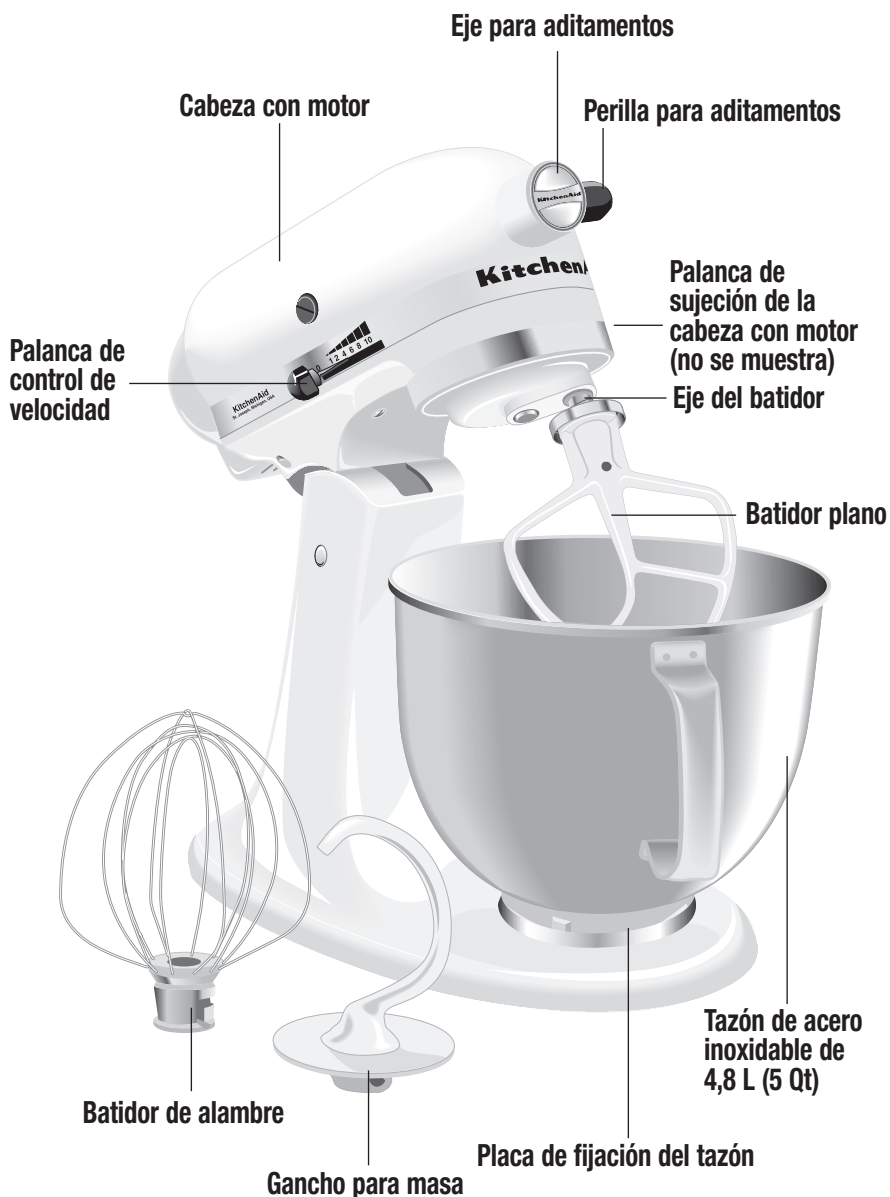
⚠️ ADVERTENCIA

PARA REDUCIR EL RIESGO DE INCENDIO, CHOQUE ELÉCTRICO, LESIONES A PERSONAS O DAÑOS AL USAR LA BATIDORA, SIGA PRECAUCIONES BÁSICAS, INCLUYENDO LAS SIGUIENTES:

1. Lea todas las instrucciones.
2. Para protegerse contra el riesgo de choque eléctrico, nunca sumerja la batidora en agua ni en ningún otro líquido.
3. Cerciórese que las terminales del enchufe de la unidad coincidan con el receptáculo de pared en el cual será enchufada la misma. Se requiere el cumplimiento de las técnicas apropiadas de conexión a tierra y los códigos eléctricos locales.
4. No deje que los niños usen ni jueguen con la batidora.
5. Es necesario supervisar cuidadosamente a los niños cuando usen cualquier aparato o cuando éste se use cerca de ellos. No deje la batidora sin supervisión mientras esté funcionando.
6. Desenchufe la batidora del contacto cuando no se esté en uso, antes de colocar o quitar partes y antes de la limpieza.
7. Evite tocar las partes que estén en movimiento. Mantenga las manos, el cabello y la ropa, así como también las espátulas y otros utensilios, lejos del batidor durante el funcionamiento, para evitar heridas y/o daños a la batidora.
8. No ponga a funcionar la batidora sin supervisión ni cerca del borde de una superficie de trabajo. Es posible que la batidora se mueva cuando está en una superficie de trabajo si se usa para cargas pesadas o con velocidades elevadas.
9. Retire el batidor plano, el batidor de alambre o el gancho para masa de la batidora antes de lavarlos.
10. No opere ningún aparato con un juego de cables dañado o después de que el aparato se haya caído o dañado de alguna manera. Devuelva el aparato al lugar de servicio autorizado más cercano para su examen, reparación o ajuste.
11. El uso de aditamentos no recomendados por KitchenAid puede provocar un incendio, choque eléctrico o lesiones.
12. No lo use al aire libre.
13. No deje que el cable cuelgue del borde de una mesa o mostrador ni que toque superficies calientes.
14. Cuando use un modelo de batidora con cabeza reclinable, la cabeza deberá estar completamente hacia abajo antes de bloquearse. Antes de mezclar, cerciórese de que el seguro esté en su posición, intentando levantar la cabeza.
15. No use un cable eléctrico de extensión.
16. Este aparato no ha sido diseñado para ser usado por personas (incluidos niños) con capacidad física sensorial o mental reducida, o con falta de experiencia y conocimiento, a menos que lo hagan bajo supervisión o siguiendo las instrucciones relativas al uso del aparato, a cargo de una persona responsable por su seguridad. Si las personas mencionadas no comprenden estos riesgos, la persona responsable por su seguridad deberá evitar que usen el aparato o deberá tomar las precauciones necesarias para eliminar esos riesgos.
17. Cuando haga masa con la batidora, nunca haga funcionar continuamente la batidora durante más de 10 minutos.
18. Tenga cuidado al levantar la batidora, debido a su peso.
19. Use la batidora solamente para la función que fue diseñada.
20. REQUISITOS ELÉCTRICOS: Su batidora KitchenAid™ funciona con corriente doméstica común de 220 a 240 voltios, C.A. y 50 a 60 hertzios. La clasificación de vatiaje para su batidora KitchenAid™ está impresa en la banda decorativa. El vatiaje está determinado por el uso del aditamento que requiera la mayor potencia. Otros aditamentos recomendados pueden requerir una potencia significativamente menor.
21. Cerciórese de que esté asegurado el eje del aditamento (apriete la perilla del aditamento) antes de usar la batidora, para evitar que el eje del aditamento caiga en el tazón mientras bata.

GUARDE ESTAS INSTRUCCIONES

Características de la batidora con cabeza reclinable





CÓMO SUJETAR EL TAZÓN

- Cerciórese de que el control de velocidad esté APAGADO.
- Incline hacia atrás la cabeza con motor.
- Coloque el tazón sobre su placa de fijación.
- Gire suavemente el tazón hacia la derecha (vea la ilustración).
- Coloque el escudo vertedor en el tazón.*
* Si está incluido el escudo vertedor

CÓMO QUITAR EL TAZÓN

- Gire el control de velocidad hacia OFF (Apagado).
- Incline hacia atrás la cabeza con motor.
- Gire el tazón hacia la izquierda.



PARA SUJETAR EL BATIDOR PLANO, EL BATIDOR DE ALAMBRE O EL GÁNCHO PARA MASA

- Deslice el control de velocidad hacia OFF (Apagado) y desenchufe la batidora.
- Levante la cabeza con motor.
- Deslice el batidor sobre el eje del batidor y presione hacia arriba hasta donde sea posible.
- Gire el batidor hacia la derecha para encajar el batidor sobre la clavija en el eje.

PARA QUITAR EL BATIDOR PLANO, EL BATIDOR DE ALAMBRE O EL GÁNCHO PARA MASA

- Deslice el control de velocidad hacia OFF (Apagado) y desenchufe la batidora.
- Levante la cabeza con motor.
- Presione el batidor hacia arriba, hasta donde sea posible y gírelo hacia la izquierda.
- Jale el batidor del eje de éste.



CÓMO ASEGURAR LA CABEZA CON MOTOR EN LA POSICIÓN ELEVADA

- Empuje la palanca de sujeción hacia la posición de DESBLOQUEO y sosténgala.
- Incline hacia atrás la cabeza con motor.
- Mueva la palanca de sujeción hacia la posición de BLOQUEO.

CÓMO ASEGURAR LA CABEZA CON MOTOR EN LA POSICIÓN DE FUNCIONAMIENTO

- Empuje la palanca de sujeción hacia la posición de DESBLOQUEO y sosténgala.
- Baje la cabeza con motor hasta que esté completamente hacia abajo, en la posición de funcionamiento.
- Mueva la palanca de sujeción hacia la posición de BLOQUEO.
- Antes de mezclar, intente levantar la cabeza con motor para comprobar que está bloqueada.

NOTA: La cabeza con motor deberá mantenerse siempre en la posición de BLOQUEO cuando use la batidora.

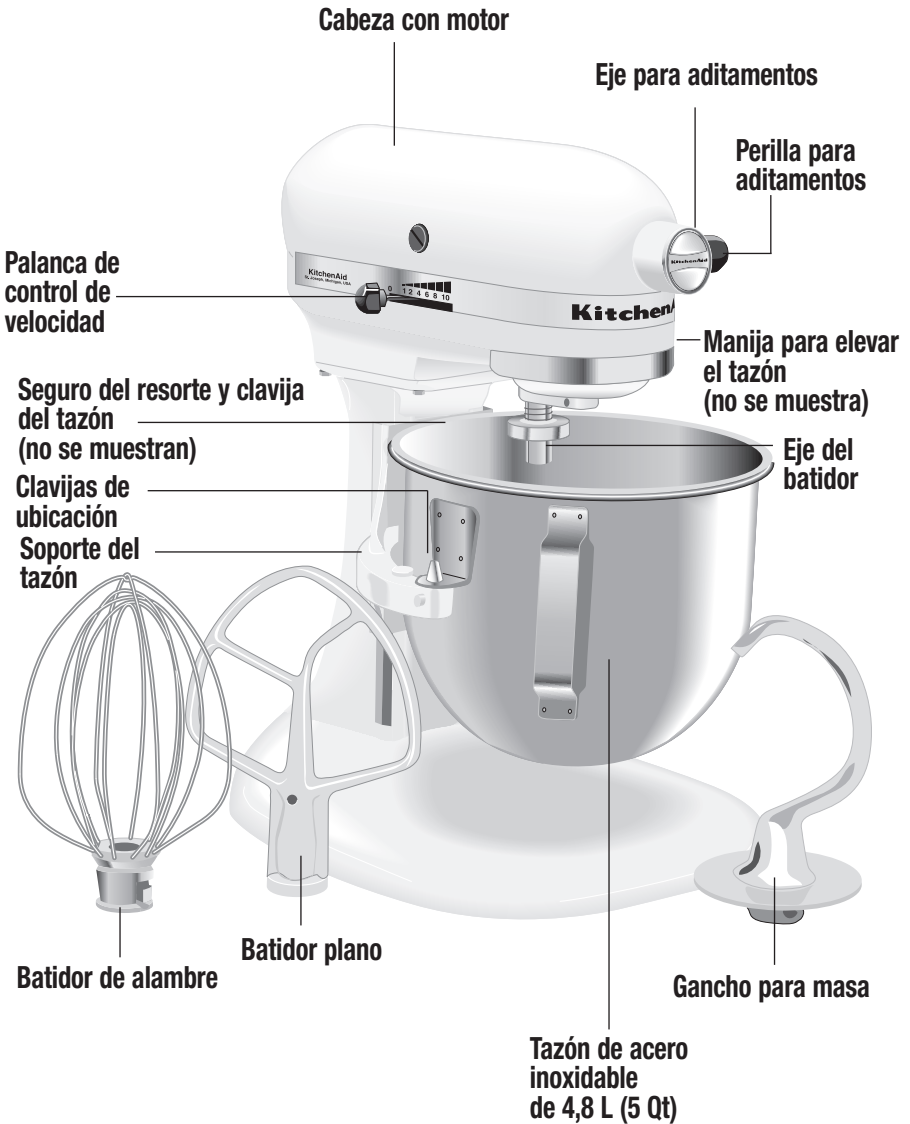
CÓMO HACER FUNCIONAR EL CONTROL



DE VELOCIDAD

- La palanca de control de velocidades siempre debe estar en la velocidad más baja para comenzar, y moverse gradualmente a la velocidad más alta deseada, para evitar que los ingredientes salpiquen fuera del tazón. Vea "Guía de control de velocidad".

Características de la batidora con tazón que se levanta



CÓMO SUJETAR EL TAZÓN

- Cerciórese de que el control de velocidad esté APAGADO.
- Coloque la manija para elevar el tazón en la posición baja.
- Coloque los soportes del tazón sobre las clavijas de ubicación.
- Presione la parte posterior del tazón hacia abajo, hasta que la clavija del tazón encaje a presión en el seguro del resorte.
- Coloque el escudo vertedor en el tazón.
- Levante el tazón antes de mezclar.

CÓMO SUJETAR EL ESCUDO VERTEADOR*

1. Gire el control de velocidad hacia OFF (Apagado).
2. Desenchufe la batidora con base o desconecte el suministro de energía.
3. Sujete el batidor plano, el gancho para masa o el batidor de alambre y el tazón.
4. Desde el frente de la batidora, deslice el escudo vertedor sobre el tazón hasta que el escudo quede centrado. La parte inferior del borde del escudo deberá encajar dentro del tazón.

CÓMO QUITAR EL ESCUDO VERTEADOR

1. Gire el control de velocidad hacia OFF (Apagado).
2. Desenchufe la batidora con base o desconecte el suministro de energía.
3. Levante la parte frontal del escudo vertedor, saquele del borde del tazón y jálela hacia delante.
4. Retire el aditamento y el tazón.

CÓMO USAR EL ESCUDO VERTEADOR

1. Para obtener mejores resultados, gire el escudo de manera que la cabeza con motor cubra el espacio en forma de "u" en el escudo. El conducto para verter estará a la derecha del eje del aditamento cuando usted esté de frente a la batidora.
2. Vierta los ingredientes en el tazón a través del conducto para verter.

* Si está incluido el escudo vertedor

NOTA: Verifique que el tazón y el escudo vertedor estén colocados debidamente en su lugar.

CÓMO QUITAR EL TAZÓN

- Coloque la manija para elevar el tazón en la posición baja.
- Sujete la manija del tazón y levante directamente hacia arriba para sacarlo de las clavijas de ubicación.



CÓMO ELEVAR EL TAZÓN

- Gire la manija hacia atrás y hacia arriba hasta que encaje segura en la posición vertical.
- Cuando mezcle, el tazón siempre debe estar levantado y bloqueado.

CÓMO BAJAR EL TAZÓN

- Gire la palanca hacia atrás y hacia abajo.

PARA SUJETAR EL BATIDOR PLANO, EL BATIDOR DE ALAMBRE O EL GANCHO PARA MASA

- Deslice el control de velocidad hacia OFF (Apagado) y desenchufe la batidora.
- Baje el tazón girando hacia abajo la manija para elevar el mismo.
- Deslice el batidor plano en el eje del batidor y presione hacia arriba hasta donde sea posible.
- Gire el batidor hacia la derecha para encajar el batidor sobre la clavija en el eje.

PARA QUITAR EL BATIDOR PLANO, EL BATIDOR DE ALAMBRE O EL GANCHO PARA MASA

- Deslice el control de velocidad hacia OFF (Apagado) y desenchufe la batidora.
- Baje el tazón girando hacia abajo la manija para elevar el mismo.
- Presione el batidor hacia arriba, hasta donde sea posible y gírelo hacia la izquierda.
- Jale el batidor del eje de éste.



CÓMO HACER FUNCIONAR EL CONTROL DE VELOCIDAD

- La palanca de control de velocidades siempre debe estar en la velocidad más baja para comenzar, y moverse gradualmente a la velocidad más alta deseada, para evitar que los ingredientes salpiquen fuera del tazón. Vea "Guía de control de velocidad".

BOTÓN DE REPOSICIÓN POR SOBRECARGA (solamente para el modelo 5KPM50)

- Si la batidora está sobrecargada, el botón de reposición por sobrecarga saltará y la batidora se apagará. Gire la palanca del control de velocidad a OFF (Apagado). Espere unos minutos y presione el botón de reposición por sobrecarga. Gire la palanca de control de velocidad hacia la velocidad deseada y continúe mezclando.

Uso de los accesorios KitchenAid™

Consulte el Manual de uso y cuidado de los accesorios de la batidora con base para ver los ajustes de velocidad y tiempos de funcionamiento.

Batidor plano para mezclas normales a densas, tales como:

pasteles	pastelillos
glaseados cremosos	panecillos
dulces	rollo de carne
galletas	molida
masa para pays	puré de papás

Batidor de alambre para mezclas que necesitan incorporar aire, tales como:

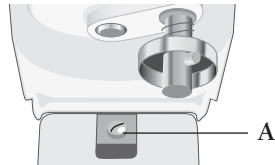
huevos	bizcochos
claras de huevo	mayonesa
crema densa	algunos dulces
glaseados hervidos	

Gancho para masa para mezclar y amasar masas con levadura, tales como:

panes	bizcocho con fruta seca
bollos	pancitos

Distancia entre el batidor y el tazón

Su batidora se ajusta de fábrica de modo que el batidor plano casi toca el fondo del tazón. Si, por cualquier razón, el batidor plano golpea el fondo del tazón o está demasiado alejado de éste, puede corregir la distancia según se indica a continuación:

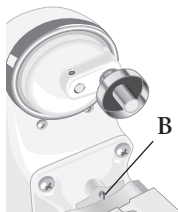


Cabeza reclinable

- Eleve la cabeza con motor.
- Gire el tornillo (A) ligeramente hacia la izquierda para elevar el batidor plano y hacia la derecha para bajarlo.
- Haga ajustes con el batidor plano de modo que quede apenas separado de la superficie del tazón.

Tazón que se levanta

- Coloque la manija para elevar el tazón en la posición baja.
- Gire el tornillo (B) ligeramente hacia la izquierda para elevar el batidor plano y hacia la derecha para bajarlo.
- Haga ajustes con el batidor plano de modo que quede apenas separado de la superficie del tazón.



NOTA: Cuando el batidor plano esté ajustado adecuadamente, no debe tocar el fondo ni el lado del tazón. Si el batidor o el batidor de alambre se ajusta demasiado cerca hasta tocar el fondo del tazón, es posible que se salga el revestimiento de los batidores o los alambres en el batidor de alambre. Tal vez sea necesario raspar los lados del tazón bajo ciertas circunstancias, sin importar el ajuste del batidor. La batidora deberá detenerse para raspar el tazón o puede dañarse la misma.

Cuidado y limpieza de la batidora

⚠ ADVERTENCIA

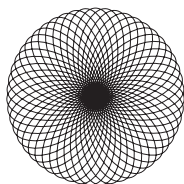
PELIGRO DE CHOQUE ELÉCTRICO
CERCÍORSE SIEMPRE DE
DESENCHUFAR LA BATIDORA ANTES
DE LIMPIARLA, PARA EVITAR UN
POSIBLE CHOQUE ELÉCTRICO. Limpie
la batidora con un paño húmedo. NO LA
SUMERJA EN AGUA. Limpie el eje del
batidor con frecuencia, quitando cualquier
residuo que se pueda acumular.

El tazón, el batidor plano y el gancho para masa pueden lavarse en una lavavajillas automática. El batidor de alambre y estos otros accesorios básicos pueden limpiarse a fondo en agua caliente jabonosa y enjuagarse por completo antes de secarse.

Lubricación: Los cojinetes del motor están lubricados automáticamente y no necesitan mayor atención bajo el uso normal.

Acción de mezclado planetaria

Durante el funcionamiento, el batidor plano se mueve alrededor del tazón fijo, a la vez que gira en la dirección opuesta sobre su propio eje. El diagrama muestra la cobertura completa del tazón producida por el trayecto del batidor.



Su batidora KitchenAid™ mezclará más rápido y a fondo que la mayoría de las batidoras eléctricas. Por consecuencia, el tiempo de mezclado en la mayoría de las recetas se deberá ajustar para evitar mezclar demasiado.

Uso de la batidora

El tazón y el batidor se han diseñado para proveer un mezclado a fondo sin necesidad de raspar el tazón frecuentemente. Por lo general raspar el tazón una o dos veces durante el mezclado es suficiente.

La batidora se puede calentar durante el uso. Con las mezclas densas que requieren un tiempo de mezclado prolongado, quizás no pueda tocar la parte superior de la unidad cómodamente. Esto es normal.

⚠ ADVERTENCIA

PELIGRO DE HERIDAS PERSONALES
Para evitar heridas personales y daños al batidor, no intente raspar el tazón mientras esté funcionando la batidora; apáguela. Si se cae el raspador u otro objeto dentro del tazón, APAGUE el motor antes de quitarlo.

Guía para el control de velocidad

NÚMERO DE VELOCIDAD

- | | | |
|----|---|--|
| 1 | REVOLVER | Para revolver lentamente, combinar, hacer puré y comenzar todos los procedimientos de mezclado. Use esta velocidad cuando agregue harina e ingredientes secos a la masa, para agregar ingredientes líquidos a los ingredientes secos y para combinar mezclas densas. |
| 2 | MEZCLADO LENTO | Para batir lentamente, hacer puré o revolver más rápido. Use esta velocidad para batir masas densas y golosinas, para comenzar a hacer puré de papas u otros vegetales, para incorporar manteca a la harina, para batir masas ligeras o que puedan salpicar y para mezclar y amasar masa con levadura. Úselo con el aditamento abrelatas. |
| 4 | PARA MEZCLAR Y BATIR | Para mezclar masas semidensas, tales como para galletas. Use esta velocidad para hacer crema con azúcar y manteca y para agregar azúcar a claras de huevo al preparar merengues. Velocidad media para mezclas de pasteles. Úsela con los siguientes aditamentos: Molinillo de alimentos, rebanador/cortadora con rotor y colador para frutas/verduras. |
| 6 | BATIR, HACER CREMAS | Para batir o hacer cremas, un batido a velocidad medio alta. Use esta velocidad para terminar de batir masas para pastel, donas y otro tipo de batidos para rebozar. Velocidad alta para mezclas de pasteles. Utilícelo con el accesorio exprimidor de cítricos. |
| 8 | BATIDO RÁPIDO | Para batir crema, claras de huevo y glaseados hervidos. |
| 10 | FAST BEATING
(Batido rápido) | Para batir cantidades pequeñas de crema y claras de huevo. Úselo con los aditamentos para hacer pasta y el molino de granos. |

NOTA: La palanca de control de velocidad puede fijarse entre las velocidades mencionadas arriba si se requiere un ajuste más fino.

Consejos para el mezclado

Cómo adaptar su receta a la batidora

Las instrucciones de mezclado que se encuentran en este libro pueden usarse para convertir sus recetas favoritas para ser usadas con la batidora KitchenAid™. Para ayudar e determinar el procedimiento de mezclado, se necesitará sus propias observaciones y experiencia. Observe la masa para rebozar o la masa y mezcle solamente hasta ver la apariencia descrita en la receta, tal como “suave y cremoso”. Use la “Guía para el control de velocidad” para ayudarlo a determinar las velocidades adecuadas para mezclar.

Cómo agregar ingredientes

El procedimiento estándar a seguir al mezclar la mayoría de las masas, especialmente las masas para pasteles y galletas, es agregar:

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

Use la velocidad de revolver hasta que se hayan mezclado los ingredientes. Luego incremente *gradualmente* hacia la velocidad deseada. Siempre agregue los ingredientes tan cerca del lado del tazón como sea posible, no lo haga directamente sobre el batidor en movimiento. El escudo vertedor se puede usar para agregar los ingredientes con más facilidad.

NOTA: Si los ingredientes en el fondo del tazón no se mezclan por completo, entonces el batidor no está lo suficientemente cerca del fondo del tazón. Consulte “Distancia entre el batidor y el tazón”.

Mezclas para pasteles

Cuando prepare mezclas preparadas y envasadas para pasteles, use la Velocidad 4 para una velocidad media y Velocidad 6 para una velocidad alta. Para obtener los mejores resultados, mezcle por el tiempo indicado en las instrucciones del empaque.

Cómo agregar frutos secos, pasas o frutas confitadas

Los materiales sólidos se deben incorporar durante las últimas etapas de mezclado en la velocidad de revolver. Los batidos para rebozar deben ser lo suficientemente densos para evitar que las frutas o los frutos secos se peguen al fondo del molde durante el horneado. Las frutas pegajosas se deben espolvorear con harina para una mejor distribución en la masa.

Mezcla líquida

Las mezclas que contienen grandes cantidades de ingredientes líquidos se deben mezclar a velocidades más bajas para evitar salpicaduras. Aumente la velocidad solamente después de que se haya espesado la mezcla.

Cómo mezclar y amasar la masa con levadura

1. Coloque todos los ingredientes secos, incluida la levadura, en el tazón, con excepción de los últimos 250 ml a 500 ml de harina.
2. Sujete el tazón y el gancho para masa. Asegure la cabeza reclinable hacia abajo o eleve la manija para elevar el tazón hacia la posición de arriba. Ponga la batidora en la velocidad 2 y mezcle por aproximadamente 15 segundos o hasta que se combinen los ingredientes.



3. Continúe en la velocidad 2 y agregue gradualmente los ingredientes líquidos a la mezcla de harina, unos 30 segundos a 1 minuto. Mezcle durante 1 minuto más.

NOTA: Si los ingredientes líquidos se agregan demasiado rápido, formarán una masa de agua alrededor del gancho para masa y esto entorpecerá el proceso de mezclado.



4. Continuando con la velocidad 2, golpee suavemente la harina restante de alrededor de los lados del tazón, 125 ml por vez, según sea necesario. Mezcle hasta que la masa se pegue al gancho y limpie los lados del tazón, durante unos 2 minutos.



5. Cuando la masa se pegue al gancho, amase en la Velocidad 2 durante 2 minutos o hasta que la masa quede suave y elástica.

6. Desbloquee y eleve la cabeza reclinable o baje el tazón sobre el elevador del tazón y saque la masa del gancho.

NOTA: Estas instrucciones ilustran el proceso de hacer pan con el método de mezcla rápida (Rapid Mix). Cuando use el método convencional, disuelva la levadura en agua tibia dentro del tazón calentado. Agregue los ingredientes líquidos y secos restantes, excepto los últimos 250 ml a 500 ml de harina. Ponga la batidora en la velocidad 2 por aproximadamente 1 minuto o hasta que se mezclen a fondo los ingredientes. Continúe con los pasos 4 a 6.

Claras de huevo

Coloque las claras de huevo a temperatura ambiente en un tazón limpio y seco. Sujete el tazón y el batidor de alambre. Para evitar salpicaduras, aumente a la velocidad designada *gradualmente* y bata hasta el punto deseado. Vea el cuadro a continuación.

Cantidad	Velocidad
1 clara de huevo	Gradualmente a 10
2 a 4 claras de huevo	Gradualmente a 8
6 o más claras de huevo	Gradualmente a 6

ETAPAS DE BATIDO

Espumoso:

Burbujas de aire grandes y desiguales.

Comienza a mantener la forma:

Las burbujas de aire son finas y compactas; el producto es blanco.

Crema batida

Vierta la crema en el tazón enfriado. Sujete el tazón y el batidor de alambre. Para evitar salpicaduras, aumente a la velocidad designada *gradualmente* y bata hasta el punto deseado. Vea el cuadro a continuación.

Cantidad	Velocidad
59 mL	Gradualmente a 10
118 mL	Gradualmente a 10
236 mL	Gradualmente a 8
472 mL	Gradualmente a 8

ETAPAS DE BATIDO

Comienza a espesarse:

La crema es densa y parece natilla.

Pico suave:

Las puntas de los picos se deshacen cuando se quita el batidor de alambre.

Casi firmes:

Se forman picos muy marcados cuando se quita el batidor de alambre, pero en realidad las claras están suaves.

Firmes pero no secas:

Se forman picos muy marcados y firmes cuando se quita el batidor de alambre. Las claras son uniformes en calor y brillan.

Firmes y secas:

Se forman picos muy marcados y firmes cuando se quita el batidor de alambre. Las claras tienen pintitas y una apariencia pálida.

Mantiene la forma:

Se forman picos suaves cuando se quita el batidor de alambre. Se puede incorporar a otros ingredientes cuando se preparan postres y salsas.

Firme:

La crema se mantiene en picos firmes y muy marcados cuando se quita el batidor de alambre. Úsela para cubrir pasteles o postres, o bien para rellenar bollos de crema.

NOTA: Mire la crema atentamente durante el batido; transcurren sólo unos segundos entre las etapas de batido. NO BATA EN EXCESO.

Antes de solicitar servicio técnico

Sírvase leer la información a continuación antes de llamar al centro de servicio.

1. La batidora se puede calentar durante el uso. Con las mezclas densas que requieren períodos de mezclado prolongados, quizás no pueda tocar la parte superior de la unidad cómodamente. Esto es normal.
2. La batidora podrá emitir un olor cáustico, especialmente cuando es nueva. Esto es común en los motores eléctricos.
3. Si el batidor plano toca el tazón, detenga la batidora. Consulte "Distancia entre el batidor y el tazón".

Si su batidora falla o no funciona, sírvase revisar lo siguiente:

1. ¿Está enchufada la batidora?
2. ¿Está funcionando adecuadamente el fusible en el circuito que va a la batidora? Si tiene una caja de cortacircuitos, asegúrese de que el circuito esté cerrado.
3. ¿Están el tazón y el escudo vertedor* colocados debidamente en su lugar?

4. El modelo 5KPM50 está equipado con un dispositivo de sobrecarga. Si la batidora está sobrecargada, el botón de reposición por sobrecarga saltará y la batidora se apagará (ver la página 18). Gire la palanca del control de velocidad a OFF (Apagado). Espere unos minutos y presione el botón de reposición por sobrecarga. Gire la palanca de control de velocidad hacia la velocidad deseada y continúe mezclando.

CÓMO OBTENER SERVICIO TÉCNICO:

Todo el servicio deberá llevarse a cabo por parte de un Centro de servicio local autorizado por KitchenAid. Póngase en contacto con el distribuidor en donde se compró la unidad para obtener el nombre del establecimiento de servicio autorizado por KitchenAid más cercano.

*Incluido con algunos modelos.

Las especificaciones están sujetas a cambio sin previo aviso.

Índice

Instruções de segurança importantes	27
Requisitos elétricos para Brasil somente.....	28
Sobre seu batedeira	
Características da batedeira de cabeçote inclinável	29, 30
Características do sistema "bowl-lift" com levantamento da tigela	31, 32
Uso dos seus acessórios KitchenAid™	33
Espaço livre entre o batedor e a tigela	33
Manutenção e limpeza da sua batedeira.....	33
Ação de mistura planetária.....	34
Uso da batedeira	34
Guia de controle de velocidade	34
Dicas de misturas	35
Misturando e amassando massa com fermento.....	35
Claras em neve	36
Chantilly	36
Antes de solicitar assistência técnica.....	37
Termo de garantia.....	38

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. Não permita que as crianças utilizem ou brinquem com a batedeira.
5. Supervisão cuidadosa é necessária quando qualquer aparelho é usado por crianças ou quando estiver próximo delas. Não deixe a batedeira funcionando enquanto estiver ausente.
6. Desligue a batedeira da tomada quando não estiver em uso, antes de inserir ou remover peças e antes da limpeza.
7. 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.
8. 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.
9. Remova o batedor plano, o batedor de claras ou o batedor tipo “gancho” da batedeira antes de lavar.
10. 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.
11. O uso de acessórios não recomendados pela KitchenAid pode causar incêndio, choque elétrico ou ferimento.
12. Não use a batedeira ao ar livre.
13. Não deixe o fio pendurado sobre a extremidade da mesa ou balcão, ou encostado em superfícies quentes.
14. 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.
15. Não use um fio de extensão.
16. Este aparelho não se destina ao uso por pessoas (incluindo crianças) com redução das capacidades física, sensorial ou mental, ou falta de experiência e conhecimento, a não ser que tenham sido supervisionadas ou dadas instruções relativas à utilização do aparelho por uma pessoa responsável pela sua segurança. Se houver falta de entendimento sobre estes riscos, a pessoa responsável pela sua segurança deve impedir a utilização do aparelho ou tomar precauções para eliminar tais riscos.
17. Ao fazer massas na batedeira, nunca deixe a batedeira funcionando continuamente por mais de 10 minutos.
18. A batedeira por ser pesada, então tenha cuidado ao levantá-la.
19. Use a batedeira somente para a finalidade pretendida.
20. 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.
21. 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 electricista especializado para instalá-lo.

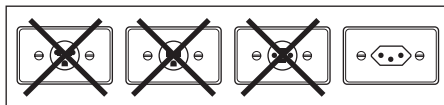
Conexão à tomada:

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

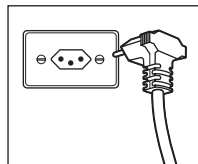
O plugue do cabo de alimentação da seu dispositivo em formato sextavado, 12A, conforme ABNT (NBR 14136).

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 electricista 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.

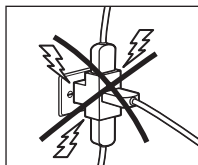


Esta mesma informação está indicada na etiqueta fixada próxima ao plugue do cabo de alimentação da seu dispositivo.

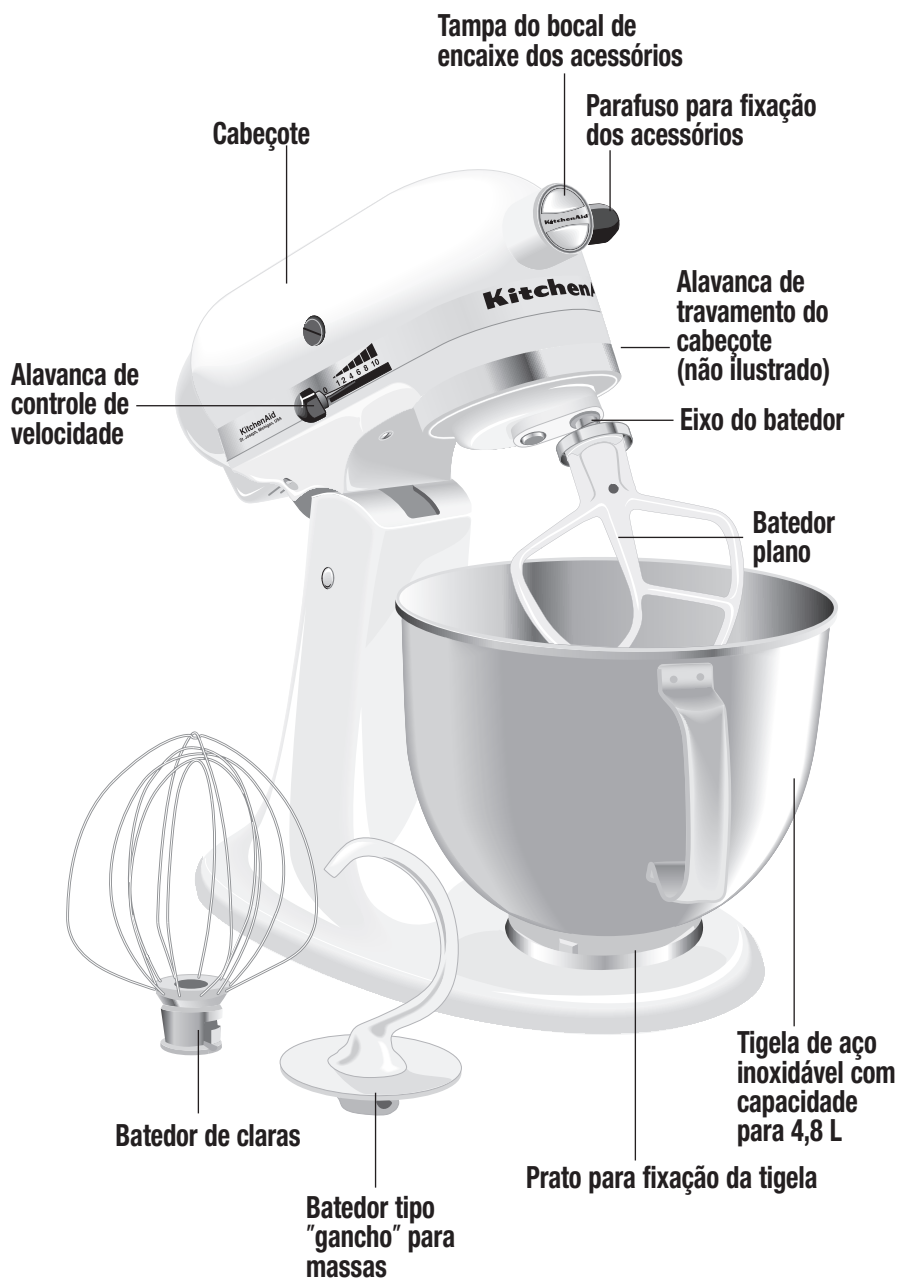
IMPORTANTE:

- 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.
- Abaixei 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

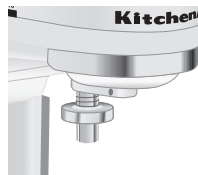
1. Para obter os melhores resultados, gire o protetor para que o cabeçote cubra a sua abertura em formato de "u". Quando estiver diante da batedeira, o protetor de respingos estará à direita da tampa do bocal de encaixe de acessórios.
2. Adicione ingredientes dentro da tigela através do protetor de respingos.

* 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.
- Abaixar 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.
- Abaixar 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:

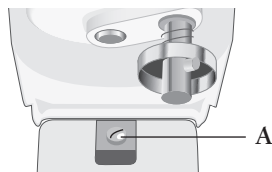
ovos	pães-de-ló
claras de ovos	maionese
creme de leite	algumas balas
glacês cozidos	

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:

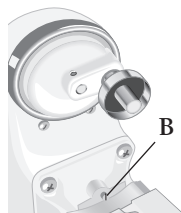


Cabeça inclinável

- 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

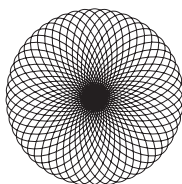
RISCO DE CHOQUE ELÉTRICO
CERTIFIQUE-SE SEMPRE DE DESLIGAR A BATEDEIRA DA TOMADA ANTES DA LIMPEZA PARA EVITAR POSSÍVEIS CHOQUES ELÉTRICOS. Limpe a batedeira com um pano úmido. NÃO MERGULHE EM ÁGUA. Limpe o eixo do batedor frequentemente, removendo qualquer resíduo que possa ficar acumulado.

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 | AGITAR | 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 | MISTURAR LENTAMENTE | 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 | MISTURAR, BATER | 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 | BATER, FORMAR CREME | 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 | BATER RAPIDAMENTE, FORMAR CREME | Para bater chantilly, claras em neve e glacês cozidos. |
| 10 | BATER CREMES E OVOS | 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.

Quantidade	Velocidade
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

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.

ETAPAS

Espumoso:

Bolhas de ar grandes e heterogêneas.

Rígida e seca:

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

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.

Quantidade	Velocidade
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

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. **NAO MISTURE DEMAIS PARA EVITAR QUE PASSE DO PONTO.**

ETAPAS

Começa a endurecer:

O cremie está espesso e semelhante ao pudim.

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

目录

重要安全事项.....	40
关于您的搅拌机	
倾斜头台式搅拌机功能	41, 42
升降式台式搅拌机功能	43, 44
使用您的 KitchenAid™ 附件	45
搅拌器与桶的间距.....	45
搅拌机的保养和清洁	45
行星式搅拌动作.....	46
搅拌机的用法	46
速度控制指南	46
搅拌提示	47
搅拌和揉搓发酵面团	47, 48
蛋清	48
发泡鲜奶油	48
在您要求服务前.....	49

重要安全事项

阅读说明手册时...

要特别注意以下文字标记的部分：

警告

这些有助于避免因使用产品不当而可能导致人身伤害的事故。

注意

这些帮助您避免损坏产品 /或其他财产。

“注释”或“重要事项”

这些部分向您提供关于使用本产品的有用技巧。

警告

为了减少使用搅拌机时发生火灾、触电、人身伤害，或损坏风险，请遵照基本的预防措施，包括以下内容：

1. 阅读所有说明。
2. 为了防止出现电击风险，请不要将搅拌机浸入水或其它液体中。
3. 确保设备上插头的插脚与其插入的电壁插口相匹配。要求进行适当的接地技术和当地电气规范的检查。
4. 不要让孩子操作或玩耍搅拌机。
5. 在儿童旁边使用任何电器或在儿童使用任何电器时，请务必严密监督。搅拌机运行时，请务必有人照看。
6. 不使用时、插入或取下零件前以及清洗前，请从插座上拔下搅拌机插头。
7. 避免接触运动中的零件。操作过程中，手、头发、衣服以及刮刀和其它器具应远离搅拌机，从而防止人员受伤和/或损坏搅拌机。
8. 不要在无人照看的情况下或在操作台边缘附近使用搅拌机。重负载或高速运转时，搅拌机可能在操作台上移动。
9. 清洗前从搅拌机中取出平搅器、打蛋器或面团钩。
10. 不要使用损坏的电线套件操作任何电器或使用因任何原因而丢弃或损坏的电器。将电器送至最近的授权维修中心进行检查、维修或调整。
11. 使用非 KitchenAid 推荐的配件可能会导致火灾、电击或伤害。

12. 不要在室外使用。
13. 不要将电线悬挂在桌子边缘或操作台边缘或者接触热的表面。
14. 使用带倾斜头的搅拌机机型时，倾斜头必须在锁定前完全朝下。搅拌前，通过尝试抬起机头确保其已锁定在正确位置。
15. 不要使用延长线。
16. 本电器的使用对象不包括肢体感觉下降或有心智能力障碍的人（包括儿童）或缺乏经验或知识的人，除非负责其安全的人员对其使用电器进行监督或给予说明。如果缺乏对于这些风险的了解，负责他们安全的人员应防止其使用电器或采取预防措施，以消除这些风险。
17. 使用搅拌机制作面团时，不要让搅拌机持续运行超过 10 分钟。
18. 由于搅拌机较重，提起时要小心。
19. 仅将搅拌机用于其预定的功能。
20. 电气要求：您的 KitchenAid™ 搅拌机可在常规的 220-240 伏特交流电压和 50-60 赫兹的家用电流条件下使用。您的 KitchenAid™ 搅拌机的额定功率印在装饰带上。瓦数由使用的具最大功率的附件决定。其他推荐附件可能需要显著降低的功耗。
21. 确保附件套筒安全 使用搅拌机前（旋紧附件旋钮）以避免在搅拌过程中附件套筒落入桶中的可能性。

保存这些说明

倾斜头台式搅拌机功能



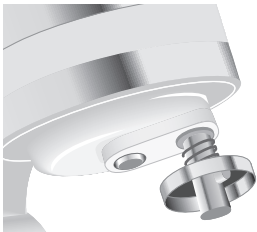


安装桶

- 确保速度控制为 OFF (关) 状态。
- 将电动头向后倾斜。
- 将桶放在桶夹板上。
- 顺时针轻轻旋转桶 (参见上图)。
- 将导流罩安装在桶上。

拆卸桶

- 将速度控制旋为 OFF (关) 状态。
- 将电动头向后倾斜。
- 逆时针旋转桶。

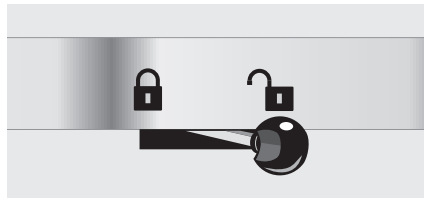


安装平搅器、打蛋器或面团钩

- 将速度控制旋为 OFF (关) 状态并拔掉电源插头。
- 抬起电动头。
- 将搅拌器滑到搅拌轴上，然后向上压至最大限度。
- 向右旋转搅拌器，将搅拌器挂到轴的销钉上。

拆卸平搅器、打蛋器或面团钩

- 将速度控制旋为 OFF (关) 状态并拔掉电源插头。
- 抬起电动头。
- 将搅拌器向上压至最大限度，然后向左旋转。
- 从搅拌轴上拿下搅拌器。



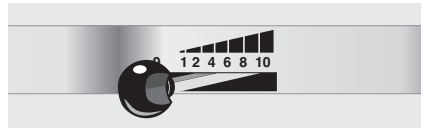
将电动头锁定在抬起位置

- 将锁定杆上推到 UNLOCK (解锁) 位置并固定。
- 将电动头向后倾斜。
- 将锁定杆移至 LOCK (锁定) 位置。

将电动头锁定在工作位置

- 将锁定杆上推到 UNLOCK (解锁) 位置并固定。
- 降低电动头直到其完全置于工作位置。
- 将锁定杆移至 LOCK (锁定) 位置。
- 搅拌前，通过尝试抬起电动头测试其是否锁定。

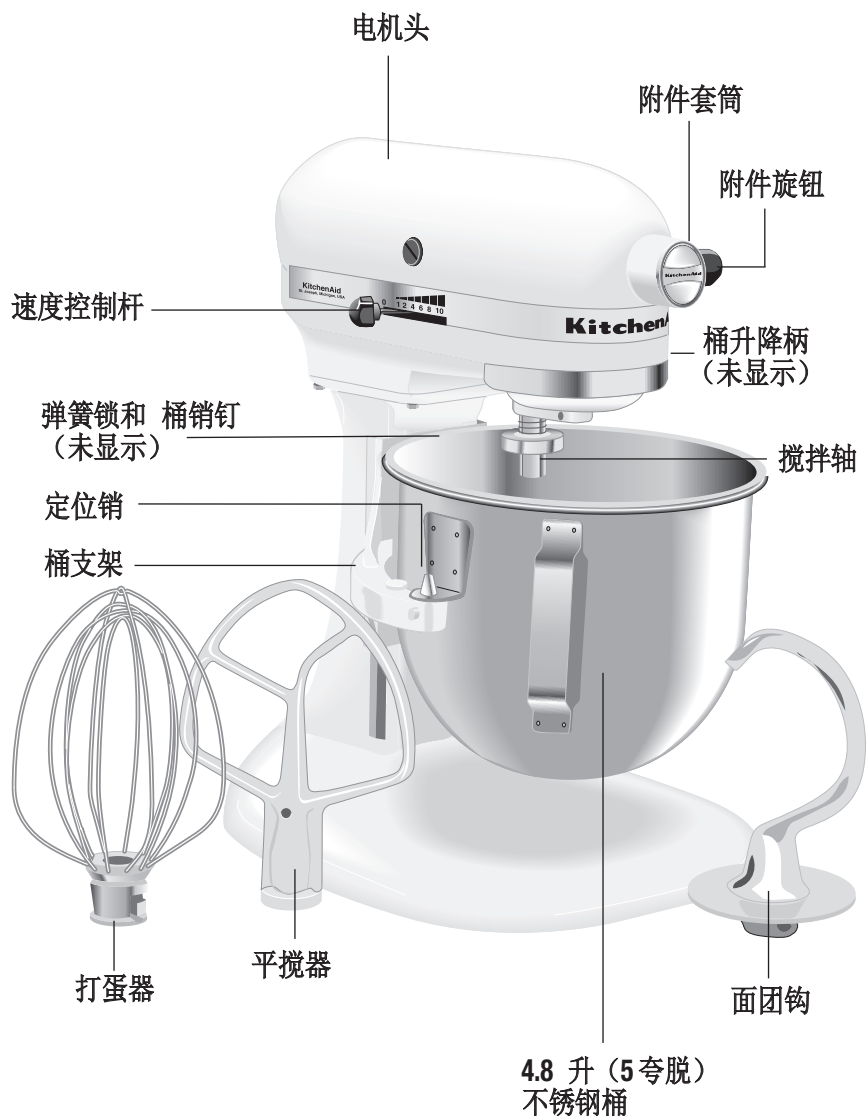
注：使用搅拌机时，电动头必须始终保持在 LOCK (锁定) 位置。



操作控制速度

- 速度控制杆应始终置于启动的最低速度，然后逐渐移至所需的更高速度以避免材料飞溅出桶。参见“速度控制指南”。

升降式台式搅拌机功能



安装桶

- 确保速度控制为 OFF (关) 状态。
- 将桶升降柄置于低位。
- 将桶支架放到定位销上。
- 向下按桶背面，直到桶销钉卡入弹簧锁为止。
- 将导流罩安装*在桶上。
- 在搅拌前将桶向上抬一下。

安装导流罩*

1. 将速度控制旋为 OFF (关) 状态。
2. 拔出台式搅拌机的插头，或断开电源。
3. 安装平搅器、面团钩或打蛋器和桶。
4. 从台式搅拌机前部，在桶上方滑动导流罩，直到导流罩居中为止。导流罩的底边应当能装入桶中。

拆卸导流罩

1. 将速度控制旋为 OFF (关) 状态。
2. 拔出台式搅拌机的插头，或断开电源。
3. 抬起导流罩前部，让它脱离桶边缘，然后向前拉。
4. 拆卸附件和桶。

使用导流罩

1. 为了获得最佳结果，请旋转导流罩，让电动头盖住导流罩上的“U”形缺口。当您面向台式搅拌机时，导流槽恰好位于附件套筒右方。
2. 通过导流槽，将配料倒入桶中。

*如果包括导流罩

注：检查桶和导流罩是否在合适位置。

拆卸桶

- 将桶升降柄置于低位。
- 抓住桶升降柄，向上笔直提起并脱离定位销。



上抬桶

- 向后、向上旋转手柄，直到其卡入锁定的垂直位置。
- 搅拌时，桶必须始终处于抬起的锁定位置。

降低桶

- 向后、向下旋转手柄。

安装平搅器，打蛋器或面团钩

- 将速度控制旋为 OFF (关) 状态并拔掉电源插头。
- 向下旋转桶升降柄，降低桶。
- 将平搅器滑到搅拌轴上，然后向上压至最大限度。
- 向右旋转搅拌器，将搅拌器挂到轴的销钉上。

拆卸平搅器，打蛋器或面团钩

- 将速度控制旋为 OFF (关) 状态并拔掉电源插头。
- 向下旋转桶升降柄，降低桶。
- 将搅拌器向上压至最大限度，然后向左旋转。
- 从搅拌轴上拿下搅拌器。



操作速度控制

- 速度控制杆应始终置于启动的最低速度，然后逐渐移至所需的更高速度以避免材料飞溅出桶。参见“速度控制指南”。

超载复位按钮（仅 5KPM50 型号）

- 如果搅拌机超载，Overload Reset Button（超载复位按钮）将弹出并且搅拌机将停止运转。将速度控制杆旋为 OFF (关) 状态。等待几分钟，然后按下 Overload Reset Button（超载复位按钮）。将速度控制杆旋至所需的速度并继续搅拌。

使用您的 KitchenAid™ 附件

关于速度设置和操作时间，请参见台式搅拌机附件使用和保养指南。

对于普通的稠混合物，使用平搅器，例如：

蛋糕	饼干
奶油糖霜	速制面饼
糖果	肉糕
曲奇	土豆泥
馅饼皮	

当混合物需要混合空气时，使用打蛋器，例如：

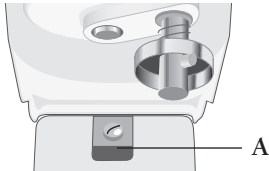
鸡蛋	松糕
蛋清	蛋黄酱
浓奶油	某些糖果
熟炼糖霜	

若是搅拌和揉搓发酵面团，使用面团钩，例如：

面包	早餐点心
面包卷	小圆面包

搅拌器与桶的间距

您的搅拌机已在工厂进行调试，因此平搅器刚好不接触桶的底部。如果，由于某种原因，该平搅器碰击桶的底部，或离桶底太远，可按以下说明校正间隙：

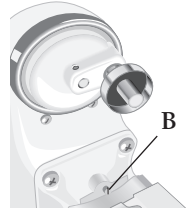


倾斜头

- 提起电动头。
- 略向左侧转动螺丝 (A) 提起平搅器，然后向右侧转动螺丝以降下平搅器。
- 调整平搅器，以便其刚好不接触桶的表面。

升降式

- 将桶升降柄置于低位。
- 略向左侧转动螺丝 (B)，以提起平搅器，然后向右侧转动螺丝以降下平搅器。
- 调整平搅器，以便其刚好不接触桶的表面。



注：如果调整恰当，平搅器不会碰到桶底或桶壁。如果平搅器或打蛋器过于接近桶，当它碰到桶底时，会磨掉平搅器上的涂层或打蛋器上的金属丝。在某些条件下，与平搅器的调节无关，刮擦桶壁可能无法避免。搅拌机必须停止刮擦桶壁否则将导致搅拌机损坏。

搅拌机的保养和清洁

警告

电击危险

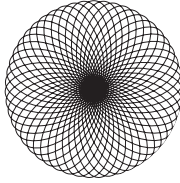
始终确保在清洁搅拌机前拔掉电源插头以避免可能的电击。用湿布擦拭搅拌机。不要将搅拌机浸入水中。频繁擦拭搅拌器轴，以清除可能积聚的任何残留物。

可以使用自动洗碗机清洗桶、平搅器和面团钩。也可以用起泡沫的热水彻底清洁打蛋器和其他基本配件，然后用水彻底冲洗，之后干燥。

润滑：正常使用时电机轴承可自动润滑并且无需进一步的关注。

行星式搅拌动作

搅拌机工作时，平搅器不仅绕着固定的桶运动，而且绕着自己的轴反向旋转。该图为搅拌器在桶中运动时形成的完整覆盖轨迹。



与多数其他电动搅拌机相比，您的 KitchenAid™ 搅拌机速度更快、搅拌更彻底。因此，对于多数食谱而言，必须适当调整搅拌时间，以免搅拌过多。

搅拌机的用法

桶和搅拌器设计独特，无需经常刮擦即可实现彻底搅拌。一般情况下，搅拌期间将桶刮擦一两次就足够了。

搅拌机可能在使用中升温。如果负荷大，需要延长搅拌时间，触摸搅拌机顶部可能会感到不适。这是正常现象。

警告

人员受伤危险

为避免人员受伤和平搅器的损坏，请不要在搅拌机运行时尝试刮擦桶；关闭搅拌机。如果刮刀或其他物体掉入桶中，在移除前先 will 电机旋至 OFF（关）状态。

速度控制指南

速度数

- | | | |
|----|-----------------------|---|
| 1 | 搅动 | 适合于缓慢的搅动、混合、捣碎操作，或作为所有搅拌过程的第一步。用于向面糊中添加面粉和干配料，以及向干配料中添加液体，并混合粘稠混合物。 |
| 2 | 缓慢搅拌 | 适合于缓慢的搅拌、捣碎或较快的搅动操作。用于搅拌粘稠的面糊和糖果，启动土豆或其他蔬菜的捣碎过程，将起酥油切到面粉中，搅拌稀薄或易溅的糊浆，并混合和揉搓发酵面团。并配合开罐器附件使用。 |
| 4 | 搅拌、打浆 | 用于搅拌中等稠度的糊浆，如曲奇糊。用于混合奶油糖与起酥油以及在蛋清中加糖（用于制作蛋清酥皮）。对蛋糕粉而言是中速。配合附件食物研磨机、旋转切片机/切丝机、和水果/蔬菜滤网。 |
| 6 | 打浆
乳析 | 用于打浆或乳析，中速打浆。用于完成 搅拌蛋糕、甜甜圈和其他糊浆。对蛋糕粉而言是高速搅拌。 搅拌。配合柑橘榨汁机附件使用。 |
| 8 | 快速打浆和打发
打浆 | 适合于奶油、蛋白和熟炼糖霜打浆。 |
| 10 | 快速
打浆 | 适合于打发少量奶油和蛋清。配合制浆机和谷物磨粉机附件使用。 |

注： 如果要求微调，速度控制杆可设置在以上速度之间。

搅拌提示

适当改变食谱，以适合本台式搅拌机

可以根据本书中的搅拌说明改变您喜爱的食谱，以适合 KitchenAid™ 台式搅拌机。

您需要利用自己的观察和经验，来确定搅拌过程。观察糊浆或面团，只要它具有食谱中描述的外观（例如“光滑的像奶一样”），就停止搅拌。利用“速度控制指南”，确定适当的搅拌速度。

添加配料

依照标准操作过程，在搅拌多数糊浆（尤其是蛋糕和曲奇糊）时，需要添加：

- 1/3 干配料
- 1/2 液体配料
- 1/3 干配料
- 1/2 液体配料
- 1/3 干配料

使用搅拌速度，直到各种配料混匀。然后逐渐提高到所需速度。任何时候都应尽量贴近桶壁添加配料，不要直接将配料倒在转动的搅拌器上。

可以使用导流罩简化添加配料的工作。

注：如果桶最底部的配料搅拌不充分，则表明搅拌器在桶中伸得不够深。请参阅“搅拌器与桶的间距”。

蛋糕粉

用带包装的蛋糕粉制备面糊时，中速使用 4 档速度，高速使用 6 档速度。为了获得最佳效果，请按包装说明上注明的时间进行搅拌。

添加坚果、葡萄干或蜜饯水果

应当在搅拌过程的最后几秒钟，以 1 档搅拌速度混入固体原料。糊浆应当足够稠，以免在烘焙过程中水果和坚果沉到底部。粘湿的水果应当扑上面粉，以便更均匀地分布在糊浆中。

液体混合物

包含大量液体配料的混合物应当以较低的速度搅拌，以免泼溅。只有在混合物变稠后再提速。

搅拌和揉搓发酵面团

1. 将包括酵母在内的所有干配料放入桶中，留出 250 至 500 毫升面粉。
2. 安装桶和面团钩。向下锁定倾斜式搅拌机的头部或将桶升降柄抬至向上位置。调到 2 档速度并搅拌约 15 秒，或直到各种配料混匀为止。



3. 继续使用 2 档速度，在面粉混合物中逐渐添加液体配料，再搅拌 30 秒到 1 分钟。搅拌延长 1 分钟。

注：如果液体配料添加速度过快，它们会在面团钩周围形成水坑，进而减缓搅拌过程。



4. 继续使用 2 档速度，根据需要从桶壁轻拍剩余面粉，一次添加 125 毫升。继续搅拌，直到面团紧贴面团钩和清理桶壁为止，大约需要 2 分钟。



5. 如果面团粘在钩上，请用 2 档速度揉搓 2 分钟，或直到面团变得光滑 而有弹性为止。

蛋清

将室温蛋清放入干燥、干净的桶中。安装桶和打蛋器。为了避免泼溅，请逐步调到指定速度，逐渐打发到所需阶段。请参阅下表。

数量	速度
1 个蛋清	逐渐调到 10
2-4 个蛋清	逐渐调到 8
6 个或更多蛋清	逐渐调到 6

打发阶段

起泡：

存在不均匀的大气泡。

开始成形：

气泡小且紧密；搅拌物呈白色。

发泡鲜奶油

将奶油倒入冷却的桶中。安装桶和打蛋器。为了避免泼溅，请逐步调到指定速度，逐渐打发到所需阶段。请参阅下表。

数量	速度
59 毫升	逐渐调到 10
118 毫升	逐渐调到 10
236 毫升	逐渐调到 8
472 毫升	逐渐调到 8

打发阶段

开始变稠：

奶油变得像奶油冻一样稠。

6. 解锁并抬起倾斜头或在桶升降柄上降低桶，然后将面团从面团钩上取出。

注： 这些说明解释了用快速搅拌方法制作面包的过程。按照传统方法时，在预热过的桶中，用温水溶解酵母。

添加剩余液体和干配料，留出 250 到 500 毫升面粉。调到 2 档速度，搅拌约 1，或直到各种配料充分混合为止。继续第 4 到 6 步。

湿性发泡：

拿走打蛋器后，泡顶开始塌陷。

几近凝结：

拿走打蛋器后，呈现明显的泡泡，但是蛋清实际上还是软的。

凝结但不干燥：

拿走打蛋器后，呈现明显的干性发泡。蛋清颜色均匀、有光泽。

凝结且干燥：

拿走打蛋器后，呈现明显的干性发泡。蛋清有斑点、无光泽。

保持形状：

拿走打蛋器后，奶油呈现湿性发泡。如果是制作甜点和调味汁，此时可混入其他配料。

凝结：

拿走打蛋器后，奶油中呈现明显的干性发泡。用作蛋糕或甜点的浇头，或奶油泡芙的馅。

注： 打发过程中应密切观察奶油；因为打发各阶段间间隔几秒钟的时间。不要打发过度。

在您要求服务前

打电话给服务中心之前，请阅读以下内容。

1. 搅拌机可能在使用中升温。如果负荷大，需要延长搅拌时间，触摸搅拌机顶部可能会感到不适。这是正常现象。
2. 搅拌机可能会发出刺激性气味，尤其是新的搅拌机。对电机而言，这是常见现象。
3. 如果平搅器碰撞桶壁，请关闭台式搅拌机。请参阅“搅拌器与桶的间距”。

如果台式搅拌机有故障或不能运转，请检查以下事项：

1. 是否已插上台式搅拌机的插头？
2. 台式搅拌机电路中的保险丝是否正常？如果有断路开关盒，请确保电路是闭合的。

3. 桶和导流罩*是否正确安装？
4. 5KPM50 机型装有过载装置。如果搅拌机超载，Overload Reset Button（超载复位按钮）将弹出并且搅拌机将停止运转（参见第 7 页）。将速度控制杆旋为 OFF（关）状态。等待几分钟，然后按下 Overload Reset Button（超载复位按钮）将速度控制杆旋至所需的速度并继续搅拌。

如何获取服务：

所有服务必须在当地授权的 KitchenAid 服务中心办理。联系出售设备的经销商，以获取最近的 KitchenAid 授权服务中心的名称。

*包括一些机型：

规格可能有变动，恕不另行通知。

목 차

안전에 관한 중요 사항	51
믹서에 관하여	
틸트 헤드 믹서	52, 53
보울 리프트 믹서	54, 55
KitchenAid™ 장착 부품 사용	56
거품기와 보울 간격	56
믹서 관리 및 세척	56
플레네터리 믹싱 작동	57
믹서 사용	57
속도 조절 안내	57
믹싱에 관한 조언	58
이스트 도구	58, 59
달걀 흰자	59
휘핑 크림	59
서비스를 요청하기 전에	60

안전에 관한 중요 사항

사용 설명서를 읽는 중에는...

다음 용어들이 표시된 장에서 특히 주의할 것:

⚠경고

제품을 올바르게 알지 못해 사용하는 사람이 상해를 입을 수 있는 사고를 피하는 데 도움을 제공합니다.

⚠주의

제품 및/또는 다른 재산에 대한 파손을 방지하는 데 도움을 제공합니다.

“참고” 또는 “중요”

제품 사용에 도움 되는 사항들이 있음.

⚠경고

제품 사용 시 화재, 전기적 충격, 상해, 또는 파손의 위험을 줄이기 위해 다음에 나온 예방에 관한 기본 사항들을 준수할 것:

1. 모든 사용 설명을 숙독함.
2. 전기적 충격의 위험을 방지하기 위해 물이나 다른 액체에 믹서를 잠지 않게 함.
3. 제품 유닛 플러그를 극성을 맞추어 벽 전기 콘센트에 바르게 꽂을 것. 적절한 접지 기술과 현지 해당 전기 규정의 준수가 요구됨.
4. 어린이가 믹서를 작동하거나 가지고 놀지 않게 함.
5. 어린이가 또는 어린이 부근에서 전기 제품을 사용하는 경우에는 면밀한 감독이 요구됨. 믹서가 작동 중인 동안에는 믹서를 주의하지 않고 방치하지 말 것.
6. 믹서를 사용하지 않을 시, 부품 삽입 또는 제거 전, 세척 전에는 믹서의 플러그를 뽑을 것.
7. 움직이는 부품과 접촉하지 말 것. 믹서가 작동 중인 동안에는 믹서의 손상 및/또는 파손을 방지하기 위해 거품기에서 주걱 및 용구, 그리고 손, 모발, 옷도 간격을 유지함.
8. 주의를 기울이지 않은 채 또는 작업 표면 모서리 가까이에서 믹서를 작동시키지 말 것. 고속 고하중으로 사용 시 믹서가 작업 표면에서 움직일 수 있음.
9. 세척 전에는 믹서에서 거품기, 도우 후크, 와이어 칩을 꺼냄.
10. 불량 전선과 함께 또는 어떠한 방법으로 전기 용품이 떨어졌거나 파손된 후에는 어떠한 전기 용품도 사용하지 말 것. 전기 용품의 관찰 조사, 수리 또는 조절을 위해서는 가까이 위치한 공인 서비스 센터에 가져갈 것.
11. KitchenAid 가 권장하지 않는 장착 부품의 사용은 화재, 전기적 충격 또는 상해를 초래할 수 있음.
12. 실외에서 사용하지 말 것.
13. 코드선을 탁자 또는 카운터 모서리에 걸어두거나 뜨개용 표면에 접촉하지 말 것.
14. 틸트 헤드 장착 믹서 모델을 사용하는 경우에는 헤드를 잠그기 전 완전히 아래로 해야 함. 믹싱 작업 전에는 헤드를 올려 잠금 위치로 해야 함.
15. 연장 코드선을 사용하지 말 것.
16. 본 제품은 신체 감각, 또는 정신 능력에 결함이 있는 자(어린이 포함), 또는 경험과 지식이 결여된 자가 안전에 책임이 있는 자의 본 제품 사용에 대한 감독을 받지 않거나 사용에 관한 지시 사항을 전달받지 않는 경우에는 본 제품을 사용할 수 있도록 제작되지는 않음. 이러한 위험들에 관한 이해가 부족한 경우, 안전에 관해 책임이 있는 자가 위험들을 제거하기 위해 전기 용품을 사용하지 못하게 하거나 예방 조치를 취해야 함.
17. 믹서로 도우를 만들 때에는 10 분 이상 계속하여 믹서를 작동하지 말 것.
18. 믹서가 무거워서 들어올리는 데는 주의를 기울임.
19. 제작 용도 기능으로만 믹서를 사용할 것.
20. 전기적 요구 사항: KitchenAid® 믹서는 220-240 볼트 정격 전압, 교류 50-60 헤르츠 가정용 전류에서 작동함. 믹서 전력 등급은 트림 밴드에 인쇄되어 있음. 이 와트수는 최대 전력을 유발하는 장착 부품 사용에 의해 결정됨. 권장하는 장착 부품이 확실하게 더 적은 전력 소모를 유발할 수 있음.
21. 믹싱 작업 중 장착 허브가 보물로 낙하되는 것을 피하기 위해 믹서 사용 전에 장착 허브를 안전한 상태로 함(부착 손잡이를 견고히 함).

본 사용 설명서를 보관할 것

틸트 헤드 믹서



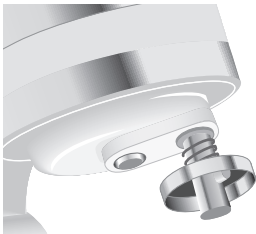


보울 장착

- 속도 조절을 꺼짐 상태로 한다.
- 모터 헤드를 위로 기울인다.
- 보울 짐 판에 보울을 놓는다.
- 시계 방향으로 보울을 가볍게 돌린다 (위 그림 참고).
- 보울에 푸어링 실드를 장착한다.

보울 분리

- 속도 조절을 꺼짐 상태로 한다.
- 모터 헤드를 위로 기울인다.
- 반시계 방향으로 보울을 돌린다.

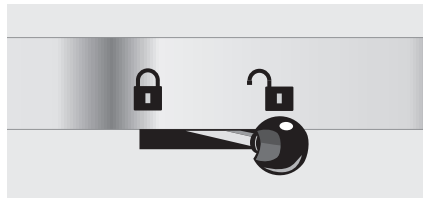


플랫 거품기, 와이어 휨, 도우 후크 장착

- 속도 조절을 꺼짐 상태로 하고 플러그를 뽑는다.
- 모터 헤드를 위로 올린다.
- 거품기 축으로 거품기를 미끄러뜨려 될 수 있는 대로 윗 방향으로 누른다.
- 축 핀에 거품기를 걸면서 거품기를 오른쪽으로 돌린다.

플랫 거품기, 와이어 휨, 도우 후크 분리

- 속도 조절을 꺼짐 상태로 하고 플러그를 뽑는다.
- 모터 헤드를 위로 올린다.
- 거품기를 윗방향으로 될 수 있는 대로 멀리 누르고 왼쪽으로 돌린다.
- 거품기 축에서 거품기를 끌어당긴다.



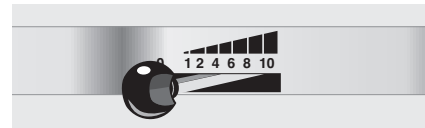
상승 위치로 모터 헤드 잠그기

- 잠금 레버를 잠금 해제 위치로 눌러준다.
- 모터 헤드를 위로 기울인다.
- 잠금 레버를 잠금 위치로 한다.

작동 위치로 모터 헤드 잠그기

- 잠금 레버를 잠금 해제 위치로 눌러준다.
- 완전한 작동 위치까지 모터 헤드를 낮춘다.
- 잠금 레버를 잠금 위치로 한다.
- 믹싱 작업 전 모터 헤드를 들어올려 테스트해 본다.

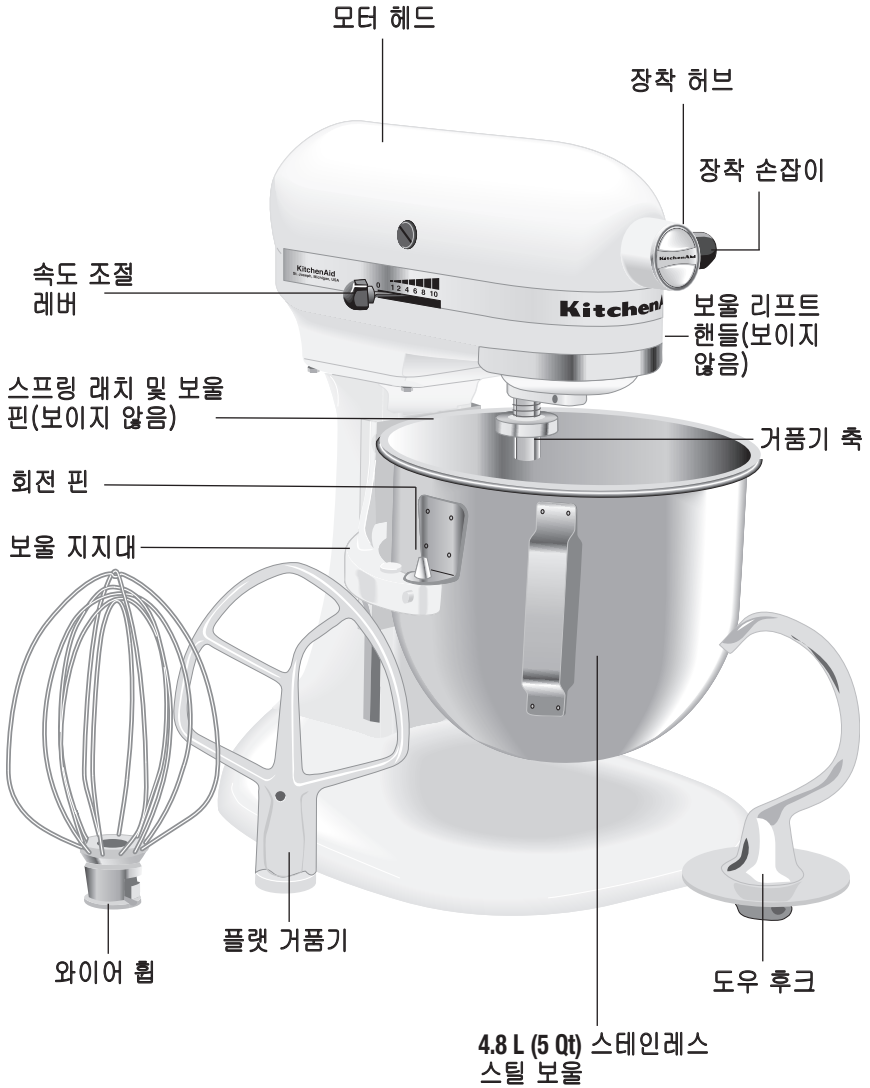
참고: 믹서 사용중에는 모터 헤드는 항상 잠금 위치로 해둔다.



속도 조절

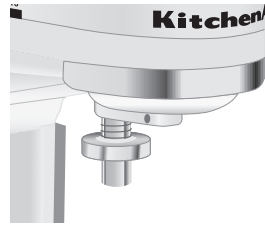
- 보울에 들어 있는 재료들이 튀지 않도록 시작 시에는 속도 조절 레버를 언제나 최저속 상태로 설정한 다음 점차적으로 원하는 고속 상태로 한다. "속도 조절 안내" 참고.

보울 리프트 믹서



보울 장착

- 속도 조절을 꺼짐 상태로 한다.
- 보울 리프트 핸들을 아래 위치로 놓는다.
- 회전 핀에 보울 지지대를 고정시킨다.
- 보울 핀이 스프링 래치에서 찰칵 소리가 날 때까지 보울 뒤를 누른다.
- 보울에 푸어링 쉴드*를 장착한다.
- 믹싱 작업 전 보울을 들어올린다.



푸어링 쉴드* 장착

1. 속도 조절을 꺼짐 상태로 한다.
2. 스탠드 믹서의 플러그를 뽑거나 전원 연결을 해제한다.
3. 플랫폼 거품기, 도우 후크, 와이어 힙 및 보울을 장착한다.
4. 믹서 전면에서 푸어링 쉴드가 중앙으로 위치할 까지 보울에 푸어링 쉴드를 미끄러뜨린다. 푸어링 쉴드 아래 가장자리가 보울 내에 고정되어야 한다.

푸어링 쉴드 분리

1. 속도 조절을 꺼짐 상태로 한다.
2. 스탠드 믹서의 플러그를 뽑거나 전원 연결을 해제한다.
3. 푸어링 쉴드 앞을 들어올려 보울 가장자리와 간격을 두고 앞으로 끌어당긴다.
4. 장착 부품과 보울을 분리한다.

푸어링 쉴드 사용

1. 최상의 결과를 위해 모터 헤드가 쉴드 "N"자형 갭을 커버하도록 쉴드를 돌린다. 믹서를 바라보면 푸어링 슈트가 장착 허브 오른쪽으로 향하게 된다.
2. 푸어링 슈트를 통해 보울에 재료들을 넣는다.

* 푸어링 쉴드가 포함된 경우

참고: 보울과 푸어링 쉴드가 적절하게 위치하는 지 확인한다.

보울 분리

- 보울 리프트 핸들을 아래 위치로 놓는다.
- 보울 핸들을 잡고 위로 곧바로 올려 회전 핀에서 분리한다.



보울 올리기

- 핸들이 잠금 수직 위치로 찰칵 소리가 날 때까지 위로 돌린다.
- 믹싱 작업 시에는 보울은 잠금 위치로 언제나 올려져 있어야 한다.

보울 낮추기

- 핸들을 다시 아래로 돌린다.

플랫 거품기, 와이어 힙, 도우 후크 장착

- 속도 조절을 꺼짐 상태로 돌리고 플러그를 뽑는다.
- 보울 리프트 핸들을 아래 방향으로 돌려서 보울을 낮춘다.
- 거품기 축으로 플랫 거품기를 미끄러뜨려 될 수 있는 대로 뒷 방향으로 누른다.
- 축 핀에 거품기를 걸면서 오른쪽으로 돌린다.

플랫 거품기, 와이어 힙, 도우 후크 분리

- 속도 조절을 꺼짐 상태로 돌리고 플러그를 뽑는다.
- 보울 리프트 핸들을 아래 방향으로 돌려서 보울을 낮춘다.
- 거품기를 뒷방향으로 될 수 있는 대로 멀리 누르고 왼쪽으로 돌린다.
- 거품기 축에서 거품기를 끌어당긴다.



속도 조절

- 보울에 들어 있는 재료들이 튀지 않도록 시작 시에는 속도 조절 레버를 언제나 최저속 상태로 설정한 다음 점차적으로 원하는 고속 상태로 한다. "속도 조절 안내" 참고.

과부하 재설정 버튼 (모델 5KPM60 만)

- 믹서가 과부하되면 과부하 재설정 버튼이 나타나고 믹서가 꺼짐. 속도 조절 레버를 꺼짐 상태로 돌린다. 몇 분 기다린 다음 과부하 재설정 버튼을 누른다. 원하는 속도로 속도 조절 레버를 돌리고 믹싱 작업을 계속 한다.

KitchenAid™ 장착 부품 사용

속도 조절과 작동 시간에 대해서는 스탠드 믹서 장착 부품 사용 및 관리 안내를 참고합니다.

플랫 거품기는 무거운 혼합 재료에 사용함:

케이크	비스킷
크림 프로스팅	핫 케이크
사탕	미트 로프
쿠키	매쉬 포테이토
파이 패스트리	

와이어 휨은 공기와 결합하는 혼합 재료에 사용함:

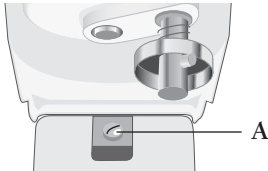
달걀	스폰지 케이크
달걀 흰자	마요네즈
헤비 크림	사탕 일부
끓인 프로스팅	

도우 후크는 이스트 도우 믹싱 및 반죽에 사용함:

빵	커피 케이크
롤	동근 빵

거품기와 보울 간격

믹서 플랫 거품기는 공장에서 보울 바닥과 떨어져 있도록 조절되었습니다. 어떠한 이유로 인해 플랫 거품기가 보울 바닥을 치게 되거나, 또는 보울에서 너무 멀리 떨어진 경우, 다음과 같은 방법으로 간격을 조절할 수 있음:

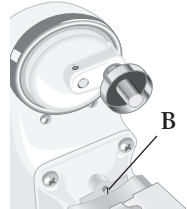


틸트 헤드

- 모터 헤드를 위로 올린다.
- 플랫 거품기를 올리려면 나사 (A)를 왼쪽으로 가볍게 돌리고 내리려면 오른쪽으로 가볍게 돌린다.
- 플랫 거품기를 조절하여 보울 바닥과의 간격을 맞춘다.

보울 리프트

- 보울 리프트 핸들을 아래 위치로 놓는다.
- 플랫 거품기를 올리려면 나사 (B)를 왼쪽으로 가볍게 돌리고 내리려면 오른쪽으로 가볍게 돌린다.
- 플랫 거품기를 조절하여 보울 바닥과의 간격을 맞춘다.



참고: 플랫 거품기를 적절하게 조절하면 보울 바닥 또는 측면을 치지 않음. 거품기 또는 와이어 휨을 너무 가깝게 조절하여 보울 바닥을 치게 되는 경우, 거품기 코팅이 마모되거나 와이어 휨을 통해 코드선이 마모될 수 있음. 보울을 스크레이핑하기 위해서는 믹서 작동을 중단해야 함. 그렇지 않은 경우, 믹서를 파손시킬 수 있음.

믹서 관리 및 세척

⚠경고

전기 충격 위험

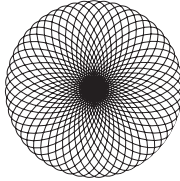
세척 전에는 전기 충격 발생을 피하기 위해 믹서의 플러그를 항상 뽑을 것. 젖은 헝겊으로 믹서를 닦을 것. 물에 잠기지 않게 할 것. 잔여물이 쌓이지 않도록 거품기 축을 자주 닦아준다.

보울, 플랫 거품기, 그리고 도우 후크는 자동 식기 세척기로 세척한다. 와이어 휨과 기본 장착 부품은 비누 거품이 있는 온수에서 잘 세척하여 행구어 건조시킨다.

운할 작용: 모터 베어링은 자체 운할 작용을 하여 정상 사용에서는 주의할 기물일 필요가 없음.

플레네터리 믹싱 작동

플랫 거품기가 작동 중에는 정지 상태의 보울에서 움직이면서 축 반대 방향으로 돌아감. 그림에 완전한 거품기 경로 범위가 나와 있음.



KitchenAid™ 믹서는 대부분의 다른 전기 믹서와 비교하여 보다 신속하고 보다 철저한 믹싱 작업이 가능함. 따라서, 거품기 과다 작용을 피하기 위해 대부분의 요리 믹싱 시간을 조절해야 함.

믹서 사용

보울과 거품기는 자주 스크레이핑 할 필요 없이 믹싱 작업을 할 수 있도록 제작됨. 믹싱 중 한 두 번 보울을 스크레이핑하면 보통 충분함.

믹서는 사용 중 예열 상태 일 수 있음. 늘어난 믹싱 시간으로 고부하 상태에서는 제품의 위를 아무렇지 않게 만지지 못할 수도 있음. 이는 정상 상태임.

⚠ 경고

개인 상해 위험
거품기로 인한 개인적인 상해와 거품기의 파손을 피하기 위해 믹서 작동 중에는 스크레이핑하지 말 것; 믹서의 전원을 차단함. 스크레이퍼 또는 다른 물체를 보울 안에 넣을 경우, 꺼내기 전에 모터의 전원을 끌 것.

속도 조절 안내

속도 번호

- | | | |
|----|---------------------|---|
| 1 | 휘젓기 | 천천히 휘젓기, 결합하기, 으깨기, 모든 믹싱 절차의 시작임. 밀가루와 마른 재료의 반죽 추가, 마른 재료에 액체 추가 및 무거운 혼합물 결합에 사용함. |
| 2 | 천천히 믹싱 | 거품기 완만 작동, 으깨기 및 빠른 휘젓기 용도. 무거운 반죽과 사탕 두드리기, 감자 또는 야채 으깨기 시작, 밀가루 쇼트닝 자르기, 얇거나 튀는 반죽 및 이스트 도우 반죽에 사용함. 캔 오프너를 장착 사용함. |
| 4 | 믹싱, 두드리기 | 쿠키와 같은 중간 무거운 무게의 반죽 믹싱용. 머랭 과자용 설탕과 쇼트닝 크림 만들기 및 달걀 흰자에 설탕 추가를 위해 사용함. 케이크 혼합을 위한 중간 속도임. 장착 부품과 함께 사용: 푸드 그라인더, 로터 슬라이서/강판 및 과일/야채 체. |
| 6 | 두드리기, 크림 만들기 | 두드리기, 크림 만들기, 중간 속도 휘핑용. 케이크, 도우넛 및 기타 반죽 마무리에 사용함. 고속 케이크 혼합. 감귤류 주스용 장착 부품과 함께 사용. |
| 8 | 신속 두드르기 휘핑 | 크림, 달걀 흰자 및 끓인 프로스팅 휘핑용. |
| 10 | 신속 휘핑 | 소량의 크림과 달걀 흰자 휘핑용. 파스타 메이커와 그레인 밀 장착 부품과 함께 사용. |

참고: 세밀한 조절이 요구되는 경우 속도 조절 레버는 상위 속도에서 설정되어야 함.

믹싱에 관한 조언

믹서에 요리법 적용

좋아하는 요리법을 적용하기 위해 KitchenAid™ 믹서와 함께 사용할 수 있도록 본 사용 설명서에 나온 믹싱 사용 설명을 이용할 수 있음.
 믹싱 절차를 정하는 데 도움이 되도록 사용자의 관찰과 경험이 요구됨.
 반죽 등을 살펴보고 요리법에 설명된 원하는 모양, 예를 들어 "부드러운 크림"이 될 때까지 믹스함. "속도 조절 안내"를 이용하여 적합한 믹싱 속도를 정하면 도움이 됨.

재료 추가

대부분의 반죽 믹싱, 특히 쿠키 반죽의 표준 추가 방법:

- 1/3 마른 재료
- 1/2 액체 재료
- 1/3 마른 재료
- 1/2 액체 재료
- 1/3 마른 재료

휘젓기 속도로 재료를 혼합함. 그런 다음, 점차 원하는 속도로 높임.
 재료는 항상 움직이는 거품기 쪽으로 직접 놓지 않고 보울 측면에 될 수 있는 대로 가깝게 추가함. 푸어링 실드를 이용하여 간편하게 재료를 추가할 수 있음.

이스트 도구

1. 마지막 250mL~500mL 밀가루만 빼고 이스트를 포함하여 마른 재료 모두를 보울에 넣는다.
2. 보울과 도우 후크를 장착한다. 밀트 헤드를 아래로 잠그거나 보울 리프트 핸들을 위로 올린다. 속도를 2로 하고 재료가 결합될 때까지 15 분 정도 믹싱한다.



3. 속도를 계속 2로 하고 액체 재료를 밀가루 혼합물에 추가, 약 30 초 ~ 1 분 믹싱한다. 1 분 더 믹싱한다.

참고: 보울 바닥에 바로 있는 재료가 안전하게 혼합되지 않는 경우는 거품기가 보울과 충분히 떨어져 있지 않는 상태임. "거품기와 보울 간격" 참고.

케이크 믹스

포장된 케이크 믹스 조리 시 중간 속도는 속도 4, 고속으로는 속도 6을 이용함.
 최상의 결과를 위해 포장 설명에 기재된 시간 동안 믹싱 작업을 함.

견과류, 건포도, 향과 과일 추가

딱딱한 재료는 휘젓기 속도 믹싱 마지막 단계에서 섞여져야 함. 굽는 동안 팬 바닥으로 과일과 견과류가 가라앉지 않도록 반죽이 두꺼워야 함. 끈적거리는 과일은 반죽에서 보다 잘 퍼지도록 밀가루를 뿌려야 함.

액체 혼합물

다량의 액체 재료를 포함한 혼합물은 액체가 튀지 않도록 저속 믹싱함.
 혼합물이 두꺼워진 다음 속도를 올림.

참고: 액체 재료가 너무 빨리 추가되면 도우 후크 주위에 액체가 고여져 믹싱 처리를 늦춘다.



4. 속도 2로 계속 필요한 만큼 보울 측면에서 한 번에 125 mL 정도, 남아 있는 밀가루를 가볍게 두드려준다. 도우가 후크에 둘러싸고 보울 측면이 깨끗해 질 때까지 2 분 정도 믹싱한다.



5. 도우가 후크에 둘러붙을 때 속도 2 로 2 분간 또는 도우가 부드럽고 풀깃풀깃 할 때까지 반죽한다.

6. 밀트 헤드를 잠금 해제하여 올리거나 보울 리프트 핸들에서 보울을 낮추어 후크에서 도우를 꺼낸다.

참고: 이 사용 설명은 신속 믹싱 방법에 의한 빵 만들기 설명임. 기존 방법을 사용하는 경우는 차지 않은 보울에서 차지 않은 물로 이스트를 녹여줌. 남아있는 액체와 마른 재료를 추가함 - 마지막 250 mL ~ 500 mL 밀가루는 제외함. 속도 2 로 1 분 정도 또는 재료가 완전히 믹스될 때까지 믹싱함. 순서 4 ~ 순서 6 까지 진행함.

달걀 흰자

실내 온도의 달걀 흰자를 깨끗하고 마른 상태의 보울에 넣는다. 보울과 와이어 휩을 장착한다. 액체가 튀지 않도록 점차 지정된 속도로 돌리고 원하는 단계까지 휘핑한다. 아래 설명 참고.

양(정도)

속도

1 개 달걀 흰자	점차 10 으로
2-4 개 달걀 흰자	점차 8 으로
6 개 이상 달걀 흰자	점차 6 으로

휘핑 단계

거품 상태:

크고 고르지 않은 공기 방울.

모양 갖추기 시작:

공기 방울이 곱고 작음; 상태는 백색임.

부드러운 끝:

와이어 휩 분리 시 끝이 떨어짐.

거의 뽀뽀함:

와이어 휩 분리 시 뽀족한 끝이 형성되나 흰자는 실제 부드러움.

뽀뽀하나 마르지 않음:

와이어 휩 분리 시 뽀족하고 뽀뽀한 끝이 형성됨. 흰자 색깔이 고르고 빛남.

뽀뽀하고 마름:

와이어 휩 분리 시 뽀족하고 뽀뽀한 끝이 형성됨. 흰자가 얼룩덜룩하고 모양이 분명하지 않음.

휘핑 크림

크림을 차가운 보울에 쏟아부는다. 보울과 와이어 휩을 장착한다. 액체가 튀지 않도록 점차 지정된 속도로 돌리고 원하는 단계까지 휘핑한다. 아래 설명 참고.

양(정도)

속도

59 mL	점차 10 으로
118 mL	점차 10 으로
236 mL	점차 8 로
472 mL	점차 8 로

휘핑 단계

두꺼워지기 시작:

크림이 두껍고 커스터드 같음.

모양 갖추기:

와이어 휩 분리 시 크림에 부드러운 끝이 형성됨. 디저트와 소스를 만들 때 다른 재료들과 섞여질 수 있음.

뽀뽀함:

와이어 휩 분리 시 크림 끝이 뽀뽀하고 뽀족한 상태임. 케이크 또는 디저트 토핑, 크림 퍼프 채우기용.

참고: 휘핑 동안 크림을 자세히 살펴 봄; 휘핑 단계는 몇 초에 불과함. 과도한 휘핑을 하지 말 것.

서비스를 요청하기 전에

서비스 센터에 연락하기 전에 다음 사항들을 읽어 보세요.

1. 믹서는 사용 중 예열 상태 일 수 있음. 늘어난 믹싱 시간으로 과부하 상태에서는 제품의 위를 아무렇지 않게 만지지 못할 수도 있음: 이는 정상 상태임.
2. 믹서, 특히 새 믹서에서 특 쏘는 냄새가 날 수 있음. 이는 전기 모터에서 나는 일반적인 현상임.
3. 플랫 거품기가 보울을 치는 경우, 믹서가 중단됨. "거품기와 보울 간격" 참고.

핸드 믹서가 오작동 또는 작동 불가 상태이면 다음을 점검함:

1. 믹서의 플러그가 꽂아 있나요?
2. 믹서 회로 상 퓨즈가 작동 상태인가요? 회로 차단함이 있는 경우 회로를 차단해야 함.

3. 보울과 푸어링 실드*가 제대로 놓여 있나요?
4. 모델 5KPM50 에는 과부하 장치가 있음. 믹서가 과부하되면 과부하 재설정 버튼이 나타나고 믹서가 꺼짐(7 페이지 참고). 속도 조절 레버를 꺼짐 상태로 돌린다. 몇 분 기다린 다음 과부하 재설정 버튼을 누른다. 원하는 속도로 속도 조절 레버를 돌리고 믹싱 작업을 계속 한다.

서비스를 받는 방법:

모든 서비스는 현지 KitchenAid 서비스 센터에서 취급함. 가까이 위치한 공인 KitchenAid 서비스 시설을 알려면 제품을 구매한 판매 회사에 연락하세요.

*일부 모델에 포함됨.

제품 사양은 통보없이 변경될 수 있음.

®Registered trademark/™Trademark/the shape of stand mixer is a registered trademark of KitchenAid, U.S.A.

® Marca registrada/™ Marca de comercio/la forma de la batidora con base es una marca registrada de KitchenAid, U.S.A.

®Marca registrada / TM Marca comercial/o design da batedeira Stand Mixer é uma marca registrada da KitchenAid, E.U.A.

®注册商/™商/台式拌机的外观为美国 KitchenAid 的注册商。

스탠드 믹서의 등록 상표 ®/™상표/모양은 KitchenAid, U.S.A의 등록 상표임.



FOR THE WAY IT'S MADE.™