

KitchenAid

GOURMET PASTA PRESS

ATTACHMENT

5KSMPEXTA

OWNER'S MANUAL

EN	Owner's Manual	2
DE	Bedienungsanleitung	10
FR	Le manuel d'utilisation	19
IT	Manuale del proprietario	29
NL	Gebruikershandleiding	37
ES	El manual del propietario	45
PT	Manual do proprietário	53
EL	Εγχειρίδιο Κατοχού	61
SV	Användarhandbok	69
NO	Brukerhåndbok	77
FI	Omistajan Opas	85
DA	Brugervejledning	92
IS	Notandahandbók	100
RU	Руководство Пользователя	107
PL	Instrukcja Obsługi	121
CS	Uživatelská Příručka	129
TR	Kullanıcı Kilavuzu	137
UA	Посібник з експлуатації	144
AR	دليل المالك	1

A sua segurança e a dos outros é muito importante.

Este manual e o eletrodoméstico contêm várias mensagens de segurança importantes. Deve sempre ler e respeitar todas as mensagens de segurança.



Este é o símbolo de aviso de segurança.

Este aviso alerta-o para perigos potenciais que podem causar a morte ou ferimentos a si e aos outros.

Todas as mensagens de segurança são fornecidas a seguir ao símbolo de aviso de segurança e às palavras "PERIGO" OU "AVISO". Estas palavras significam:

⚠ PERIGO

Corre risco de morte ou ferimentos graves se não seguir imediatamente as instruções.

⚠ AVISO

Corre risco de morte ou ferimentos graves se não seguir as instruções.

Todas as mensagens de segurança indicar-lhe-ão qual o potencial perigo, como evitar a possibilidade de ser ferido e o que acontece caso as instruções não sejam respeitadas.

MEDIDAS DE SEGURANÇA IMPORTANTES

Ao utilizar aparelhos elétricos, deve respeitar sempre as precauções básicas de segurança, incluindo as seguintes:

1. Leia todas as instruções. A utilização incorreta do aparelho poderá resultar em ferimentos.
2. Para evitar o risco de choque elétrico, não mergulhe a batedeira em água ou noutro líquido.
3. Desligue a batedeira da tomada quando não estiver a ser utilizada, antes de colocar ou retirar peças e antes de proceder à limpeza.
4. Apenas União Europeia: Os aparelhos podem ser utilizados por pessoas com capacidades físicas, sensoriais ou mentais reduzidas ou com pouca experiência e conhecimentos, desde que tenham supervisão ou tenham recebido instruções sobre a utilização do aparelho de forma segura e compreendam os riscos inerentes. As crianças não devem brincar com o aparelho.

SEGURANÇA DO PRODUTO (CONTINUAÇÃO)

- 5.** Apenas União Europeia: Este aparelho não pode ser utilizado por crianças. Mantenha o aparelho e o cabo fora do alcance das crianças.
- 6.** Este aparelho não deve ser utilizado por pessoas, incluindo crianças, com capacidades mentais, sensoriais ou físicas reduzidas ou falta de experiência e conhecimento, a menos que sejam supervisionadas ou tenham recebido instruções sobre a utilização do aparelho de forma segura e compreendam os riscos inerentes.
- 7.** Mantenha as crianças sob vigilância para garantir que não brincam com o aparelho.
- 8.** Evite tocar nas peças em movimento. Mantenha os dedos fora do tubo de introdução de alimentos e das aberturas de descarga.
- 9.** Não introduza massa à mão. Utilize sempre a ferramenta combinada para empurrar alimentos.
- 10.** Não utilize nenhum aparelho com uma ficha ou um cabo danificado após a ocorrência de um mau funcionamento ou caso o aparelho tenha sofrido alguma queda ou tenha sido de algum modo danificado. Devolva o aparelho ao centro de assistência autorizado mais próximo para ser examinado, reparado ou ajustado elétrica ou mecanicamente.
- 11.** A utilização de acessórios não recomendados ou vendidos pela KitchenAid pode provocar incêndios, choque elétrico ou ferimentos.
- 12.** Não utilize a batedeira no exterior.
- 13.** Não deixe o cabo pendurado na beira da mesa ou da bancada.
- 14.** Não deixe que o cabo entre em contacto com superfícies quentes, incluindo o fogão.
- 15.** Não deixe o aparelho sem vigilância durante o funcionamento.
- 16.** Desligue o aparelho (0), retire a ficha da tomada e retire o acessório modelador de massas do aparelho antes de o limpar e quando não o estiver a utilizar. Desligue (0) o aparelho e certifique-se de que o motor para completamente antes de colocar ou retirar peças.
- 17.** Consulte também a secção sobre medidas de segurança importantes incluída no manual do proprietário da batedeira.

SEGURANÇA DO PRODUTO (CONTINUAÇÃO)

18. Deixe o aparelho arrefecer completamente antes de colocar ou tirar peças, e antes de limpar.
19. Consulte a secção "Manutenção e limpeza" para obter instruções sobre como limpar as superfícies que entram em contacto com alimentos.
20. Este aparelho foi concebido para ser utilizado no âmbito doméstico e em ambientes semelhantes como:
 - cozinhas em lojas, escritórios e outros ambientes de trabalho;
 - quintas;
 - por clientes em hotéis, motéis e outros tipos de ambientes residenciais;
 - locais de alojamento com pequeno-almoço.

GUARDE ESTAS INSTRUÇÕES

Para detalhes completos acerca de informações do produto, instruções e vídeos, incluindo informações acerca da Garantia, aceda a www.KitchenAid.eu. Assim pode poupar o custo de uma chamada para o serviço de assistência. Para receber um exemplar gratuito da informação online, ligue para o **00 800 381 040 26**.

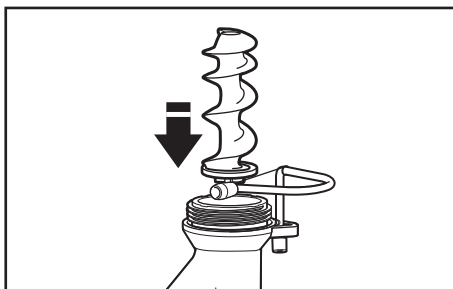
ESCOLHER O DISCO PARA MASSAS CERTA

DISCOS PARA MASSAS	VELOCIDADE RECOMENDADA DA BATEDEIRA	COMPRIMENTO DE EXTRUSÃO RECOMENDADO
ESPARGUETE	10	Aproximadamente 24,0 cm (9 ¹ / ₂ pol.)
BUCATINI		
RIGATONI	6	Aproximadamente 4,0 cm (1 ¹ / ₂ pol.)
FUSILLI	3	
MACARRÃO GRANDE	6	Até 5,0 cm (2pol.)
MACARRÃO PEQUENO		Até 4,0 cm (1 ¹ / ₂ "

MONTAGEM DO PRODUTO

MONTAR O MODELADOR DE MASSAS

1. Rode o cortador afastando-o da base da estrutura para que a lâmina possa ser inserida. Insira a lâmina na base da estrutura, começando pela patilha cruzada. A lâmina deve assentar completamente dentro da estrutura.



2. Coloque o disco para massas selecionado na base da estrutura de forma a que a patilha do disco para massas seja inserido na base da lâmina.
3. Enrosque o anel para massa na base da estrutura até que fique firmemente encaixado no devido lugar.

ENCAIXAR O MODELADOR DE MASSAS

1. Desligue a bateadeira (0) e retire a ficha da tomada.
2. **Para bateadeiras com uma tampa da estrutura de fixação articulada:** coloque para cima para abrir.
Para bateadeiras com uma tampa da estrutura de fixação amovível: rode o botão de fixação para a esquerda para remover a tampa da estrutura de fixação.
3. Insira o eixo do acessório na estrutura de fixação para acessórios, certificando-se de que o eixo do acessório entra no encaixe de fixação de acessórios quadrado. Se necessário, rode o modelador de massas para a frente e para trás. O pino na estrutura para acessórios encaixa no entalhe do rebordo da estrutura quando estiver na posição correta.
4. Aperte o botão da estrutura de fixação da bateadeira até o acessório modelador de massas ficar completamente fixo à bateadeira.

UTILIZAÇÃO DO PRODUTO

FAZER MASSA

IMPORTANTE: quando utilizar o modelador de massas, não use gravatas, lenços, roupas soltas ou colares compridos; prenda o cabelo comprido com um gancho.

1. Prepare a massa (consulte a secção "Receitas" no Guia do Produto online). Molde a massa em bolas do tamanho de nozes.

NOTA: o modelador de massas foi concebido para ser utilizado apenas com massa para pasta. Para evitar danificar o seu modelador de massas, não introduza nada para além de massa para pasta.

UTILIZAÇÃO DO PRODUTO (CONTINUAÇÃO)

⚠ AVISO



Perigo de lâmina rotativa

Utilize sempre o calçador de alimentos.

Mantenha os dedos afastados das aberturas.

Mantenha longe das crianças.

O incumprimento destas instruções pode resultar em amputações ou cortes.

2. Defina a velocidade da batedeira utilizando a tabela "Escolher o disco para massas certa".
3. Introduza lentamente as bolas de massa do tamanho de nozes dentro da tremonha; a massa deve ser autoalimentada através da lâmina. Aguarde até que a lâmina fique visível antes de adicionar a bola seguinte.
4. Utilize a ferramenta combinada para empurrar massa apenas se a massa ficar presa na tremonha e deixar de passar.
5. Utilize o cortador para cortar massa com o comprimento pretendido à medida que sai do modelador. Consulte "Escolher o disco para massas certa" para obter os comprimentos recomendados.

⚠ AVISO

Perigo de intoxicação alimentar

Não deixe alimentos que contêm ingredientes perecíveis, tais como ovos, laticínios e carne, fora do frigorífico durante mais de uma hora.

Se o fizer, existe o risco de intoxicação alimentar ou doença.

6. Separe a massa após a extrusão. A massa pode ser cozinhada imediatamente. Se a quiser secar, coloque noodles longos no tabuleiro de secagem KitchenAid (5KPDR), ou deixe secar uma única camada numa toalha colocada sobre uma superfície plana.

NOTA: deixe a batedeira repousar durante pelo menos 1 hora após a extrusão consecutiva de duas receitas de massa.

DESMONTAGEM DO PRODUTO

DESMONTAR O ACESSÓRIO MODELADOR DE MASSAS

1. Desligue a batedeira (0) e retire a ficha da tomada.
2. Retire o acessório modelador de massas da batedeira.
3. Desaperte o anel para massa para o retirar. Se o anel para massa estiver demasiado apertado para ser removido manualmente, deslize o lado da chave da ferramenta combinada sobre as ranhuras e rode conforme ilustrado. Quando o anel para massa tiver sido retirado, retire o disco para massas.

DESMONTAGEM DO PRODUTO (CONTINUAÇÃO)

4. Utilize o gancho da ferramenta combinada para puxar a lâmina da estrutura do modelador de massas.

IMPORTANTE: depois de remover a lâmina da estrutura, certifique-se de que limpa toda a massa seca da lâmina. Consulte "Manutenção e limpeza" para obter mais informações.

MANUTENÇÃO E LIMPEZA

LIMPAR O MODELADOR DE MASSAS E OS ACESSÓRIOS

Estes acessórios foram concebidos para serem utilizados apenas com massa para pasta. Para evitar danificar o seu modelador de massas, não introduza nada para além de massa para pasta.

IMPORTANTE: deixe o aparelho arrefecer completamente antes de colocar ou tirar peças, e antes de o limpar.

IMPORTANTE: não utilize objetos metálicos para limpar o modelador de massas. Não lave a estrutura, o cortador e os discos para massas na máquina de lavar loiça, nem mergulhe em água ou outros líquidos. A estrutura, o cortador e os discos para massas devem ser lavados à mão.

1. Desligue a batedeira (0) e retire a ficha da tomada.
2. Desmonte completamente o modelador de massas. Utilize as instruções da secção "Desmontar o modelador de massas".
3. Retire toda a massa seca com a ferramenta de limpeza. Se necessário, utilize um palito para retirar a massa restante.
4. Limpe manualmente a estrutura, o cortador e os discos para massas do modelador de massas. Lave com um pano macio e húmido. Seque cuidadosamente com um pano macio e seco. Não mergulhe a base em água ou outros líquidos. Não lave na máquina de lavar loiça.
5. Lave o anel para massa, a lâmina e a ferramenta combinada à mão com um pano macio, em água quente com espuma; ou lave-os no tabuleiro superior da máquina de lavar loiça.

ELIMINAÇÃO DE RESÍDUOS DE EQUIPAMENTOS ELÉTRICOS

ELIMINAR O MATERIAL DE EMBALAGEM

O material da embalagem é reciclável e está devidamente rotulado com o símbolo de reciclagem ♻️. Os vários componentes da embalagem devem ser eliminados de forma responsável e de acordo com os regulamentos locais para a eliminação de desperdícios.

RECICLAR O PRODUTO

- Ao garantir a eliminação adequada deste produto, estará a ajudar a evitar potenciais consequências negativas para o ambiente e para a saúde pública, que poderiam derivar de um manuseamento de desperdícios inadequado deste produto.

Para obter informações mais detalhadas sobre o tratamento, a recuperação e a reciclagem deste produto, contacte a Câmara Municipal, o serviço de eliminação de resíduos domésticos ou a loja onde adquiriu o produto.

DECLARAÇÃO DE CONFORMIDADE

PARA A UNIÃO EUROPEIA

Este aparelho foi concebido, fabricado e distribuído em conformidade com as Diretivas da CE: Diretiva 2014/35/UE sobre baixa tensão; Diretiva 2014/30/UE sobre compatibilidade eletromagnética; Diretiva 2009/125/CE sobre conceção ecológica; Diretiva 2011/65/UE sobre a restrição do uso de determinadas substâncias perigosas em equipamentos elétricos e eletrónicos (RoHS) e seguintes alterações.

TERMOS DA GARANTIA DA KITCHENAID ("GARANTIA")

A KitchenAid Europa, Inc., Nijverheidslaan 3, Box 5, 1853 Strombeek-Bever, Bélgica ("Garantidor") concede ao cliente final, que é um consumidor, uma Garantia de acordo com os termos a seguir descritos.

- A Garantia aplica-se para além de e não limita nem afeta os direitos legais de garantia do cliente final relativamente ao vendedor do produto. Em resumo, o Quadro Jurídico sobre Vendas e Garantia de Bens de Consumo diz que os produtos devem corresponder à sua descrição, ser adequados à sua finalidade e ser de qualidade satisfatória. Os seus direitos legais conferem-lhe o direito a: disponibilização dos produtos em conformidade de forma gratuita por reparação ou substituição, ou a uma redução adequada do preço ou rescisão do contrato relativamente a esses produtos;
- A reparação ou substituição deve ser efetuada no prazo máximo de 30 dias;
- Os direitos de reparação ou substituição, ou de redução adequada do preço ou rescisão do contrato, devem ser exercidos no prazo de 2 anos a contar da data de entrega dos produtos;
- Comunicar a falta de conformidade num prazo de 2 meses a contar da data em que o utilizador se apercebe da falta de conformidade. Caso tenha comunicado a falta de conformidade, os direitos acima descritos expiram no prazo de 2 anos a contar da data da comunicação.

Estes direitos estão sujeitos a determinadas exceções. A este respeito, não haverá falta de conformidade se o utilizador tiver conhecimento da falta de conformidade ou se não puder razoavelmente não ter conhecimento da falta de conformidade no momento da celebração do contrato, ou se a falta de conformidade tiver origem nos materiais fornecidos por si. Para obter informações detalhadas, visite o website da "Direção Geral do Consumidor" em <https://www.consumidor.gov.pt/> ou ligue para o número **213 564 600**.

The Guarantee applies in addition to and does not limit or affect the statutory warranty rights of the end-customer against the seller of the product.

1. ÂMBITO E TERMOS DA GARANTIA

- O Garantidor concede a Garantia para os produtos referidos na secção 1.b) que um consumidor tenha adquirido a um vendedor ou a uma empresa do Grupo KitchenAid nos países do Espaço Económico Europeu, na Moldávia, no Montenegro, na Rússia, na Suíça ou na Turquia.
- O período de Garantia depende do produto adquirido e de acordo com o seguinte:
Dois anos de garantia total a partir da data de aquisição.
- O período de Garantia tem início na data de compra, ou seja, na data em que um consumidor comprou o produto a um revendedor ou a uma empresa do Grupo KitchenAid.
- A Garantia cobre a natureza de isenção de defeitos do produto.
- O Garantidor presta ao consumidor os seguintes serviços ao abrigo da presente Garantia, à escolha do Garantidor, caso ocorra um defeito durante o período de Garantia:
 - Reparação do produto ou da peça do produto com defeito, ou
 - Substituição do produto ou da peça do produto com defeito. Se um produto já não estiver disponível, o Garantidor tem o direito de trocar o produto por um produto de valor igual ou superior.
- O consumidor pretender apresentar uma reclamação ao abrigo da Garantia, o consumidor tem de contactar os centros de assistência KitchenAid específicos do país (www.KitchenAid.eu) ou o Garantidor diretamente através do endereço KitchenAid Europa, Inc. Nijverheidslaan 3, Box 5, 1853 Strombeek- Bever, Bélgica.
- As despesas de reparação, incluindo de peças sobressalentes, bem como as despesas de porte para a entrega de um produto ou de uma peça isenta de defeitos serão suportadas pelo Garantidor. O Garantidor deve igualmente suportar as despesas de porte para a devolução do produto ou da peça do produto com defeito, se o Garantidor ou o centro de assistência ao cliente KitchenAid específico do país solicitar a devolução do produto ou da peça do produto com defeito. Todavia, o consumidor suportará os custos de embalamento adequado para a devolução do produto ou da peça do produto com defeito.
- Para poder apresentar uma reclamação ao abrigo da Garantia, o consumidor tem de apresentar o recibo ou a fatura da compra do produto.

TERMOS DA GARANTIA DA KITCHENAID ("GARANTIA") (CONTINUAÇÃO)

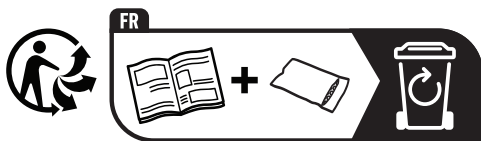
2. LIMITAÇÕES DA GARANTIA

- a) A Garantia aplica-se apenas a produtos utilizados para fins privados e não para fins profissionais ou comerciais.
- b) A Garantia não se aplica em caso de desgaste normal, utilização indevida ou abusiva, incumprimento das instruções de utilização, utilização do produto com uma tensão elétrica incorreta, instalação e funcionamento em violação dos regulamentos elétricos aplicáveis, e utilização de força (por exemplo, pancadas).
- c) A Garantia não se aplica se o produto tiver sido modificado ou convertido, por exemplo, conversões de produtos de 120 V em produtos de 220-240 V.
- d) A prestação de serviços de Garantia não prolonga o período de Garantia nem inicia um novo período de Garantia. O período de Garantia das peças sobressalentes instaladas termina com o período de Garantia de todo o produto.

Após a expiração do período de Garantia ou para produtos para os quais a Garantia não se aplique, os centros de assistência ao cliente KitchenAid continuam disponíveis para o cliente final para perguntas e informações. Estão também disponíveis mais informações no nosso website: www.kitchenaid.eu

REGISTO DO PRODUTO

Registe já o seu novo aparelho KitchenAid: <http://www.kitchenaid.eu/register>



KitchenAid

©2022 All rights reserved.

KITCHENAID and the design of the stand mixer are trademarks in the U.S. and elsewhere.