

KitchenAid

PASTA ROLLER AND CUTTER SET ATTACHMENT 5KSMPRA 5KSMP5A, 5KSMP5CA OWNER'S MANUAL

EN	Owner's Manual	2
DE	Bedienungsanleitung	10
FR	Le manuel d'utilisation	18
IT	Manuale del proprietario	27
NL	Gebruikershandleiding	34
ES	El manual del propietario	41
PT	Manual do proprietário	49
EL	Εγχειρίδιο Κατοχού	57
SV	Användarhandbok	65
NO	Brukerhåndbok	72
FI	Omistajan Opas	79
DA	Brugervejledning	85
IS	Notandahandbók	92
RU	Руководство Пользователя	99
PL	Instrukcja Obsługi	113
CS	Uživatelská Příručka	120
TR	Kullanıcı Kilavuzu	127
UA	Посібник з експлуатації	134
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.** O aparelho não deve ser utilizado por crianças. Mantenha o aparelho e o cabo fora do alcance das crianças.
- 8.** Mantenha as crianças sob vigilância para garantir que não brincam com o aparelho.
- 9.** Evite tocar nas peças em movimento. Mantenha os dedos fora da abertura de descarga.
- 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.** Desligue o aparelho (0), retire a ficha da tomada e retire a laminadora e o acessório cortador do aparelho antes de o limpar e quando não estiver em utilização. Desligue o aparelho (0) e certifique-se de que o motor para completamente antes de colocar ou retirar peças.
- 13.** Não utilize a batedeira no exterior.
- 14.** Não deixe o cabo da batedeira pendurado na beira da mesa ou da bancada.
- 15.** Não deixe que o cabo da batedeira entre em contacto com superfícies quentes, incluindo o fogão.
- 16.** Não deixe o aparelho sem vigilância durante o funcionamento.
- 17.** Consulte também as medidas de segurança importantes incluídas 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**.

GUIA DE SELEÇÃO DE VELOCIDADE

ACESSÓRIO	VELOCIDADE	LARGURA DOS NOODLES
Máquina para fazer massa	2	até 140 mm
Cortador de lasagnatte	3	12 mm
Cortador de fettuccine	5	6,5 mm
Cortador de esparguete	7	2 mm
Cortador de capellini		1,5 mm

MONTAGEM DO PRODUTO

ENCAIXAR A MÁQUINA PARA FAZER MASSA E OS CORTADORES

Antes da primeira utilização

Antes de utilizar a máquina para fazer massa e os cortadores pela primeira vez, limpe todas as peças e acessórios manualmente (consulte a secção "Manutenção e limpeza").

Para evitar danos, não mergulhe os acessórios em água ou outros líquidos. Não lave na máquina de lavar loiça.

MONTAGEM DO PRODUTO (CONTINUAÇÃO)

NOTA: estes acessórios foram concebidos para serem utilizados apenas com massa para pasta. Para evitar danificar a máquina para fazer massa e os cortadores, não corte nem estenda nada para além de massa para pasta.

1. Coloque a batedeira na posição (0) e retire a ficha da tomada.
2. **Para batedeiras com uma tampa da estrutura de fixação articulada:** coloque para cima para abrir.
Para batedeiras 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 a máquina para fazer massa ou o cortador para trás e para a frente. 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 batedeira até o acessório ficar completamente fixo à batedeira.

UTILIZAÇÃO DO PRODUTO

FAZER MASSA

IMPORTANTE: quando utilizar a máquina para fazer massa e os cortadores, 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). Corte massa em secções que caibam na máquina.
2. Puxe o botão de ajuste da máquina para fazer massa para fora e rode para a definição 1. Solte o botão, certificando-se de que o pino na estrutura da máquina engata a abertura na parte de trás do botão de ajuste, permitindo que o botão encaixe nivelado com a estrutura da máquina.
3. Coloque a batedeira na velocidade 2. Introduza massa achatada na máquina para amassar. Dobre a massa ao meio e estenda novamente. Repita até que a massa fique macia e maleável e cubra a largura da máquina. Polvilhe ligeiramente a massa com farinha enquanto estende e corta para ajudar a secar e a separar.
4. Introduza a massa através da máquina para alisar ainda mais a folha de massa. Altere a máquina para fazer massa para a definição 3 e repita o processo. Continue a aumentar a definição da máquina até atingir a espessura pretendida. Não dobre a massa durante esta fase.

UTILIZAÇÃO DO PRODUTO (CONTINUAÇÃO)

5. Para fazer noodles, substitua a máquina para fazer massa pelo cortador de massa que pretende. Passe as folhas de massa achatadas através do cortador. Consulte a "Tabela de definições da máquina para fazer massa" no guia de produtos online para determinar a espessura correta para cada tipo de massa.

⚠ 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. 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.

DESMONTAGEM DO PRODUTO

DESMONTAR A MÁQUINA PARA FAZER MASSA E OS CORTADORES

1. Coloque a batedeira na posição (0) e retire a ficha da tomada.
2. Retire a máquina para fazer massa ou o cortador da batedeira.
IMPORTANTE: depois de remover a máquina para fazer massa ou o cortador da batedeira, certifique-se de que limpa toda a massa seca. Consulte "Manutenção e limpeza" para obter mais informações.
3. Depois de terminar a tarefa com a máquina para fazer massa e os cortadores, substitua a tampa da estrutura e aperte o botão de fixação de acessórios na batedeira.
NOTA: deixe a batedeira repousar durante pelo menos 1 hora após a extrusão consecutiva de duas receitas de massa.

MANUTENÇÃO E LIMPEZA

LIMPAR A MÁQUINA PARA FAZER MASSA E OS CORTADORES

Estes acessórios foram concebidos para serem utilizados apenas com massa para pasta. Para evitar danificar a sua máquina para fazer massa e os cortadores, 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 a máquina para fazer massa e os cortadores. Não lave a máquina para fazer massa nem os cortadores na máquina de lavar loiça, nem mergulhe em água ou outros líquidos. A máquina para fazer massa e os cortadores devem ser lavados à mão.

1. Coloque a batedeira na posição (0) e retire a ficha da tomada.
2. Desmonte completamente a máquina para fazer massa e os cortadores. Utilize as instruções da secção "Desmontar a máquina para fazer massa e os cortadores".
3. Depois de cortar massa, deixe a máquina e os cortadores secarem ao ar durante uma hora e, em seguida, retire a massa seca utilizando uma escova de limpeza. Se for difícil remover a massa seca, tente tocar no acessório com a mão. Se necessário, utilize um palito.

NOTA: nunca utilize uma faca ou qualquer outro objeto afiado para remover o excesso de massa. Não passe um pano da loiça ou qualquer outro pano pela máquina para fazer massa para a limpar.

4. Depois de limpar toda a massa seca restante, faça o polimento da máquina para fazer massa e dos cortadores com um pano macio e seco e guarde-os num local seco à temperatura ambiente. Não lave a máquina para fazer massa nem os cortadores na 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.
- Se 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)

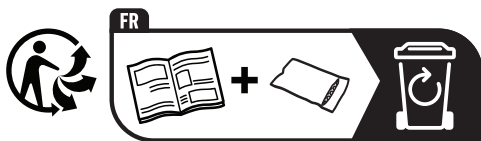
2. LIMITAÇÕES DA GARANTIA

- 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.