

- 1 Alavanca de controlo de velocidade
- 2 Parafuso de ajuste de altura da batedeira
- 3 Suporte da taça
- 4 Pinos de localização
- 5 Taça em aço inoxidável*
- 6 Batedor plano
- 7 Batedor de gancho em espiral*
- 8 Pinha

- **9** Tampa
- 10 Pega da taça
- 11 Eixo do batedor
- 12 Tampa antissalpicos**
- 13 Alavanca de elevação da taça
- **14** Tampa articulada da estrutura
- 15 Botão de fixação
- 16 Estrutura de fixação***
- 17 Cabeça do motor
- *A capacidade e o design da pega variam de acordo com o modelo.
- **Fornecido apenas com alguns modelos selecionados. Também disponível como acessório opcional.
- ***Consulte a secção "Acessórios opcionais".



SEGURANÇA DO PRODUTO

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:



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



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 eletrónicos, 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. Apenas para a União Europeia: este aparelho não deve ser utilizado por crianças. Mantenha o aparelho e o cabo fora do alcance das crianças.
- 3. Apenas para a 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.
- 4. Para evitar o risco de choque elétrico, não mergulhe a batedeira em água ou noutro líquido.
- 5. 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 por parte de uma pessoa responsável pela sua segurança.
- 6. Desligue (0) o aparelho e, em seguida, desligue da tomada se não estiver a ser utilizado, antes da montagem ou desmontagem de peças e antes da limpeza. Para desligar da tomada, agarre pela ficha e puxe-a para a retirar. Nunca puxe pelo cabo de alimentação.
- 7. Evite tocar nas pecas em movimento. Para evitar o risco de ferimentos e/ou evitar danificar o aparelho, mantenha as mãos, o cabelo, a roupa, as espátulas e outros utensílios afastados do batedor durante o funcionamento da batedeira.







- 8. Não utilize qualquer aparelho se o cabo eléctrico ou a ficha estiverem danificados, se o aparelho estiver avariado ou se este tiver caído ou estiver danificado. Dirija-se a um Centro de Assistência Autorizada para inspeções, reparações ou regulação mecânica ou elétrica.
- 9. A utilização de acessórios não recomendados ou não vendidos pela KitchenAid pode provocar incêndios, choque elétrico ou ferimentos.
- Não utilize a batedeira no exterior.

SEGURANÇA DO PRODUTO

- 11. Não deixe o cabo pendurado na beira da mesa ou da bancada.
- 12. Retire o batedor plano, a pinha ou o batedor de gancho da batedeira antes de
- 13. Mantenha as crianças sob vigilância para garantir que não brincam com o aparelho.
- 14. Se o cabo de alimentação estiver danificado, tem de ser substituído pelo fabricante, pelo seu agente de assistência técnica ou por técnicos com qualificações semelhantes para evitar qualquer perigo.
- 15. Não deixe o aparelho sem vigilância durante o funcionamento.
- 16. Para evitar danos no produto, não utilize as taças da batedeira em zonas de elevado calor, como um forno, um micro-ondas ou um fogão.
- 17. Consulte a secção "Manutenção e limpeza" para obter instruções sobre como limpar as superfícies em contacto com os alimentos.
- 18. Este aparelho foi concebido para ser utilizado no âmbito doméstico e em ambientes semelhantes como:
 - cozinhas em lojas, escritórios ou outros ambientes de trabalho;

 - por clientes em hotéis, motéis e outros tipos de ambientes residenciais;
 - locais de alojamento com pequeno-almoço.

GUARDE ESTAS INSTRUÇÕES



SEGURANÇA DO PRODUTO

REQUISITOS ELÉTRICOS





Perigo de choque elétrico

Ligue a uma tomada ligada à terra.

Não retire o pino de terra.

Não utilize um adaptador.

Não utilize uma extensão.

A não observação destas instruções pode resultar em morte, incêndio ou choque elétrico. Tensão: 220 a 240 V CA Frequência: 50 a 60 Hz

Potência: 315 W para o modelo 5KPM5

500 W para os modelos 5KSM7580X e 5KSM7591X

NOTA: A potência nominal da sua batedeira está impressa na parte inferior ou na placa de série.

Não utilize cabos de extensão. Se o cabo de alimentação for demasiado curto, solicite a instalação de uma tomada junto do aparelho a um eletricista qualificado ou a um técnico de assistência técnica.

A classificação de potência é determinada através da utilização do acessório que utiliza a maior carga (potência). Outros artigos recomendados podem utilizar significativamente menos potência.

Ψ



Eliminação do produto

- Este aparelho está classificado de acordo com a Diretiva Europeia 2012/19/EU sobre destruição de Equipamentos Elétricos e Eletrónicos (REEE).
- 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.



- O símbolo — no produto ou nos documentos que acompanham o produto, indica que este aparelho não deve receber um tratamento semelhante ao de um desperdício doméstico, devendo sim ser depositado no centro de recolha adequado para a reciclagem de equipamentos elétricos e eletrónicos.

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

DECLARAÇÃO DE CONFORMIDADE

Este aparelho foi concebido, fabricado e distribuído em conformidade com os requisitos de segurança das Diretivas da CE: 2014/35/UE, 2014/30/UE, 2009/125/CE e 2011/65/UE (Diretiva RoHS).

96

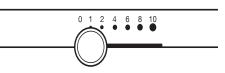




PARA COMEÇAR

GUIA DE CONTROLO DA VELOCIDADE

Todas as velocidades têm uma funcionalidade que inicia automaticamente a batedeira a uma velocidade mais baixa para ajudar a evitar salpicos de ingredientes e "pó de farinha" no arranque e, em seguida, aumenta rapidamente para a velocidade selecionada para um desempenho ideal.



Velocidade	Utilizada para	Acessórios	Descrição
1	Misturar	Batedor plano	Para misturar lentamente, combinar, esmagar ou iniciar qualquer procedimento de mistura. Utilize para adicionar farinha ou ingredientes secos à massa e adicionar líquidos a ingredientes secos. Não utilize a velocidade 1 para misturar ou amassar massa com fermento.
2	Mistura lenta, amassar	Batedor plano e batedor de gancho em espiral	Para misturar lentamente, esmagar e mexer mais rapidamente. Utilize para misturar ou amassar massa com fermento, massas cruas pesadas e doces, começar a esmagar batatas ou outros vegetais, mexer ligeiramente a farinha, misturar massas cruas finas ou salpicadas.
4	Misturar, bater	Batedor plano e pinha	Para misturar massas semipesadas, como bolachas. Utilize para misturar açúcar e matérias gordas e para adicionar açúcar às claras para merengues. Velocidade média para preparados de bolos.
6	Bater, bater natas	Batedor plano e pinha	Para bater a uma velocidade mais elevada e para bater natas. Utilize para concluir preparados de bolos, biscoitos e outras massas. Velocidade elevada para preparados de bolos.
8-10	Bater a grande velocidade, bater natas, bater natas a grande velocidade	Pinha	Para bater natas, claras de ovos e coberturas para bolos. Para bater pequenas quantidades de natas, claras ou para terminar a preparação de puré de batata.

NOTA: utilize a velocidade 2 para misturar ou amassar massa com fermento. A utilização de qualquer outra velocidade cria um elevado potencial de falha da batedeira. O batedor de gancho amassa eficientemente a maioria das massa com fermento em 4 minutos.

GUIA DE ACESSÓRIOS

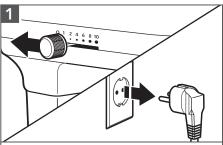
Acessório	Utilizado para misturar	Descrição
Batedor plano*	Misturas normais a pesadas	Bolos, coberturas para bolos, doces, bolachas, biscoitos, massa para tartes, rolo de carne, puré de batata.
Batedor de gancho em espiral*	Para misturar e amassar massas com fermento	Pães, pãezinhos e bolos de café.
Pinha	Para misturas que precisam de ar incorporado	Ovos, claras de ovo, natas gordas, coberturas para bolos, pão-de-ló, maionese, alguns tipos de doces.

^{*}Fornecido apenas com alguns modelos selecionados. Também disponível como acessório opcional.

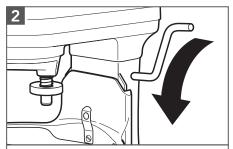
97

13-08-2020 11:22:53

MONTAGEM DO PRODUTO



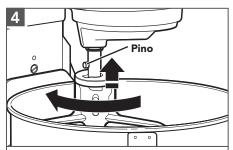
Coloque a batedeira na posição "OFF" (0) e retire a ficha da tomada.



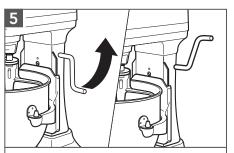
Coloque a alavanca de elevação da taça na posição para baixo.



Para fixar a taça: coloque a alavanca de elevação da taça na posição para baixo. Encaixe os suportes da taça nos pinos de localização. Pressione a parte traseira da taça até que o pino da taça se encaixe no trinco de mola.



Para fixar o acessório: Deslize o misturador no eixo do batedor e pressione para cima o máximo possível. Rode o batedor para a direita, prendendo o batedor sobre o pino no eixo.



Rode a alavanca para a posição vertical. A taça deve estar sempre na posição elevada e bloqueada durante a mistura.

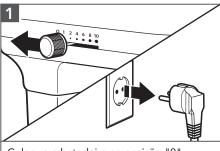


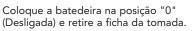


UTILIZAÇÃO DO PRODUTO

ESPAÇO ENTRE A TAÇA E O BATEDOR

A sua batedeira é ajustada de fábrica para que o batedor plano quase toque no fundo da taça. Se, por qualquer motivo, o batedor plano tocar no fundo da taça ou estiver demasiado afastado da taça, poderá corrigir esse espaço facilmente.







posição para baixo.



Ajuste de modo a que o batedor plano não toque no fundo da taça quando estiver na posição levantada, rodando o parafuso para a esquerda para levantar a taça e para a direita para baixar a taça. Apenas uma ligeira volta é tudo o que é necessário: o parafuso (A) não roda mais de 1/4 de volta (90 graus) em qualquer direção. (O intervalo completo de ajuste é de 1/2 de volta ou 180 graus.)

NOTA: se estiver corretamente ajustado, o batedor plano não tocará nem no fundo, nem nos lados da taça. Se o batedor plano ou a pinha tocarem no fundo da taça, poderão desgastar-se.

UTILIZAÇÃO DO PRODUTO

UTILIZAR O CONTROLO DE VELOCIDADE

A AVISO



Perigo de choque eléctrico

Ligue a uma tomada ligada à terra.

Não retire o pino de terra.

Não utilize um adaptador.

Não utilize uma extensão.

A não observação destas instruções pode resultar em morte, incêndio ou choque eléctrico.

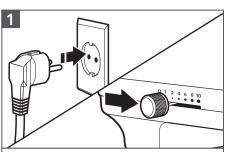
A AVISO

Perigo de ferimento

Desligue a batedeira da tomada antes de mexer nos acessórios.

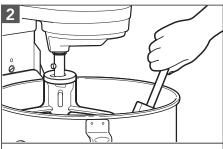
A não observação destas instruções pode resultar em fracturas, cortes ou contusões.





Ligue a batedeira a uma tomada com ligação à terra. Comece com uma velocidade mais baixa para evitar salpicos e aumente-a gradualmente. Consulte o "Guia de controlo de

Consulte o "Guia de controlo de velocidade".



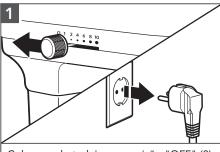
Não raspe a taça durante o funcionamento. Raspar a taça uma ou duas vezes durante a mistura é normalmente suficiente.



UTILIZAÇÃO DO PRODUTO

ACESSÓRIOS OPCIONAIS

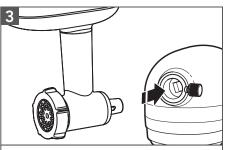
A KitchenAid oferece uma grande variedade de acessórios opcionais, como acessórios de corte em espiral, cortadores de massa e picadores de alimentos, que podem ser encaixados no eixo de transmissão de fixação da batedeira.



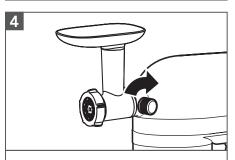
Coloque a batedeira na posição "OFF" (0) e retire a ficha da tomada.



Coloque a tampa da estrutura de fixação articulada para cima para abrir.



Insira o acessório na estrutura de fixação, verificando se o eixo de transmissão de fixação entra no encaixe quadrado da estrutura de fixação.



Aperte o botão de fixação rodando-o para a direita até que o acessório fique totalmente fixo à batedeira.

NOTA: consulte o guia de utilização e manutenção de cada acessório específico para obter mais detalhes.

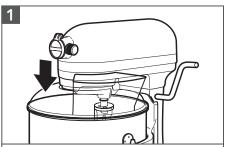
PORTUGUÊS

•

UTILIZAÇÃO DO PRODUTO

UTILIZAÇÃO DA TAMPA ANTISSALPICOS

Utilize a tampa antissalpicos* para evitar que os ingredientes salpiquem para fora da taça durante a mistura, bem como para verter facilmente os ingredientes para a taça durante a mistura.

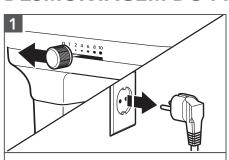


Faça deslizar a tampa antissalpicos* a partir da parte frontal da batedeira sobre a taça. O rebordo inferior da tampa antissalpicos* cabe no interior da taça.

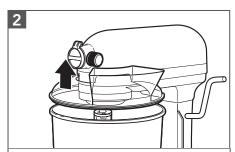


Verta os ingredientes para a taça utilizando a calha de alimentação.

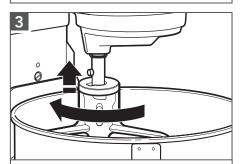
DESMONTAGEM DO PRODUTO



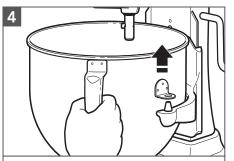
Coloque a batedeira na posição "OFF" (0) e retire a ficha da tomada.



Remover a tampa antissalpicos*: Levante a parte frontal da tampa antissalpicos* do rebordo da taça. Puxe para fora da batedeira.



Remover o acessório: pressione o acessório para cima e rode para a esquerda. Puxe o acessório para baixo do eixo do batedor.



Para remover a taça: coloque a alavanca de elevação da taça na posição para baixo. Segure a pega da taça e levante-a para cima e para fora dos pinos de localização.

^{*}Fornecido apenas com alguns modelos selecionados. Também disponível como acessório opcional.

^{*}Fornecido apenas com alguns modelos selecionados. Também disponível como acessório opcional. **102**



MANUTENÇÃO E LIMPEZA

AAVAISO



Perigo de choque eléctrico

Ligue a uma tomada ligada à terra.

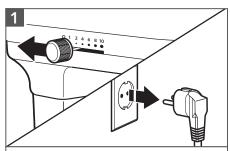
Não retire o pino de terra.

Não utilize um adaptador.

Não utilize uma extensão.

A não observação destas instruções pode resultar em morte, incêndio ou choque eléctrico.

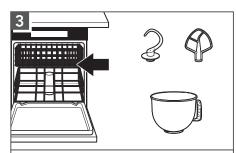
IMPORTANTE: não mergulhe o corpo da batedeira em água ou outros líquidos.



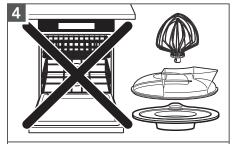
Coloque a batedeira na posição "OFF" (0) e retire a ficha da tomada.



Limpe o corpo da batedeira com um pano macio e húmido.



O batedor de gancho em espiral, o batedor plano e a taça em aço inoxidável podem ser lavados na máquina de lavar loiça ou lavados cuidadosamente em água com espuma quente e completamente enxaguados antes de secar. Não guarde os batedores no eixo.



IMPORTANTE: a pinha, a tampa antissalpicos e a tampa não são laváveis na máquina de lavar loiça. Limpe-o cuidadosamente em água quente com espuma e enxague-as completamente antes de secar. Não guarde a pinha no eixo.

*Fornecido apenas com alguns modelos selecionados. Também disponível como acessório opcional.

103

(

RESOLUÇÃO DE PROBLEMAS

AAVAISO



Perigo de choque eléctrico

Ligue a uma tomada ligada à terra.

Não retire o pino de terra.

Não utilize um adaptador.

Não utilize uma extensão.

A não observação destas instruções pode resultar em morte, incêndio ou choque eléctrico.

Problema	Solução	
A batedeira pode aquecer durante a utilização:	Em cargas pesadas com um tempo de mistura prolongado, poderá não conseguir tocar confortavelmente na parte superior da batedeira. Isto é normal.	
Se a batedeira parar devido a sobrecarga:	Deslize a alavanca de controlo de velocidade para a posição desligada (0). Após alguns minutos, a batedeira irá reiniciar automaticamente. Deslize a alavanca de controlo de velocidade para a velocidade pretendida e continue a misturar.	
A batedeira pode emitir um odor forte, especialmente quando nova:	Isto é comum nos motores elétricos.	
Se o batedor plano atingir a taça:	Interrompa o funcionamento da batedeira. Consulte a seção "Montagem do produto".	
Se a alavanca de controlo de velocidade não se mover de forma suave ou fácil:	Para deslocar a alavanca de controlo de velocidade com facilidade, levante-a ligeiramente à medida que a desloca pelas definições em qualquer direção.	
	A batedeira está ligada?	
Se a batedeira não funcionar, verifique o sequinte:	O fusível no circuito da batedeira está em bom estado de funcionamento? Se tiver um quadro elétrico, certifique-se de que o circuito está fechado.	
vernique o seguinte.	Desligue a batedeira durante 10 a 15 segundos e, em seguida, volte a ligá-la. Se a batedeira continuar a não ligar, deixe-a arrefecer durante 30 minutos antes de voltar a ligá-la.	
Se o problema não ficar resolvido:	Consulte a secção "Termos de Garantia da KitchenAid ("Garantia")". Não devolva a batedeira ao revendedor. Os revendedores não fornecem assistência.	







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 reducão adequada do preco 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.

1) ÂMBITO E TERMOS DA GARANTIA

- a) 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.
- b) O período de Garantia depende do produto adquirido e de acordo com o sequinte:

5KPM5 5KSM7591X Dois anos de garantia total a partir da data de aquisição. 5KSM7580X Cinco anos de garantia total a partir da data de aquisição.

- c) 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.
- d) A Garantia cobre a natureza de isenção de defeitos do produto.
- e) 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.





- f) Se o consumidor pretender apresentar uma reclamação ao abrigo da Garantia, o consumidor tem de contactar os centros de assistência KitchenAid específicos do país (endereço de e-mail: info@cleverhouse.pt; número de telefone: +351 228 310 796) ou o Garantidor diretamente através do endereço KitchenAid Europa, Inc. Nijverheidslaan 3, Box 5, 1853 Strombeek-Bever, Bélgica.
- g) 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.
- h) Para poder apresentar uma reclamação ao abrigo da Garantia, o consumidor tem de apresentar o recibo ou a fatura da compra do produto.

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

©2020 Todos os direitos reservados. KITCHENAID e o design da batedeira são marcas comerciais nos EUA e noutros locais.

