

KitchenAid

BREAD BOWL WITH BAKING LID 5KSM2CB5B OWNER'S MANUAL

EN	Owner's Manual	2
DE	Bedienungsanleitung	7
FR	Le manuel d'utilisation	13
IT	Manuale del proprietario	19
NL	Gebruikershandleiding	24
ES	El manual del propietario	29
PT	Manual do proprietário	33
EL	Εγχειρίδιο Κατοχού	38
SV	Användarhandbok	43
NO	Brukerhåndbok	47
FI	Omistajan Opas	51
DA	Brugervejledning	55
IS	Notandahandbók	59
PL	Instrukcja Obsługi	63
CS	Uživatelská Příručka	68
TR	Kullanıcı Kilavuzu	72
UA	Посібник з експлуатації	76
AR	دليل المالك	1

MEDIDAS DE SEGURANÇA IMPORTANTES

Ao utilizar aparelhos elétricos, deve respeitar sempre as precauções básicas de segurança. Consulte as medidas de segurança básicas importantes descritas no manual do proprietário incluído na batedeira.

GUARDE ESTAS INSTRUÇÕES

Para detalhes completos acerca de informações do produto, instruções e vídeos, incluindo informações acerca da Garantia, acesse 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**.

MONTAGEM DO PRODUTO

ENCAIXAR A TAÇA DO PÃO

Antes da primeira utilização

A batedeira é ajustada individualmente na fábrica para ter um desempenho ideal. Ao utilizar a taça do pão com tampa, pode ser necessário reajustar a folga entre o batedor e a taça. Consulte o manual do utilizador da batedeira para obter informações completas sobre como ajustar a folga entre o batedor e a taça.

IMPORTANTE: antes de utilizar, lavar com água quente e detergente; enxaguar e secar cuidadosamente. Não é necessário realizar um tratamento de cura à taça do pão com tampa antes da utilização.

NOTA: esta taça do pão foi concebida para encaixar em todos os modelos de batedeira com topo inclinável e capacidade de 4,3 L a 4,8 L, exceto o modelo KN15E1X. A taça do pão com tampa pode ir ao forno (até 260° C). Siga estas instruções para encaixar a taça do pão na batedeira.

1. Coloque a batedeira na posição '0' e retire a ficha da tomada.
2. Desbloqueie e levante a cabeça do motor. Em seguida, bloqueie* a cabeça para a manter elevada.
3. Coloque a taça do pão na placa de fixação para a encaixar no devido lugar.
4. Encaixe o batedor de gancho para a sua receita, seguindo as direções do manual do utilizador da batedeira. Em seguida, volte a baixar a cabeça do motor para a posição inicial e bloqueie* corretamente.

*A opção de bloqueio está disponível apenas em alguns modelos.

UTILIZAÇÃO DO PRODUTO

NOTA: os passos de utilização do produto baseiam-se no dossier de receitas. Os passos da receita podem variar de acordo com as diferentes receitas de outros livros de receitas. A taça do pão com tampa pode ir ao forno (até 260° C).

MISTURAR E AMASSAR

1. Assim que a taça e o acessório do batedor de gancho estiverem fixados na batedeira, pode adicionar os ingredientes na taça do pão.

NOTA: consulte a lista de ingredientes no dossier de receitas.

2. Ligue a batedeira na velocidade 2 para misturar ingredientes secos. Depois de cerca de 30 segundos, despeje lentamente água quente. Deixe a batedeira misturar os ingredientes durante 1½ - 2½ minutos – ou, até a massa sobressair da taça e formar uma bola.
3. Coloque a batedeira na posição '0' e retire a ficha da tomada. Retire a massa da taça do pão.
4. **Levante a cabeça do motor:** desbloqueie e levante a cabeça do motor. Em seguida, bloqueie* a cabeça para a manter elevada.
5. **Remova o acessório:** pressione o acessório para cima, rode-o e puxe-o para fora do eixo da batedeira.
6. **Remova a taça do pão:** rode para desbloquear a taça do pão da placa de fixação.

LEVEDAR

1. Se necessário, amasse manualmente a massa na bancada de maneira a formar uma bola redonda macia. Volte a colocar na taça do pão.
2. Coloque a massa na taça do pão e polvilhe a parte superior da massa com um pouco de farinha. Utilize uma mão para virar e cobrir a massa com farinha e, em seguida, cubra a taça com a tampa. Deixe a massa crescer durante 60 minutos. Utilize as marcas de medição** na parte lateral da taça do pão para ter uma noção visual do nível de crescimento da massa.
3. Destape a taça e puxe suavemente a massa da taça para uma superfície generosamente enfarinhada.
4. Com a massa numa forma arredondada à sua frente, amarre a parte superior da massa, estique-a e dobre-a para o centro da massa, como se tratasse de um envelope. Rode ligeiramente a massa e faça o mesmo à porção que agora está no topo. Continue a rodar, esticar e dobrar a massa para o centro durante três ou quatro círculos completos. (Notará que, à medida que avança, cada vez se torna mais difícil esticar a massa.)
5. Depois de esticar e dobrar a massa pela última vez, vire a massa ao contrário, com o lado da dobra para baixo. Com delicadeza, coloque uma mão de cada lado da massa e enrole cuidadosamente a palma da mão direita em torno da extremidade direita, enquanto utiliza a mão esquerda para rodar a massa na superfície. Esta ação alisará a massa para criar uma forma redonda.

*A opção de bloqueio está disponível apenas em alguns modelos.

**As marcas são apenas para referência visual e dependem das quantidades da receita utilizada.

UTILIZAÇÃO DO PRODUTO (CONTINUAÇÃO)

CRESCER

1. Adicione uma quantidade generosa de farinha no interior da taça do pão e no topo da massa. Volte a colocar a massa na taça do pão, com a dobra virada para baixo. Cubra a taça com a tampa e deixe-a crescer durante mais 30 minutos.
2. Depois de a massa ter crescido, retire a tampa da taça do pão e alinhe a parte interior da tampa com a forma redonda do papel vegetal ou cubra com manteiga e farinha. Retire a massa da taça do pão, invertendo cuidadosamente a massa da taça do pão para a tampa (de modo a que o lado da dobra esteja agora virado para cima), tendo cuidado para não lhe tirar ar ou danificar a forma.

DICA: para evitar que o pão se cole à tampa, utilize papel vegetal ou cubra a tampa com manteiga e farinha antes de o cozinhar.

MOLDAR E MARCAR NA TAMPA

1. Molde e marque a massa, utilizando uma faca afiada ou um utensílio para marcar a massa.
Opcional: polvilhe com farinha, pincele com ovo batido ou cubra com ervas aromáticas para personalizar a massa.
2. Coloque cuidadosamente a taça do pão ao contrário sobre a massa e a tampa para a fixar no lugar.

COZER

1. Pré-aqueça o forno a 232 °C. Coloque a taça do pão com a tampa virada para baixo no tabuleiro do meio do forno e deixe cozer durante 30 minutos.

NOTA: coloque o tabuleiro o mais próximo possível do centro do forno, enquanto ainda deixa altura suficiente para inserir a taça do pão com tampa.

DICA: quando inserir no forno, coloque no tabuleiro com a tampa virada para baixo.

2. Retire a cobertura da taça para expor o pão e deixe cozer durante mais 10 minutos, pois ajudará a dourar a crosta. Coloque o pão numa grelha de arrefecimento e deixe-o arrefecer completamente antes de cortar

IMPORTANTE: utilize sempre luvas de forno ao retirar a taça do pão ou os tabuleiros.

MANUTENÇÃO E LIMPEZA

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

1. A taça do pão e a tampa podem ser lavadas na máquina de lavar loiça, no tabuleiro superior ou inferior; podem também ser lavadas cuidadosamente em água quente com detergente e completamente enxaguadas antes de secar.
2. A taça do pão deve ser colocada ao contrário se for lavada na máquina de lavar loiça.

MANUTENÇÃO DA TAÇA DO PÃO COM TAMPA

1. Para remover alimentos cozidos na taça, mergulhe a taça do pão em água quente com detergente durante 15 a 20 minutos, ou conforme necessário, antes de a colocar na máquina de lavar loiça.
2. Seque sempre a taça do pão cuidadosamente antes de a armazenar.
3. Após utilizar a taça do pão com a batedeira, é possível que apareçam algumas marcas no local onde a taça do pão é fixada à base da batedeira. As marcas são normais e podem ser removidas através da limpeza com uma esponja e um produto de limpeza abrasivo.

MANUTENÇÃO E LIMPEZA (CONTINUAÇÃO)

4. Também pode proceder à limpeza utilizando uma esponja abrasiva e uma mistura de bicarbonato de sódio e água quente, esfregando vigorosamente as manchas para as atenuar.
5. Recomenda-se que evite mudanças bruscas na temperatura da cerâmica. A cerâmica deve ser aquecida ou arrefecida gradualmente para evitar choques térmicos e possíveis danos.
6. Quando a taça do pão com tampa estiver quente, não a coloque em contacto com elementos frios, como água fria ou uma superfície fria. Quando a retirar do forno, coloque-a numa superfície neutra e deixe-a arrefecer completamente.

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

- 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 seguinte:
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 (www.KitchenAid.eu) 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 embalagem 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.

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

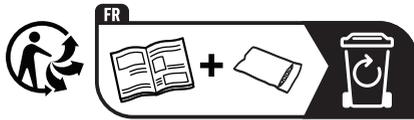
2. LIMITAÇÕES DA GARANTIA

- 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.