



KitchenAid

Stand Mixer 5K45 Series, 5KSM45 - 5KSM200 Series

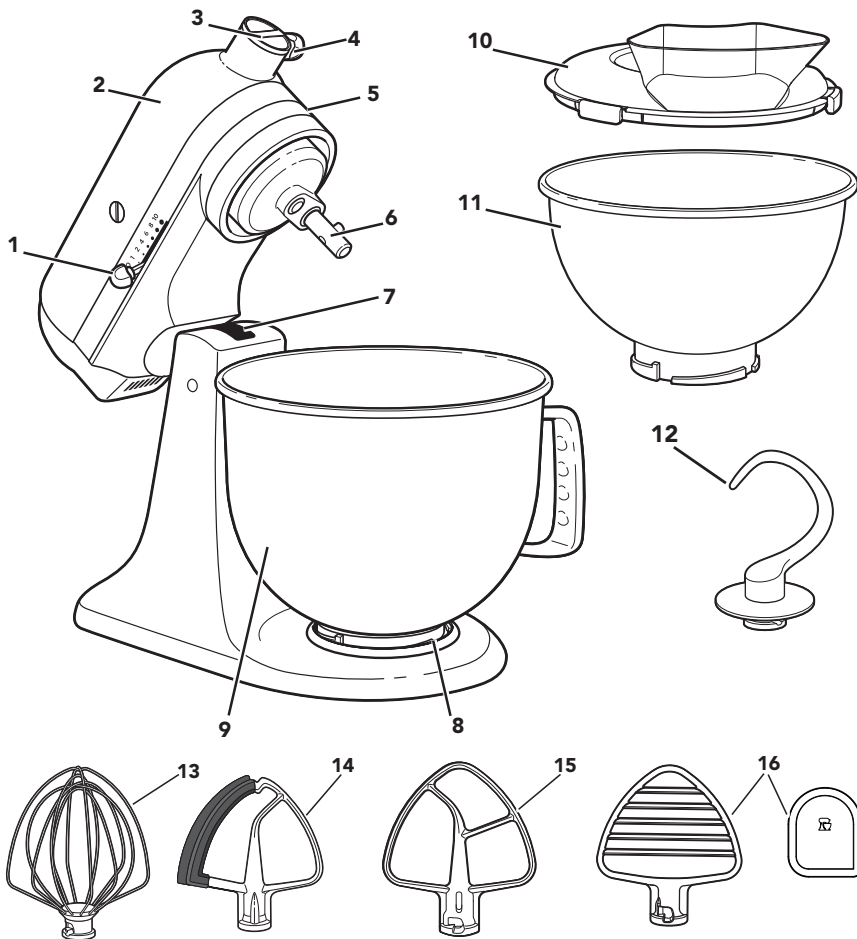


EN	Use and Care manual	2	FI	Käyttö- ja huolto-opas	122
DE	Gebrauchs- und Pflegeanleitung	14	DA	Vejledning til anvendelse og vedligehold	132
FR	Manuel d'utilisation et d'entretien	27	IS	Notenda & Meðhöndlunar handbók	143
IT	Manuale d'uso e manutenzione	41	RU	Руководство по эксплуатации и уходу	153
NL	Gebruiks- en onderhoudshandleiding	53	PL	Instrukcja obsługi i konserwacji	167
ES	Manual de uso y cuidado	65	CS	Návod k použití a údržbě	178
PT	Manual de utilização e manutenção	77	TR	Kullanım ve Bakım kılavuzu	188
EL	Εγχειρίδιο Χρήσης και Φροντίδας	89	UA	Посібник із використання й догляду	198
SV	Handbok för skötsel och användning	101	AR	دليل الاستخدام والعناية	1
NO	Håndbok for bruk og vedlikehold	112			





PARTS AND FEATURES



- | | | | |
|----------|---|-----------|------------------------------------|
| 1 | Speed Control Lever | 8 | Bowl Clamping Plate |
| 2 | Motor Head | 9 | Bowl** |
| 3 | Attachment Hub | 10 | Pouring Shield* |
| 4 | Attachment Knob | 11 | 2.8 L (3 qt) Stainless Steel Bowl* |
| 5 | Motor Head Locking Lever
(not shown) | 12 | Dough Hook |
| 6 | Beater Shaft | 13 | Wire Whip |
| 7 | Beater Height Adjustment Screw
(not shown) | 14 | Flex Edge Beater* |
| | | 15 | Flat Beater* |
| | | 16 | Pastry Beater* and Scraper*** * |

*Included with select models only. Also available as optional accessory.

**The Bowl design, size and material depend on the Stand Mixer model.

***Can also be used to scrape your bowl.





PRODUCT SAFETY

Your safety and the safety of others are very important.

We have provided many important safety messages in this manual and on your appliance. Always read and obey all safety messages.



This is the safety alert symbol.

This symbol alerts you to potential hazards that can kill or hurt you and others.

All safety messages will follow the safety alert symbol and either the word "DANGER" or "WARNING." These words mean:

! DANGER

You can be killed or seriously injured if you don't immediately follow instructions.

! WARNING

You can be killed or seriously injured if you don't follow instructions.

All safety messages will tell you what the potential hazard is, tell you how to reduce the chance of injury, and tell you what can happen if the instructions are not followed.

IMPORTANT SAFEGUARDS

When using electrical appliances, basic safety precautions should always be followed, including the following:

1. Read all instructions. Misuse of appliance may result in personal injury.
2. To protect against risk of electrical shock, do not put Stand Mixer in water or other liquid.
3. 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.
4. European Union Only: Appliances can be used by persons with reduced physical, sensory or mental capabilities or lack of experience and knowledge if they have been given supervision or instruction concerning use of the appliance in a safe way and understand the hazards involved. Children shall not play with the appliance.
5. European Union Only: This appliance shall not be used by children. Keep the appliance and its cord out of reach of children.
6. Turn the appliance OFF/0, then unplug from the outlet when not in use, before assembling or disassembling parts and before cleaning. To unplug, grasp the plug and pull from the outlet. Never pull from the power cord.



PRODUCT SAFETY

7. Avoid contacting moving parts. Keep hands, hair, clothing, as well as spatulas and other utensils away from beater during operation to reduce the risk of injury to persons and/or damage to the Stand Mixer.
8. Do not operate any appliance with a damaged cord or plug, or after the appliance malfunctions, or is dropped or damaged in any manner. Return appliance to the nearest Authorised Service Facility for examination, repair, or electrical or mechanical adjustment.
9. The use of attachments not recommended or sold by KitchenAid may cause fire, electrical shock or injury.
10. Do not use the Stand Mixer outdoors.
11. Do not let the cord hang over edge of table or counter.
12. Do not let the cord contact hot surfaces, including the stove.
13. Remove Flat Beater, Flex Edge Beater, Wire Whip, Dough Hook, or Pastry Beater from Stand Mixer before washing.
14. Children should be supervised to ensure that they do not play with the appliance.
15. If the supply cord is damaged, it must be replaced by the manufacturer, its service agent, or similarly qualified persons in order to avoid a hazard.
16. Never leave the appliance unattended while it is in operation.
17. To avoid product damage, do not use the Stand Mixer Bowls in areas of high heat such as an oven, microwave, or on a stovetop.
18. Allow the appliance to cool completely before putting on or taking off parts, and before cleaning the appliance.
19. Refer to the “Care and Cleaning” section for instructions on cleaning the surfaces in contact with food.
20. This appliance is intended to be used in household and similar applications such as:
 - staff kitchen areas in shops, offices, or other working environments;
 - farmhouses;
 - by clients in hotels, motels and other residential type environments;
 - bed and breakfast type environments.

SAVE THESE INSTRUCTIONS

Instructions are also available online, visit our website at:
www.KitchenAid.co.uk or www.KitchenAid.eu





PRODUCT SAFETY

ELECTRICAL REQUIREMENTS

! WARNING



Electrical Shock Hazard

Plug into an earthed outlet.

Do not remove earth prong.

Do not use an adapter.

Do not use an extension cord.

Failure to follow these instructions can result in death, fire, or electrical shock.

Wattage:

300 W

For 5KSM125 - 5KSM200 Series

275 W

For 5K45, 5KSM45 - 5KSM100 Series

Voltage: 220-240 V~

Frequency: 50-60 Hz

NOTE: If the plug does not fit in the outlet, contact a qualified electrician. Do not modify the plug in any way. Do not use an adapter.



PRODUCT SAFETY

DISPOSAL OF PACKING MATERIAL

The packing material is recyclable and is marked with the recycle symbol (♻️). The various parts of the packing must therefore be disposed of responsibly and in full compliance with local authority regulations governing waste disposal.


ELECTRICAL EQUIPMENT WASTE DISPOSAL

Recycling the product

- This appliance is marked in compliance with law in the EU and UK covering, Waste Electrical and Electronic Equipment (WEEE).

- By ensuring this product is disposed of correctly, you will help prevent potential negative consequences for the environment and human health, which could otherwise be caused by inappropriate waste handling of this product.



- The symbol  on the product or on the accompanying documentation indicates that it should not be treated as domestic waste but must be taken to an appropriate collection centre for the recycling of electrical and electronic equipment.

For more detailed information about treatment, recovery and recycling of this product, please contact your local city office, your household waste disposal service, or the shop where you purchased the product.

DECLARATION OF CONFORMITY (UK)

This appliance has been designed, constructed and distributed in compliance with the safety requirements of UK Legislation: Electrical Equipment (Safety) Regulations 2016, Electromagnetic Compatibility Regulations 2016. The Ecodesign for Energy-Related Products and Energy Information (Amendment) (EU Exit) Regulations 2019. The Restriction of the Use of Certain Hazardous Substances in Electrical and Electronic Equipment Regulations 2012.

DECLARATION OF CONFORMITY (EU)

This appliance has been designed, constructed, and distributed in compliance with the safety requirements of EC Directives: Low Voltage Directive 2014/35/EU, Electromagnetic Compatibility Directive 2014/30/EU, Ecodesign Directive 2009/125/EC, RoHS Directive 2011/65/EU and following amendments.





PRODUCT USAGE

SPEED CONTROL GUIDE

Speed	Action	Accessory	Description
1	Stir	Flat Beater* Flex Edge Beater*	For slow stirring, combining, mashing, starting all mixing procedures. Use to add flour and dry ingredients to batter, and to add liquids to dry ingredients. Do not use Speed 1 to mix or knead yeast doughs.
2	Slow Mixing Stir	Flat Beater* Flex Edge Beater* Dough Hook Pastry Beater*	For slow mixing, mashing, faster stirring. Use to mix and knead yeast doughs, heavy batters and candies, start mashing potatoes or other vegetables, cut shortening into flour, and mix thin or splashy batters. Cut butter into flour to make pastry dough; Mash fruits and vegetables.
4	Mixing, Beating	Flat Beater* Flex Edge Beater* Wire Whip Pastry Beater*	For mixing semi-heavy batters, such as cookies. Use to combine sugar and shortening and to add sugar to egg whites for meringues. Medium speed for cake mixes. For shredding meats.
6	Beating, Creaming		For medium-fast beating (creaming) or whipping. Use to finish mixing cake, doughnut, and other batters. High speed for cake mixes.
8	Fast Beating, Whipping	Wire Whip	For whipping cream, egg whites, and boiled frostings.
10	Fast Whipping		For whipping small amounts of cream, egg whites, or for final whipping of mashed potatoes.

NOTE: The speed control lever can be set between the speeds listed in the above chart to obtain speeds 3, 5, 7, and 9 if a finer adjustment is required. To move Speed Control Lever with ease, lift up slightly as you move it across the settings in either direction.

IMPORTANT: Do not exceed Speed 2 when preparing yeast doughs as this may cause damage to the Stand Mixer.

*Included with select models only. Also available as optional accessory.





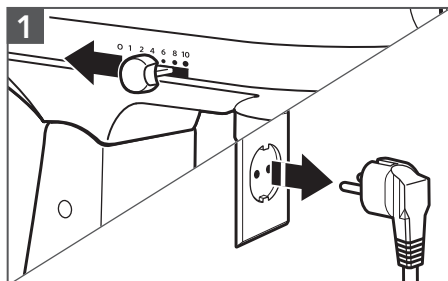
PRODUCT USAGE

ACCESSORY GUIDE

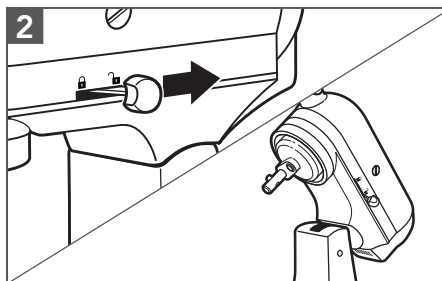
Accessory	Use to mix	Suggested items
Flat Beater* Flex Edge Beater*	Normal to heavy mixtures:	Cakes, creamed frostings, candies, cookies, pie pastry, Shredding meats, biscuits, meat loaf, mashed potatoes.
Wire Whip	Mixtures that need air incorporated:	Eggs, egg whites, heavy cream, boiled frostings, sponge cakes, mayonnaise, some candies.
Dough Hook	Mixing and kneading yeast doughs:	Breads, rolls, pizza dough, coffee cakes, buns.
Pastry Beater*	Cut butter into flour:	For pie dough, biscuits and other pastries, mashing fruits and vegetables, and shredding meats.

NOTE: Scraper assists in cleaning the Pastry Beater. It may also be useful in scraping ingredients from the bowl.

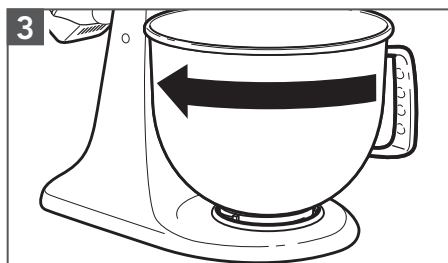
ATTACHING/REMOVING THE BOWL



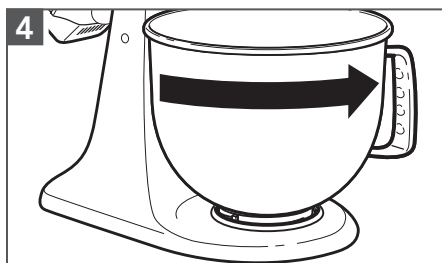
1
To attach Bowl: Turn Speed Control Lever to "0". Unplug Stand Mixer.



2
Unlock and lift the Motor Head. The lock** engages automatically to keep the head locked in place.



3
Place Bowl on Bowl Clamping Plate. Turn Bowl gently in clockwise direction.



4
To remove Bowl: Repeat steps 1 and 2. Turn Bowl gently counterclockwise.

NOTE: Motor Head should always be in locked position when using the Stand Mixer.

*Included with select models only. Also available as optional accessory.

**Locking option is available on select models.





PRODUCT USAGE

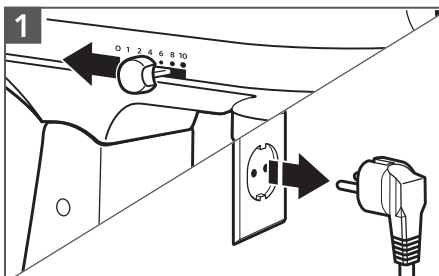
ATTACHING/REMOVING THE FLAT BEATER, FLEX EDGE BEATER*, WIRE WHIP, PASTRY BEATER* OR DOUGH HOOK

⚠ WARNING

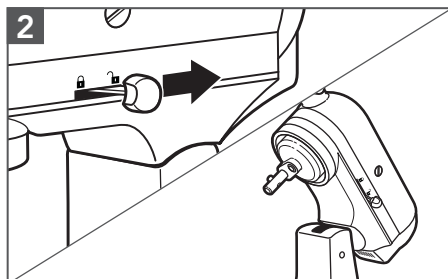
Injury Hazard

Unplug mixer before touching beaters.

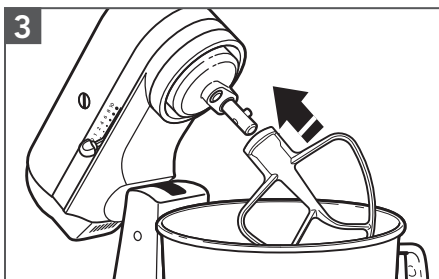
Failure to do so can result in broken bones, cuts, or bruises.



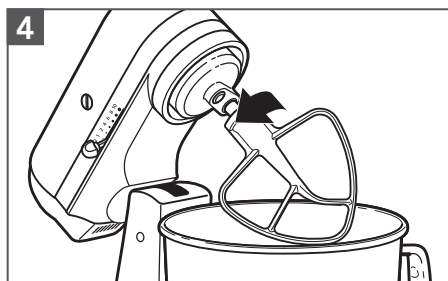
To attach accessory: Turn speed control to "0". Unplug Stand Mixer.



Unlock and lift the Motor Head. The lock** engages automatically to keep the head locked in place.



Slip accessory onto Beater Shaft and press upward as far as possible. Then, turn accessory to the right, hooking accessory over the pin on the shaft.



To remove accessory: Repeat steps 1 and 2. Press accessory upward as far as possible and turn to the left. Then pull accessory from the Beater Shaft.



Scan code for more information

*Included with select models only. Also available as an optional accessory.

**Locking option is available on select models.

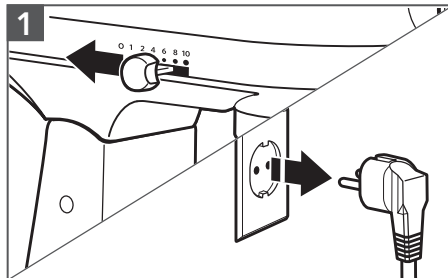




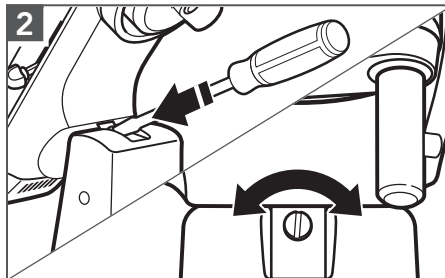
PRODUCT USAGE

BEATER TO BOWL CLEARANCE

Your Stand Mixer is adjusted at the factory so the Flat Beater just clears the bottom of the Bowl. If, for any reason, the Flat Beater hits the bottom of the Bowl or is too far away from the Bowl, you can correct clearance easily.



Turn Speed Control Lever to "0". Unplug Stand Mixer.

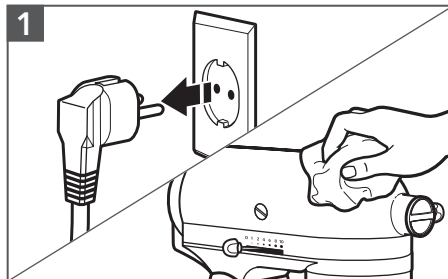


Lift motor head. Turn screw slightly counterclockwise (left) to raise Flat Beater or clockwise (right) to lower Flat Beater. Make adjustment with Flat Beater, so it just clears surface of Bowl. If you overadjust the screw, the Bowl lock lever may not lock into place.

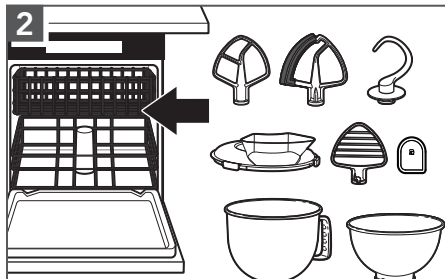
NOTE: When properly adjusted, the Flat Beater will not strike on the bottom or side of the Bowl. If the Flat Beater or the Wire Whip is so close that it strikes the bottom of the Bowl, coating may wear off the beater or wires on whip may wear.

CARE AND CLEANING

IMPORTANT: Allow the appliance to cool completely before putting on or taking off parts, and before cleaning the appliance.



Always be sure to unplug Stand Mixer before cleaning. Wipe Stand Mixer with a soft, damp cloth. Do not use household/commercial cleaners. Wipe off beater shaft frequently, removing any residue that may accumulate. Do not immerse in water.



Bowls, Pouring Shield*, Flat Beater*, Flex Edge Beater*, Pastry Beater* and Scraper** and Dough Hook may be washed on the top rack in dishwasher. Or, clean them thoroughly in hot sudsy water and rinse completely before drying. Do not store beaters on shaft.

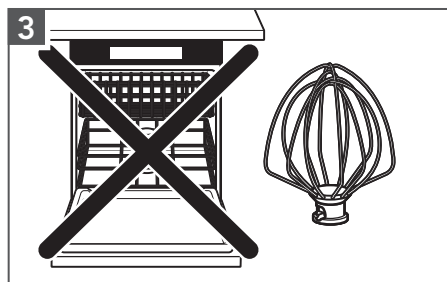
*Included with select models only. Also available as an optional accessory.

**Can also be used to scrape your bowl.





CARE AND CLEANING




IMPORTANT: The Wire Whip is only dishwasher-safe for models 5KSM200, 5KSM180, 5KSM185 and 5KSM193. For all other models: Wash it thoroughly in hot sudsy water and rinse completely before drying. Do not store Wire Whip on shaft.

TROUBLESHOOTING

⚠ WARNING

Electrical Shock Hazard



Plug into an earthed outlet.

Do not remove an earth prong.

Do not use an adapter.

Do not use an extension cord.

Failure to follow these instructions can result in death, fire, or electrical shock.

Problem	Solution
If Stand Mixer warms up during use:	Heavy loads should not exceed Speed 2. Under heavy loads with extended mixing time periods, you may not be able to comfortably touch the top of the unit. This is normal.
The Stand Mixer emits a pungent odour:	This is common with electric motors, especially when new.
If the Flat Beater hits the Bowl:	Stop the Stand Mixer. See the "Beater to Bowl clearance" section and adjust the beater to bowl clearance.
If your Stand Mixer should fail to operate, please check the following:	Is the Stand Mixer plugged in?
	Is the fuse in the circuit to the Stand Mixer in working order? If you have a circuit breaker box, be sure the circuit is closed.
If the problem cannot be corrected:	Turn off the Stand Mixer for 10-15 seconds, then turn it back on. If the Stand Mixer still does not start, allow it to cool for 30 minutes before turning it back on.
	See the "Terms of KitchenAid Guarantee ("Guarantee")" section. Do not return the Stand Mixer to the retailer; retailers do not provide service.





TERMS OF KITCHENAID GUARANTEE ("GUARANTEE")

Covering U.K. - Ireland - South Africa - UAE

KitchenAid Europa, Inc., Nijverheidslaan 3, Box 5, 1853 Strombeek-Bever, Belgium ("Guarantor") grants the end-customer, who is a consumer, a Guarantee pursuant to the following terms.

FOR U.K.:

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. In summary, the Consumer Rights Act 2015 says products must be as described, fit for purpose and of satisfactory quality. During the expected lifespan of your product your legal rights entitle you to the following:

- Up to 30 days: if your product is faulty, then you can get an immediate refund.
- Up to six months: if your product can't be repaired or replaced, then you're entitled to a full refund, in most cases.
- Up to six years: if your product does not last a reasonable length of time you may be entitled to some money back.

These rights are subject to certain exceptions. For detailed information please visit the Citizens Advice website www.adviceguide.org.uk or call 03454 04 05 06.

FOR IRELAND:

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 under the European Communities (Certain Aspects of the Sale of Consumer Goods and Associated Guarantees Regulations 2003 (S.I. No. 11/2003)) and other enactments governing the sale of consumer goods.

FOR SOUTH AFRICA:

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. In summary, the Consumer Protection Act, 2008 says that products must be: (i) reasonably suitable for the purpose for which they are intended; (ii) in good working order, of good quality and free of any defects; (iii) useable and durable for a reasonable period of time, having regard to the use to which they would normally be put and to all the surrounding circumstances; and (iv) in compliance with any applicable standards or any other public regulations.

During the expected lifespan of your product and where the products are not purchased online, your legal rights will entitle you to the following:

- You will be entitled to a full refund, if you did not have the opportunity to examine the product before delivery and if you rejected delivery of the product on the basis that the type and quality of the product was not as reasonably expected or did not reasonably conform to the material specifications.
- Within 5 business days after delivery: you may rescind your purchase and request a refund, if your purchase resulted from direct marketing.
- Within 10 business days after delivery: you will be entitled to a full refund, if it is found that the product was unsuitable for a particular purpose specifically communicated to you by the Guarantor.
- Within 15 business days after delivery: you will be entitled to a refund if: (i) the product was not delivered to you; or (ii) if you returned the product to the Guarantor.
- Within 6 months after delivery: you will be entitled to a refund or a replacement product, if the product is defective or fails to operate in terms of its specifications.

Where you have purchased a product online your legal rights will be governed by the Electronic Communications and Transactions Act, 2002 and you will be entitled to the following:

- Within 7 days after conclusion of the transaction or after delivery: you may cancel your purchase without reason and without penalty.
- Within 30 days of the date of cancellation of the transaction: you will be entitled to receive a refund, if you have already made payment.
- You will only be liable for the direct costs of returning the product to the Guarantor.

FOR UAE:

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) SCOPE AND TERMS OF THE GUARANTEE

a) The Guarantor grants the Guarantee for the products mentioned under Section 1.b) which a consumer has purchased from a seller or a company of the KitchenAid-Group within the following countries: U.K., Ireland, or South Africa, or the United Arab Emirates (UAE).

b) The Guarantee period depends on the purchased product and is as follows:

5KSM125 - 5KSM200 Five years full guarantee from date of purchase.

5K45, 5KSM45 - 5KSM100 Two years full guarantee from date of purchase.

c) The Guarantee period commences on the date of purchase, i.e. the date on which a consumer purchased the product from a dealer or a company of the KitchenAid-Group.

d) The Guarantee covers the defect-free nature of the product.

e) The Guarantor shall provide the consumer with the following services under this Guarantee, at the choice of the Guarantor, if a defect occurs during the Guarantee period:

- Repair of the defective product or product part, or
- Replacement of the defective product or product part. If a product is no longer available, the Guarantor is entitled to exchange the product for a product of equal or higher value.





TERMS OF KITCHENAID GUARANTEE ("GUARANTEE")

f) If the consumer wishes to make a claim under the Guarantee, the consumer has to contact the country specific KitchenAid service centres or the Guarantor directly at KitchenAid Europa, Inc. Nijverheidslaan 3, Box 5, 1853 Strombeek-Bever, Belgium;

Email-Address U.K.: CONSUMERCARE.UK@kitchenaid.eu

Email-Address IRELAND: CONSUMERCARE.IE@kitchenaid.eu

Toll Free Number U.K. & IRELAND: **00 800 381 040 26**

FOR SOUTH-AFRICA:

Our local KitchenAid Distributor:

KitchenAid Africa
PO Box 52102
V&A Waterfront
Cape Town
8002

Contact our distributor:

Telephone: +27 21 555 0700

You can contact our Customer Service Centre for Small Domestic Appliances from 8.30 am to 1.00 pm and from 1.30 pm to 5.00 pm or write to us at the following address: hello@kitchenaidafrica.com

FOR UAE:

AL GHANDI ELECTRONICS.

POST BOX NO. 9098,
DUBAI, UNITED ARAB EMIRATES
Toll free number: +971 4 2570007

g) The costs of repair, including spare parts, and any postage costs (if applicable) for the delivery of a defect-free product or product part shall be borne by the Guarantor. The Guarantor shall also bear the postage costs for returning the defective product or product part if the Guarantor or the country specific KitchenAid customer service centre requested the return of the defective product or product part. However, the consumer shall bear the costs of appropriate packaging for the return of the defective product or product part.

h) To be able to make a claim under the Guarantee, the consumer must present the receipt or invoice of the purchase of the product.

2) LIMITATIONS OF THE GUARANTEE

a) The Guarantee applies only to products used for private purposes and not for professional or commercial purposes.

b) The Guarantee does not apply in the case of normal wear and tear, improper or abusive use, failure to follow the instructions for use, use of the product at the wrong electrical voltage, installation and operation in violation of the applicable electrical regulations, and use of force (e.g. blows).

c) The Guarantee does not apply if the product has been modified or converted, e.g. conversions from 120 V products to 220-240 V products.

d) The provision of Guarantee services does not extend the Guarantee period, nor does it initiate the commencement of a new Guarantee period. The Guarantee period for installed spare parts ends with the Guarantee period for the entire product.

e) FOR SOUTH-AFRICA & UAE ONLY:

Further or other claims, in particular claims for damages, are excluded unless liability is mandatory by law.

After expiry of the Guarantee period or for products for which the Guarantee does not apply, the KitchenAid customer service centres are still available to the end-customer for questions and information.

Further information is also available on our website:

- For U.K. & Ireland: www.kitchenaid.eu

- For South-Africa: www.kitchenaidafrica.com

- For UAE: www.KitchenAid-MEA.com

PRODUCT REGISTRATION

Register your new KitchenAid appliance now: <http://www.kitchenaid.eu/register>

©2022 All rights reserved.

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





TEILE UND MERKMALE



- | | | | |
|---|---|----|------------------------------|
| 1 | Geschwindigkeitsregler | 8 | Aufspannplatte |
| 2 | Motorkopf | 9 | Schüssel** |
| 3 | Zubehörnabe | 10 | Spritzschutz* |
| 4 | Feststellschraube | 11 | 2,8 L Edelstahlschüssel* |
| 5 | Verriegelungshebel des Motorkopfs
(nicht abgebildet) | 12 | Knethaken |
| 6 | Schlagwelle | 13 | Schneebeesen |
| 7 | Einstellschraube für den Rührer
(nicht abgebildet) | 14 | Flexi-Rührer* |
| | | 15 | Flachrührer* |
| | | 16 | Teigrührer* und Schaber*** * |

* Nur bei ausgewählten Modellen enthalten. Auch als optionales Zubehör erhältlich.

** Design, Größe und Material der Schüssel hängen von dem Küchenmaschinenmodell ab.

*** Kann auch zum Auskratzen von Schüsseln verwendet werden.

14





PRODUKTSICHERHEIT

Ihre Sicherheit und die Sicherheit anderer sind von großer Wichtigkeit.

Im vorliegenden Handbuch und an Ihrem Gerät sind zahlreiche Sicherheitshinweise zu finden. Lesen und beachten Sie bitte immer alle diese Sicherheitshinweise.



Dies ist das Warnzeichen.

Dieses Zeichen weist Sie auf mögliche Gefahren hin, die zum Tode oder zu Verletzungen führen können.

Alle Sicherheitshinweise stehen nach diesem Zeichen oder dem Wort „GEFAHR“ oder „WARNUNG“. Diese Worte bedeuten:



Sie können schwer oder tödlich verletzt werden, wenn Sie diese Hinweise nicht unmittelbar beachten.



Sie können schwer oder tödlich verletzt werden, wenn Sie diese Hinweise nicht beachten.

Alle Sicherheitshinweise erklären Ihnen die Art der Gefahr und geben Hinweise, wie Sie die Verletzungsgefahr verringern können, aber sie informieren Sie auch über die Folgen, wenn Sie diese Hinweise nicht beachten.

WICHTIGE SICHERHEITSHINWEISE

Beim Gebrauch von Elektrogeräten müssen immer folgende grundlegende Sicherheitsmaßnahmen beachtet werden:

1. Lesen Sie alle Anleitungen. Bei falscher Verwendung des Geräts besteht Verletzungsgefahr.
2. Vermeiden Sie die Gefahr eines Stromschlags, indem Sie die Küchenmaschine niemals in Wasser oder andere Flüssigkeiten stellen.
3. Das Gerät darf von Personen (einschließlich Kindern) mit eingeschränkten physischen, sensorischen oder geistigen Fähigkeiten und Mangel an Erfahrung und Kenntnissen nur unter Aufsicht oder nach ausreichender Einweisung durch eine für ihre Sicherheit verantwortliche Person benutzt werden.
4. Nur Europäische Union: Die Geräte dürfen von Personen mit eingeschränkten physischen, sensorischen oder geistigen Fähigkeiten, unzureichender Erfahrung oder mangelnden Kenntnissen nur benutzt werden, wenn sie in die sichere Verwendung des Geräts eingewiesen wurden und die damit verbundenen Gefahren verstanden haben. Kinder dürfen nicht mit dem Gerät spielen.
5. Nur Europäische Union: Dieses Gerät darf nicht von Kindern verwendet werden. Gerät und Netzkabel außer Reichweite von Kindern aufbewahren.





PRODUKTSICHERHEIT

6. Schalten Sie das Gerät bei Nichtgebrauch vor dem Anbringen bzw. Abnehmen von Teilen und vor dem Reinigen aus (AUS/0) und ziehen Sie den Stecker aus der Netzsteckdose. Zur Trennung vom Stromnetz ziehen Sie den Netzstecker aus der Steckdose. Ziehen Sie niemals am Netzkabel.
7. Berühren Sie keine sich bewegenden Teile. Weder Hände, Haar, Kleidung sowie Pfannenwender oder andere Utensilien dürfen während des Betriebs Kontakt mit dem Rührer haben. So vermeiden Sie Verletzungen bzw. eine Beschädigung der Küchenmaschine.
8. Verwenden Sie das Gerät nicht, wenn das Kabel oder der Netzstecker beschädigt ist, das Gerät nicht einwandfrei funktioniert oder wenn es fallen gelassen oder in irgendeiner Weise beschädigt wurde. Bringen Sie das Gerät zur Prüfung, Reparatur oder elektrischen bzw. mechanischen Einstellung zur nächsten Servicestelle.
9. Die Verwendung von nicht von KitchenAid empfohlenem Zubehör kann zu einem Brand, Stromschlag oder zu Verletzungen führen.
10. Benutzen Sie die Küchenmaschine nicht im Freien.
11. Lassen Sie das Netzkabel nicht über die Tischkante oder die Kante der Arbeitsfläche hängen.
12. Achten Sie darauf, dass das Kabel nicht mit heißen Oberflächen wie dem Herd in Kontakt kommt.
13. Entfernen Sie vor der Reinigung den Flachrührer, Flexi-Rührer, Schneebesen, Knethaken oder Teigriührer von der Küchenmaschine.
14. Kinder sollten beaufsichtigt werden, um sicherzustellen, dass sie nicht mit dem Gerät spielen.
15. Wenn das Netzkabel beschädigt ist, muss es vom Hersteller, dem Kundendienst des Herstellers oder von ähnlich geschultem Fachpersonal ausgetauscht werden, um Gefahren zu vermeiden.
16. Lassen Sie das Gerät niemals unbeaufsichtigt, während es in Betrieb ist.
17. Um Schäden am Produkt zu vermeiden, verwenden Sie die Schüsseln der Küchenmaschine nicht in Bereichen mit hoher Hitze, wie z. B. im Backofen, in der Mikrowelle oder auf dem Herd.
18. Lassen Sie das Gerät vollständig abkühlen, bevor Sie Teile anbringen oder abnehmen und bevor Sie das Gerät reinigen.





PRODUKTSICHERHEIT

19. Hinweise zur Reinigung von Oberflächen, die mit Lebensmitteln in Berührung kommen, finden Sie im Abschnitt „Pflege und Reinigung“.
20. Das Gerät ist für den Gebrauch im Haushalt und für ähnliche Anwendungen vorgesehen, beispielsweise:
- in Personalküchenbereichen in Geschäften, Büros oder anderen Arbeitsumgebungen
 - in Bauernhäusern
 - in Hotels, Motels und anderen Wohneinrichtungen
 - in Zimmern mit Übernachtung und Frühstück

BEWAHREN SIE DIESE ANLEITUNG AUF

Sie finden die Anleitungen auch auf unserer Website:
www.KitchenAid.de oder www.KitchenAid.eu

ELEKTRISCHE ANFORDERUNGEN

! WARNUNG



Stromschlaggefahr

- Schukostecker benutzen.**
- Erdungskontakt nicht beseitigen.**
- Keinen Adapter benutzen.**
- Kein Verlängerungskabel benutzen.**
- Nichtbeachtung dieser Instruktionen kann zu Tod, Feuer oder Stromschlag führen.**

Leistung:

300 W

Für Serien 5KSM125–5KSM200


275 W

Für Serien 5K45, 5KSM45–5KSM100

Spannung: 220–240 V~**Frequenz:** 50–60 Hz

HINWEIS: Wenn der Stecker nicht in die Steckdose passt, wenden Sie sich an einen qualifizierten Elektriker. Ein Steckertausch sollte nur von einem Fachmann vorgenommen werden. Keine Adapter benutzen.

ENTSORGEN DES VERPACKUNGSMATERIALS

Das Verpackungsmaterial ist wiederverwertbar und mit dem Recycling-Symbol versehen . Die verschiedenen Komponenten der Verpackung müssen daher verantwortungsvoll und in Übereinstimmung mit den geltenden Gesetzen und Vorschriften zur Abfallentsorgung entsorgt werden.






PRODUKTSICHERHEIT

ENTSORGUNG VON ELEKTROGERÄTEN

Recycling des Produkts

- Dieses Gerät wurde aus recycelbaren oder wiederverwendbaren Werkstoffen hergestellt. Entsorgen sie das Gerät gemäß den regionalen Vorschriften zur Abfallbeseitigung. Genauere Informationen zu Behandlung, Entsorgung und Recycling von elektrischen Hausgeräten sind bei der örtlichen Behörde, der Müllabfuhr oder dem Händler erhältlich, bei dem das Gerät gekauft wurde. Dieses Gerät ist gemäß der Europäischen Richtlinie 2012/19/EC für Elektro- und Elektronik-Altgeräte (WEEE) gekennzeichnet. Durch die vorschriftsmäßige Entsorgung tragen sie zum Umweltschutz bei und vermeiden Unfallgefahren, die bei einer unsachgemäßen Entsorgung des Produktes entstehen können.



- Das Symbol der durchgestrichenen Mülltonne  auf dem Gerät bzw. auf dem beiliegenden Informationsmaterial weist darauf hin, dass dieses Gerät kein normaler Hausabfall ist, sondern in einer geeigneten Sammelstelle für Elektro- und Elektronik-Altgeräte entsorgt werden muss. Sollten in ihrem Gerät Batterien und Akkumulatoren enthalten sein, finden sie bitte weitere Details in der Bedienungsanleitung.

- Für Deutschland regelt das Elektroggesetz die Rückgabe von Elektrogeräten noch weitreichender.

- Altgeräte können kostenfrei im lokalen Wertstoff- oder Recyclinghof abgegeben werden.

- Das Gesetz sieht weitere kostenfreie Rückgabemöglichkeiten für Elektro- und Elektronik-Altgeräte im Handel vor:

- Für Produkte, die sie direkt bezogen haben, bieten wir die optionale Rücknahme ihres Altgerätes bei Anlieferung des neuen Gerätes durch den Spediteur.
- Rückgabe in Elektrofachmärkten mit einer Verkaufsfläche von mindestens 400m².
- Rückgabe in Lebensmittelmärkten mit einer Verkaufsfläche von mindestens 800m², wenn diese regelmäßig Elektrogeräte zum Kauf anbieten.
- Rücknahmen über den Versandhandel.

Für Haushaltsgroßgeräte mit einer Kantenlänge über 25 cm gilt eine 1:1 Rücknahme – sie können bei Neukauf ein Altgerät der gleichen Art zurückgeben. Für Kleingeräte mit einer Kantenlänge bis 25 cm besteht auch eine 0:1 Rücknahmepflicht – die Rückgabe von Geräten ist nicht an einen Neukauf gebunden.

Bitte löschen sie personenbezogene Daten auf geräte-internen Datenträgern, bevor sie das Gerät entsorgen. Sie sind verpflichtet Leuchtmittel; Batterien und Akkumulatoren getrennt zu entsorgen, sofern diese zerstörungsfrei aus dem Gerät entnehmbar sind.

KONFORMITÄTSERKLÄRUNG (EU)

Dieses Gerät wurde gemäß den Sicherheitsanforderungen folgender EU-Richtlinien entwickelt, gebaut und vertrieben: Niederspannungsrichtlinie 2014/35/EU, EMV-Richtlinie 2014/30/EU, Ökodesign-Richtlinie 2009/125/EG, RoHS-Richtlinie 2011/65/EU und folgende Änderungen.





VERWENDUNG DES PRODUKTS

LEITFADEN ZUR GESCHWINDIGKEITSREGELUNG

DEUTSCH

Geschwindigkeit	Einsatzzweck	Zubehör	Beschreibung
1	Rühren	Flachrührer* Flexi-Rührer*	Zum langsamen Unterrühren, Vermengen, Verrühren und zu Beginn aller Rührvorgänge. Verwenden Sie diese Stufe beim Hinzugeben von Mehl und trockenen Zutaten zum Teig sowie für die Zugabe von Flüssigkeiten zu trockenen Zutaten. Die Geschwindigkeitsstufe 1 ist nicht zum Mischen oder Kneten von Hefeteig geeignet.
2	Langsames Vermengen Rühren	Flachrührer* Flexi-Rührer* Knethaken Teigrührer*	Zum langsamen Mischen, Vermengen und zum schnelleren Umrühren. Diese Stufe eignet sich zum Mischen und Kneten von Hefeteig, schweren Teigen und Massen für Süßwaren, zur Herstellung von Kartoffelbrei oder anderen Gemüsebreien, für die Zugabe von Backfett zu Mehl sowie zum Mischen von dünnen oder flüssigen Teigen. Die Butter für den Teig in Stücke geschnitten ins Mehl geben, Obst und Gemüse zerdrücken.
4	Mischen, Schlagen	Flachrührer* Flexi-Rührer* Schneebesen Teigrührer*	Zum Mischen von mittelschweren Teigen, wie z. B. für Kekse. Zum Vermischen von Zucker und Backfett sowie für die Zugabe von Zucker zu Eiweiß für die Herstellung von Baisers. Mittlere Geschwindigkeitsstufe für Kuchen-Backmischungen. Zum Zerkleinern von Fleisch.
6	Schlagen, Aufschäumen		Zum mittelschnellen Rühren (Aufschäumen) oder Schlagen. Zum abschließenden Rühren von Kuchenteig, Donut-Teig und anderen Teigen. Hohe Geschwindigkeit für Kuchen-Backmischungen.
8	Schnelles Schlagen, Verrühren	Schneebesen	Für Schlagsahne, Eiweiß und aufgekochte Glasuren.
10	Schnelles Schlagen		Zum Schlagen kleiner Mengen Schlagsahne, Eiweiß oder zum abschließenden Rühren von Kartoffelbrei.

HINWEIS: Der Geschwindigkeitsregler kann zwischen den in der obigen Tabelle aufgeführten Geschwindigkeiten eingestellt werden, um die Geschwindigkeiten 3, 5, 7 und 9 zu erhalten, wenn eine feinere Einstellung erforderlich ist. Damit sich der Geschwindigkeitsregler leicht bewegen lässt, müssen Sie ihn leicht anheben, während Sie ihn in beide Richtungen durch die Geschwindigkeitseinstellungen bewegen.

WICHTIG: Geschwindigkeitsstufe 2 bei der Zubereitung von Hefeteig nicht überschreiten, da die Küchenmaschine sonst beschädigt werden kann.

* Nur bei ausgewählten Modellen enthalten. Auch als optionales Zubehör erhältlich.





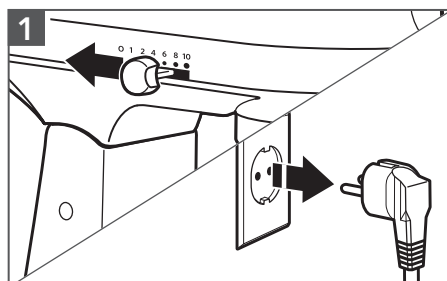
VERWENDUNG DES PRODUKTS

ZUBEHÖRANLEITUNG

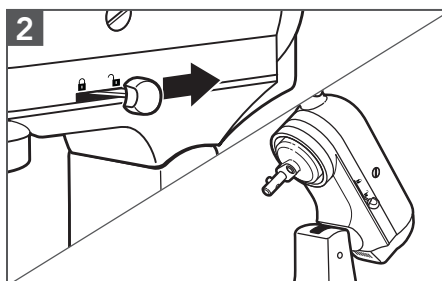
Zubehör	Einsatzzweck	Vorgeschlagene Zutaten
Flachrührer* Flexi-Rührer*	Normale bis schwere Massen:	Kuchen, Frostings, Süßwaren, Kekse, Plätzchen, Geschnetzeltes, Gebäck, Hackbraten, Stampfkartoffeln.
Schneebesen	Massen, in die Luft geschlagen werden muss:	Eier, Eiweiß, Schlagsahne, aufgekochte Glasuren, Biskuitkuchen, Mayonnaise, manche Süßwaren.
Knethaken	Zum Vermengen und Kneten von Hefeteigen:	Brot, Brötchen, Pizzateig, Kuchen, Burgerbrötchen.
Teigrührer*	Butter in Stücke geschnitten ins Mehl geben:	Für Kneteteig, Kekse und andere Backwaren, zum Stampfen von Obst und Gemüse sowie zum Zerkleinern von Fleisch.

HINWEIS: Der Schaber hilft bei der Reinigung des Teigrührers. Er lässt sich auch verwenden, um Zutaten aus der Schüssel zu schaben.

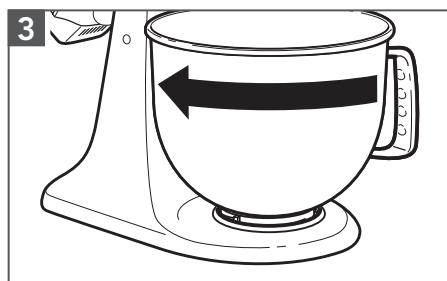
SCHÜSSEL EINSETZEN/ENTFERNEN



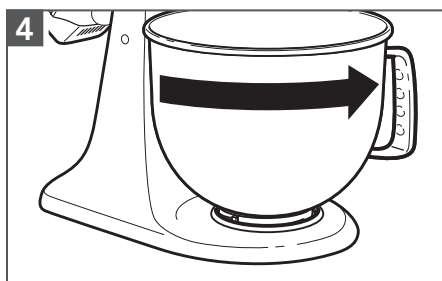
Zum Befestigen der Schüssel:
Geschwindigkeit auf „0“ stellen.
Netzstecker der Küchenmaschine ziehen.



Entriegeln Sie den Motorkopf und heben Sie ihn an. Die Verriegelung** rastet automatisch ein und fixiert den Motorkopf.



Die Schüssel auf die Aufspannplatte stellen und vorsichtig im Uhrzeigersinn drehen, bis sie einrastet.



Entfernen der Schüssel: Schritte 1 und 2 wiederholen. Die Schüssel vorsichtig gegen den Uhrzeigersinn drehen.

HINWEIS: Während der Verwendung der Küchenmaschine sollte der Motorkopf immer verriegelt sein.

* Nur bei ausgewählten Modellen enthalten. Auch als optionales Zubehör erhältlich.

** Ausgewählte Modelle verfügen über eine Verriegelungsoption.





VERWENDUNG DES PRODUKTS

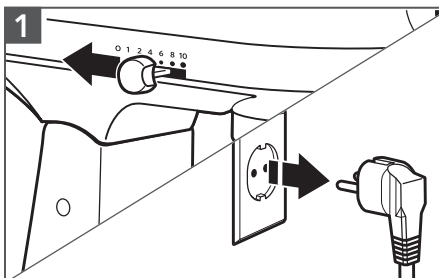
FLACHRÜHRER, FLEXI-RÜHRER*, SCHNEEBESEN, TEIGRÜHRER* ODER KNETHAKEN ANBRINGEN/ENTFERNEN

! WARNUNG

Verletzungsgefahr

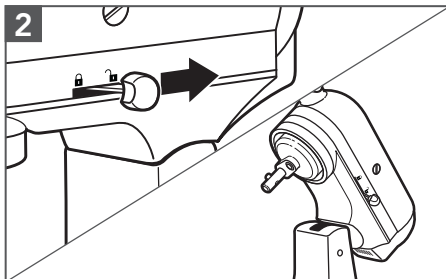
Vor dem Berühren des Zubehörs grundsätzlich den Stecker ziehen.

Andernfalls können Knochenbrüche, Schnitt- oder andere Verletzungen verursacht werden.

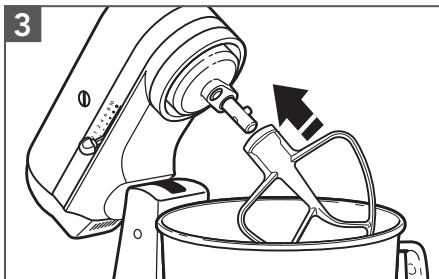


Zum Befestigen des Zubehörteils:
Geschwindigkeit auf „0“ stellen.
Netzstecker der Küchenmaschine ziehen.

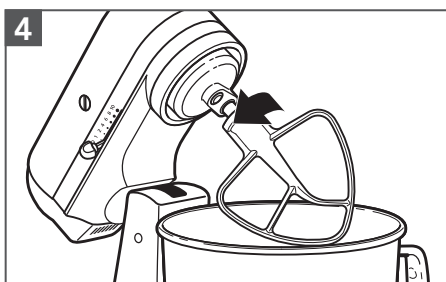
DEUTSCH



Entriegeln Sie den Motorkopf und heben Sie ihn an. Die Verriegelung** rastet automatisch ein und fixiert den Motorkopf.



Setzen Sie das Zubehör in die Zubehörnabe ein. Schieben Sie es soweit wie möglich nach hinten. Wenn das Zubehör richtig sitzt, rastet der Stift am Zubehör in die Kerbe der Zubehörnabe ein.



Zubehör entfernen: Schritte 1 und 2 wiederholen. Drücken Sie das Zubehör so weit wie möglich nach oben und drehen Sie es nach links. Ziehen Sie dann das Zubehör von der Zubehörnabe.



Scannen Sie den Code für weitere Informationen

* Nur bei ausgewählten Modellen enthalten. Auch als optionales Zubehör erhältlich.

** Ausgewählte Modelle verfügen über eine Verriegelungsoption.

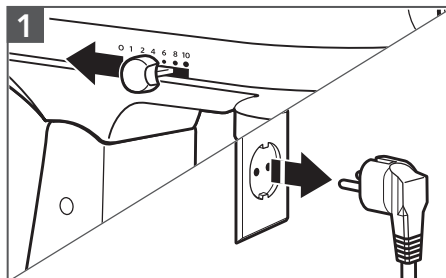




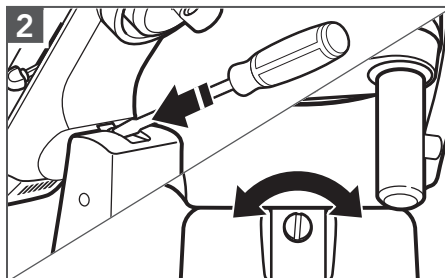
VERWENDUNG DES PRODUKTS

ABSTAND ZWISCHEN RÜHRER UND SCHÜSSEL

Ihre Küchenmaschine wird werkseitig so eingestellt, dass der Flachrührer knapp über dem Boden der Schüssel aufhört. Wenn der Flachrührer aus irgendeinem Grund den Boden der Schüssel berührt oder zu weit davon entfernt ist, können Sie den Abstand problemlos korrigieren.



1
Geschwindigkeit auf „0“ stellen.
Netzstecker der Küchenmaschine ziehen.



2
Motorkopf anheben. Drehen Sie die Schraube leicht gegen den Uhrzeigersinn (nach links), um den Flachrührer anzuheben, oder im Uhrzeigersinn (nach rechts), um den Flachrührer abzusenken. Stellen Sie den Flachrührer so ein, dass er gerade oberhalb des Bodens der Schüssel bleibt. Wenn Sie die Schraube überdrehen, rastet der Verriegelungshebel der Schüssel möglicherweise nicht ein.

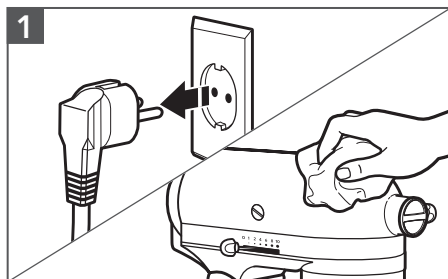
HINWEIS: Bei korrekter Einstellung schlägt der Flachrührer nicht gegen den Boden oder die Seiten der Schüssel. Wenn der Flachrührer/Schneebeesen so nah am Boden der Schüssel ist, dass er dagegen schlägt, kann sich die Beschichtung des Rührers lösen oder die Rührelemente des Schneebeesens verschleifen.



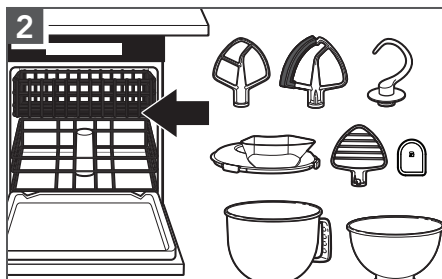


PFLEGE UND REINIGUNG

WICHTIG: Lassen Sie das Gerät vollständig abkühlen, bevor Sie Teile anbringen oder abnehmen und bevor Sie das Gerät reinigen.



Stecken Sie die Küchenmaschine vor dem Reinigen immer aus. Wischen Sie die Küchenmaschine mit einem weichen, feuchten Tuch ab. Verwenden Sie keine Haushaltsreiniger bzw. kommerzielle Reinigungsmittel. Wischen Sie die Zubehörnabe regelmäßig ab, um alle Rückstände zu entfernen, die sich dort ansammeln können. Nicht in Wasser tauchen.

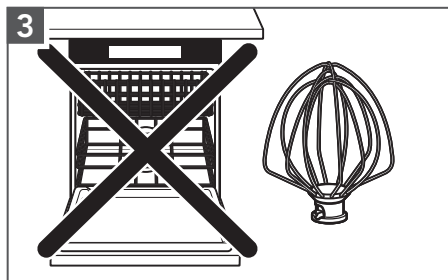


Schüsseln, Spritzschutz*, Flachrührer*, Flexi-Rührer*, Teigrührer* und Schaber** sowie Kneithaken sind spülmaschinenfest im Oberkorb oder sollten in heißem Seifenwasser gründlich gereinigt und anschließend abgespült und abgetrocknet werden. Belassen Sie die Flachrührer zur Aufbewahrung nicht an der Welle.

DEUTSCH

*Nur bei ausgewählten Modellen enthalten. Auch als optionales Zubehör erhältlich.

**Kann auch zum Auskratzen von Schüsseln verwendet werden.



WICHTIG: Der Schneebesen ist nur bei den Modellen 5KSM200, 5KSM180, 5KSM185 und 5KSM193 spülmaschinenfest. Für alle anderen Modelle: Reinigen Sie ihn gründlich in heißem Seifenwasser und spülen Sie ihn vor dem Trocknen vollständig ab. Belassen Sie den Schneebesen zur Aufbewahrung nicht an der Welle.






PROBLEMBEHEBUNG

! WARNUNG

Stromschlaggefahr



Stecken Sie das Kabel in eine geerdete Steckdose.

Entfernen Sie den Erdungskontakt nicht.

Keinen Adapter benutzen.

Kein Verlängerungskabel benutzen.

Nichtbeachtung dieser Instruktionen kann zu Tod, Feuer oder Stromschlag führen.

Problem	Lösung
Falls sich die Küchenmaschine während des Gebrauchs erhitzt:	Bei schweren Mischungen darf maximal Geschwindigkeitsstufe 2 verwendet werden. Unter hoher Last bei längerer Betriebszeit können Sie den oberen Teil des Geräts möglicherweise nicht ohne Weiteres berühren. Dies ist normal.
Die Küchenmaschine verströmt einen stechenden Geruch:	Dies ist bei Elektromotoren nicht ungewöhnlich, insbesondere wenn sie neu sind.
Wenn der Flachrührer die Schüssel berührt:	Halten Sie die Küchenmaschine an. Lesen Sie den Abschnitt „Abstand zwischen Rührer und Schüssel“ und stellen Sie den Abstand zwischen Rührer und Schüssel dementsprechend ein.
Wenn Ihre Küchenmaschine nicht funktioniert, überprüfen Sie Folgendes:	Ist die Küchenmaschine angeschlossen?
	Ist die Sicherung im Stromkreis der Küchenmaschine in Ordnung? Wenn Sie einen Sicherungskasten haben, stellen Sie sicher, dass der Stromkreis geschlossen ist.
	Schalten Sie die Küchenmaschine 10 bis 15 Sekunden lang aus und schalten Sie sie dann wieder ein. Wenn die Küchenmaschine immer noch nicht startet, lassen Sie sie 30 Minuten lang abkühlen, bevor Sie sie wieder einschalten.
Wenn das Problem weiterhin besteht:	Siehe Abschnitt „KitchenAid-Garantiebedingungen („Garantie“)“. Bringen Sie die Küchenmaschine nicht zum Händler zurück – dort ist keine Reparatur möglich.





KITCHENAID GARANTIE ("GARANTIE") BEDINGUNGEN

für Deutschland - Belgien - die Schweiz - Österreich - Luxemburg

FÜR DEUTSCHLAND - ÖSTERREICH - LUXEMBURG:

Dem Endkunden, der zugleich Verbraucher ist, gewährt die KitchenAid Europa, Inc. Nijverheidslaan 3, Box 5, 1853 Strombeek-Bever, Belgien ("**Garantiegeber**") eine Garantie gemäß den nachstehenden Bedingungen.

Die Garantie gilt zusätzlich zu den dem Endkunden gegen den Verkäufer des Produktes zustehenden gesetzlichen Gewährleistungsrechten und schränkt diese nicht ein.

FÜR BELGIEN:

Dem Endkunden, der zugleich Verbraucher ist, gewährt die KitchenAid Europa, Inc. BUIV, Nijverheidslaan 3, Box 5, 1853 Strombeek-Bever, Belgien, USt-IdNr.: BE 0441.626.053 RPR Brüssel ("**Garantiegeber**") eine Garantie gemäß den nachstehenden Bedingungen.

Die Garantie gilt zusätzlich zu den dem Endkunden gegen den Verkäufer des Produktes zustehenden gesetzlichen Gewährleistungsrechten und schränkt diese nicht ein. Insbesondere profitieren Sie als Verbraucher rechtmäßig von einer zweijährigen gesetzlichen Konformitätsgarantie gegenüber dem Verkäufer, wie sie in der nationalen Gesetzgebung für den Verkauf von Konsumgütern festgelegt ist (Artikel 1649bis bis 1649octies des belgischen Code Civil), sowie von der gesetzlichen Garantie in Bezug auf versteckte Mängel (Artikel 1641 bis 1649 des belgischen Code Civil).

FÜR DIE SCHWEIZ:

Dem Endkunden, der zugleich Verbraucher ist, gewährt die KitchenAid Europa, Inc. Nijverheidslaan 3, Box 5, 1853 Strombeek-Bever, Belgien ("**Garantiegeber**") eine Garantie gemäß den nachstehenden Bedingungen.

Die Garantie gilt zusätzlich zu den dem Endkunden gegen den Verkäufer des Produktes zustehenden gesetzlichen Gewährleistungsrechten, die in bestimmten Fällen weiter gefasst sein können als die hier aufgeführten Rechte, und schränkt diese nicht ein.

1) UMFANG DER GARANTIE UND GARANTIEBEDINGUNGEN

a) Der Garantiegeber gewährt die Garantie für die unter 1.b) genannten Produkte, die ein Verbraucher von einem Händler oder einem Unternehmen der KitchenAid Gruppe innerhalb der Länder im Europäischen Wirtschaftsraum, in Moldau, Montenegro, Russland, Schweiz oder der Türkei gekauft hat.

b) **NUR FÜR LUXEMBURG:** Die Garantie gilt nur insoweit, als sich das Produkt, für das die Dienstleistungen im Rahmen der Garantie angefordert werden, in einem der unter Artikel 1.a) oben aufgeführten Länder befindet.

c) Die Garantiefrist hängt von dem jeweiligen Produkt ab und ist wie folgt:

- **5KSM125 - 5KSM200 Fünf Jahre Komplettgarantie ab dem Kaufdatum.**

- **5K45, 5KSM45 - 5KSM100 Zwei Jahre Komplettgarantie ab dem Kaufdatum.**

d) Die Garantiefrist beginnt mit dem Kaufdatum, d.h. dem Datum, an dem ein Verbraucher das Produkt bei einem Händler oder einem Unternehmen der KitchenAid Gruppe gekauft hat.

e) Die Garantie bezieht sich auf die Mangelfreiheit des Produkts.

f) Sollte während der Garantiefrist ein Mangel auftreten, so gewährt der Garantiegeber dem Verbraucher im Rahmen dieser Garantie die folgenden Leistungen nach Wahl des Garantiegebers:

- Reparatur des mangelhaften Produkts oder Produktteils oder

- Austausch des Produkts oder Produktteils. Sofern ein Produkt nicht mehr verfügbar ist, ist der Garantiegeber berechtigt, das Produkt gegen ein gleich- oder höherwertiges Produkt auszutauschen.

g) Sofern der Verbraucher die Garantie in Anspruch nehmen will, hat er sich an die länderspezifischen KitchenAid-Kundendienstzentren oder direkt an den Garantiegeber unter KitchenAid Europa, Inc. Nijverheidslaan 3, Box 5, 1853 Strombeek-Bever, Belgien;

Email-Adresse **DEUTSCHLAND:** CONSUMERCARE.DE@kitchenaid.eu

Email-Adresse **BELGIEN:** CONSUMERCARE.BE@kitchenaid.eu

Email-Adresse **ÖSTERREICH:** CONSUMERCARE.AT@kitchenaid.eu

zu wenden. Die länderspezifischen KitchenAid-Kundendienstzentren können unter der Telefonnummer 00800 3810 4026 erfragt werden.

FÜR DIE SCHWEIZ:

Novissa AG

Schulstrasse 1a

CH-2572 Sutz

Telefonnummer: +41 32 475 10 10

E-Mail-Adresse: info@novissa.ch

Novissa Service Center

VEBO Genossenschaft

Haselweg 2

CH-4528 Zuchwil

Telefonnummer: 032 686 58 50

E-Mail: service@novissa.ch

FÜR LUXEMBURG:

GROUP LOUISIANA S.A.

5 Rue du Château d'Eau

L-3364 LEUDELANGE

Telefonnummer: +352 37 20 44 504

Email-Adresse: myriam.grof@grlou.com

NUR FÜR DEUTSCHLAND:

Der Garantiegeber bzw. das KitchenAid-Kundendienstzentrum wird entscheiden, welche Garantieleistung erbracht wird (Austausch des Produkts oder eines Produktteils oder Reparatur) und ob eine Einsendung des Produkts oder Produktteils erforderlich ist.





KITCHENAID GARANTIE ("GARANTIE") BEDINGUNGEN

h) Die Kosten für die Reparatur, einschließlich der Ersatzteile, und die Portokosten für die Lieferung eines mangelfreien Produkts oder Produktteils trägt der Garantiegeber. Ebenso trägt der Garantiegeber die Portokosten für die Rücksendung des mangelhaften Produkts oder Produktteils, sofern die Einsendung des Produkts oder Produktteils von dem Garantiegeber oder dem länderspezifischen KitchenAid-Kundendienstzentrum gefordert wurde. Der Verbraucher hat jedoch die Kosten für eine angemessene Versendungsverpackung des Produkts bzw. des Produktteils zu tragen.

i) Voraussetzung für die Inanspruchnahme der Garantie ist die Vorlage des Kassenbelegs oder der Rechnung.

2) EINSCHRÄNKUNGEN DER GARANTIE

a) Die Garantie gilt nur für Produkte, die für private Zwecke genutzt werden. Wenn die Produkte für berufliche oder gewerbliche Zwecke verwendet werden, gilt die Garantie nicht.

b) Die Garantie gilt nicht im Fall von normalem Verschleiß, unsachgemäßer oder missbräuchlicher Verwendung, Nichtbeachtung der Gebrauchsanweisung, Gebrauch des Produkts bei falscher elektrischer Spannung, Installation und Betrieb unter Verletzung der geltenden elektrischen Vorschriften, Gewaltanwendung (z.B. Schläge).

c) Die Garantie gilt nicht, wenn das Produkt verändert oder umgebaut wurde, z.B. Umbauten von 120-V-Geräten zu 220-240-V-Geräten.

d) Garantieleistungen bewirken weder eine Verlängerung der Garantiefrist, noch setzen sie eine neue Garantiefrist in Lauf. Die Garantiefrist für eingebaute Ersatzteile endet mit der Garantiefrist für das ganze Gerät.

e) **Nur für DEUTSCHLAND:** Weitergehende oder andere Ansprüche insbesondere Ansprüche auf Schadensersatz sind soweit eine Haftung nicht zwingend gesetzlich vorgeschrieben ist, ausgeschlossen.

Nach Ablauf der Garantiefrist oder für Produkte für die die Garantie nicht gilt, stehen dem Endkunden die KitchenAid-Kundendienstzentren für Fragen und Informationen trotzdem zur Verfügung.

Für allgemeine Fragen stehen Ihnen Mitarbeiter unter der folgenden Telefonnummer zur Verfügung: DEUTSCHLAND - BELGIEN - ÖSTERREICH: 00800 3810 4026

Weitere Informationen erhalten Sie auch auf unserer Website: www.kitchenaid.eu, www.kitchenaid.ch (für die Schweiz) und www.grouplouisiana.com (für Luxemburg).

PRODUKTREGISTRIERUNG

Registrieren Sie jetzt Ihr neues KitchenAid-Gerät: <http://www.kitchenaid.eu/register>

©2022 Alle Rechte vorbehalten.

KITCHENAID und das Design der Küchenmaschine ist eine Marke in den USA und andernorts.





PIÈCES ET CARACTÉRISTIQUES



FRANÇAIS

- | | | | |
|---|--|----|---------------------------------------|
| 1 | Levier de contrôle de la vitesse | 8 | Plaque de serrage du bol |
| 2 | Tête du moteur | 9 | Bol** |
| 3 | Moyeu de fixation | 10 | Verseur/protecteur* |
| 4 | Vis de fixation | 11 | Bol en acier inoxydable de 2,8 L* |
| 5 | Levier de verrouillage de la tête du moteur (non illustré) | 12 | Crochet pétrisseur |
| 6 | Arbre du batteur | 13 | Fouet à 6 fils |
| 7 | Vis de réglage de la hauteur du batteur (non illustré) | 14 | Batteur à bord flexible* |
| | | 15 | Batteur plat* |
| | | 16 | Batteur à pâtisserie* et spatule*** * |

*inclus avec certains modèles uniquement. Également disponible en tant qu'accessoire en option.

**Le design, la taille et le matériau du bol dépendent du modèle du robot pâtissier multifonction.

*** Peut également être utilisée pour racle le bol.





PRÉCAUTIONS D'EMPLOI

Votre sécurité est très importante, au même titre que celle d'autrui.

Plusieurs messages de sécurité importants apparaissent dans ce manuel ainsi que sur votre appareil. Lisez-les attentivement et respectez-les systématiquement.



Ce symbole est synonyme d'avertissement.

Il attire votre attention sur les risques potentiels susceptibles de provoquer des blessures mortelles ou graves à l'utilisateur ou d'autres personnes présentes.

Tous les messages de sécurité sont imprimés en regard du symbole d'avertissement ou après les mots « DANGER » ou « AVERTISSEMENT ». Ces mots signifient ce qui suit :

 **DANGER**

Vous risquez d'être mortellement ou gravement blessé si vous ne respectez pas immédiatement les instructions.

 **AVERTISSEMENT**

Vous risquez d'être mortellement ou gravement blessé si vous ne respectez pas scrupuleusement les instructions.

Tous les messages de sécurité vous indiquent en quoi consiste le danger potentiel, comment réduire le risque de blessures et ce qui peut arriver si vous ne respectez pas les instructions.

CONSIGNES DE SÉCURITÉ IMPORTANTES

Des précautions élémentaires de sécurité doivent toujours être prises lors de l'utilisation d'appareils électriques, notamment :

1. Lisez toutes les instructions. L'utilisation inappropriée de l'appareil peut entraîner des blessures.
2. Pour éviter les risques d'électrocution, n'immergez jamais le robot pâtissier multifonction dans l'eau ou dans tout autre liquide.
3. Cet appareil n'est pas prévu pour être utilisé par des personnes (y compris des enfants) dont les capacités physiques, sensorielles ou mentales sont réduites, ou des personnes dénuées d'expérience ou de connaissances, sauf si elles ont pu bénéficier, par l'intermédiaire d'une personne responsable de leur sécurité, d'une surveillance ou d'instructions préalables concernant l'utilisation de l'appareil.
4. Union européenne uniquement : l'appareil peut être utilisé par des personnes atteintes de déficiences physiques, sensorielles ou mentales, ou ayant une expérience et des connaissances insuffisantes, si ces personnes sont placées sous la surveillance d'une personne responsable ou ont reçu des instructions sur l'utilisation en toute sécurité de l'appareil et comprennent les dangers impliqués. Ne laissez jamais les enfants jouer avec l'appareil.





PRÉCAUTIONS D'EMPLOI

5. Union européenne uniquement : cet appareil ne doit pas être utilisé par des enfants. Conservez cet appareil et son cordon d'alimentation hors de portée des enfants.
6. Mettez l'appareil hors tension/sur 0, puis débranchez-le de la prise murale lorsqu'il n'est pas utilisé, avant de monter ou démonter des pièces, et avant de le nettoyer. Pour débrancher, saisissez la fiche et extrayez-la de la prise en tirant. Ne tirez jamais sur le cordon d'alimentation.
7. Évitez tout contact avec les pièces mobiles. Gardez les mains, les cheveux, les vêtements ainsi que les spatules et autres ustensiles hors de portée du batteur durant le fonctionnement de l'appareil afin de réduire le risque de blessures et/ou de détériorations du robot pâtissier multifonction.
8. Ne faites pas fonctionner l'appareil avec une fiche ou un cordon endommagé, après un dysfonctionnement, une chute ou un quelconque endommagement de l'appareil. Rapportez l'appareil à l'établissement de service agréé le plus proche pour le faire examiner ou réparer, ou effectuer un réglage électrique ou mécanique.
9. L'utilisation d'accessoires non recommandés ou non vendus par KitchenAid peut causer un incendie, une électrocution ou des blessures.
10. N'utilisez pas le robot pâtissier multifonction à l'extérieur.
11. Ne laissez pas le cordon pendre de la table ou du plan de travail.
12. Ne laissez pas le cordon toucher des surfaces chaudes, y compris la cuisinière.
13. Retirez le batteur plat, le batteur à bord flexible, le fouet à 6 fils, le crochet pétrisseur ou le batteur à pâtisserie du robot pâtissier multifonction avant de le laver.
14. Les enfants doivent être surveillés afin de s'assurer qu'ils ne jouent pas avec l'appareil.
15. Si le cordon d'alimentation est endommagé, il doit être changé par le fabricant, le service après-vente agréé ou des personnes présentant des qualifications similaires pour éviter tout danger.
16. Ne laissez jamais l'appareil sans surveillance lorsqu'il fonctionne.
17. Pour éviter d'endommager le produit, n'utilisez pas les bols du robot pâtissier multifonction dans des zones exposées à une chaleur intense, telles qu'un four, un four à micro-ondes ou une table de cuisson.





PRÉCAUTIONS D'EMPLOI

18. Laissez l'appareil refroidir totalement avant de mettre ou de retirer des pièces, et avant de le nettoyer.
19. Reportez-vous à la section « Entretien et nettoyage » pour des instructions sur le nettoyage des surfaces en contact avec les aliments.
20. Cet appareil est conçu pour un usage domestique et des utilisations similaires telles que les suivantes :
 - cuisines de magasins, bureaux ou autres environnements de travail ;
 - fermes ;
 - par des clients dans des hôtels, motels et autres environnements résidentiels ;
 - lieux de type gîte touristique.

CONSERVEZ CES INSTRUCTIONS

Les instructions sont également disponibles en ligne, consultez notre site Web à l'adresse suivante :
www.KitchenAid.fr ou www.KitchenAid.eu

ALIMENTATION

⚠ AVERTISSEMENT



Risque d'électrocution

- Brancher sur une prise de terre.**
- Ne pas retirer la broche de terre.**
- N'utilisez pas d'adaptateur.**
- N'utilisez pas de rallonge électrique.**

Le non-respect de ces instructions peut entraîner des blessures mortelles, un incendie ou une électrocution.

Puissance :

300 W

Pour 5KSM125 - 5KSM200 Series

275 W

Pour 5K45, 5KSM45 - 5KSM100 Series

Tension : 220-240 V~

Fréquence : 50-60 Hz

REMARQUE : si vous ne parvenez pas à placer la fiche dans la prise de courant, contactez un électricien qualifié. Ne modifiez jamais la fiche. N'utilisez pas d'adaptateur.





PRÉCAUTIONS D'EMPLOI

RECYCLAGE DE L'EMBALLAGE

L'emballage est recyclable et comporte le symbole (♻️). Les différentes parties de l'emballage doivent être éliminées de façon responsable et dans le respect le plus strict des normes relatives à l'élimination des déchets en vigueur dans le pays d'utilisation.


TRAITEMENT DES DÉCHETS D'ÉQUIPEMENTS ÉLECTRIQUES

Recyclage du produit

- Cet appareil porte le symbole de recyclage conformément aux législations européenne et britannique concernant les déchets d'équipements électriques et électroniques (DEEE, ou WEEE en anglais).

- Par une mise au rebut correcte de l'appareil, vous contribuerez à éviter tout préjudice à l'environnement et à la santé publique.



- Le symbole  présent sur l'appareil ou dans la documentation qui l'accompagne indique que ce produit ne doit pas être traité comme un déchet ménager. Il doit par conséquent être remis à un centre de collecte des déchets chargé du recyclage des équipements électriques et électroniques.

Pour obtenir plus d'informations au sujet du traitement, de la récupération et du recyclage de cet appareil, adressez-vous au bureau compétent de votre commune, à la société de collecte des déchets ou directement à votre revendeur.

FRANÇAIS



FR
Cet appareil et ses accessoires se recyclent

À DÉPOSER EN MAGASIN À DÉPOSER EN DÉCHÈTERIE

OU



Points de collecte sur www.quefairedemesdechets.fr
Privilégiez la réparation ou le don de votre appareil !

DÉCLARATION DE CONFORMITÉ (UE)

Cet appareil a été conçu, fabriqué et distribué conformément aux exigences de sécurité des directives CE : Directive 2014/35/EU relative au matériel électrique à basse tension ; Directive 2014/30/UE relative à la compatibilité électromagnétique ; Directive 2009/125/ CE relative à l'écoconception ; Directive RoHS 2011/65/EU et les modifications suivantes.





UTILISATION DU PRODUIT

GUIDE DU CONTRÔLE DE LA VITESSE

Vitesse	Action	Accessoire	Description
1	Remuer	Batteur plat* Batteur à bord flexible*	Pour remuer, combiner et écraser lentement, démarrer toute autre opération de mélange. Utilisez-le pour ajouter de la farine et des ingrédients secs à la pâte et pour ajouter des liquides aux ingrédients secs. N'utilisez pas la vitesse 1 pour mélanger ou pétrir les pâtes levées.
2	Lent Mélanger Remuer	Batteur plat* Batteur à bord flexible* Crochet pétrisseur Batteur à pâtisserie*	Pour mélanger, écraser lentement et remuer plus rapidement. Utilisez-le pour mélanger et pétrir les pâtes levées, les pâtes épaisses et les confiseries, commencer à écraser les pommes de terre ou d'autres légumes, réduire la matière grasse en farine et mélanger les pâtes fines ou grosses. Coupez le beurre en farine pour préparer la pâte ; réduisez les fruits et légumes en purée.
4	Mélanger, fouetter	Batteur plat* Batteur à bord flexible* Fouet à 6 fils Batteur à pâtisserie*	Pour mélanger des pâtes semi-épaisses, telles que les pâtes à biscuits. Utilisez-le pour mélanger le sucre et la matière grasse et pour ajouter le sucre aux blancs d'œufs pour les meringues. Vitesse moyenne pour les mélanges pour gâteaux. Pour hacher de la viande.
6	Battre, écrémer		Pour battre ou fouetter à une vitesse moyennement rapide. Utilisez-le pour finir de mélanger le gâteau, les beignets et d'autres pâtes. Vitesse élevée pour les mélanges pour gâteaux.
8	Battre et fouetter rapidement		Pour fouetter de la crème, des blancs d'œufs et des glaçages bouillis.
10	Rapide Fouetter	Fouet à 6 fils	Pour fouetter de petites quantités de crème, des blancs d'œufs ou pour le fouettage final de la purée de pommes de terre.

REMARQUE : le levier de contrôle de la vitesse peut être réglé entre les vitesses mentionnées dans le tableau ci-dessus pour obtenir les vitesses 3, 5, 7 et 9 si un réglage plus fin est nécessaire. Pour déplacer facilement le levier de contrôle de la vitesse, soulevez-le légèrement tout en changeant de réglage dans une direction ou l'autre.

IMPORTANT : ne dépassez pas la vitesse 2 lors de la préparation de pâtes levées, car cela pourrait endommager le robot pâtissier multifonction.

*inclus avec certains modèles uniquement. Également disponible en tant qu'accessoire en option.





UTILISATION DU PRODUIT

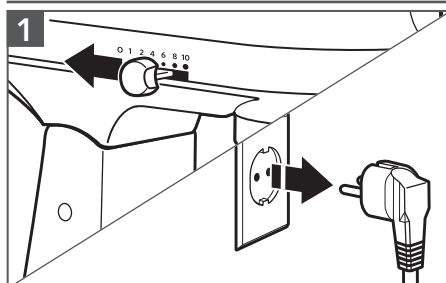
GUIDE DES ACCESSOIRES

Accessoire	Utiliser pour mélanger	Éléments suggérés
Batteur plat* Batteur à bord flexible*	Préparations normales à épaisses :	gâteaux, glaçages crémeux, confiseries, cookies, pâte à tarte, viande hachée, biscuits, pain de viande, purée de pommes de terre.
Fouet à 6 fils	Mélanges nécessitant d'incorporer de l'air :	œufs, blancs d'œufs, crème épaisse, glaçages bouillis, sponge cake, mayonnaise, certaines confiseries.
Crochet pétrisseur	Mélanger et pétrir différents types de pâtes levées :	pains, roulés, pâte à pizza, gâteaux au café, petits pains.
Batteur à pâtisserie*	Coupez le beurre en farine :	pour la pâte à tarte, les biscuits et autres pâtisseries, pour réduire les fruits et légumes en purée et hacher la viande.

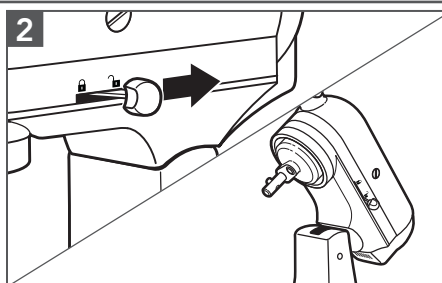
FRANÇAIS

REMARQUE : la spatule permet de nettoyer le batteur à pâtisserie. Elle peut également être utile pour racler les ingrédients dans le bol.

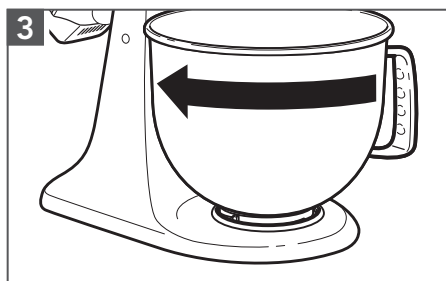
FIXER/RETIRER LE BOL



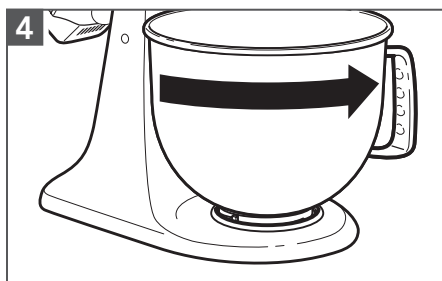
1 Pour fixer le bol : tournez le contrôle de la vitesse sur « 0 ». Débranchez le robot pâtissier multifonction.



2 Déverrouillez et soulevez la tête du moteur. Le verrouillage** s'enclenche automatiquement pour maintenir la tête en place.



3 Placez le bol sur la plaque de serrage du bol. Tournez doucement le bol dans le sens des aiguilles d'une montre.



4 Pour retirer le bol : répétez les étapes 1 et 2. Tournez doucement le bol dans le sens inverse des aiguilles d'une montre.

REMARQUE : la tête du moteur doit toujours être en position verrouillée lors de l'utilisation du robot pâtissier multifonction.

*inclus avec certains modèles uniquement. Également disponible en tant qu'accessoire en option.

**L'option de verrouillage est disponible sur certains modèles uniquement.



UTILISATION DU PRODUIT

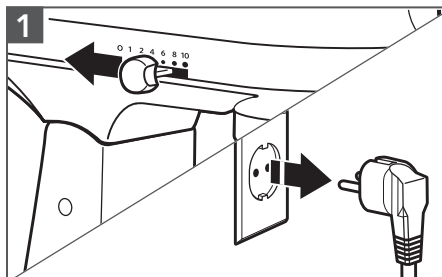
FIXER/RETIRER LE BATTEUR PLAT, LE BATTEUR À BORD FLEXIBLE*, LE FOUET À 6 FILS, LE BATTEUR À PÂTISSERIE* OU LE CROCHET PÉTRISSEUR

⚠ AVERTISSEMENT

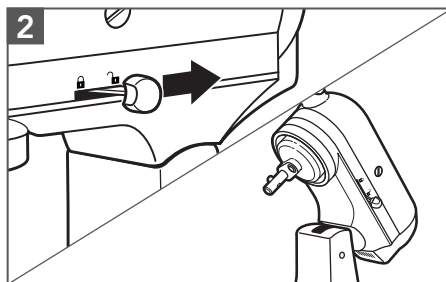
Risque de blessures

Débranchez le robot avant de toucher le batteur.

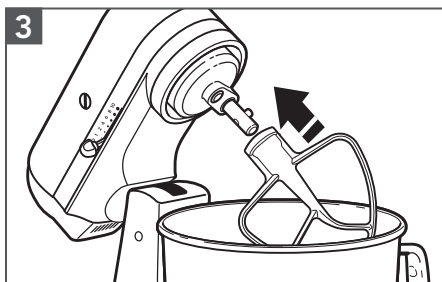
Si vous ne respectez pas ces consignes, vous risquez des fractures, des coupures ou des ecchymoses.



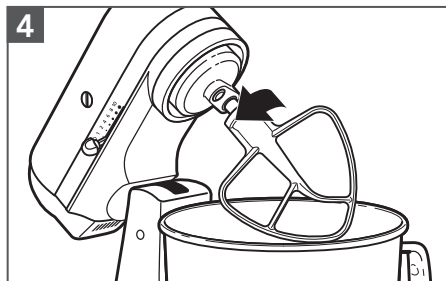
Pour fixer l'accessoire : tournez le contrôle de la vitesse sur « 0 ». Débranchez le robot pâtissier multifonction.



Déverrouillez et soulevez la tête du moteur. Le verrouillage** s'enclenche automatiquement pour maintenir la tête en place.



Faites glisser l'accessoire sur l'arbre du batteur et enfoncez-le aussi loin que possible. Tournez ensuite l'accessoire vers la droite, en accrochant l'accessoire sur l'axe de l'arbre.



Pour retirer un accessoire : répétez les étapes 1 et 2. Poussez l'accessoire vers le haut aussi loin que possible et tournez-le vers la gauche. Tirez ensuite l'accessoire de l'arbre du batteur.



Scannez le code pour plus d'informations

*inclus avec certains modèles uniquement. Également disponible en tant qu'accessoire en option.

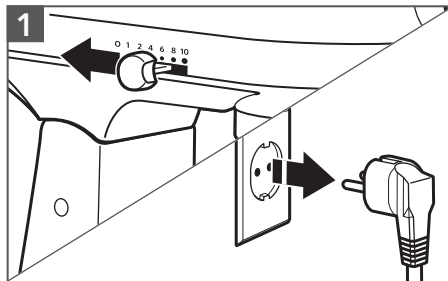
**L'option de verrouillage est disponible sur certains modèles uniquement.



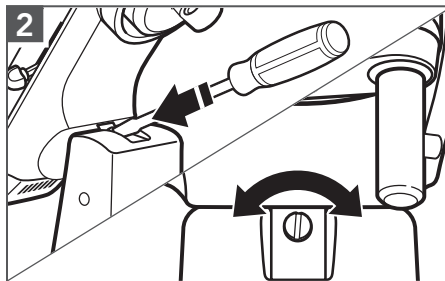
UTILISATION DU PRODUIT

ESPACE ENTRE LE BATTEUR ET LE BOL

Le robot pâtissier multifonction est réglé en usine de sorte que le batteur plat se positionne juste au-dessus du fond du bol. Si, pour quelque raison que ce soit, le batteur plat touche le fond du bol ou est trop éloigné du bol, vous pouvez facilement corriger cet espace.



1
Tournez le contrôle de la vitesse sur « 0 ». Débranchez le robot pâtissier multifonction.



2
Relevez la tête du moteur. Tournez légèrement la vis dans le sens inverse des aiguilles d'une montre (à gauche) pour relever le batteur plat ou dans le sens des aiguilles d'une montre (à droite) pour l'abaisser. Effectuez le réglage avec le batteur plat, de sorte qu'il se positionne juste au-dessus du fond du bol. En cas de réglage excessif de la vis, le levier de verrouillage du bol risque de ne pas se verrouiller.

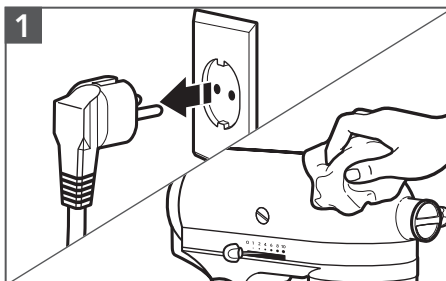
FRANÇAIS

REMARQUE : lorsqu'il est correctement réglé, le batteur plat ne heurte pas le fond ni le côté du bol. S'ils sont trop proches du fond du bol et que des chocs se produisent, le revêtement peut user le batteur ou les fils du fouet.

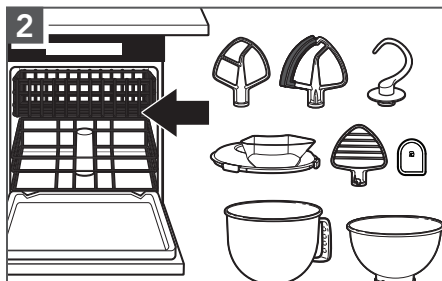


ENTRETIEN ET NETTOYAGE

IMPORTANT : Laissez l'appareil refroidir totalement avant de mettre ou de retirer des pièces, et avant de le nettoyer.



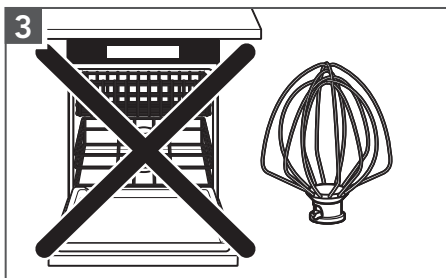
1
Veillez à toujours débrancher le robot pâtissier multifonction avant de le nettoyer. Essayez le robot pâtissier multifonction avec un chiffon doux et humide. N'utilisez pas de produits nettoyants ménagers ou commerciaux. Essayez fréquemment l'arbre du batteur pour éliminer les résidus susceptibles de s'accumuler. Ne le plongez pas dans l'eau.



2
Les bols, le verseur/protecteur*, le batteur plat*, le batteur à bords flexibles*, le batteur à pâtisserie* et la spatule** et le crochet pétrisseur peuvent être lavés au lave-vaisselle. Ou nettoyez-les soigneusement à l'eau chaude savonneuse et rincez-les complètement avant de les sécher. Ne stockez pas les batteurs sur l'arbre.


*inclus avec certains modèles uniquement. Également disponible en tant qu'accessoire en option.

***Peut également être utilisée pour racler le bol.



3
IMPORTANT : le fouet à 6 fils passe au lave-vaisselle uniquement pour les modèles 5KSM200, 5KSM180, 5KSM185 et 5KSM193. Pour tous les autres modèles : nettoyez-les soigneusement à l'eau chaude savonneuse et rincez-les complètement avant de les sécher. Ne stockez pas le fouet à 6 fils sur l'arbre.

DÉPANNAGE



⚠ AVERTISSEMENT

Risque de choc électrique

Brancher sur une prise de terre.

Ne pas retirer la broche de terre.

Ne pas utiliser d'adaptateur.

Ne pas utiliser de rallonge.

Le non-respect de ces instructions peut entraîner la mort, un incendie ou un choc électrique.

FRANÇAIS

Problème	Solution
Si le robot pâtissier multifonction chauffe pendant l'utilisation :	ne dépassez pas la vitesse 2 pour les préparations épaisses. Lors du mélange de préparations épaisses pendant une période prolongée, il est possible que le dessus de l'appareil soit trop chaud pour que vous puissiez le toucher. C'est normal.
Le robot pâtissier multifonction dégage une odeur forte :	cela est courant avec les moteurs électriques, notamment lorsqu'ils sont neufs.
Si le batteur plat touche le bol :	arrêtez le robot pâtissier multifonction. Reportez-vous à la section « Espace entre le batteur et le bol » et réglez l'espace entre le batteur et le bol.
Si votre robot pâtissier multifonction ne fonctionne pas, vérifiez les points suivants :	Le robot pâtissier multifonction est-il branché ?
	Est-ce que le fusible du circuit électrique du robot pâtissier multifonction fonctionne normalement ? Si vous possédez un boîtier de disjoncteurs, assurez-vous que le circuit est fermé.
	Mettez le robot pâtissier multifonction hors tension pendant 10 à 15 secondes, puis remettez-le sous tension. Si le robot pâtissier multifonction ne démarre toujours pas, laissez-le refroidir pendant 30 minutes avant de le remettre en marche.
Si le problème ne peut pas être corrigé :	Voir la section « Conditions de Garantie KitchenAid (« Garantie ») ». Ne retournez pas le robot pâtissier multifonction au revendeur ; celui-ci ne fournit pas de service de réparation.



CONDITIONS DE GARANTIE KITCHENAID (« GARANTIE »)

pour la France - la Belgique - la Suisse - le Luxembourg

FRANCE:

KitchenAid Europa, Inc., Nijverheidslaan 3, Box 5, 1853 Strombeek-Bever, Belgique, (« Garant ») accorde au client final, qui est un consommateur, une Garantie conformément aux conditions suivantes.

La Garantie s'applique en plus et ne limite pas ou n'affecte pas les droits statutaires de garantie du client final contre le vendeur du produit. Quelle que soit la présente garantie commerciale, le vendeur reste responsable des garanties légales en vertu de la loi française, y compris de la garantie légale contre les défauts cachés conformément aux articles 1641 à 1648 et 2232 du Code civil français, et l'application de la garantie légale de conformité conformément aux articles L.217-4 à L.217-12 du Code de la consommation français.

BELGIQUE :

KitchenAid Europa, Inc. BUIV, Nijverheidslaan 3, Box 5, 1853 Strombeek-Bever, Belgique, TVA BE 0441.626.053 RPR Bruxelles (« Garant ») accorde au client final, qui est un consommateur, une garantie contractuelle (la « Garantie ») conformément aux conditions suivantes.

La Garantie s'applique en plus et ne limite pas ou n'affecte pas les droits statutaires de garantie du client final contre le vendeur du produit. En particulier, en tant que consommateur, vous bénéficiez également d'une garantie légale de conformité de 2 ans vis-à-vis du vendeur, telle qu'elle est définie dans la législation nationale régissant la vente de biens de consommation (articles 1649 bis à 1649 octies au Code civil belge), ainsi que de la garantie légale en cas de défauts cachés (articles 1641 à 1649 du Code civil belge).

LA SUISSE :

KitchenAid Europa, Inc., Nijverheidslaan 3, Box 5, 1853 Strombeek-Bever, Belgique, (« Garant ») accorde au client final, qui est un consommateur, une Garantie conformément aux conditions suivantes.

La Garantie s'applique en plus et ne limite pas ou n'affecte pas les droits statutaires de garantie du client final contre le vendeur du produit, qui pourraient dans certains cas être plus larges que les droits offerts dans le présent document.

LE GRAND DUCHÉ DU LUXEMBOURG:

KitchenAid Europa, Inc., Nijverheidslaan 3, Box 5, 1853 Strombeek-Bever, Belgique, (« Garant ») accorde au client final, qui est un consommateur, une Garantie conformément aux conditions suivantes.

La Garantie s'applique en plus et ne limite pas ou n'affecte pas les droits statutaires de garantie du client final contre le vendeur du produit.

1) PORTÉE ET CONDITIONS DE LA GARANTIE

a) Le Garant accorde la Garantie pour les produits mentionnés à la Section 1.b) qu'un consommateur a achetés auprès d'un vendeur ou d'une société du groupe KitchenAid dans les pays de l'Espace économique européen, la Moldavie, le Monténégro, la Russie, la Suisse ou la Turquie.

b) Pour le Luxembourg uniquement:

La garantie s'applique uniquement lorsque le produit pour lequel les services sont demandés conformément à la garantie se trouve dans l'un des pays énumérés à la Section 1.a) ci-dessus

c) La période de Garantie dépend du produit acheté et est la suivante :

- **5KSM125 - 5KSM200 Cinq ans de garantie complète à compter de la date d'achat.**

- **5K45, 5KSM45 - 5KSM100 Deux ans de garantie complète à compter de la date d'achat.**

d) La période de Garantie commence à la date d'achat, c'est-à-dire la date à laquelle un consommateur a acheté le produit auprès d'un détaillant ou d'une société du groupe KitchenAid.

e) La Garantie couvre la nature sans défaut du produit.

f) Le Garant fournit au consommateur les services suivants dans le cadre de la présente Garantie, au choix du Garant, en cas de défaut pendant la période de Garantie :

- Réparation du produit ou de la pièce défectueuse, ou

- Remplacement du produit ou de la pièce défectueuse. Si un produit n'est plus disponible, le Garant a le droit d'échanger le produit contre un produit de valeur égale ou supérieure.

g) Si le consommateur souhaite faire une réclamation en vertu de la Garantie, il doit contacter directement les centres de service KitchenAid ou le Garant du pays auprès de KitchenAid Europa, Inc. Nijverheidslaan 3, Box 5, 1853 Strombeek-Bever, Belgique ;

Adresse e-mail **FRANCE** : CONSUMERCARE.FR@kitchenaid.eu

Adresse e-mail **BELGIQUE** : CONSUMERCARE.BE@kitchenaid.eu

Numéro de téléphone : **00 800 381 040 26**

Pour la SUISSE :

Novissa AG

Schulstrasse 1a

CH-2572 Sutz

Numéro de téléphone: +41 32 475 10 10

Adresse e-mail: info@novissa.ch

Novissa Service Center

VEBO Genossenschaft

Haselweg 2

CH-4528 Zuchwil

Numéro de téléphone: 032 686 58 50

Adresse e-Mail: service@novissa.ch

Pour le LUXEMBOURG:

Si le consommateur souhaite faire une réclamation en vertu de la Garantie, il doit contacter les centres de service KitchenAid spécifiques au pays à l'adresse;





CONDITIONS DE GARANTIE KITCHENAID

(« GARANTIE »)

GROUP LOUISIANA S.A.

5 Rue du Château d'Eau

L-3364 LEUDELANGE

Numéro de téléphone: +352 37 20 44 504

Adresse e-mail: myriam.grof@grlou.com

h) Les frais de réparation, y compris les pièces de rechange, et les frais d'affranchissement pour la livraison d'un produit ou d'une pièce de produit sans défaut sont à la charge du Garant. Le Garant doit également prendre en charge les frais d'affranchissement pour le retour du produit défectueux ou de la pièce du produit si le Garant ou le service après-vente de KitchenAid spécifique au pays a demandé le retour du produit défectueux ou de la pièce du produit. Toutefois, le consommateur doit prendre en charge les coûts de l'emballage approprié pour le retour du produit défectueux ou de la pièce défectueuse.

i) Pour pouvoir faire une réclamation au titre de la Garantie, le client doit présenter le reçu ou la facture de l'achat du produit.

j) Pour la FRANCE uniquement :

La Garantie est fournie gratuitement aux clients.

2) LIMITATIONS DE LA GARANTIE

a) La Garantie s'applique uniquement aux produits utilisés à des fins privées et non à des fins professionnelles ou commerciales.

b) La Garantie ne s'applique pas en cas d'usure normale, d'utilisation inappropriée ou abusive, de non-respect des instructions d'utilisation, d'utilisation du produit à une tension électrique incorrecte, d'installation et de fonctionnement en violation des réglementations électriques applicables et d'utilisation de la force (coups, par exemple).

c) La Garantie ne s'applique pas si le produit a été modifié ou converti, par exemple, les conversions de produits 120 V en produits 220-240 V.

d) Pour la Belgique, le Luxembourg et la Suisse :

La fourniture de services de Garantie ne prolonge pas la période de Garantie et n'amorce pas le début d'une nouvelle période de Garantie. La période de Garantie pour les pièces de rechange installées se termine par la période de Garantie pour l'ensemble du produit.

Pour la France uniquement :

La fourniture de services de Garantie ne prolonge pas la période de Garantie et n'amorce pas le début d'une nouvelle période de Garantie. La période de Garantie pour les pièces de rechange installées se termine par la période de Garantie pour l'ensemble du produit. Une telle disposition ne s'applique pas lorsqu'une réparation couverte par la Garantie entraînera une période d'immobilisation du produit d'au moins sept jours. Dans ce cas, la période d'immobilisation doit être ajoutée à la durée restante de la Garantie, à compter de la date de la demande d'intervention du consommateur ou de la date à laquelle les produits en question sont mis à disposition pour réparation, si cette disponibilité est faite après la date de la demande d'intervention.

Après l'expiration de la période de Garantie ou pour les produits pour lesquels la Garantie ne s'applique pas, les centres de service après-vente de KitchenAid sont toujours à la disposition du client final pour des questions et des renseignements. De plus amples informations sont également disponibles sur notre site Web :

www.kitchenaid.fr (France) - www.kitchenaid.eu - www.groupplouisiana.com (Luxembourg) - www.kitchenaid.ch (Suisse)

3) POUR LA FRANCE UNIQUEMENT:

Lorsqu'il agit pour des raisons de garantie légale de conformité, le consommateur :

- bénéficie d'une période de deux ans à compter de la livraison du produit dans lequel agir ;
 - peut choisir entre la réparation ou le remplacement du produit, sous réserve des conditions relatives aux coûts prévus par l'article L. 217-9 du Code de la consommation français ;
 - est exonéré d'avoir à prouver le manque de conformité du produit pendant les deux années suivant sa livraison (et pendant six mois après la livraison du produit, pour les marchandises d'occasion).
- La garantie légale de conformité s'applique indépendamment de la garantie commerciale éventuellement offerte.

Indépendamment de cette garantie commerciale, le consommateur peut décider d'appliquer la garantie légale pour les défauts cachés au sens de l'article 1641 du Code civil français. Dans ce cas, le consommateur peut choisir entre l'annulation de la vente ou une réduction du prix de vente, conformément à l'article 1644 du Code civil français.

Article L. 217-4 du Code de la consommation français

Le vendeur doit livrer un produit conforme au contrat et est tenu responsable du manque de conformité existant au moment de la livraison. Le vendeur est également tenu responsable du manque de conformité résultant de l'emballage, des instructions de montage ou de l'installation lorsque cette installation est la responsabilité du vendeur en vertu du contrat ou a été effectuée sous la supervision du vendeur.

Article L. 217-5 du Code de la consommation français

Le produit est réputé conforme au contrat :

1. S'il est adapté à l'utilisation généralement attendue d'un produit similaire et, le cas échéant :

- il correspond à la description donnée par le vendeur et a les qualités que ce vendeur a présentées à l'acheteur au moyen d'un échantillon ou d'un modèle ; et
- s'il présente les qualités auxquelles un acheteur peut légitimement s'attendre compte tenu des déclarations publiques faites par le vendeur, le fabricant ou son représentant, en particulier dans la publicité ou l'étiquetage ; ou

2) s'il présente les caractéristiques convenues d'un commun accord par les parties ou s'il est adapté à toute utilisation spéciale prévue par l'acheteur, qui est connue du vendeur et que ce dernier a accepté.





CONDITIONS DE GARANTIE KITCHENAID (« GARANTIE »)

Article L. 217-12 du Code de la consommation français

L'action résultant du manque de conformité expire deux ans après la livraison des marchandises.

Article L. 217-16 du Code de la consommation français

Pendant la période d'effet de la garantie commerciale offerte à un acheteur au moment de l'acquisition ou de la réparation d'un bien tangible, si l'acheteur exige du vendeur une réparation couverte par la garantie, toute période de sept jours ou plus pendant laquelle les marchandises sont hors service pour réparation est ajoutée à la durée restante de la garantie. Cette période s'étend à partir de la demande d'intervention faite par l'acheteur ou à partir de la date à laquelle ledit produit est mis à disposition pour réparation, si cette date est postérieure à la demande d'intervention.

Article 1641 du Code civil français

Le vendeur garantit le produit vendu pour les défauts cachés qui le rendent inapte à son usage prévu, ou qui diminuent cette utilisation dans la mesure où l'acheteur ne l'aurait pas acheté, ou n'aurait accepté de l'acheter que pour un prix moindre, s'il avait été au courant de tels défauts.

Article 1648 § 1 du Code civil français

L'action résultant de défauts cachés doit être déposée dans les deux ans suivant la découverte du défaut.

ENREGISTREMENT DU PRODUIT

Enregistrez votre nouvel appareil KitchenAid dès maintenant :

<http://www.kitchenaid.eu/register>

©2022 Tous droits réservés.

KITCHENAID et la forme du robot pâtissier multifonction sont des marques déposées aux États Unis et ailleurs.





COMPONENTI E FUNZIONI



ITALIANO

- | | | | |
|---|---|----|---------------------------------------|
| 1 | Leva di controllo della velocità | 8 | Dispositivo di fissaggio alla ciotola |
| 2 | Testa del motore | 9 | Ciotola** |
| 3 | Attacco per accessori | 10 | Coperchio versatore antispruzzo* |
| 4 | Manopola dell'attacco | 11 | Ciotola da 2,8 L in acciaio inox* |
| 5 | Leva di bloccaggio della testa del motore
(non visibile nell'immagine) | 12 | Gancio impastatore |
| 6 | Albero della frusta | 13 | Frusta a fili |
| 7 | Vite di regolazione altezza della frusta
(non visibile nell'immagine) | 14 | Frusta con bordo flessibile* |
| | | 15 | Frusta piatta* |
| | | 16 | Frusta da pasticceria* e spatola*** * |

*In dotazione solo con modelli selezionati. Disponibile anche come accessorio opzionale.

**Il design, le dimensioni e il materiale della ciotola dipendono dal modello del robot da cucina.

*** Utilizzabile anche per ripulire la ciotola.





SICUREZZA DEL PRODOTTO

La sicurezza personale e altrui è estremamente importante.

In questo manuale e sull'apparecchio stesso sono riportati molti messaggi importanti sulla sicurezza. Leggere e osservare tutte le istruzioni contenute nei messaggi sulla sicurezza.



Questo simbolo rappresenta le norme di sicurezza.

Segnala potenziali pericoli per l'incolumità personale e altrui.

Tutti i messaggi sulla sicurezza sono segnalati dal simbolo di avvertimento e dal termine "PERICOLO" o "AVVERTENZA". Questi termini indicano quanto segue:



Se non si osservano immediatamente le istruzioni di sicurezza, si corre il rischio di subire lesioni gravi o mortali.



Se non si osservano le istruzioni di sicurezza, si corre il rischio di subire lesioni gravi o mortali.

Tutte le norme di sicurezza segnalano il potenziale rischio, indicano come ridurre la possibilità di lesioni e illustrano le conseguenze del mancato rispetto delle istruzioni riportate.

PRECAUZIONI IMPORTANTI

Quando si usa un apparecchio elettrico, è consigliabile seguire le precauzioni di sicurezza essenziali, comprese quelle elencate di seguito:

1. Leggere tutte le istruzioni. L'utilizzo improprio dell'apparecchio può provocare lesioni alle persone.
2. Al fine di evitare il rischio di scosse elettriche, non immergere il robot da cucina in acqua né in altri liquidi.
3. Questo apparecchio non è destinato all'uso da parte di persone (inclusi bambini) con ridotte capacità fisiche, sensoriali o mentali o con esperienza e conoscenze inadeguate, a meno che non siano sorvegliate o abbiano ricevuto istruzioni relative all'uso dell'apparecchio da parte delle persone responsabili della loro sicurezza.
4. Solo per l'Unione Europea: gli apparecchi possono essere usati da persone con ridotte capacità fisiche, sensoriali o mentali o con esperienza e conoscenza inadeguate, solo se sono sorvegliate o se è stato loro insegnato come usare l'apparecchio in condizioni di sicurezza e se sono consapevoli dei pericoli che può comportare. Non lasciare che i bambini giochino con l'apparecchio.
5. Solo per l'Unione Europea: questo apparecchio non deve essere utilizzato da bambini. Tenere l'apparecchio e il cavo di alimentazione lontano dalla portata dei bambini.





SICUREZZA DEL PRODOTTO

6. Spegner l'apparecchio (OFF/0) e staccare la spina dalla presa quando non è in uso, prima di inserire o rimuovere gli accessori e prima della pulizia. Per staccare la spina, afferrare la spina ed estrarla dalla presa. Non tirare mai il cavo di alimentazione.
7. Non toccare le parti in movimento. Durante il funzionamento tenere mani, capelli, vestiti, spatole e altri utensili lontano dalla frusta per limitare il rischio di lesioni a persone e/o danni al robot da cucina.
8. Non utilizzare l'apparecchio se il cavo di alimentazione o la spina sono danneggiati e dopo anomalie di funzionamento o se l'apparecchio è caduto o è stato in qualche modo danneggiato. Portare l'apparecchio al centro di assistenza autorizzato più vicino per un controllo, la riparazione o la regolazione di funzionalità elettriche o meccaniche.
9. L'utilizzo di accessori non consigliati o venduti da KitchenAid può essere causa di incendi, scosse elettriche o lesioni.
10. Non utilizzare il robot da cucina all'aperto.
11. Non lasciare il cavo di alimentazione sospeso sul bordo del tavolo o del piano di lavoro.
12. Non lasciare che il cavo di alimentazione entri in contatto con superfici calde, incluso il piano cottura.
13. Rimuovere la frusta piatta, la frusta con bordo flessibile, la frusta a fili, il gancio impastatore o la frusta da pasticceria dal robot da cucina prima del lavaggio.
14. Sorvegliare i bambini affinché non giochino con l'apparecchio.
15. Se il cavo di alimentazione è danneggiato, deve essere sostituito dal produttore, da personale di assistenza o da una persona con qualifica analoga per evitare rischi.
16. Non lasciare mai l'apparecchio incustodito quando è in funzione.
17. Per evitare di danneggiare il prodotto, non utilizzare le ciotole del robot in aree con calore elevato, ad esempio un forno, un microonde o un piano di cottura.
18. Lasciare raffreddare completamente l'apparecchio prima di montare o rimuovere eventuali componenti e prima di procedere alla pulizia.
19. Fare riferimento alla sezione "Manutenzione e pulizia" per istruzioni sulla pulizia delle superfici che vengono a contatto con gli alimenti.





SICUREZZA DEL PRODOTTO

20. Questo apparecchio è destinato all'uso domestico e ad applicazioni analoghe, quali:
- aree cucina del personale in negozi, uffici e altri ambienti di lavoro;
 - agriturismi;
 - clienti di alberghi, pensioni e altri ambienti di tipo residenziale;
 - ambienti tipo bed and breakfast.

CONSERVARE LE PRESENTI ISTRUZIONI

Le istruzioni sono disponibili anche online; visitare il nostro sito Web all'indirizzo: www.KitchenAid.it o www.KitchenAid.eu

REQUISITI ELETTRICI

! AVVERTENZA



Pericolo di scossa elettrica

Collegare solo a una presa con messa a terra.

Non rimuovere lo spinotto di terra.

Non utilizzare adattatori.

Non utilizzare prolunghe.

Il mancato rispetto di queste avvertenze può provocare morte, incendi o scosse elettriche.

Potenza:

300 W

Per le serie 5KSM125 - 5KSM200

275 W

Per le serie 5K45, 5KSM45 - 5KSM100

Voltaggio: 220-240 V~

Frequenza: 50-60 Hz

NOTA: se la spina e la presa non sono compatibili, rivolgersi a un elettricista qualificato.

Non modificare in alcun modo la spina.

Non utilizzare adattatori.





SICUREZZA DEL PRODOTTO

SMALTIMENTO DEL MATERIALE DA IMBALLAGGIO

Il materiale da imballaggio è riciclabile e contrassegnato dal relativo simbolo (\triangle). Di conseguenza, le varie parti dell'imballaggio devono essere smaltite responsabilmente e in conformità alle normative locali che regolano lo smaltimento dei rifiuti.


SMALTIMENTO DELL'APPARECCHIATURA ELETTRICA

Riciclaggio del prodotto

- Questo apparecchio è contrassegnato in conformità alla normativa dell'Unione Europea e del Regno Unito relativa ai rifiuti di apparecchiature elettriche ed elettroniche (RAEE).

- Il corretto smaltimento del presente prodotto contribuisce a prevenire le potenziali conseguenze negative per l'ambiente e la salute umana associate alla gestione errata dello smaltimento dello stesso.



- Il simbolo  riportato sul prodotto o sulla documentazione in dotazione indica che questo apparecchio non deve essere trattato come rifiuto domestico, ma deve essere consegnato presso il centro di raccolta preposto al riciclaggio delle apparecchiature elettriche ed elettroniche.

Per informazioni più dettagliate su trattamento, recupero e riciclaggio di questo prodotto, è possibile contattare l'ufficio locale di competenza, il servizio di raccolta dei rifiuti domestici o il negozio presso il quale il prodotto è stato acquistato.

ITALIANO

DICHIARAZIONE DI CONFORMITÀ (UE)

Questo apparecchio è stato progettato, fabbricato e distribuito in conformità ai requisiti di sicurezza delle direttive CE: Direttiva sulla bassa tensione 2014/35/UE, Direttiva sulla compatibilità elettromagnetica 2014/30/UE, Direttiva sulla progettazione ecocompatibile 2009/125/CE, Restrizione dell'uso di determinate sostanze pericolose nelle apparecchiature elettriche ed elettroniche (RoHS) - Direttiva 2011/65/UE e successive modifiche.



UTILIZZO DEL PRODOTTO

GUIDA DEL CONTROLLO DELLA VELOCITÀ

Velocità	Azione	Accessorio	Descrizione
1	Mescolare	Frusta piatta* Frusta con bordo flessibile*	Per incorporare lentamente, amalgamare, ridurre in purea e avviare tutte le operazioni di miscelazione. Ideale per aggiungere la farina e gli ingredienti secchi all'impasto e i liquidi agli ingredienti secchi. Non utilizzare la Velocità 1 per mescolare o lavorare impasti lievitati.
2	Miscelare lentamente, mescolare	Frusta piatta* Frusta con bordo flessibile* Gancio impastatore Frusta da pasticceria*	Per mescolare lentamente, ridurre in purea e mescolare più velocemente. Ideale per mescolare e lavorare impasti lievitati o densi e dolci, avviare la preparazione del purè di patate o di altre verdure, unire il grasso alla farina e mescolare impasti liquidi. Incorporare il burro alla farina per preparare la pasta frolla; ridurre in purea frutta e verdura.
4	Miscelare, sbattere	Frusta piatta* Frusta con bordo flessibile* Frusta a fili Frusta da pasticceria*	Per lavorare impasti di media densità, come i biscotti. Ideale per amalgamare lo zucchero e il grasso e per aggiungere lo zucchero agli albumi quando si preparano le meringhe. Velocità media adatta a impasti per torte. Per sfilacciare la carne.
6	Sbattere, amalgamare		Per sbattere a velocità medio-alta (amalgamare) o montare. Ideale per terminare la preparazione di torte, doughnut e altri tipi di impasti. Velocità elevata adatta a impasti per torte.
8	Sbattere velocemente, montare	Frusta a fili	Ideale per panna montata, albumi e ghiaccia reale.
10	Montare velocemente		Per montare piccole quantità di panna, albumi o per completare la preparazione del purè di patate.

NOTA: la leva di controllo della velocità può essere impostata tra le velocità elencate nella tabella precedente per ottenere le velocità 3, 5, 7 e 9 se è necessaria una regolazione più precisa. Per spostare agevolmente la leva di controllo della velocità, sollevarla leggermente verso l'alto man mano che la si sposta sulle diverse impostazioni in una direzione qualsiasi.

IMPORTANTE: non superare la velocità 2 durante la preparazione di impasti lievitati per evitare di danneggiare il robot da cucina.

*In dotazione solo con modelli selezionati. Disponibile anche come accessorio opzionale.





UTILIZZO DEL PRODOTTO

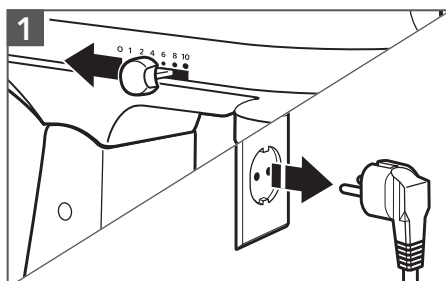
GUIDA AGLI ACCESSORI

Accessorio	Utilizzare per miscelare	Alimenti consigliati
Frustra piatta* Frustra con bordo flessibile*	Composti da normali a densi:	Torte, glasse cremose, caramelle, frollini, pasta brisée, carne sfilacciata, biscotti, polpettone di carne, purè di patate.
Frustra a fili	Composti che necessitano introduzione di aria:	Uova, albumi, panna intera, ghiaccia reale, pan di Spagna, maionese, alcuni tipi di caramelle.
Gancio impastatore	Miscelare e amalgamare impasti lievitati:	Pane, panini, impasto per pizza, torte e pagnottine.
Frustra da pasticceria*	Incorporare il burro alla farina:	Per preparare impasti per torte, biscotti e altri dolci, ridurre in purea frutta e verdura e sfilacciare la carne.

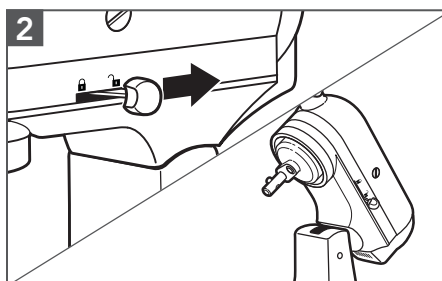
NOTA: la spatola serve a pulire la frusta da pasticceria. Può anche essere utile per rimuovere gli ingredienti dai lati della ciotola.

COLLEGAMENTO/RIMOZIONE DELLA CIOTOLA

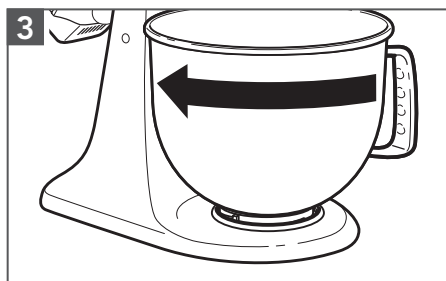
ITALIANO



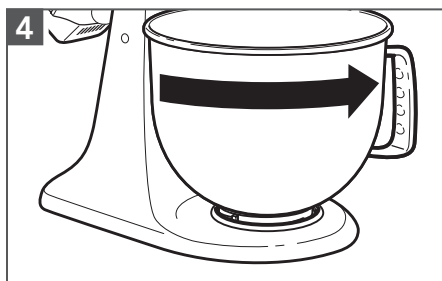
1
Per fissare la ciotola: ruotare il controllo della velocità su "0". Scollegare il robot da cucina.



2
Sbloccare e sollevare la testa del motore. Il blocco** si attiva automaticamente per mantenere la testa del motore bloccata in posizione.



3
Posizionare la ciotola sull'apposito dispositivo di fissaggio. Ruotare delicatamente la ciotola in senso orario.



4
Per rimuovere la ciotola: ripetere i passaggi 1 e 2. Ruotare delicatamente la ciotola in senso antiorario.

NOTA: la testa del motore deve essere sempre in posizione di blocco quando si utilizza il robot da cucina.

*In dotazione solo con modelli selezionati. Disponibile anche come accessorio opzionale.

**L'opzione di blocco è disponibile su modelli selezionati.





UTILIZZO DEL PRODOTTO

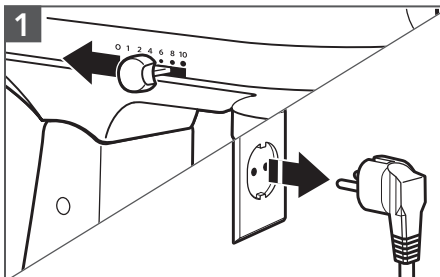
FISSAGGIO/RIMOZIONE DELLA FRUSTA PIATTA, DELLA FRUSTA CON BORDO FLESSIBILE*, DELLA FRUSTA A FILI, DELLA FRUSTA DA PASTICCERIA* O DEL GANCIO IMPASTATORE

AVVERTENZA

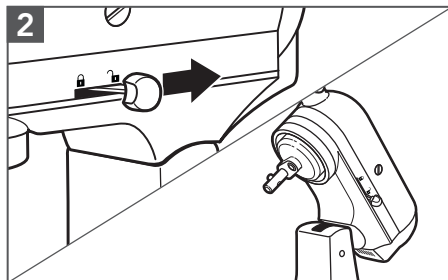
Pericolo di lesioni

Scollegare la spina del robot da cucina prima di toccare le fruste.

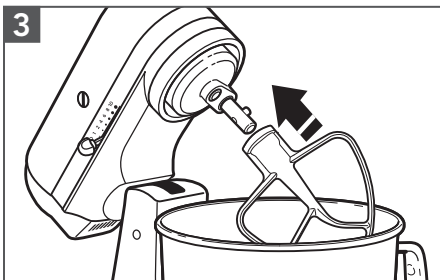
Il mancato rispetto di questa avvertenza comporta pericolo di fratture, tagli o contusioni.



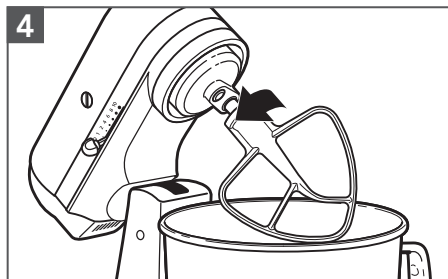
1
Per applicare l'accessorio: ruotare il controllo della velocità su "0". Scollegare il robot da cucina.



2
Sbloccare e sollevare la testa del motore. Il blocco** si attiva automaticamente per mantenere la testa del motore bloccata in posizione.



3
Inserire l'accessorio sull'albero della frusta e premere il più possibile verso l'alto. A questo punto far ruotare l'accessorio verso destra agganciandolo al perno sull'albero.



4
Per rimuovere l'accessorio: ripetere i passaggi 1 e 2. Premere l'accessorio il più possibile verso l'alto e ruotarlo a sinistra. A questo punto estrarre l'accessorio dall'albero della frusta.



Per ulteriori informazioni, eseguire la scansione del codice

*In dotazione solo con modelli selezionati. Disponibile anche come accessorio opzionale.

**L'opzione di blocco è disponibile su modelli selezionati.

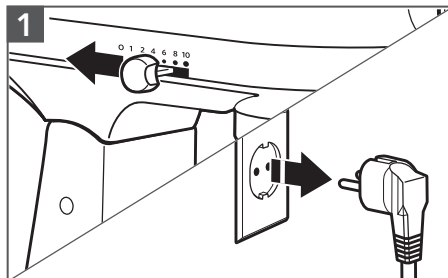




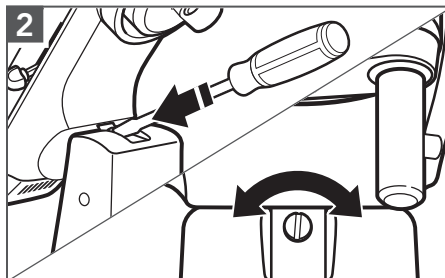
UTILIZZO DEL PRODOTTO

DISTANZA TRA LA FRUSTA E LA CIOTOLA

Il robot da cucina viene regolato in fabbrica in modo che la frusta piatta rimanga distanziata dal fondo della ciotola. Se, per qualsiasi motivo, la frusta piatta batte sul fondo della ciotola o si trova troppo lontano dalla ciotola, è possibile correggere facilmente la distanza.



1
Ruotare il controllo della velocità su "0".
Scollegare il robot da cucina.



2
Sollevare la testa del motore. Ruotare la vite leggermente in senso antiorario (sinistra) per sollevare la frusta piatta oppure in senso orario (destra) per abbassarla. Effettuare la regolazione della frusta piatta, in modo che sia distanziata dalla superficie della ciotola. Se si regola eccessivamente la vite, la leva di blocco della ciotola potrebbe non bloccarsi in posizione.

ITALIANO

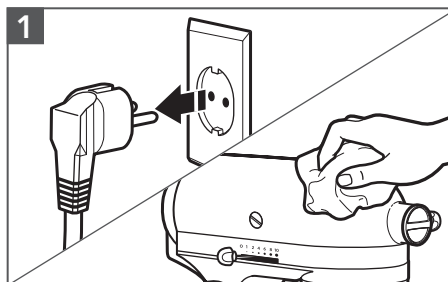
NOTA: una volta regolata correttamente, la frusta piatta non batterà sul fondo o sul lato della ciotola. Se frusta piatta o la frusta a fili è talmente vicina da urtare il fondo della ciotola, il rivestimento potrebbe usurare la frusta o i fili sulla frusta.



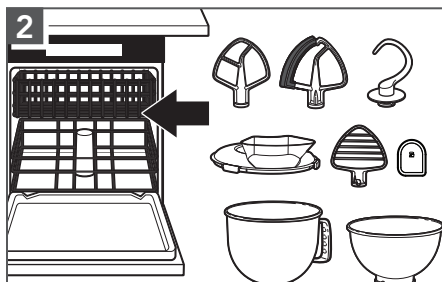


MANUTENZIONE E PULIZIA

IMPORTANTE: Lasciare raffreddare completamente l'apparecchio prima di montare o rimuovere eventuali componenti e prima di procedere alla pulizia.



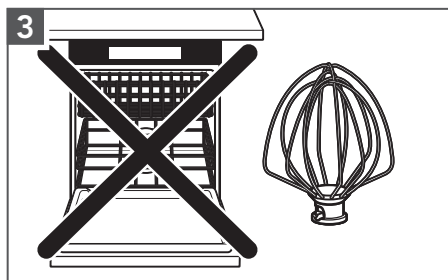
Accertarsi sempre di scollegare il robot da cucina prima di procedere alla pulizia. Pulire il robot da cucina con un panno morbido umido. Non utilizzare detergenti per la casa o commerciali. Pulire frequentemente l'albero della frusta, rimuovendo eventuali residui che potrebbero accumularsi. Non immergere nell'acqua.



Le ciotole, il coperchio versatore antispruzzo*, la frusta piatta*, la frusta con bordo flessibile*, la frusta da pasticceria* e la spatola** e il gancio impastatore possono essere lavati nel cestello superiore della lavastoviglie. Oppure, pulirli accuratamente in acqua calda e sapone e risciacquarli completamente prima di asciugarli. Non riporre le fruste sull'albero.

*In dotazione solo con modelli selezionati. Disponibile anche come accessorio opzionale.

** Utilizzabile anche per ripulire la ciotola.




IMPORTANTE: la frusta a fili è lavabile in lavastoviglie solo per i modelli 5KSM200, 5KSM180, 5KSM185 e 5KSM193. Per tutti gli altri modelli: lavarli accuratamente in acqua calda e sapone e risciacquarli completamente prima di asciugarli. Non conservare la frusta a fili sull'albero





RISOLUZIONE DEI PROBLEMI



! AVVERTENZA

Pericolo di scossa elettrica

Inserire la spina in una presa collegata all'impianto di messa a terra.

Non rimuovere il polo di messa a terra.

Non utilizzare adattatori.

Non utilizzare prolunghe.

Il mancato rispetto di questa avvertenza può provocare morte, incendi o scosse elettriche.

Problema	Soluzione
Se il robot da cucina si riscalda durante l'uso:	Non superare la velocità 2 quando si lavorano carichi pesanti. In presenza di carichi pesanti con periodi di miscelazione prolungati, potrebbe diventare impossibile toccare senza problemi la parte superiore dell'unità. Si tratta di un comportamento normale.
Il robot da cucina emette un odore intenso:	Ciò è comune con i motori elettrici, soprattutto quando sono nuovi.
Se la frusta piatta batte sulla ciotola:	Arrestare il robot da cucina. Vedere la sezione "Distanza tra la frusta e la ciotola" e regolare la suddetta distanza.
Se il robot da cucina non funziona, controllare quanto segue:	Il robot da cucina è collegato all'alimentazione?
	Il fusibile nel circuito del robot da cucina è in buone condizioni? Se è presente un interruttore, assicurarsi che il circuito sia chiuso. Spegnere il robot da cucina per 10-15 secondi, quindi riaccenderlo. Se il robot da cucina ancora non si avvia, lasciarlo raffreddare per 30 minuti prima di riaccenderlo.
Se non è possibile risolvere il problema:	Vedere la sezione "Termini della garanzia KitchenAid ("Garanzia")". Non restituire il robot da cucina al rivenditore; i rivenditori non svolgono attività di assistenza.

ITALIANO



TERMINI DELLA GARANZIA KITCHENAID ("GARANZIA")

KitchenAid Europa, Inc, Nijverheidslaan 3, Box 5, 1853 Strombeek-Bever, Belgio ("Garante") concede al cliente finale, vale a dire il consumatore, una Garanzia ai sensi dei seguenti termini.

La Garanzia si applica in aggiunta ai diritti di garanzia legale di 2 anni che il consumatore può far valere nei confronti del venditore del prodotto e non limita o incide in alcun modo su di essi.

1) AMBITO E TERMINI DELLA GARANZIA

a) Il Garante concede la Garanzia per i prodotti menzionati nella Sezione 1.b), acquistati da un consumatore presso un venditore o un'azienda del Gruppo KitchenAid all'interno dei Paesi dello Spazio economico europeo, Moldavia, Montenegro, Russia, Svizzera o Turchia.

b) La durata della Garanzia dipende dal prodotto acquistato ed è la seguente:

- **5KSM125 - 5KSM200 Cinque anni di copertura totale a partire dalla data d'acquisto.**

- **5K45, 5KSM45 - 5KSM100 Due anni di copertura totale a partire dalla data d'acquisto.**

c) La durata della Garanzia decorre a partire dalla data di consegna, vale a dire la data in cui un consumatore ha acquistato il prodotto presso un rivenditore o un'azienda del Gruppo KitchenAid.

d) La Garanzia si applica a un prodotto privo di difetti.

e) Se si verifica un difetto durante il periodo di validità della Garanzia, ai sensi della presente Garanzia il Garante si impegna a fornire al consumatore i seguenti servizi, a scelta del Garante:

- Riparazione del prodotto o del componente difettoso, oppure

- Sostituzione del prodotto o del componente difettoso. Se un prodotto non è più disponibile, il Garante ha il diritto di sostituirlo con un prodotto di valore uguale o superiore.

f) Se il consumatore desidera presentare un reclamo ai sensi della Garanzia, deve contattare i centri di assistenza KitchenAid del paese specifico o direttamente il Garante presso la sede di KitchenAid Europa, Inc. Nijverheidslaan 3, Box 5, 1853 Strombeek-Bever, Belgio; indirizzo e-mail: CONSUMERCARE.IT@kitchenaid.eu / Numero di telefono: **00 800 381 040 26**

g) I costi di riparazione, inclusi i costi dei componenti di ricambio, e i costi di spedizione per la consegna di un prodotto o un componente privo di difetti saranno sostenuti dal Garante. Il Garante dovrà inoltre sostenere i costi di spedizione per la restituzione del prodotto o del componente difettoso, qualora il Garante o il centro di assistenza clienti KitchenAid richieda la restituzione del prodotto o del componente difettoso. Tuttavia, il consumatore dovrà sostenere i costi di un imballaggio idoneo alla restituzione del prodotto o del componente difettoso.

h) Per poter presentare un reclamo ai sensi della Garanzia, il consumatore deve presentare la ricevuta o la fattura attestante l'acquisto del prodotto.

2) LIMITAZIONI DELLA GARANZIA

a) La Garanzia si applica esclusivamente ai prodotti impiegati ad uso privato e non per scopi professionali o commerciali.

b) La Garanzia non si applica in caso di danni causati da normale usura, uso improprio o scorretto, mancato rispetto delle istruzioni per l'uso, uso del prodotto con tensione elettrica errata, installazione e funzionamento in violazione delle normative elettriche vigenti e utilizzo di forza (ad esempio, colpi).

c) La Garanzia non si applica se il prodotto è stato modificato o convertito, ad esempio conversioni di apparecchi da 120 V in apparecchi da 220-240 V.

d) La fornitura dei servizi di Garanzia non estende il periodo di Garanzia, né determina l'inizio di un nuovo periodo di Garanzia. Il termine del periodo di validità della Garanzia per i componenti di ricambio installati coincide con il termine del periodo di validità della Garanzia per l'intero prodotto.

e) Ulteriori rivendicazioni, in particolare le richieste di indennizzo, sono escluse, a meno che la responsabilità non sia obbligatoria per legge.

Al termine del periodo di validità della Garanzia, o per i prodotti che non sono coperti dalla stessa, i centri di assistenza clienti KitchenAid rimangono a disposizione del cliente finale per qualsiasi domanda o informazione. Ulteriori informazioni sono altresì disponibili sul nostro sito Web: www.kitchenaid.eu

REGISTRAZIONE DEL PRODOTTO

Registrare subito il nuovo apparecchio KitchenAid:

<https://www.kitchenaid.it/supporto/registra-il-tuo-prodotto>

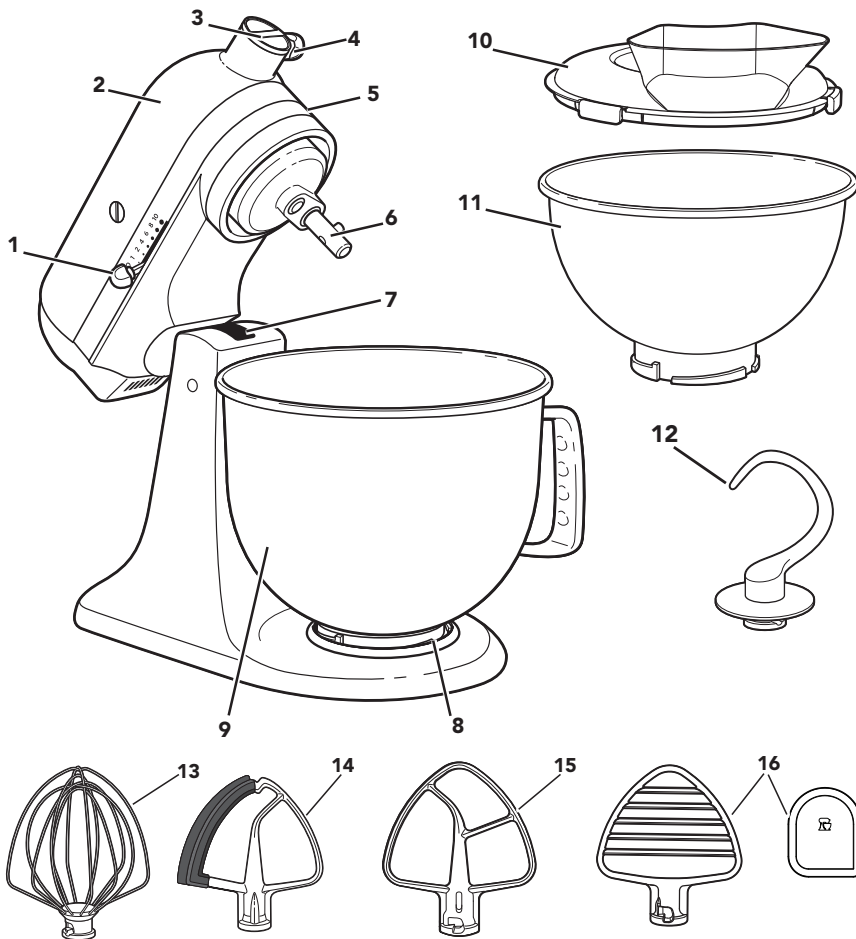
©2022 Tutti i diritti riservati.

KITCHENAID e il design del robot da cucina sono un marchio negli Stati Uniti e negli altri paesi.





ONDERDELEN EN EIGENSCHAPPEN



- | | | | |
|---|--|----|------------------------------------|
| 1 | Snelheidshendel | 8 | Klemplaat voor kom |
| 2 | Motorkop | 9 | Kom** |
| 3 | Hulpstuknaaf | 10 | Schenschild* |
| 4 | Hulpstukknop | 11 | Roestvrijstalen kom van 2,8 liter* |
| 5 | Vergrendeling motorkop
(niet weergegeven) | 12 | Kneedhaak |
| 6 | As van menghaak | 13 | Draadgarde |
| 7 | Bijstellingsschroef voor
hoogteafstelling van kom
(niet weergegeven) | 14 | Menghaak met flexibele rand* |
| | | 15 | Platte menghaak* |
| | | 16 | Deeghaak* en schraper*** * |

*Uitsluitend meegeleverd met bepaalde modellen. Ook verkrijgbaar als optioneel accessoire.

**Het ontwerp, de grootte en het materiaal van de kom zijn afhankelijk van het model mixer/keukenrobot.

*** Kan ook worden gebruikt om je kom te schraperen.





PRODUCTVEILIGHEID

Uw veiligheid en die van anderen is erg belangrijk.

We hebben in deze handleiding en op uw toestel tal van belangrijke veiligheids-waarschuwingen aangebracht. Lees deze veiligheidswaarschuwingen en leef ze na.



Dit is het veiligheidsalarmsymbool.

Dit symbool waarschuwt u voor mogelijke gevaren waarbij u of anderen gedood of verwond kunnen worden.

Alle veiligheidswaarschuwingen volgen op het alarmsymbool en de woorden “GEVAAR” of “WAARSCHUWING”. Deze woorden betekenen het volgende:



U kunt gedood worden of ernstig gewond raken als u de instructies niet onmiddellijk naleeft.



U kunt gedood worden of ernstig gewond raken als u de instructies niet naleeft.

Alle veiligheidswaarschuwingen informeren u over het potentiële gevaar, over hoe u het risico op verwondingen kunt verminderen en wat er kan gebeuren als u de instructies niet opvolgt.

BELANGRIJKE VOORZORGEN

Bij het gebruik van elektrische apparaten moeten steeds basisvoorzorgen worden getroffen, waaronder:

1. Alle instructies lezen. Verkeerd gebruik van het apparaat kan persoonlijke verwondingen veroorzaken.
2. Plaats de mixer/keukenrobot niet in water of andere vloeistoffen om elektrische schokken te voorkomen.
3. Dit apparaat is niet bedoeld voor gebruik door personen, waaronder kinderen, met verminderde lichamelijke, zintuiglijke of geestelijke vermogens of gebrek aan ervaring en kennis, tenzij ze onder toezicht staan of instructies hebben gekregen over het gebruik van het apparaat van een persoon die verantwoordelijk is voor hun veiligheid.
4. Alleen Europese Unie: apparaten mogen worden gebruikt door personen met verminderde lichamelijke, zintuiglijke of geestelijke vermogens of gebrek aan ervaring en kennis, mits ze onder toezicht staan of instructies hebben gekregen over het veilige gebruik van het apparaat en de gevaren van het apparaat begrijpen. Kinderen mogen niet spelen met het apparaat.
5. Alleen Europese Unie: dit apparaat mag niet worden gebruikt door kinderen. Houd dit product en het netsnoer buiten bereik van kinderen.





PRODUCTVEILIGHEID

6. Schakel het apparaat uit (OFF/0) en trek de stekker uit het stopcontact als je het apparaat niet gebruikt, voordat je onderdelen plaatst of verwijdert en voordat je het apparaat schoonmaakt. Haal de stekker uit het stopcontact door de stekker vast te pakken en deze uit het stopcontact te halen. Trek nooit aan het netsnoer.
7. Raak geen bewegende onderdelen aan. Houd handen, haar, kleding en spatels of ander gerei uit de buurt van de menghaak wanneer het apparaat in werking is. Zo verklein je de kans op persoonlijk letsel en/of schade aan de mixer/keukenrobot.
8. Gebruik het apparaat niet als het netsnoer of de stekker beschadigd is, of nadat het apparaat een storing heeft gehad, is gevallen of op enigerlei wijze beschadigd is geraakt. Stuur het apparaat naar het dichtstbijzijnde erkende Servicecentrum voor onderzoek, reparatie of elektrische of mechanische afstelling.
9. Het gebruik van accessoires/toebehoren die niet door KitchenAid aanbevolen of verkocht worden, kan brand, elektrische schokken of verwondingen veroorzaken.
10. Gebruik de mixer/keukenrobot niet buiten.
11. Laat het netsnoer niet over de rand van de tafel of het werkblad hangen.
12. Laat het snoer niet in contact komen met hete oppervlakken, zoals het fornuis.
13. Verwijder de platte menghaak, menghaak met flexibele rand, draadgarde, kneedhaak of deeghaak van de mixer/keukenrobot voordat je deze schoonmaakt.
14. Kinderen mogen het apparaat niet zonder toezicht gebruiken.
15. Als het netsnoer beschadigd is, moet dit worden vervangen door de fabrikant, zijn vertegenwoordiger of gekwalificeerd personeel om gevaarlijke situaties te voorkomen.
16. Laat het apparaat nooit onbeheerd achter als het in werking is.
17. Om schade aan het product te voorkomen mag je de kommen van de mixer/keukenrobot niet gebruiken in warme omgevingen, zoals een oven, magnetron of boven op een fornuis/kookplaat.
18. Laat het apparaat volledig afkoelen voordat je onderdelen bevestigt of verwijdert en voordat je het apparaat schoonmaakt.



PRODUCTVEILIGHEID

19. Zie het deel “Onderhoud en reiniging” voor instructies om de oppervlakken die in contact komen met voedsel te reinigen.
20. Dit apparaat is bedoeld voor huishoudelijk en vergelijkbaar gebruik, zoals:
- personeelskeukens in winkels, kantoren en andere werkomgevingen;
 - boerderijen;
 - door gasten in hotels, motels en andere verblijfsomgevingen;
 - bed and breakfasts en vergelijkbare omgevingen.

BEWAAR DEZE INSTRUCTIES

Instructies zijn ook online beschikbaar, bezoek onze website op:

www.kitchenaid.eu

ELEKTRISCHE VEREISTEN

⚠ WAARSCHUWING



Gevaar voor elektrische schokken

In een geaard stopcontact steken.

Verwijder de randaarde niet.

Gebruik geen adapter.

Gebruik geen verlengsnoer.

Het niet opvolgen van deze instructies kan de dood, brand of elektrische schokken tot gevolg hebben.

Vermogen:

300 W

Voor 5KSM125 - 5KSM200 serie

275 W

Voor 5K45, 5KSM45 - 5KSM100 serie

Voedingsspanning: 220-240 V~

Frequentie: 50-60 HZ

LET OP: Als de stekker niet geschikt is voor je stopcontact, neem dan contact op met een gekwalificeerde elektricien. Wijzig nooit de stekker zelf. Gebruik geen adapter.





PRODUCTVEILIGHEID

AFGEDANKT VERPAKKINGSMATERIAAL

Het verpakkingsmateriaal kan gerecycled worden en is voorzien van het recyclingssymbool (♻). De verschillende onderdelen van de verpakking moeten daarom op verantwoordelijke wijze en in overeenstemming met de desbetreffende lokale voorschriften worden weggewerkt.

AFGEDANKTE ELEKTRISCHE APPARATUUR

Productrecycling

- Dit apparaat is voorzien van het merkteken volgens de wetgeving in Europa en het Verenigd Koninkrijk inzake Afgedankte Elektrische en Elektronische Apparaten (AEEA).

- Door ervoor te zorgen dat dit product op de juiste manier als afval wordt verwerkt, help je mogelijk negatieve consequenties voor het milieu en de menselijke gezondheid te voorkomen die anders zouden kunnen worden veroorzaakt door onjuiste verwerking van dit product als afval.

- Het symbool  op het product of op de bijbehorende documentatie geeft aan dat dit product niet als huishoudelijk afval mag worden behandeld, maar moet worden afgegeven bij een verzamelpunt voor de recyclage van elektrische en elektronische apparaten.

Voor meer gedetailleerde informatie over de behandeling, terugwinning en recyclage van dit product, word je verzocht contact op te nemen met je lokale gemeentehuis, je afvalophaaldienst of de winkel waar je het product hebt gekocht.

NEDERLANDS

CONFORMITEITSVERKLARING (EU)

Questo apparecchio è stato progettato, fabbricato e distribuito in conformità ai requisiti di sicurezza delle direttive CE: Direttiva sulla bassa tensione 2014/35/UE, Direttiva sulla compatibilità elettromagnetica 2014/30/UE, Direttiva sulla progettazione ecocompatibile 2009/125/CE, Restrizione dell'uso di determinate sostanze pericolose nelle apparecchiature elettriche ed elettroniche (RoHS) - Direttiva 2011/65/UE e successive modifiche.



HET PRODUCT GEBRUIKEN

RICHTLIJNEN VOOR SNELHEIDSINSTELLINGEN

Snelheid	Actie	Accessoire	Omschrijving
1	Roeren	Platte menghaak* Menghaak met flexibele rand*	Om langzaam te roeren, te mengen, te pureren en alle mixmethoden te beginnen. Gebruik om bloem en droge ingrediënten aan het beslag toe te voegen en om vloeistoffen aan droge ingrediënten toe te voegen. Gebruik snelheid 1 niet om gistdeeg te mixen of te kneden.
2	Langzaam Mixen Roeren	Platte menghaak* Menghaak met flexibele rand* Kneedhaak Deeghaak*	Om langzaam te mengen, te pureren en sneller te roeren. Gebruik deze snelheid om gistdeeg, zwaar beslag en suikergoed te mengen en te kneden, om aardappelen of andere groenten te pureren, om bakvet in het meel te versnijden en om dun of spattend beslag te mixen. Meng boter door bloem om deeg te maken; pureer fruit en groenten.
4	Mengen, kloppen	Platte menghaak* Menghaak met flexibele rand* Draadgarde Deeghaak*	Om halfzwaar beslag, zoals dat van koekjes, te mixen. Gebruik deze snelheid om suiker en bakvet te mengen en om suiker toe te voegen aan eiwitten voor schuimgebakjes. Middelmatige snelheid voor cakemengsels. Voor het malen van vlees.
6	Kloppen, opschuimen		Voor matig snel kloppen (schuimen) of stijfslaan. Gebruik deze snelheid om cake-, donut- en ander beslag te mengen. Hoge snelheid voor cakemengsels.
8	Op hoge snelheid stijfkloppen/ kloppen	Draadgarde	Om room, eiwitten en gekookt suikerglazuur stijf te slaan.
10	Snel Kloppen		Om kleine hoeveelheden room of eiwitten stijf te slaan of aardappelpuree op het einde stijf te slaan.

N.B.: De snelheidshendel kan worden ingesteld op de snelheden die in bovenstaande tabel staan vermeld om tot de snelheden 3, 5, 7 en 9 te komen als een fijnere instelling nodig is. Om de snelheidshendel makkelijk te kunnen bewegen, til je hem licht op terwijl je de hendel in een willekeurige richting beweegt.

BELANGRIJK: Overschrijd snelheid 2 niet als je gistdegen bereidt, omdat de mixer/keukenrobot hierdoor beschadigd kan raken.

*Uitsluitend meegeleverd met bepaalde modellen. Ook verkrijgbaar als optioneel accessoire.





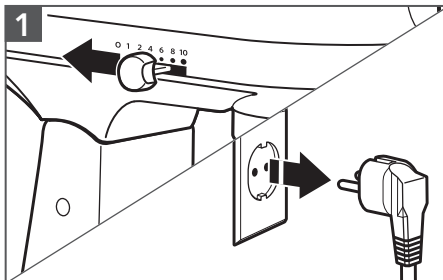
HET PRODUCT GEBRUIKEN

ACCESSOIREGIDS

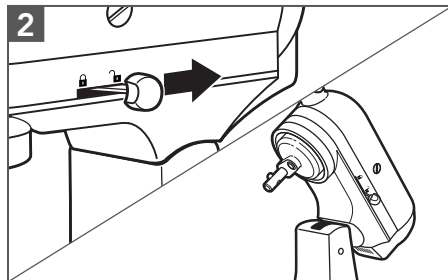
Accessoire	Om te mengen	Geschikt
Platte menghaak* Menghaak met flexibele rand*	Normale tot zware mengsels:	Cakes, geschuimd suikerglazuur, snoepgoed, koekjes, taartdeeg, gemalen vlees, biscuitdeeg, gehaktbrood, aardappelpuree.
Draadgarde	Mengsels waarin lucht moet worden opgenomen:	Eieren, eiwitten, slagroom, gekookt suikerglazuur, luchtig biscuitgebak, mayonaise, bepaald suikergoed.
Kneedhaak	Gistdeeg mengen en kneden:	Broden, broodjes, pizzadeeg, koffiebroodjes.
Deeghaak*	Boter door bloem mengen:	Voor taartdeeg, koekjes en ander gebak, het pureren van fruit en groenten, en het malen van vlees.

OPMERKING: Je kunt de schraper gebruiken om de deeghaak schoon te maken. De schraper is ook handig om ingrediënten uit de kom te schrapen.

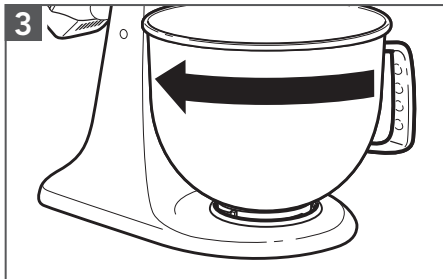
DE KOM BEVESTIGEN/VERWIJDEREN



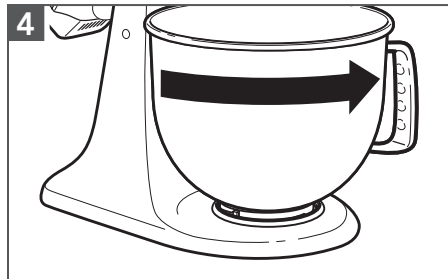
1
De kom plaatsen: Zet de snelheid op '0'. Trek de stekker van de mixer/keukenrobot uit het stopcontact.



2
Ontgrendel de motorkop en klap hem omhoog. De vergrendeling** klikt automatisch vast om de motorkop te vergrendelen.



3
Zet de kom op de klemplaat voor de kom. Draai de kom voorzichtig naar rechts.



4
De kom verwijderen: Herhaal stappen 1 en 2. Draai de kom voorzichtig naar links.

N.B.: De motorkop moet tijdens het gebruik van de mixer/keukenrobot altijd in de vergrendelde stand staan.

*Uitsluitend meegeleverd met bepaalde modellen. Ook verkrijgbaar als optioneel accessoire.

**De vergrendelingsoptie is beschikbaar op geselecteerde modellen.



HET PRODUCT GEBRUIKEN

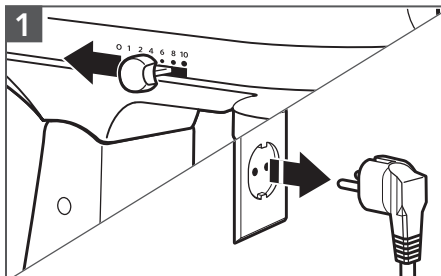
BEVESTIGEN/VERWIJDEREN VAN DE PLATTE MENGHAAK, PLATTE MENGHAAK MET FLEXIBELE RAND*, DRAADGARDE, DEEGHAAK* OF KNEEDHAAK

WAARSCHUWING

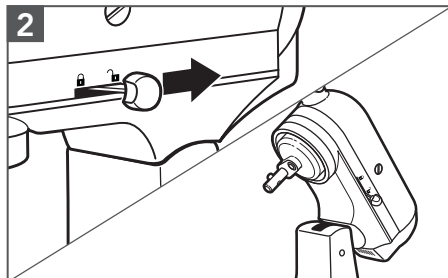
Gevaar voor verwondingen

Haal de stekker uit het stopcontact voordat u de gardes aanraakt.

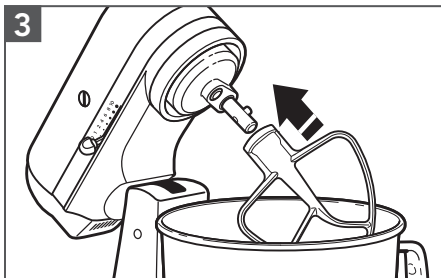
Als u dit niet doet, kan dit leiden tot botbreuken, snijwonden of kneuzingen.



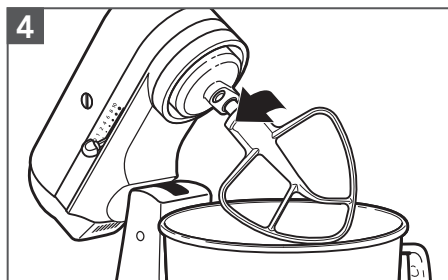
Een accessoire bevestigen: Zet de snelheid op "0". Trek de stekker van de mixer/keukenrobot uit het stopcontact.



Ontgrendel de motorkop en klap hem omhoog. De vergrendeling** klikt automatisch vast om de motorkop te vergrendelen.



Schuif het accessoire op de as van de menghaak en druk het zo ver mogelijk omhoog. Draai het accessoire daarna naar rechts zodat het via de pen op de as wordt vastgehaakt.



Een accessoire verwijderen: Herhaal stappen 1 en 2. Druk het accessoire zo ver mogelijk naar voren en draai het naar links. Trek het accessoire daarna van de as van de menghaak.



Scan de code voor meer informatie

*Uitsluitend meegeleverd met bepaalde modellen. Ook verkrijgbaar als optioneel accessoire.

**De vergrendelingsoptie is beschikbaar op geselecteerde modellen.

60

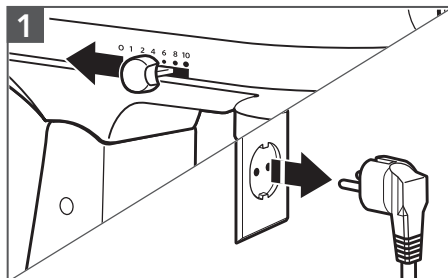




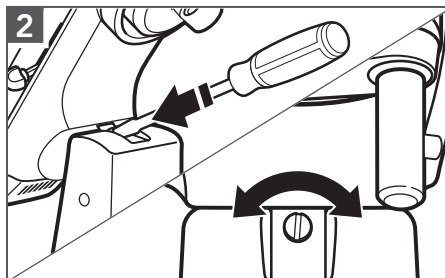
HET PRODUCT GEBRUIKEN

VRIJE RUIMTE TUSSEN MENGHAAK EN KOM

Je mixer/keukenrobot is afgesteld in de fabriek, zodat de platte menghaak net boven de bodem van de kom hangt. Als de platte menghaak om één of andere reden de bodem van de kom raakt of te hoog boven de bodem hangt, kun je de vrije ruimte makkelijk corrigeren.



Zet de snelheid op "0". Trek de stekker van de mixer/keukenrobot uit het stopcontact.



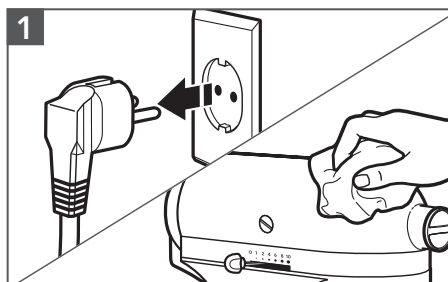
Til de motorkop op. Draai de schroef licht tegen de wijzers van de klok in (links) om de platte menghaak op te heffen of met de wijzers van de klok mee (rechts) om de platte menghaak te laten zakken. Stel zodanig af dat de platte menghaak net boven de bodem van de kom hangt. De schroef te ver draaien kan ertoe leiden dat de vergrendelingshendel van de kom niet vastklikt.

N.B.: Een naar behoren afgestelde platte menghaak zal de bodem of de zijkant van de kom niet raken. Als de platte menghaak of de draadgarde echter zo dicht hangt dat deze de bodem van de kom raakt, dan kan de deklaag van de menghaak wegslijten of kunnen de draden op de garde afslijten.

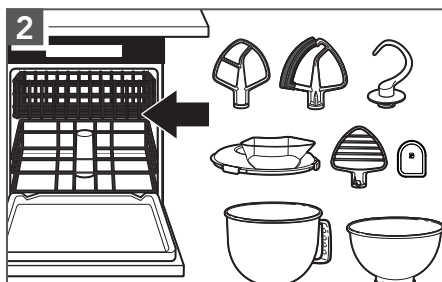


ONDERHOUD EN REINIGING

BELANGRIJK: Laat het apparaat volledig afkoelen voordat je onderdelen bevestigt of verwijdert en voordat je het apparaat schoonmaakt.



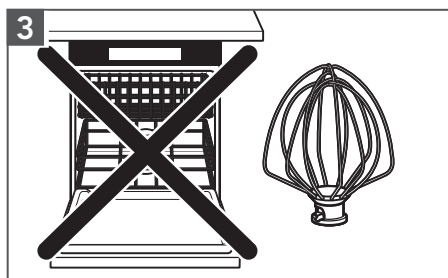
Trek de stekker van de mixer/keukenrobot vóór reiniging altijd uit het stopcontact. Veeg de mixer/keukenrobot schoon met een zachte, vochtige doek. Gebruik geen huishoudelijke/commerciële schoonmaakmiddelen. Veeg de as van de menghaak regelmatig schoon en verwijder daarbij alle resten die zich kunnen ophopen. Niet in water onderdompelen.



Kommen, schenkschild*, platte menghaak*, platte menghaak met flexibele rand*, deeghaak* en schraper** en kneedhaak kunnen in het bovenste rek van de vaatwasmachine worden schoongemaakt. Je kunt ze ook grondig in heet schuimend water schoonmaken en goed afspoelen om ze vervolgens af te drogen. Laag de menghaak niet op de as zitten.

*Uitsluitend meegeleverd met bepaalde modellen. Ook verkrijgbaar als optioneel accessoire.

** Kan ook worden gebruikt om je kom te schraperen.



BELANGRIJK: De draadgarde is alleen vaatwasserbestendig voor modellen 5KSM200, 5KSM180, 5KSM185 en 5KSM193. Voor alle andere modellen: was de draadgarde zorgvuldig af in warm water met afwasmiddel en spoel hem helemaal af voordat je hem afdroogt. Laat de draadgarde niet op de as zitten.





PROBLEEMOPLOSSING

WAARSCHUWING

Gevaar voor elektrische schokken

Aansluiten op een geaard stopcontact.

Verwijder de aardpin niet.

Gebruik geen adapter.

Gebruik geen verlengsnoer.

Het niet opvolgen van deze instructies kan de dood, brand of elektrische schokken tot gevolg hebben.

Probleem	Oplossing
Als de mixer/keukenrobot opwarmt tijdens het gebruik:	Zware taken mogen op niet hoger dan snelheid 2 worden gedaan. Bij een zware belasting en een langere mixtijd is het mogelijk dat je de bovenkant van de mixer/keukenrobot niet comfortabel kunt aanraken. Dit is normaal.
De mixer/keukenrobot geeft een doordringende geur af:	Dat is normaal bij elektrische motoren, vooral als ze nieuw zijn.
Als de platte menghaak de kom raakt:	Schakel de mixer/keukenrobot uit. Zie 'Vrije ruimte tussen menghaak en kom' en pas de vrije ruimte tussen menghaak en kom aan.
Als de mixer/keukenrobot slecht werkt of niet werkt, controleer dan het volgende:	Zit de stekker van de mixer/keukenrobot in het stopcontact?
	Is de zekering in de stroomkring naar de mixer/keukenrobot in orde? Als je een zekeringskast hebt, zorg er dan voor dat het circuit gesloten is.
Het probleem kan niet worden opgelost.	Schakel de mixer/keukenrobot gedurende 10-15 seconden uit en schakel hem vervolgens weer in. Start de mixer/keukenrobot nog steeds niet op? Laat hem dan gedurende 30 minuten afkoelen alvorens hem opnieuw aan te zetten.
	Zie "Voorwaarden KitchenAid garantie ('Garantie')". Breng/stuur de mixer/keukenrobot niet terug naar de winkel, omdat deze zelf geen onderhoudsservice aanbiedt.



VOORWAARDEN KITCHENAID GARANTIE ('GARANTIE')

BELGIË:

KitchenAid Europa, Inc. BUIV, Nijverheidslaan 3, bus 5, 1853 Strombeek-Bever, België, btw BE 0441.626.053 RPR Brussel ('**Garantieverlener**') verleent de eindgebruiker, die consument is, een contractuele garantie (de 'Garantie') overeenkomstig de volgende voorwaarden.

De Garantie is van toepassing in aanvulling op de wettelijke garantierechten van de eindklant jegens de verkoper van het product en houdt geen beperking van deze rechten in. In feite profiteert u, als consument, wettelijk van 2 jaar garantie wettelijke conformiteitsgarantie jegens de verkoper zoals uiteengezet in de nationale wetgeving betreffende de verkoop van consumentengoederen (artikelen 1649 bis t/m 1649 octies van het Belgische Burgerlijk Wetboek), naast de wettelijke garantie met betrekking tot verborgen gebreken (artikelen 1641 t/m 1649 van het Belgische Burgerlijk Wetboek).

NEDERLAND:

KitchenAid Europa, Inc., Nijverheidslaan 3, bus 5, 1853 Strombeek-Bever, België ('**Garantieverlener**') verleent de eindgebruiker, die consument is, een garantie conform de volgende voorwaarden.

De Garantie is van toepassing in aanvulling op de wettelijke garantierechten van de eindklant jegens de verkoper van het product en houdt geen beperking van deze rechten in.

1) OMVANG EN VOORWAARDEN VAN DE GARANTIE

a) De Garantieverlener verleent de Garantie voor de producten die worden genoemd in Sectie 1.b) die een klant heeft gekocht bij een verkoper of een bedrijf van de KitchenAid-Group in de landen van de Europese Economische Ruimte, Moldavië, Montenegro, Rusland, Zwitserland of Turkije.

b) De Garantieperiode is afhankelijk van het aangeschafte product en is als volgt:

- **5KSM125 - 5KSM200 Vijf jaar volledige garantie vanaf de aankoopdatum.**
- **5K45, 5KSM45 - 5KSM100 Twee jaar volledige garantie vanaf de aankoopdatum.**

c) De Garantieperiode gaat in op de datum van aankoop, d.w.z. de datum waarop een klant het product heeft gekocht bij een dealer of een bedrijf van de KitchenAid-Group.

d) De Garantie dekt de foutvrije aard van het product.

e) De Garantieverlener zal de klant de volgende diensten verlenen onder deze Garantie, naar keuze van de Garantieverlener, als er een defect optreedt tijdens de Garantieperiode:

- Reparatie van het defecte product of productonderdeel, of

- Vervanging van het defecte product of productonderdeel. Als een product niet meer beschikbaar is, heeft de Garantieverlener het recht om het product te ruilen voor een product van gelijke of hogere waarde.

f) Als de klant aanspraak wil maken op de Garantie, moet de klant rechtstreeks contact opnemen met de landspecifieke KitchenAid servicecentra of de Garantieverlener bij KitchenAid Europa, Inc., Nijverheidslaan 3, bus 5, 1853 Strombeek-Bever, België: E-mailadres: CONSUMERCARE.BE@Kitchenaid.eu

Nederland: E-mailadres: CONSUMERCARE.NL@kitchenaid.eu

Telefoonnummer België en Nederland: **00 800 381 040 26**

g) De reparatiekosten, inclusief reserveonderdelen, en de verzendkosten voor de levering van een niet-defect product of productonderdeel komen voor rekening van de Garantieverlener. De Garantieverlener zal ook de verzendkosten voor het retourneren van het defecte product of productonderdeel vergoeden als de Garantieverlener of het landspecifieke servicecentrum van KitchenAid heeft verzocht het defecte product of het defecte productonderdeel te retourneren. De consument draagt echter wel de kosten van de juiste verpakking voor het retourneren van het defecte product of het defecte productonderdeel.

h) Om aanspraak te kunnen maken op de Garantie, moet de klant de bon of factuur van de aankoop van het product voorleggen.

2) BEPERKINGEN VAN DE GARANTIE

a) De Garantie geldt alleen voor producten die voor privédoeleinden worden gebruikt en niet voor producten die voor professionele of commerciële doeleinden worden gebruikt.

b) De Garantie is niet van toepassing in geval van normale slijtage, onjuist gebruik of misbruik, het niet opvolgen van de gebruiksinstructies, het gebruik van het product bij de verkeerde elektrische spanning, installatie en bediening in strijd met de geldende elektrische voorschriften en het gebruik van kracht of geweld (bijv. slaan).

c) De Garantie is niet van toepassing als het product is gewijzigd of geconverteerd, bijvoorbeeld wanneer het is geconverteerd van een 120V-product naar een 220-240V-product.

d) Het verlenen van Garantieservice verlengt de Garantieperiode niet en het start evenmin een nieuwe Garantieperiode. De Garantieperiode voor geïnstalleerde reserveonderdelen eindigt met de Garantieperiode voor het gehele product.

Na afloop van de Garantieperiode of voor producten waarvoor de garantie niet geldt, zijn de klantenservicecentra van KitchenAid nog steeds beschikbaar voor de eindgebruiker voor vragen en informatie. Meer informatie vindt u ook op onze website: www.kitchenaid.eu

PRODUCTREGISTRATIE

Registreer je nieuwe KitchenAid-apparaat: <http://www.kitchenaid.eu/register>

©2022 Alle rechten voorbehouden.

KITCHENAID en het design van de mixer/keukenrobot zijn handelsmerken in de Verenigde Staten en andere landen.





COMPONENTES Y FUNCIONES



- | | | | |
|----------|--|-----------|--|
| 1 | Palanca de control de velocidad | 8 | Placa de sujeción del recipiente |
| 2 | Cabezal del motor | 9 | Recipiente** |
| 3 | Toma de fijación | 10 | Escudo vertedor* |
| 4 | Mando de fijación | 11 | Recipiente de acero inoxidable de 2,8 l* |
| 5 | Palanca de bloqueo del cabezal del motor (no se muestra) | 12 | Gancho amasador |
| 6 | Eje del batidor | 13 | Batidor de varillas |
| 7 | Tornillo de ajuste de altura del batidor (no se muestra) | 14 | Batidor de borde flexible* |
| | | 15 | Batidor plano* |
| | | 16 | Batidor* y raspador*** * de masa |

*Incluido solo en los modelos seleccionados. También disponible como accesorio opcional.

**El diseño, el tamaño y el material del recipiente dependen del modelo del robot de cocina.

*** También se puede utilizar para raspar el bol.





SEGURIDAD DEL PRODUCTO

Su seguridad y la seguridad de los demás es muy importante.

En este manual y en el mismo aparato encontrará muchos mensajes de seguridad importantes. Lea y obedezca siempre todos los mensajes de seguridad.



Este es el símbolo de alerta de seguridad.

Este símbolo le avisa de los peligros potenciales que pueden matarle o herirle a usted y a los demás.

Todos los mensajes de seguridad irán acompañados del símbolo de alerta y la palabra "PELIGRO" o "ADVERTENCIA". Estas palabras significan:

 **PELIGRO**

Puede fallecer o herirse de gravedad si no sigue las instrucciones de inmediato.

 **ADVERTENCIA**

Puede fallecer o herirse de gravedad si no sigue las instrucciones.

Todos los mensajes de seguridad le indicarán cuáles son los peligros potenciales en caso de no seguir las instrucciones.

MEDIDAS DE SEGURIDAD IMPORTANTES

Cuando se utilizan aparatos eléctricos, se deben tomar en todo momento una serie de precauciones de seguridad básicas, entre las que se incluyen las siguientes:

1. Lea todas las instrucciones. El uso indebido del aparato puede provocar lesiones personales.
2. Para evitar el riesgo de descargas eléctricas, no sumerja el robot de cocina en agua ni en ningún otro líquido.
3. Este aparato no ha sido diseñado para su uso por personas (incluidos niños) con discapacidad física, sensorial o mental, o con falta de experiencia y de conocimientos, a menos que estén supervisados o reciban instrucciones adecuadas sobre la utilización del aparato por una persona responsable de su seguridad.
4. Unión Europea: las personas con capacidades físicas, sensoriales o mentales reducidas o con falta de experiencia y de conocimientos pueden utilizar los aparatos siempre que estén supervisados o reciban instrucciones adecuadas sobre la utilización del aparato de forma segura y que entiendan los peligros que conlleva. No permita que los niños jueguen con el aparato.
5. Unión Europea: los niños no deben utilizar este aparato. Mantenga el aparato y su cable fuera del alcance de los niños.





SEGURIDAD DEL PRODUCTO

6. Establezca el aparato en OFF/0 y, a continuación, desenchúfelo de la toma de corriente cuando no esté utilizándose, antes de montar y desmontar las piezas, y de su limpieza. Para desenchufarlo, agarre el enchufe y tire de la toma de corriente. No tire nunca del cable de alimentación.
7. Evite el contacto con las piezas móviles. Mantenga alejados de la cuchilla las manos, el pelo, la ropa, así como espátulas o cualquier otro utensilio mientras está en funcionamiento, para reducir el riesgo de daños a las personas o al robot de cocina.
8. No utilice el aparato si el cable o el enchufe están dañados, si no funciona correctamente o si se ha caído o presenta algún daño. Devuelva el aparato al centro de servicio técnico autorizado más cercano para que lo examinen o reparen, o realicen los ajustes eléctricos o mecánicos pertinentes.
9. El uso de accesorios no recomendados o no vendidos por KitchenAid puede provocar incendios, descargas eléctricas o lesiones.
10. No utilice el robot de cocina en exteriores.
11. No deje que el cable cuelgue de la mesa o la encimera.
12. No permita que el cable entre en contacto con superficies calientes, incluida la estufa.
13. Retire el batidor plano, el batidor de borde flexible, el batidor de varillas, el gancho amasador o el batidor de masa de la batidora del robot de cocina antes de lavarlo.
14. Los niños deben estar supervisados para que no jueguen con el aparato.
15. Si se daña el cable eléctrico, deberá sustituirlo el fabricante, su agente de servicios o una persona cualificada para evitar peligros.
16. No deje nunca el aparato sin supervisión durante su funcionamiento.
17. Para evitar daños en el producto, no utilice los recipientes del robot de cocina en zonas de altas temperaturas, como un horno, un microondas o una encimera.
18. Deje que el aparato se enfríe completamente antes de colocar o retirar componentes y antes de limpiarlo.
19. Consulte la sección "Cuidado y limpieza" para obtener instrucciones sobre la limpieza de las superficies que están en contacto con los alimentos.





SEGURIDAD DEL PRODUCTO

20. Este aparato ha sido diseñado para aplicaciones domésticas y similares como, por ejemplo:

- Zona de cocina en tiendas, oficinas u otros entornos laborales
- Granjas
- Por clientes de hoteles, moteles y entornos residenciales de otro tipo
- Hostales en los que se ofrecen desayunos.

GUARDE ESTAS INSTRUCCIONES

Las instrucciones también están disponibles en línea. Visite nuestro sitio web en:

www.KitchenAid.eu

REQUISITOS ELÉCTRICOS

⚠ ADVERTENCIA



Peligro de descarga eléctrica

Conectar a un enchufe con toma de tierra.

No quitar la clavija de tierra.

No utilice un adaptador.

No utilice un cable alargador.

El incumplimiento de estas instrucciones podría provocar la muerte, un incendio o una descarga eléctrica.

Potencia:

300 W

en los modelos 5KSM125, 5KSM200

275 W

en los modelos 5K45, 5KSM45 - 5KSM100

Voltaje: 220-240 V~

Frecuencia: 50-60 Hz

NOTA: Si el enchufe no encaja en la toma de corriente, póngase en contacto con un electricista cualificado.

No modifique el enchufe de ninguna manera.

No utilice un adaptador.





SEGURIDAD DEL PRODUCTO

TRATAMIENTO DEL MATERIAL DEL PAQUETE


El material del paquete es reciclable y viene etiquetado con el símbolo (♻️). Por lo tanto, todos y cada uno de los componentes del paquete deben desecharse con responsabilidad y de acuerdo con las normativas locales para el tratamiento de residuos.

TRATAMIENTO DE RESIDUOS DE EQUIPOS ELÉCTRICOS

Reciclaje del producto

- Este aparato lleva el marcado CE de conformidad con la legislación de la UE/Reino Unido y del Consejo sobre residuos de aparatos eléctricos y electrónicos (RAEE).
- El reciclaje apropiado de este producto evita consecuencias negativas para el medioambiente y la salud.



- El símbolo  en el producto o en la documentación indica que no puede ser tratado como residuo doméstico normal, sino que debe entregarse en el correspondiente punto de recogida de equipos eléctricos y electrónicos. Para obtener información más detallada sobre el tratamiento, recuperación y reciclaje de este producto, póngase en contacto con el ayuntamiento, el servicio de eliminación de residuos urbanos o la tienda donde lo adquirió.

DECLARACIÓN DE CONFORMIDAD (UE)

Este aparato se ha diseñado, fabricado y distribuido de conformidad con los requisitos de seguridad de las siguientes directivas de la CE: la Directiva 2014/35/UE sobre baja tensión, la Directiva 2014/30/UE sobre compatibilidad electromagnética, la Directiva 2009/125/CE sobre diseño ecológico, la Directiva RoHS 2011/65/UE y las siguientes enmiendas.

ESPAÑOL





USO DEL PRODUCTO

GUÍA DE CONTROL DE VELOCIDAD

Velocidad	Acción	Accesorio	Descripción
1	Mezclar	Batidor plano* Batidor de borde flexible*	Para mezclar, combinar y triturar lentamente iniciando todos los procedimientos de mezclas. Se utiliza para añadir harina e ingredientes secos a la masa, y para añadir líquidos a los ingredientes secos. No utilice la velocidad 1 para mezclar o amasar masas de levadura.
2	Lento Mezcla Mezclar	Batidor plano* Batidor de borde flexible* Gancho amasador Batidor de masa*	Para mezclar y triturar lentamente, y para mezclar más rápido. Se utiliza para mezclar y amasar masas de levadura masas pesadas y caramelo; empezar a triturar patatas u otras verduras; cortar la manteca en harina y mezclar masas finas o un poco líquidas. Incorporar la mantequilla a la harina para hacer masa; triturar frutas y verduras.
4	Mezclar, batir	Batidor plano* Batidor de borde flexible* Batidor de varillas Batidor de masa*	Para mezclar masas semipesadas, como masas para galletas. Se utiliza para combinar azúcar y manteca, y para añadir azúcar a las claras de huevo para los merengues. Utilice una velocidad media para las mezclas de tartas. Para picar carne.
6	Batir, cremar	Batidor de varillas Batidor de masa*	Para batir a velocidad media (cremar) o montar. Utilice esta velocidad para terminar de mezclar una masa de tarta o donuts, entre otras. Utilice una velocidad alta para las mezclas de tartas.
8	Batir rápidamente, montar	Batidor de varillas	Para montar nata, claras de huevo y glaseados duros.
10	Rápido Montar	Batidor de varillas	Para montar pequeñas cantidades de nata, claras de huevo o terminar de batir el puré de patatas.

NOTA: La palanca de control de velocidad se puede establecer en las velocidades enumeradas en la tabla anterior para obtener las velocidades 3, 5, 7 y 9 si se requiere un ajuste más preciso.

IMPORTANTE: No supere la velocidad 2 cuando prepare masas de levadura, ya que podría dañar el robot de cocina.

*Incluido solo en los modelos seleccionados. También disponible como accesorio opcional.





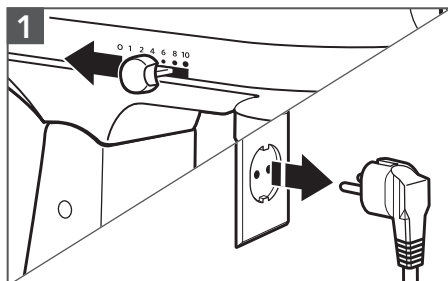
USO DEL PRODUCTO

GUÍA DE ACCESORIOS

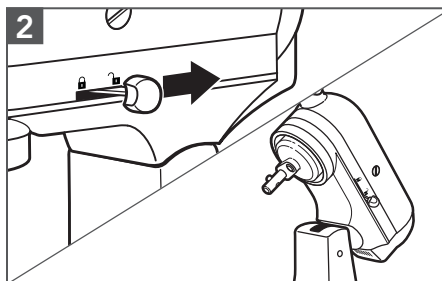
Accesorio	Se utiliza para mezclar	Ingredientes sugeridos
Batidor plano* Batidor de borde flexible*	Para mezclas densas y normales:	Tartas, glaseados cremosos, dulces, cookies, masa de pastel, carne picada, galletas, pastel de carne, puré de patatas.
Batidor de varillas	Para mezclas que necesitan aire:	Huevos, claras de huevo, nata para montar, glaseados duros, bizcochos, mayonesa, algunos caramelos.
Gancho amasador	Para mezclar y amasar masas de levadura:	Panes, panecillos, masa de pizza, pasteles de café, bollos.
Batidor de masa*	Incorporar la mantequilla a la harina:	Para la masa de pasteles, galletas y otros dulces, triturar frutas y verduras y picar carne.

NOTA: Levántela ligeramente a medida que la pasa por los diferentes ajustes en cualquier dirección para moverla con facilidad.

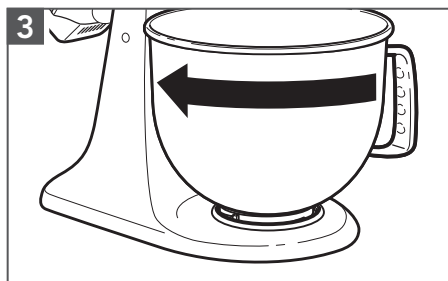
ACOPLAR/RETIRAR EL RECIPIENTE



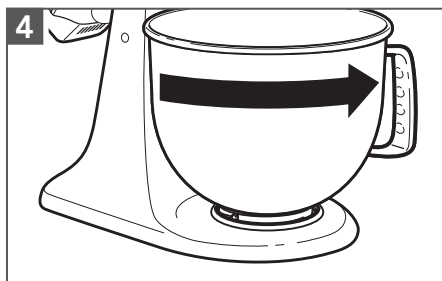
1 Para acoplar el recipiente: gire el control de velocidad a la posición "0". Desenchufe el robot de cocina.



2 Desbloquee y levante la cabeza del motor. A continuación, bloquee** la cabeza para que quede levantado.



3 Coloque el recipiente en la placa de sujeción del recipiente. Gire suavemente el recipiente hacia la derecha.



4 Para retirar el recipiente: repita los pasos 1 y 2. Gire suavemente el recipiente hacia la izquierda.

NOTA: El cabezal del motor siempre debe estar en la posición de bloqueo cuando utilice el robot de cocina.

*Incluido solo en los modelos seleccionados. También disponible como accesorio opcional.

**La opción de bloqueo está disponible en determinados modelos.

ESPAÑOL





USO DEL PRODUCTO

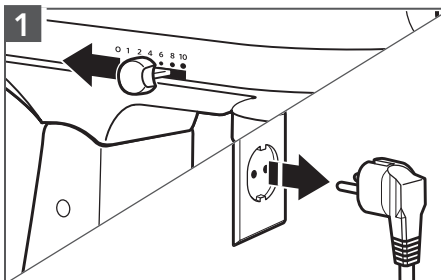
CÓMO ACOPLAR/RETIRAR EL BATIDOR PLANO, EL BATIDOR DE BORDE FLEXIBLE*, EL BATIDOR DE VARILLAS, EL BATIDOR DE MASA* O EL GANCHO AMASADOR

⚠ ADVERTENCIA

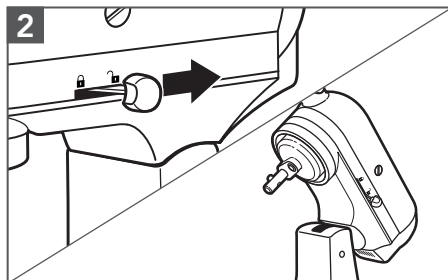
Riesgo de resultar herido

Desenchufe el robot antes de tocar los batidores.

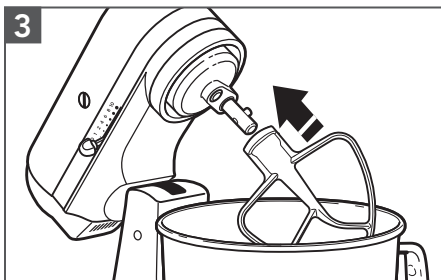
En caso de no hacerlo, se podrían producir fracturas de huesos, cortes o cardenales.



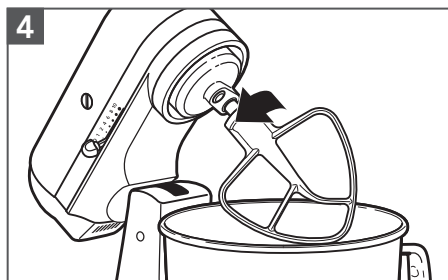
Para acoplar el accesorio: gire el control de velocidad a la posición "0". Desenchufe el robot de cocina.



Desbloquee y levante la cabeza del motor. A continuación, bloquee** la cabeza para que quede levantado.



Deslice el accesorio en el eje del batidor y empújelo hacia arriba todo lo que pueda. A continuación, gire el accesorio hacia la derecha, enganchándolo sobre la clavija del eje.



Para retirar el accesorio: repita los pasos 1 y 2. Presione el accesorio hacia arriba todo lo que pueda y gírelo a la izquierda. A continuación, retire el accesorio del eje del batidor.



Escanee el código para obtener más información

*Incluido solo en los modelos seleccionados. También disponible como accesorio opcional.

**La opción de bloqueo está disponible en determinados modelos.

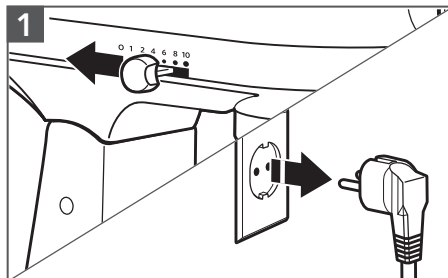




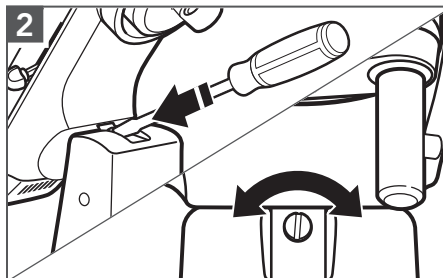
USO DEL PRODUCTO

DISTANCIA ENTRE EL BATIDOR Y EL RECIPIENTE

De fábrica, el robot de cocina se ajusta para que el batidor plano mantenga la distancia con la parte inferior del recipiente. Si, por cualquier razón, el batidor plano toca la parte inferior del recipiente o está demasiado lejos del mismo, puede corregir la distancia fácilmente.



1
Gire el control de velocidad a "0".
Desenchufe el robot de cocina.



2
Levante el cabezal del motor. Gire el tornillo ligeramente hacia la izquierda para levantar el batidor plano o hacia la derecha para bajarlo. Ajuste el batidor plano para mantener la distancia con la superficie del recipiente. Si ajusta demasiado el tornillo, la palanca de bloqueo del recipiente no se bloqueará en su sitio.

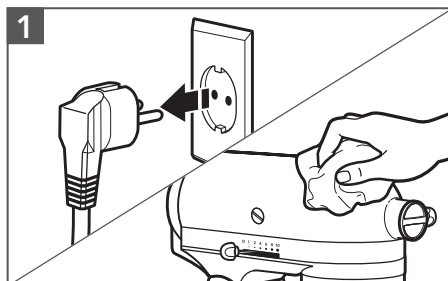
NOTA: Si se ajusta correctamente, el batidor plano no debe golpear la parte inferior ni el lateral del recipiente. Si el batidor plano o el batidor de varillas están cerca de golpear la parte inferior del recipiente, es posible que se desgasten por el uso o que el recubrimiento se deteriore.



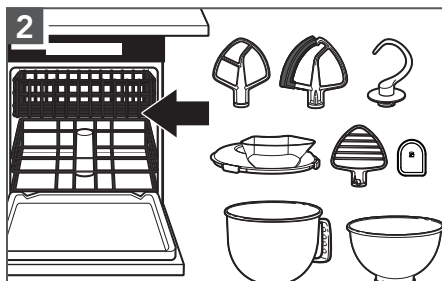


CUIDADO Y LIMPIEZA

IMPORTANTE: Deje que el aparato se enfríe completamente antes de colocar o retirar componentes y antes de limpiarlo.



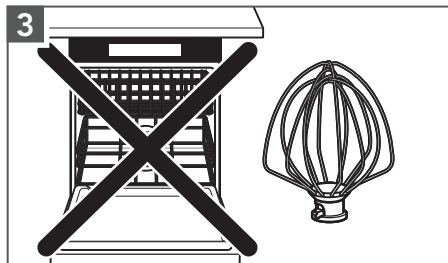
Desenchufe siempre el robot de cocina antes de limpiarlo. Límpielo con un paño suave y húmedo. No utilice productos de limpieza domésticos ni comerciales. Limpie el eje del batidor a menudo para eliminar cualquier residuo que pueda acumularse. No lo sumerja en agua.



Los recipientes, el escudo vertedor*, el batidor plano*, el batidor de borde flexible*, el batidor y raspador de masas** y el gancho amasador se pueden lavar en la rejilla superior del lavavajillas. También puede limpiarlos bien con agua caliente y jabón y, a continuación, enjuáguelos por completo antes de secarlos. No almacene las varillas batidoras en el eje.

*Incluido solo en los modelos seleccionados. También disponible como accesorio opcional.

** También se puede utilizar para raspar el bol.



IMPORTANTE: El batidor de varillas solo se puede lavar en el lavavajillas si es de alguno de estos modelos: 5KSM200, 5KSM180, 5KSM185 y 5KSM193. Para el resto de modelos: Lávelo bien con agua caliente y jabón y, a continuación, enjuáguelo por completo antes de secarlo. No almacene el batidor de varillas en el eje.






SOLUCIÓN DE PROBLEMAS

! ADVERTENCIA

Peligro de descarga eléctrica



Conectar a un enchufe con toma de tierra.

No quitar la clavija de tierra.

No utilice un adaptador.

No utilice un cable alargador.

El incumplimiento de estas instrucciones podría provocar la muerte, un incendio o una descarga eléctrica.

Problema	Solución
Si el robot de cocina se calienta durante su uso:	Las masas pesadas no deben exceder la velocidad 2. Tras mezclar masas pesadas durante un tiempo prolongado, es posible que no pueda tocar con total comodidad la parte superior de la unidad. Esto es normal.
Si el robot de cocina emite un olor fuerte:	Esto es algo común en los motores eléctricos, sobre todo si son nuevos.
Si el batidor plano golpea el recipiente:	Detenga el robot de cocina. Consulte la sección "Distancia entre el batidor y el recipiente" y ajuste la distancia entre ambos.
Si el robot de cocina no funciona, compruebe lo siguiente:	¿Está enchufado el robot de cocina?
	¿El fusible del circuito que va hasta el robot de cocina funciona correctamente? Si dispone de una caja de fusibles, asegúrese de que el circuito está cerrado.
	Apague el robot de cocina durante 10-15 segundos y vuelva a encenderlo. Si el robot de cocina sigue sin iniciarse, deje que se enfríe durante 30 minutos antes de volver a encenderlo.
Si el problema no puede corregirse:	Consulte la sección "Condiciones de la garantía de KitchenAid (la "Garantía")". No devuelva el robot de cocina al minorista; ellos no proporcionan servicio técnico.

ESPAÑOL





CONDICIONES DE GARANTÍA DE KICHENAID (EN LO SUCESIVO, LA "GARANTÍA")

KitchenAid Europa, Inc., Nijverheidslaan 3, Box 5, 1853 Strombeek-Bever, Bélgica (en lo sucesivo, el "Garante") otorga la Garantía al cliente final, el consumidor, de conformidad con las siguientes condiciones.

La Garantía se aplica junto a los derechos de garantía reglamentarios del consumidor final, sin que esto suponga límite alguno a los mismos ni afecte para nada al vendedor del producto. En resumen, según lo estipulado en Ley General para la Defensa de los Consumidores y Usuarios (2007) los productos deben cumplir lo que se ha estipulado en su descripción, ser adecuados para los fines estipulados y contar con un nivel de calidad satisfactorio. En caso de que el producto sea defectuoso, el consumidor tendrá el derecho legal durante dos años a que su producto sea reparado o sustituido o, llegado el caso, a disfrutar de un descuento con respecto al precio pagado o a "resolver" el contrato, en función de las circunstancias. No obstante, estos derechos están sujetos a ciertas limitaciones.

1) ÁMBITO DE APLICACIÓN Y CONDICIONES DE LA GARANTÍA

a) El Garante concede la Garantía para los productos mencionados en la sección 1.b) que el consumidor haya adquirido de un vendedor o a una empresa de KitchenAid-Group en alguno de los países del Espacio Económico Europeo, Moldavia, Montenegro, Rusia, Suiza o Turquía.

b) El periodo de garantía varía en función del producto adquirido, tal y como se indica a continuación:

- **5KSM125 - 5KSM200 Cinco años de Garante integral a partir de la fecha de compra.**

- **5K45, 5KSM45 - 5KSM100 Dos años de garantía integral a partir de la fecha de compra.**

c) El periodo de garantía comienza en la fecha de compra, es decir, el día en que el consumidor adquirió el producto de un distribuidor o de una empresa de KitchenAid-Group.

d) La Garantía cubre la naturaleza no defectuosa del producto.

e) De conformidad con la presente Garantía y a su entera discreción, el Garante proporcionará al consumidor los siguientes servicios en caso de que el defecto se produzca en el periodo de garantía estipulado:

- Reparación del producto o de la pieza defectuosos

- Sustitución del producto o de la pieza defectuosos Si un producto ya no está disponible, el Garante podrá cambiar dicho producto por otro de igual o mayor valor.

f) Si el consumidor quisiera realizar alguna reclamación relacionada con la Garantía, deberá ponerse en contacto con el centro de servicio técnico de KitchenAid del país en cuestión en www.kitchenaid.es (dirección de correo electrónico:

kitchenaid@riverint.com; número de teléfono: **+34 93 201 37 77**) o directamente con el Garante en la dirección postal de KitchenAid Europa, Inc. Nijverheidslaan 3, Box 5, 1853 Strombeek-Bever, Bélgica.

g) El Garante asumirá los costes de reparación, incluidos los inherentes a las piezas de repuesto, además de los gastos de envío por la entrega de un producto o una pieza sin defectos. Asimismo, deberá asumir los gastos de envío por la devolución del producto o de la pieza defectuosos en caso de que el Garante o el centro de atención al cliente de KitchenAid del país en cuestión soliciten dicha devolución. Aun así, el consumidor asumirá los costes del embalaje adecuado para la devolución del producto o pieza defectuosos.

h) Para poder realizar una reclamación amparándose en la Garantía, el consumidor debe presentar el recibo o la factura de compra del producto.

2) LIMITACIONES DE GARANTÍA

a) La Garantía será únicamente válida para los productos utilizados con fines privados y no con fines profesionales ni comerciales.

b) La Garantía no es válida en caso de que el defecto sea debido al desgaste normal, al uso inadecuado o abusivo, al incumplimiento de las instrucciones de uso, al uso incorrecto del producto a una tensión eléctrica incorrecta, a la instalación o funcionamiento sin cumplir con las normativas eléctricas aplicables o tras el uso de fuerza (p. ej.: golpes).

c) La Garantía no es válida si el producto ha sido modificado o transformado en algún modo para su funcionamiento, por ejemplo, si se ha convertido un producto de 120 V a otro de 220-240 V.

d) La prestación de servicios de Garantía no amplía su duración estipulada ni supone el inicio de uno nuevo. El periodo de garantía de las piezas de repuesto instaladas es el mismo que el del producto en sí.

Tras el vencimiento del periodo de garantía o para aquellos productos para los que la garantía ya no es válida, los centros de atención al cliente de KitchenAid siguen estando a disposición de los consumidores para cualquier pregunta o información adicional. Tiene a su disposición información adicional en nuestro sitio web:

www.kitchenaid.eu

REGISTRO DEL PRODUCTO

Registre su nuevo aparato KitchenAid ahora: <http://www.kitchenaid.eu/register>

©2022 Todos los derechos reservados.

KITCHENAID y el diseño del robot de cocina son marcas en los EE. UU. y en otros lugares.



PEÇAS E CARACTERÍSTICAS



- | | | | |
|----------|--|-----------|---|
| 1 | Alavanca de controlo de velocidade | 8 | Placa de fixação da taça |
| 2 | Cabeça do motor | 9 | Taça** |
| 3 | Estrutura de fixação de acessórios | 10 | Tampa antissalpicos* |
| 4 | Manipulo de fixação de acessórios | 11 | Taça de 2,8 L (3 qt) em aço inoxidável* |
| 5 | Alavanca de bloqueio da cabeça do motor
(não aparece na ilustração) | 12 | Batedor de gancho |
| 6 | Eixo do batedor | 13 | Pinha |
| 7 | Parafuso de ajuste da altura do batedor
(não aparece na ilustração) | 14 | Batedor plano com borda flexível* |
| | | 15 | Batedor plano* |
| | | 16 | Batedor de massas* e espátula*** * |

*Incluído apenas em alguns modelos. Também disponível como acessório opcional.

**O design, o tamanho e o material da taça dependem do modelo de batedeira.

*** Também pode ser utilizada para raspar a tigela.



SEGURANÇA DO PRODUTO

A sua segurança e a de terceiros é muito importante.

Este manual e o seu produto contém muitas mensagens importantes de segurança. Sempre leia e siga as mensagens de segurança.



Este é o símbolo de alerta de segurança. Este símbolo alerta sobre situações que podem trazer risco a sua vida, ferimentos a você ou a terceiros. Todas as mensagens de segurança virão após o símbolo de alerta de segurança e a palavra “PERIGO” ou “ADVERTÊNCIA”. Estas palavras significam:

! PERIGO

Existe risco de você perder a vida ou de ocorrerem danos graves se as instruções não forem seguidas imediatamente.

! ADVERTÊNCIA

Existe risco de você perder a vida ou de ocorrerem danos graves se as instruções não forem seguidas.

Todas as mensagens de segurança mencionam qual é o risco em potencial, como reduzir a chance de se ferir e o que pode acontecer se as instruções não forem seguidas.

MEDIDAS DE SEGURANÇA IMPORTANTES

Ao utilizar aparelhos eletrônicos, 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. 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.
4. 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.
5. Apenas para a União Europeia: este aparelho não deve ser utilizado por crianças. Mantenha o aparelho e o cabo fora do alcance das crianças.





SEGURANÇA DO PRODUTO

6. Deslize o controlo de velocidade para a posição "OFF/0" e, em seguida, retire a ficha da tomada se este 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 peças 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 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.
9. A utilização de acessórios não recomendados ou vendidos pela KitchenAid pode provocar incêndios, choque elétrico ou ferimentos.
10. Não utilize a batedeira no exterior.
11. Não deixe o cabo pendurado na beira da mesa ou da bancada.
12. Não deixe que o cabo entre em contacto com superfícies quentes, incluindo o fogão.
13. Retire o batedor plano, o batedor plano com borda flexível, a pinha, o batedor em forma de gancho ou o batedor de massas da batedeira antes da lavagem.
14. Mantenha as crianças sob vigilância para garantir que não brincam com o aparelho.
15. 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.
16. Não deixe o aparelho sem vigilância durante o funcionamento.
17. 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.
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.






SEGURANÇA DO PRODUTO


20. Este aparelho foi concebido para ser utilizado no âmbito doméstico e em ambientes semelhantes como:
- cozinhas em lojas, escritórios ou 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

As instruções também estão disponíveis online, visite o nosso website em: www.KitchenAid.eu

REQUISITOS ELÉTRICOS

 **AVISO**



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.

Potência:

300 W

Para as séries 5KSM125 - 5KSM200

275 W

Para as séries 5K45, 5KSM45 - 5KSM100

Tensão: aproximadamente 220-240 V

Frequência: 50 a 60 Hz

NOTA: se a ficha não encaixar na tomada, contacte um electricista qualificado. Não efetue qualquer modificação à ficha. Não utilize um adaptador.





SEGURANÇA DO PRODUTO

ELIMINAR O MATERIAL DE EMBALAGEM


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

ELIMINAÇÃO DE EQUIPAMENTOS ELÉTRICOS

Reciclar o produto

- Este aparelho está classificado de acordo com a legislação da UE e do Reino Unido sobre Resíduos 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 resultar de um tratamento 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 (UE)

Este aparelho foi concebido, construído e distribuído em conformidade com os requisitos de segurança das 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.

PORTUGUÊS





UTILIZAÇÃO DO PRODUTO

GUIA DE CONTROLO DA VELOCIDADE

Velocidade	Ação	Acessório	Descrição
1	Misturar	Batedor plano* Batedor plano com borda flexível*	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	Misturar lento Misturar	Batedor plano* Batedor plano com borda flexível* Batedor de gancho Batedor de massas*	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 e misturar massas cruas finas ou salpicadas. Corte a manteiga e coloque na farinha para fazer massa; purés de frutas e legumes.
4	Misturar, bater	Batedor plano* Batedor plano com borda flexível* Pinha Batedor de massas*	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. Para desfilar carne.
6	Bater, fazer creme	Pinha Batedor de massas*	Para bater com velocidade média a rápida (creme) ou bater natas. Utilize para concluir preparados de bolos, biscoitos e outras massas. Velocidade elevada para preparados de bolos.
8	Bater a grande velocidade, bater natas	Pinha	Para bater natas, claras de ovos e coberturas para bolos.
10	Bater rápido		Para bater pequenas quantidades de natas, claras ou para terminar a preparação de puré de batata.

NOTA: a alavanca de controlo de velocidade pode ser colocada entre as velocidades indicadas na tabela acima para obter as velocidades 3, 5, 7 e 9 se for necessário um ajuste mais fino. Para deslocar a alavanca de controlo de velocidade com facilidade, levante-a ligeiramente à medida que a desloca pelas definições em qualquer direção.

IMPORTANTE: não ultrapasse a velocidade 2 ao preparar massas com fermento, pois isto pode causar danos na batedeira.

*Incluído apenas em alguns modelos. Também disponível como acessório opcional.





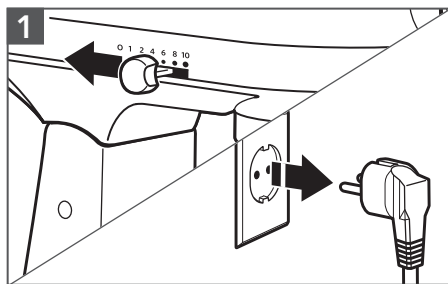
UTILIZAÇÃO DO PRODUTO

GUIA DE ACESSÓRIOS

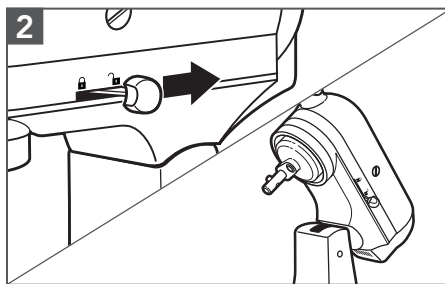
Acessório	Utilizado para misturar	Ingredientes sugeridos
Batedor plano* Batedor plano com borda flexível*	Misturas normais a pesadas:	Bolos, coberturas para bolos, doces, bolachas, massa para tartes, carne desfiada, biscoitos, rolo de carne, puré de batata.
Pinha	Misturas que precisam de ar incorporado:	Ovos, claras de ovo, natas gordas, coberturas para bolos, pão-de-ló, maionese, alguns tipos de doces.
Batedor de gancho	Misturar e amassar massas com fermento:	Pães, pãezinhos, massa de pizza, bolos de café, pães de leite.
Batedor de massas*	Cortar a manteiga e colocar na farinha:	Para massa para tarte, biscoitos e outros pastéis, purés de frutas e legumes e carne desfiada.

NOTA: a espátula ajuda a limpar o batedor de massas. Também pode ser útil para remover ingredientes da taça.

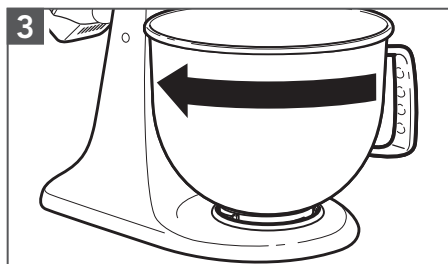
FIXAR/REMOVER A TAÇA



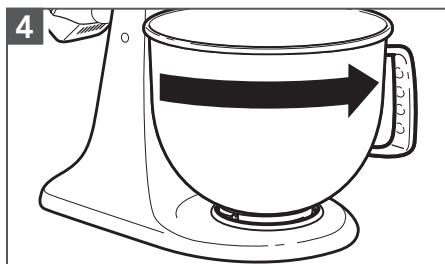
1
Para fixar a taça: rode o controlo de velocidade para "0". Desligue a ficha da batedeira.



2
Desbloqueie e levante a cabeça do motor. O bloqueio** engata automaticamente para manter a cabeça bloqueada no lugar.



3
Coloque a taça na placa de fixação da taça. Rode a taça cuidadosamente para a direita.



4
Para remover a taça: repita os passos 1 e 2. Rode a taça cuidadosamente para a esquerda.

NOTA: a cabeça do motor deve estar sempre na posição bloqueada durante a utilização da batedeira.

*Incluído apenas em alguns modelos. Também disponível como acessório opcional.

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





UTILIZAÇÃO DO PRODUTO

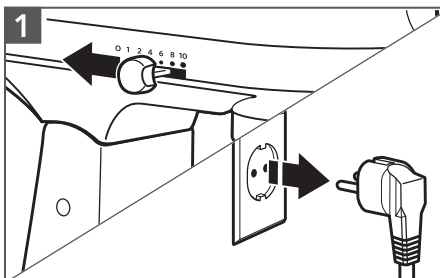
FIXAR/REMOVER O BATEDOR PLANO, O BATEDOR PLANO COM BORDA FLEXÍVEL*, A PINHA, O BATEDOR DE MASSAS* OU O BATEDOR DE GANCHO

AVISO

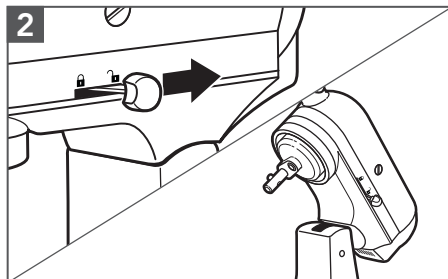
Perigo de ferimento

Desligue a batedeira da tomada antes de mexer nos acessórios.

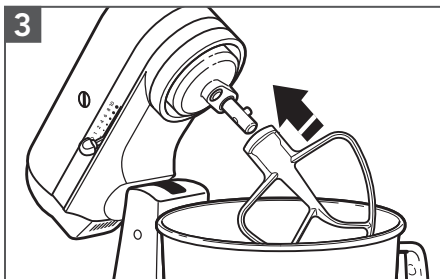
A não observação destas instruções pode resultar em fracturas, cortes ou contusões.



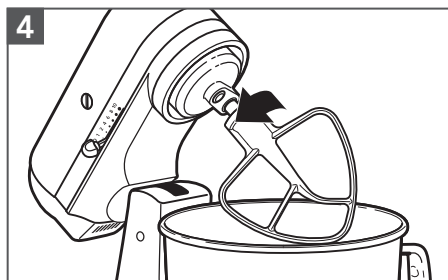
1 Para fixar o acessório: rode o controlo de velocidade para "0". Desligue a ficha da batedeira.



2 Desbloqueie e levante a cabeça do motor. O bloqueio** engata automaticamente para manter a cabeça bloqueada no lugar.



3 Encaixe o acessório no eixo da batedeira e empurre-o para cima tanto quanto possível. Em seguida, rode o acessório para a direita e fixe-o sobre o pino no eixo.



4 Para remover o acessório: repita os passos 1 e 2. Empurre o acessório para cima tanto quanto possível e rode-o para a esquerda. Em seguida, puxe o acessório para fora do eixo da batedeira.



Leia o código para obter mais informações

*Incluído apenas em alguns modelos. Também disponível como acessório opcional.

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

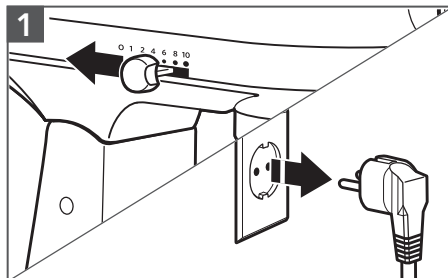




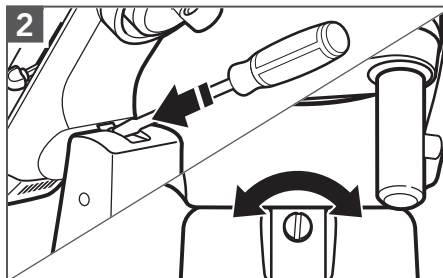
UTILIZAÇÃO DO PRODUTO

DISTÂNCIA ENTRE O BATEDOR E A TAÇA

A batedeira é ajustada na fábrica para que o batedor plano fique quase a tocar no fundo da taça. Se, por qualquer motivo, o batedor plano tocar no fundo da taça ou estiver demasiado afastado da taça, é possível corrigir facilmente essa distância.



Rode o controlo de velocidade para "0".
Desligue a ficha da batedeira.



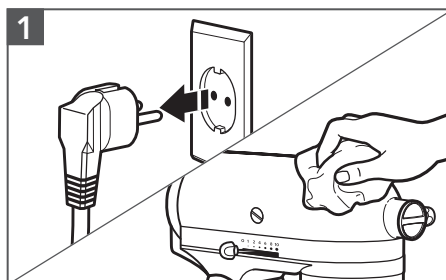
Levante a cabeça do motor. Rode o parafuso ligeiramente para a esquerda para levantar o batedor plano ou para a direita para baixar o batedor plano. Faça o ajuste com o batedor plano de modo que este quase toque na superfície da taça. Se rodar demasiado o parafuso, a alavanca de bloqueio da taça pode não fazer o bloqueio na posição correta.

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, o revestimento do batedor ou dos arames da pinha poderá sofrer desgaste.

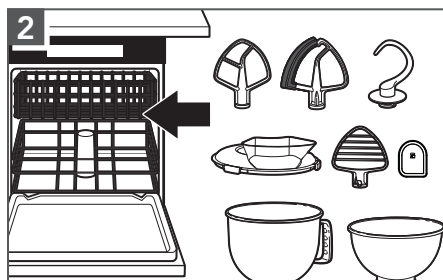


MANUTENÇÃO E LIMPEZA

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



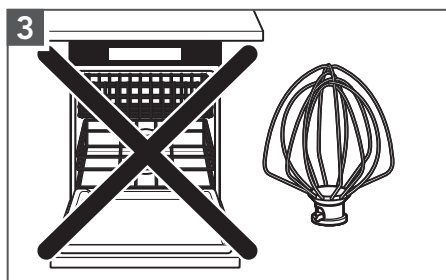
1 Certifique-se sempre de que desliga a ficha da batedeira antes de efetuar a limpeza. Limpe a batedeira com um pano macio e húmido. Não utilize produtos de limpeza domésticos/comerciais. Limpe o eixo da batedeira com frequência para remover todos os resíduos acumulados. Não mergulhe em água.



2 As taças, a tampa antissalpicos*, o batedor plano*, o batedor plano com borda flexível*, o batedor de massas* e a espátula** e o batedor em forma de gancho podem ser lavados no compartimento superior da máquina de lavar loiça. Alternativamente, lave em água quente com detergente e enxague completamente antes de secar. Não guarde os batedores no eixo.


*Incluído apenas em alguns modelos. Também disponível como acessório opcional.

**Também pode ser utilizada para raspar a tigela.



3 **IMPORTANTE:** a pinha apenas pode ser lavada na máquina de lavar loiça se pertencer ao modelo 5KSM200, 5KSM180, 5KSM185 e 5KSM193. Em todos os outros modelos: lave-a cuidadosamente em água quente com detergente e enxague completamente antes de secar. Não guarde a pinha no eixo.

RESOLUÇÃO DE PROBLEMAS



⚠ 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.

Problema	Solução
Se a batedeira aquecer durante a utilização:	As cargas pesadas não devem ultrapassar a velocidade 2. Com cargas pesadas e tempos de mistura longos, poderá não conseguir tocar confortavelmente na parte superior da unidade. Isto é normal.
A batedeira emite um odor forte:	Isto é comum nos motores eléctricos, especialmente enquanto são novos.
Se o batedor plano atingir a taça:	Interrompa o funcionamento da batedeira. Consulte a secção "Distância entre o batedor e a taça" e ajuste a distância entre o batedor e a taça.
Se a batedeira não funcionar, verifique o seguinte:	A ficha da batedeira está ligada na tomada eléctrica?
	O fusível do circuito ao qual ligou a batedeira está em bom estado? Se tiver um quadro eléctrico, certifique-se de que o circuito está fechado.
	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 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.

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:
 - **5KSM125 - 5KSM200 Cinco anos de Garantia total a partir da data de aquisição.**
 - **5K45, 5KSM45 - 5KSM100 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 (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.
- 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.
- 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 Garantia aplica-se apenas a produtos utilizados para fins privados e não para fins profissionais ou comerciais.
 - 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).
 - 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.
 - 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>

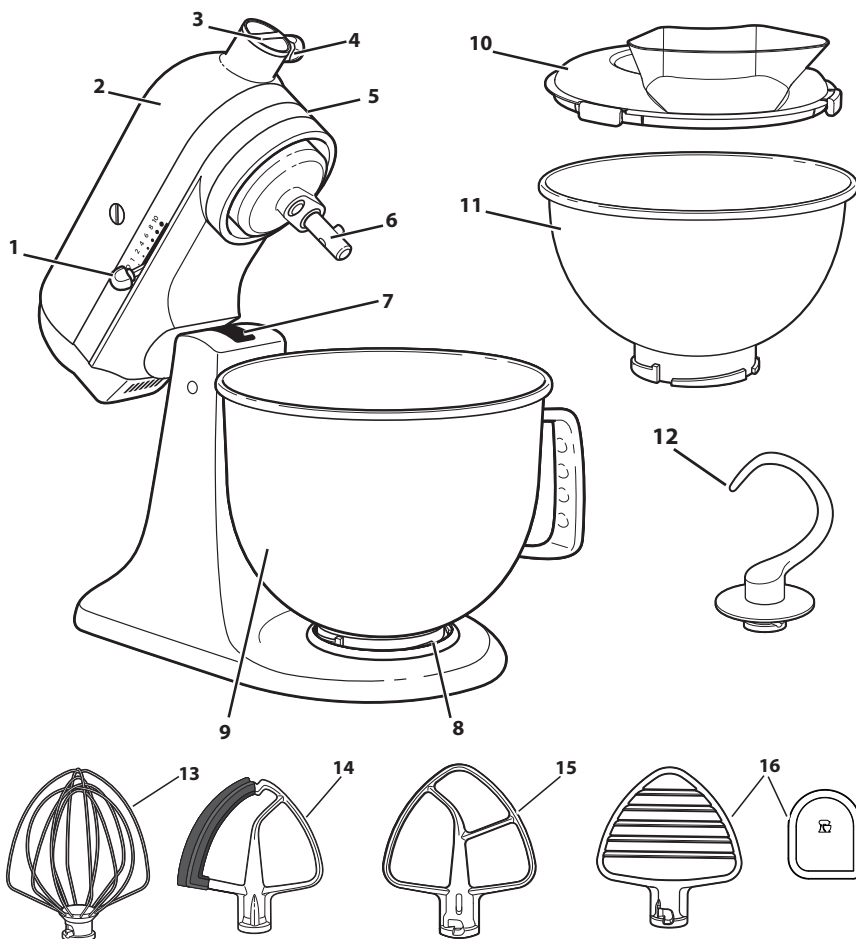
©2022 Todos os direitos reservados.

KITCHENAID e o design da batedeira são marcas nos EUA e noutros locais.





ΕΞΑΡΤΗΜΑΤΑ ΚΑΙ ΛΕΙΤΟΥΡΓΙΕΣ



- | | | | |
|---|--|----|---|
| 1 | Μοχλός ελέγχου ταχύτητας | 9 | Κάδος** |
| 2 | Κεφαλή μοτέρ | 10 | Προστατευτικό ροής υγρών* |
| 3 | Υποδοχή εξαρτήματος | 11 | Κάδος 2,8 λίτρων από ανοξείδωτο ατσάλι* |
| 4 | Κουμπί εξαρτήματος | 12 | Γάντζος ζύμης |
| 5 | Μοχλός κλειδώματος κεφαλής μοτέρ (δεν απεικονίζεται) | 13 | Συρμάτινο χτυπητήρι |
| 6 | Άξονας αναδευτήρα | 14 | Αναδευτήρας με εύκαμπτο άκρο* |
| 7 | Βίδα ρύθμισης ύψους αναδευτήρα (δεν απεικονίζεται) | 15 | Αναδευτήρας* |
| 8 | Βάση στερέωσης κάδου | 16 | Αναδευτήρας ζύμης* και σπάτουλα*** |

*Περιλαμβάνεται μόνο σε επιλεγμένα μοντέλα. Επίσης διατίθεται και ως προαιρετικό εξάρτημα.

**Ο σχεδιασμός, το μέγεθος και το υλικό του κάδου εξαρτώνται από το μοντέλο του επιτραπέζιου μίξερ.

*** Μπορείτε επίσης να το χρησιμοποιήσετε για να ζύσετε τα υλικά από τον κάδο.



ΑΣΦΑΛΕΙΑ ΠΡΟΪΟΝΤΟΣ

Τόσο η δική σας ασφάλεια όσο και των άλλων είναι πολύ σημαντική.

Στο συγκεκριμένο εγχειρίδιο παρέχονται πολλά μηνύματα ασφαλείας καθώς επίσης και πάνω στην ίδια τη συσκευή. Διαβάστε πάντα με προσοχή και εφαρμόζετε πιστά όλα τα μηνύματα ασφαλείας.



Το συγκεκριμένο αποτελεί προειδοποιητικό σύμβολο ασφαλείας.

Αυτό το σύμβολο σας προειδοποιεί για πιθανούς κινδύνους, που μπορεί να προκαλέσουν τραυματισμό ή ακόμα και θάνατο σε σας και τους γύρω σας.

Όλα τα μηνύματα ασφαλείας θα επισημαίνονται με το προειδοποιητικό σύμβολο ασφαλείας και είτε με τη λέξη "ΚΙΝΔΥΝΟΣ" ή "ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ".

Οι λέξεις αυτές δηλώνουν:

 **ΚΙΝΔΥΝΟΣ**

Υπάρχει κίνδυνος θανάσιμου ή σοβαρού τραυματισμού, εάν δεν ακολουθήσετε αμέσως τις οδηγίες.

 **ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ**

Υπάρχει κίνδυνος θανάσιμου ή σοβαρού τραυματισμού, εάν δεν ακολουθήσετε τις οδηγίες.

Όλα τα μηνύματα ασφαλείας σας ενημερώνουν για τους πιθανούς κινδύνους, το πώς μπορείτε να μειώσετε την πιθανότητα τραυματισμού καθώς επίσης και τι ενδέχεται να συμβεί στην περίπτωση που δεν ακολουθήσετε πιστά τις οδηγίες.

ΣΗΜΑΝΤΙΚΑ ΜΕΤΡΑ ΑΣΦΑΛΕΙΑΣ

Κατά τη χρήση ηλεκτρικών συσκευών θα πρέπει να λαμβάνονται πάντα βασικές προφυλάξεις, συμπεριλαμβανομένων των εξής:

1. Διαβάστε όλες τις οδηγίες. Η μη ορθή χρήση της συσκευής ενδέχεται να οδηγήσει σε τραυματισμό.
2. Για να αποφύγετε τον κίνδυνο ηλεκτροπληξίας, μην τοποθετείτε το μίξερ βάσης σε νερό ή άλλο υγρό.
3. Η συσκευή αυτή δεν προορίζεται για χρήση από άτομα (συμπεριλαμβανομένων παιδιών) με μειωμένες σωματικές, αισθητήριες ή διανοητικές ικανότητες ή με έλλειψη εμπειρίας και γνώσεων, εκτός εάν βρίσκονται υπό επιτήρηση ή έχουν λάβει οδηγίες σχετικά με τη χρήση της συσκευής από άτομο υπεύθυνο για την ασφάλειά τους.
4. Μόνο για την Ευρωπαϊκή Ένωση: Οι συσκευές μπορούν να χρησιμοποιηθούν από άτομα με μειωμένες σωματικές, αισθητήριες ή διανοητικές ικανότητες ή με έλλειψη εμπειρίας και γνώσεων, εφόσον βρίσκονται υπό επιτήρηση, έχουν λάβει οδηγίες σχετικά με την ασφαλή χρήση της συσκευής και κατανοούν τους σχετικούς κινδύνους. Τα παιδιά δεν πρέπει να παίζουν με τη συσκευή.
5. Μόνο για την Ευρωπαϊκή Ένωση: Η συσκευή αυτή δεν πρέπει να χρησιμοποιείται από παιδιά. Κρατήστε τη συσκευή και το καλώδιό της μακριά από παιδιά.



ΑΣΦΑΛΕΙΑ ΠΡΟΪΟΝΤΟΣ

6. Να απενεργοποιείτε τη συσκευή (OFF/0) και να την αποσυνδέετε από την πρίζα όταν δεν χρησιμοποιείται, πριν από τη συναρμολόγηση ή την αποσυναρμολόγηση εξαρτημάτων και πριν από τον καθαρισμό. Για να την αποσυνδέσετε, κρατήστε το βύσμα και τραβήξτε το από την πρίζα. Μην τραβάτε ποτέ το καλώδιο τροφοδοσίας.
7. Αποφύγετε την επαφή με τα κινούμενα μέρη. Κρατήστε χέρια, μαλλιά και ρούχα, καθώς επίσης και σπάτουλες και άλλα εργαλεία μακριά από τον αναδευτήρα κατά τη διάρκεια της λειτουργίας, προκειμένου να μειώσετε τον κίνδυνο τραυματισμού ατόμων ή/και ζημιών στο επιτραπέζιο μίξερ.
8. Μην χρησιμοποιείτε συσκευές με φθαρμένο καλώδιο ή βύσμα ή μετά από δυσλειτουργία, πτώση ή οποιαδήποτε άλλη βλάβη. Επιστρέψτε τη συσκευή στο πλησιέστερο εξουσιοδοτημένο κέντρο τεχνικής υποστήριξης για έλεγχο, επισκευή ή ηλεκτρική ή μηχανική ρύθμιση.
9. Η χρήση των εξαρτημάτων που δεν συνιστώνται ή που δεν πωλούνται από την KitchenAid μπορεί να οδηγήσουν στην πρόκληση πυρκαγιάς, ηλεκτροπληξίας ή τραυματισμού.
10. Μην χρησιμοποιείτε το μίξερ βάσης σε εξωτερικούς χώρους.
11. Μην αφήνετε το καλώδιο να κρέμεται από την άκρη του τραπεζιού ή του πάγκου.
12. Μην αφήνετε το καλώδιο να έρθει σε επαφή με καυτές επιφάνειες, συμπεριλαμβανομένης της ηλεκτρικής κουζίνας.
13. Αφαιρέστε από το επιτραπέζιο μίξερ τον αναδευτήρα, τον αναδευτήρα με το εύκαμπτο άκρο, το συρμάτινο χτυπητήρι, τον γάντζο ζύμης και τον αναδευτήρα ζύμης πριν τα πλύνετε.
14. Τα παιδιά πρέπει να βρίσκονται υπό επιτήρηση, ώστε να μην παίζουν με τη συσκευή.
15. Εάν το καλώδιο τροφοδοσίας έχει υποστεί ζημιά, πρέπει να αντικατασταθεί από τον κατασκευαστή, τον αντιπρόσωπο σέρβις ή άλλα παρόμοια καταρτισμένα άτομα, ώστε να αποφευχθούν κίνδυνοι.
16. Μην αφήνετε ποτέ τη συσκευή χωρίς επιτήρηση ενώ λειτουργεί.
17. Για να αποφύγετε ζημιά στο προϊόν, μην χρησιμοποιείτε το μίξερ βάσης κοντά σε περιοχές με υψηλή θερμοκρασία όπως σε έναν φούρνο, σε φούρνο μικροκυμάτων ή σε μάτια κουζίνας.
18. Πρέπει να αφήνετε τη συσκευή να κρυώσει εντελώς πριν τοποθετήσετε ή αφαιρέσετε τα εξαρτήματα, καθώς και πριν την καθαρίσετε.
19. Ανατρέξτε στην ενότητα «Φροντίδα και καθαρισμός» για οδηγίες σχετικά με τον καθαρισμό των επιφανειών που έρχονται σε επαφή με τρόφιμα.





ΑΣΦΑΛΕΙΑ ΠΡΟΪΟΝΤΟΣ


20. Η συσκευή αυτή προορίζεται για οικιακή χρήση και παρόμοιες εφαρμογές όπως:
- σε κουζίνες προσωπικού καταστημάτων, γραφείων και άλλων χώρων εργασίας,
 - σε αγροικίες,
 - από πελάτες σε ξενοδοχεία, πανδοχεία και άλλους χώρους διαμονής,
 - σε πανσιόν.

ΦΥΛΑΞΤΕ ΑΥΤΕΣ ΤΙΣ ΟΔΗΓΙΕΣ

Οι οδηγίες είναι επίσης διαθέσιμες μέσω διαδικτύου. Επισκεφθείτε τη διαδικτυακή μας τοποθεσία στη διεύθυνση:
www.KitchenAid.eu

ΗΛΕΚΤΡΙΚΕΣ ΑΠΑΙΤΗΣΕΙΣ

ΠΡΟΣΟΧΗ



Κίνδυνος ηλεκτροπληξίας

Συνδέστε το φως σε γειωμένη πρίζα.

Μην αφαιρείτε το άκρο γείωσης.

Μην χρησιμοποιήσετε μετασχηματιστή.

Μη χρησιμοποιείτε καλώδιο προέκτασης.

Σε αντίθετη περίπτωση, μπορεί να προκληθεί θάνατος, πυρκαγιά ή ηλεκτροπληξία.

Ισχύς:

300 W

Για τη σειρά 5KSM125 - 5KSM200

275 W

Για τη σειρά 5K45, 5KSM45 - 5KSM100

Τάση: 220-240 V~

Συχνότητα: 50-60 Hz

ΣΗΜΕΙΩΣΗ: Αν το βύσμα δεν ταιριάζει στην πρίζα, επικοινωνήστε με έναν εξειδικευμένο ηλεκτρολόγο. Απαγορεύεται οποιαδήποτε τροποποίηση του βύσματος. Μην χρησιμοποιήσετε μετασχηματιστή.





ΑΣΦΑΛΕΙΑ ΠΡΟΪΟΝΤΟΣ

ΑΠΟΡΡΙΨΗ ΤΗΣ ΣΥΣΚΕΥΑΣΙΑΣ

Το υλικό της συσκευασίας είναι ανακυκλώσιμο και φέρει το σύμβολο ανακύκλωσης (♻️). Τα διάφορα μέρη της συσκευασίας πρέπει να απορρίπτονται με υπευθυνότητα και με πλήρη συμμόρφωση με τους τοπικούς κανονισμούς σχετικά με τη διάθεση των απορριμμάτων.


ΑΠΟΡΡΙΨΗ ΧΡΗΣΙΜΟΠΟΙΗΜΕΝΟΥ ΗΛΕΚΤΡΙΚΟΥ ΕΞΟΠΛΙΣΜΟΥ

Ανακύκλωση του προϊόντος

- Αυτή η συσκευή διαθέτει σήμανση σύμφωνα με τη νομοθεσία στην ΕΕ και στο ΗΒ περί της Απόρριψης Ηλεκτρικού και Ηλεκτρονικού Εξοπλισμού (WEEE).

- Εξασφαλίζοντας ότι αυτό το προϊόν απορρίπτεται σωστά, θα βοηθήσετε στην πρόληψη πιθανών αρνητικών επιπτώσεων για το περιβάλλον και την ανθρώπινη υγεία, οι οποίες θα μπορούσαν να προκληθούν από την ακατάλληλη απόρριψη του προϊόντος.



- Το σύμβολο  που φέρει το προϊόν ή τα συνοδευτικά έγγραφα υποδηλώνει ότι δεν πρέπει να αντιμετωπίζεται στο πλαίσιο των οικιακών απορριμμάτων, αλλά πρέπει να παραδίδεται στο κατάλληλο σημείο περισυλλογής για την ανακύκλωση ηλεκτρικού και ηλεκτρονικού εξοπλισμού.

Για αναλυτικές πληροφορίες σχετικά με την επεξεργασία, την αποκομιδή και την ανακύκλωση αυτού του προϊόντος, επικοινωνήστε με το αρμόδιο γραφείο της τοπικής δημοτικής αρχής, την τοπική υπηρεσία αποκομιδής οικιακών απορριμμάτων ή το κατάστημα όπου αγοράσατε αυτό το προϊόν.

ΔΗΛΩΣΗ ΣΥΜΜΟΡΦΩΣΗΣ (ΕΕ)

Η παρούσα συσκευή έχει σχεδιαστεί, κατασκευαστεί και διανεμηθεί σύμφωνα με τις απαιτήσεις ασφαλείας των Οδηγιών της Ε.Ε: Οδηγία περί Χαμηλής Τάσης 2014/35/ΕΕ, Οδηγία για την Ηλεκτρομαγνητική Συμβατότητα 2014/30/ΕΕ, Οδηγία Οικολογικού Σχεδιασμού 2009/125/ΕΚ, Οδηγία RoHS 2011/65/ΕΚ και τις ακόλουθες τροποποιήσεις.





ΤΡΟΠΟΣ ΧΡΗΣΗΣ ΠΡΟΪΟΝΤΟΣ

ΟΔΗΓΟΣ ΕΛΕΓΧΟΥ ΤΑΧΥΤΗΤΑΣ

Ταχύτητα	Ενέργεια	Εξάρτημα	Περιγραφή
1	Ανακάτεμα	Αναδευτήρας* Αναδευτήρας με εύκαμπτο άκρο*	Για αργό ανακάτεμα, συνδυασμό υλικών, πολτοποιήση, έναρξη όλων των διαδικασιών ανάμειξης. Χρησιμοποιήστε αυτήν την ταχύτητα για να προσθέσετε το αλεύρι και τα ξηρά υλικά στο μείγμα και για να προσθέσετε υγρά στα ξηρά συστατικά. Μην χρησιμοποιείτε την Ταχύτητα 1 για να αναμείξετε ή να ζυμώσετε μείγματα ζύμης με μαγιά.
2	Αργή Ανάμειξη Ανακάτεμα	Αναδευτήρας* Αναδευτήρας με εύκαμπτο άκρο* Γάντζος ζύμης Αναδευτήρας ζύμης*	Για αργή ανάμειξη, πολτοποιήση, γρηγορότερο ανακάτεμα. Χρησιμοποιήστε την για την ανάμειξη και τη ζύμωση ζυμών με μαγιά, για βαριά μείγματα και ζαχαρωτά. Για την πολτοποιήση πατάτας ή άλλων λαχανικών, για να τεμαχίσετε μαγειρικά λίπη στο αλεύρι, για το ανακάτεμα λεπτόρρευστων μειγμάτων ή μειγμάτων που πιτσιλάνε. Για να ρίξετε τεμαχισμένο βούτυρο στο αλεύρι για να φτιάξετε σφολιάτα. Για να πολτοποιήσετε φρούτα και λαχανικά.
4	Ανάμειξη, χτύπημα	Αναδευτήρας* Αναδευτήρας με εύκαμπτο άκρο*	Για ημι-παχύρευστα μείγματα, όπως ζύμη για cookies. Χρησιμοποιήστε αυτήν την ταχύτητα για να αναμείξετε τη ζάχαρη και τα μαγειρικά λίπη και για να προσθέσετε ζάχαρη σε ασπράδια αυγών όταν φτιάχνετε μαρέγκες. Μέση ταχύτητα για τα μείγματα για κέικ. Για τον τεμαχισμό κρεάτων.
6	Χτύπημα, παρασκευή κρέμας	Συρμάτινο χτυπητήρι Αναδευτήρας ζύμης*	Για μέση ταχύτητας γρήγορο χτύπημα (παρασκευή κρέμας) ή για ανακάτεμα. Χρησιμοποιήστε την για την ολοκλήρωση παρασκευής μείγματος για κέικ, ντόνατ και άλλων ζυμών. Υψηλή ταχύτητα για τα μείγματα για κέικ.
8	Γρήγορο χτύπημα, ανακάτεμα	Συρμάτινο χτυπητήρι	Για παρασκευή κρέμας, χτύπημα ασπραδιού αυγού και μαρέγκας.
10	Γρήγορη Χτύπημα		Για ανακάτεμα μικρών ποσοτήτων κρέμας, ασπραδιών αυγού ή για το τελικό ανακάτεμα πουρέ πατατών.

ΣΗΜΕΙΩΣΗ: Ο μοχλός ελέγχου ταχύτητας μπορεί να ρυθμιστεί μεταξύ των ταχυτήτων που αναφέρονται στο παραπάνω διάγραμμα ώστε να έχετε τις ταχύτητες 3, 5, 7 και 9 αν απαιτείται λεπτότερη ρύθμιση. Για να μετακινήσετε τον μοχλό ελέγχου ταχύτητας με ευκολία, ανασηκώστε τον ελαφρώς καθώς τον μετακινείτε για να αλλάξετε τη ρύθμιση.

ΣΗΜΑΝΤΙΚΟ: Μην υπερβείτε την Ταχύτητα 2 κατά την προετοιμασία της ζύμης με μαγιά, καθώς αυτό ενδέχεται να προκαλέσει ζημιά στο επιτραπέζιο μίξερ.

*Περιλαμβάνεται μόνο σε επιλεγμένα μοντέλα. Επίσης διατίθεται και ως προαιρετικό εξάρτημα.





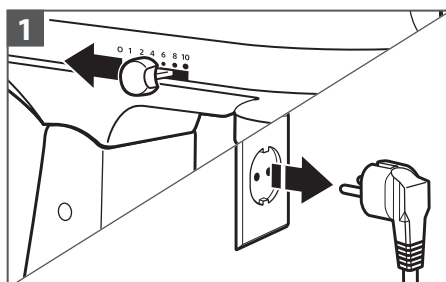
ΤΡΟΠΟΣ ΧΡΗΣΗΣ ΠΡΟΪΟΝΤΟΣ

ΟΔΗΓΟΣ ΑΞΕΣΟΥΑΡ

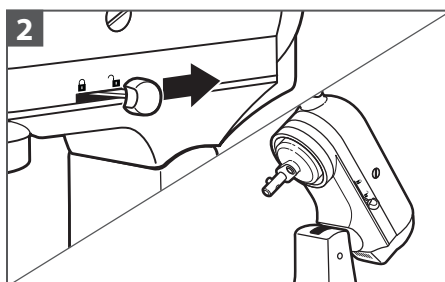
Εξάρτημα	Χρησιμοποιήστε για ανάμειξη	Προτεινόμενα υλικά
Αναδευτήρας* Αναδευτήρας με εύκαμπτο άκρο*	Κανονικά ως βαριά μείγματα:	Κέικ, κρεμώδες γλάσο, ζαχαρωτά, μαλακά μπισκότα, σφολιάτες, ρολό με κιμά, μπισκότα, ρολό κρέατος, πουρές πατάτας.
Συρμάτινο χτυπητήρι	Μείγματα που χρειάζονται αέρα:	Αυγά, ασπράδια αυγού, κρέμα γάλακτος, βραστό γλάσο, παντεσπάνι, μαγιονέζα, κάποια γλυκίσματα.
Γάντζος ζύμης	Για ανάμειξη και ζύμωμα ζύμης με μαγιά.	Ψωμιά, φύλλο, ζύμη πίτσας, στρογγυλά ψωμιάκια, βουτήματα.
Αναδευτήρας ζύμης*	Για προσθήκη τεμαχισμένου βουτύρου στο αλεύρι:	Για ζύμη για πίτες, μπισκότα και άλλες σφολιάτες, πολτοποίηση φρούτων και λαχανικών και τεμαχισμό κρεάτων.

ΣΗΜΕΙΩΣΗ: Με τη σπάτουλα μπορείτε να καθαρίσετε τον αναδευτήρα ζύμης. Μπορείτε επίσης να ξύσετε τα υλικά από τον κάδο.

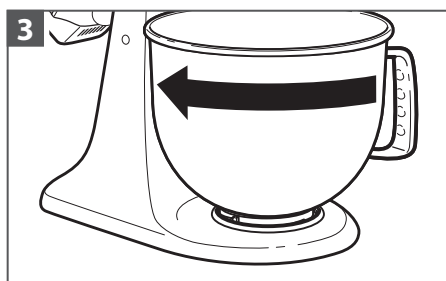
ΤΟΠΟΘΕΤΗΣΗ/ΑΦΑΙΡΕΣΗ ΤΟΥ ΚΑΔΟΥ



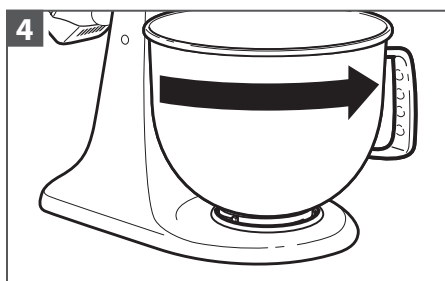
1
Για να τοποθετήσετε τον κάδο: Γυρίστε τον μοχλό ελέγχου ταχύτητας στη θέση "0". Αποσυνδέστε το επιτραπέζιο μίξερ από την πρίζα.



2
Απασφαλίστε και ανασηκώστε την κεφαλή του μοτέρ. Το κλειδίμα** ενεργοποιείται αυτόματα για να κλειδώσει η κεφαλή στη θέση της.



3
Τοποθετήστε τον κάδο στη βάση στερέωσης του κάδου. Περιστρέψτε με προσοχή τον κάδο δεξιόστροφα.



4
Για να αφαιρέσετε τον κάδο: Επαναλάβετε τα βήματα 1 και 2. Περιστρέψτε με προσοχή τον κάδο αριστερόστροφα.

ΣΗΜΕΙΩΣΗ: Η κεφαλή του μοτέρ πρέπει πάντα να βρίσκεται στη θέση ασφάλισης όταν χρησιμοποιείτε το επιτραπέζιο μίξερ.

*Περιλαμβάνεται μόνο σε επιλεγμένα μοντέλα. Επίσης διατίθεται και ως προαιρετικό εξάρτημα.

**Η επιλογή κλειδώματος είναι διαθέσιμη σε επιλεγμένα μοντέλα.



ΤΡΟΠΟΣ ΧΡΗΣΗΣ ΠΡΟΪΟΝΤΟΣ

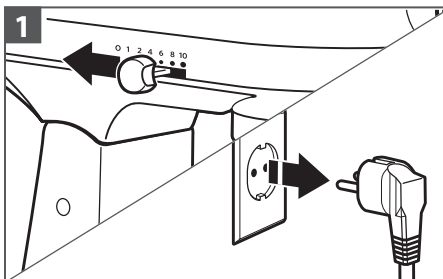
ΤΟΠΟΘΕΤΗΣΗ/ΑΦΑΙΡΕΣΗ ΤΟΥ ΑΝΑΔΕΥΤΗΡΑ, ΤΟΥ ΑΝΑΔΕΥΤΗΡΑ ΜΕ ΕΥΚΑΜΠΤΟ ΑΚΡΟ*, ΤΟΥ ΣΥΡΜΑΤΙΝΟΥ ΧΤΥΠΗΤΗΡΙΟΥ, ΤΟΥ ΑΝΑΔΕΥΤΗΡΑ ΖΥΜΗΣ* Η ΤΟΥ ΓΑΝΤΖΟΥ ΖΥΜΗΣ

ΠΡΟΣΟΧΗ

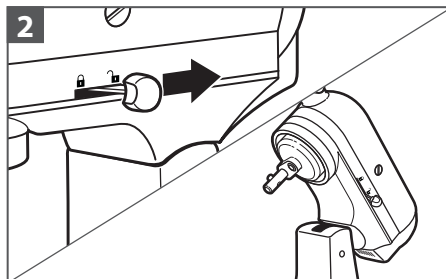
Κίνδυνος τραυματισμού

Αποσυνδέστε το μίξερ από την πρίζα πριν αγγίξετε τον αναδευτήρα.

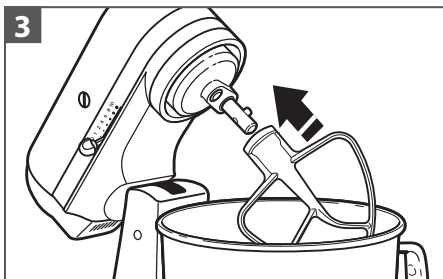
Σε αντίθετη περίπτωση, μπορεί να προκληθεί σπάσιμο οστών, κοψίματα ή μώλωπες.



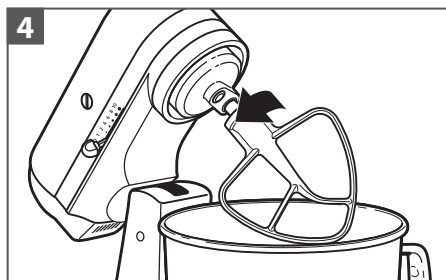
1 Για να τοποθετήσετε το εξάρτημα: Γυρίστε τον μοχλό ελέγχου ταχύτητας στη θέση "0". Αποσυνδέστε το επιτραπέζιο μίξερ από την πρίζα.



2 Απασφαλίστε και ανασηκώστε την κεφαλή του μοτέρ. Το κλειδωμα** ενεργοποιείται αυτόματα για να κλειδώσει η κεφαλή στη θέση της.



3 Προσαρμόστε το εξάρτημα πάνω στον άξονα αναδευτήρα και πιέστε προς τα πάνω όσο το δυνατόν περισσότερο. Έπειτα, περιστρέψτε το εξάρτημα προς τα δεξιά, ασφαλιζοντας το εξάρτημα πάνω στην ακίδα που βρίσκεται στον άξονα.



4 Για να αφαιρέσετε το εξάρτημα: Επαναλάβετε τα βήματα 1 και 2. Πιέστε το εξάρτημα προς τα πάνω όσο το δυνατόν περισσότερο και στρέψτε το αριστερά. Έπειτα, τραβήξτε το εξάρτημα από τον άξονα του αναδευτήρα.



Σαρώστε τον κωδικό για περισσότερες πληροφορίες

*Περιλαμβάνεται μόνο σε επιλεγμένα μοντέλα. Επίσης διατίθεται και ως προαιρετικό εξάρτημα.

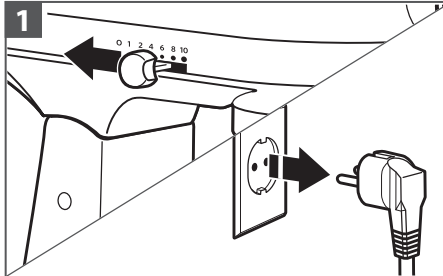
**Η επιλογή κλειδώματος είναι διαθέσιμη σε επιλεγμένα μοντέλα.



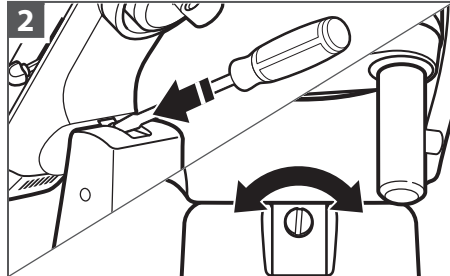
ΤΡΟΠΟΣ ΧΡΗΣΗΣ ΠΡΟΪΟΝΤΟΣ

ΑΠΟΣΤΑΣΗ ΑΝΑΔΕΥΤΗΡΑ ΑΠΟ ΤΟΝ ΚΑΔΟ

Το επιτραπέζιο μίξερ ρυθμίζεται στο εργοστάσιο έτσι ώστε ο αναδευτήρας να καθαρίζει τα υλικά από τον πυθμένα του κάδου. Αν, για οποιοδήποτε λόγο, ο αναδευτήρας χτυπήσει τον πυθμένα του κάδου ή είναι πάρα πολύ μακριά από τον κάδο, μπορείτε να διορθώσετε εύκολα την απόστασή του.



Γυρίστε τον μοχλό ελέγχου ταχύτητας στη θέση "0". Αποσυνδέστε το επιτραπέζιο μίξερ από την πρίζα.



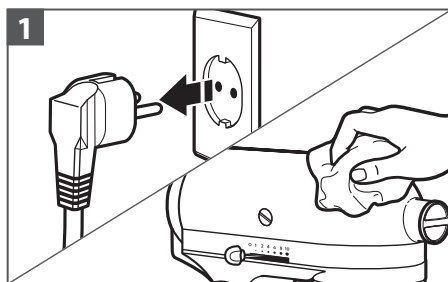
Ανυψώστε την κεφαλή του μοτέρ. Γυρίστε τη βίδα ελαφρώς αριστερόστροφα (αριστερά) για να ανυψώσετε τον αναδευτήρα ή δεξιόστροφα (δεξιά) για να χαμηλώσετε τον αναδευτήρα. Προσαρμόστε τον αναδευτήρα, ώστε να καθαρίζει τα υλικά από την επιφάνεια του μπολ. Αν προσαρμόσετε υπερβολικά τη βίδα, ο μοχλός ασφάλισης του μπολ ενδέχεται να μην ασφαλιστεί στη σωστή θέση.

ΣΗΜΕΙΩΣΗ: Όταν είναι σωστά ρυθμισμένος, ο αναδευτήρας δεν χτυπάει στον πάτο ή στα τοιχώματα του κάδου. Αν ο αναδευτήρας ή το συρμάτινο χτυπητήρι είναι τόσο κοντά που χτυπάνε στον πυθμένα του κάδου, η επίστρωση του αναδευτήρα ή τα σύρματα στο χτυπητήρι ενδέχεται να υποστούν φθορά.

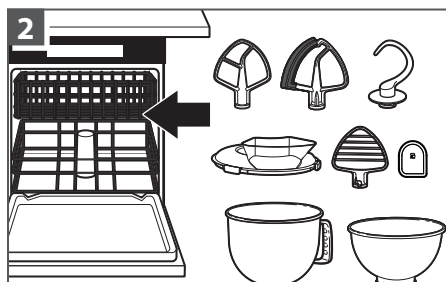


ΦΡΟΝΤΙΔΑ ΚΑΙ ΚΑΘΑΡΙΣΜΟΣ

ΣΗΜΑΝΤΙΚΟ: Πρέπει να αφήνετε τη συσκευή να κρυώσει εντελώς πριν τοποθετήσετε ή αφαιρέσετε τα εξαρτήματα, καθώς και πριν την καθαρίσετε.



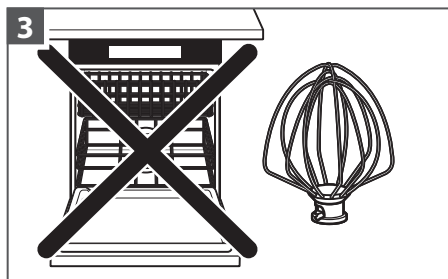
1
Να βεβαιώνετε πάντα ότι έχετε αποσυνδέσει το επιτραπέζιο μίξερ από την πρίζα πριν το καθαρίσετε. Σκουπίστε το επιτραπέζιο μίξερ με ένα μαλακό και νωπό πανί. Μην χρησιμοποιείτε οικιακά/κοινής χρήσης καθαριστικά. Να σκουπίζετε συχνά τον άξονα του αναδευτήρα, αφαιρώντας οποιοδήποτε υπόλειμμα μπορεί να έχει συσσωρευτεί. Μην βυθίζετε στο νερό.



2
Οι κάδοι, το προστατευτικό ροής υγρών*, ο αναδευτήρας*, ο αναδευτήρας με εύκαμπτο άκρο*, ο αναδευτήρας ζύμης*, η σπάτουλα** και ο γάντζος ζύμης μπορούν να πλυθούν στο επάνω ράφι του πλυντηρίου πιάτων. Διαφορετικά, μπορείτε να τα καθαρίσετε καλά με ζεστό νερό και σαπουνάδα και να τα ξεπλύνετε εντελώς πριν τα στεγνώσετε. Μην αφήνετε τους αναδευτήρες πάνω στον άξονα.

*Περιλαμβάνεται μόνο σε επιλεγμένα μοντέλα. Διατίθεται και ως προαιρετικό εξάρτημα.

**Μπορείτε επίσης να το χρησιμοποιήσετε για να ζύσετε τα υλικά από τον κάδο.




3
ΣΗΜΑΝΤΙΚΟ: Το συρμάτινο χτυπητήρι πλένεται μόνο στο πλυντήριο πιάτων για τα μοντέλα 5KSM200, 5KSM180, 5KSM185 και 5KSM193. Για όλα τα άλλα μοντέλα: Καθαρίστε το σχολαστικά μέσα σε ζεστό σαπουνόνερο και ξεπλύνετε καλά πριν το αφήσετε να στεγνώσει. Μην αφήνετε το συρμάτινο χτυπητήρι πάνω στον άξονα.



ΕΠΙΛΥΣΗ ΠΡΟΒΛΗΜΑΤΩΝ

⚠ ΠΡΟΣΟΧΗ

Κίνδυνος ηλεκτροπληξίας



Συνδέστε το καλώδιο σε γειωμένη πρίζα. Μην αφαιρείτε την ακίδα γείωσης.

Μην χρησιμοποιήσετε μετασχηματιστή.

Αποφύγετε να χρησιμοποιήσετε καλώδιο επέκτασης.

Σε αντίθετη περίπτωση, μπορεί να προκληθεί θάνατος, πυρκαγιά ή ηλεκτροπληξία.

Πρόβλημα	Λύση
Αν το επιτραπέζιο μίξερ θερμανθεί κατά τη χρήση:	Τα βαριά φορτία δεν πρέπει να ξεπερνούν την ταχύτητα 2. Όταν χρησιμοποιείτε βαριά μείγματα για εκτεταμένα χρονικά διαστήματα, ίσως να μην μπορείτε να αγγίξετε την κορυφή της μονάδας. Αυτό είναι φυσιολογικό.
Το επιτραπέζιο μίξερ εκπέμπει μια έντονη μυρωδιά:	Αυτό συμβαίνει συχνά στα ηλεκτρικά μοτέρ, ιδιαιτέρως αν αυτά είναι καινούργια.
Αν ο αναδευτήρας χτυπάει τον κάδο:	Σταματήστε τη λειτουργία του μίξερ. Συμβουλευτείτε την ενότητα "Απόσταση αναδευτήρα από τον κάδο" και προσαρμόστε την απόσταση του αναδευτήρα από τον κάδο.
Αν το επιτραπέζιο μίξερ δεν λειτουργεί καθόλου, ελέγξτε τα εξής:	Είναι το μίξερ συνδεδεμένο στην πρίζα;
	Είναι η ασφάλεια στο κύκλωμα του μίξερ σε κατάσταση λειτουργίας; Αν έχετε ηλεκτρικό κιβώτιο, βεβαιωθείτε ότι το κύκλωμα είναι κλειστό.
Αν δεν μπορείτε να επιλύσετε το πρόβλημα:	Κλείστε το επιτραπέζιο μίξερ για 10-15 δευτερόλεπτα και έπειτα ανοίξτε το ξανά. Αν το επιτραπέζιο μίξερ δεν ξεκινά να δουλεύει, αφήστε το να κρυώσει για 30 λεπτά προτού το θέσετε πάλι σε λειτουργία.
	Ανατρέξτε στην ενότητα "Όροι της Εγγύησης KitchenAid ("Εγγύηση")". Μην επιστρέψετε το επιτραπέζιο μίξερ στο κατάστημα, καθώς τα καταστήματα λιανικής δεν παρέχουν υπηρεσίες επισκευής.





ΟΡΟΙ ΤΗΣ ΕΓΓΥΗΣΗΣ KITCHENAID (“ΕΓΓΥΗΣΗ”)

H KitchenAid Europa, Inc., Nijverheidslaan 3, Box 5, 1853 Strombeek-Bever, Belgium (“Εγγυητής”) εκχωρεί στον τελικό καταναλωτή, ο οποίος είναι καταναλωτής, μια Εγγύηση σύμφωνα με τους ακόλουθους όρους (εμπορική εγγύηση).

Η Εγγύηση ισχύει επιπλέον των καταστατικών δικαιωμάτων της εγγύησης τελικού καταναλωτή σε σχέση με τον πωλητή του προϊόντος, τα οποία και δεν περιορίζει ή επηρεάζει. Συνοπτικά, ο Νόμος περί προστασίας των καταναλωτών 2251/1994 (άρθρο 5 περί της πώλησης και των εγγυήσεων καταναλωτικών αγαθών που υπόκεινται σε νομική εγγύηση) προβλέπει ότι τα προϊόντα πρέπει να είναι όπως περιγράφονται/συμφωνήθηκε, χωρίς ελαττώματα. Στο πλαίσιο της εκτιμώμενης διάρκειας ζωής του προϊόντος σας, τα νομικά σας δικαιώματα σας επιτρέπουν να προβείτε στα εξής:

- Εάν, στο πλαίσιο ισχύος της εμπορικής εγγύησης, η επισκευή του ελαττωματικού προϊόντος διαρκεί περισσότερες από δεκαπέντε (15) εργάσιμες ημέρες, έχετε το δικαίωμα προσωρινής αντικατάστασης του προϊόντος, για όσο διάστημα διαρκέσει η επισκευή.
 - Για τουλάχιστον δύο έτη: συνεχής παροχή τεχνικών υπηρεσιών συντήρησης και επισκευής, καθώς και άμεση διάθεση ανταλλακτικών και άλλων (συμπληρωματικών) αγαθών, τα οποία απαιτούνται για τη χρήση του προϊόντος, ανάλογα με τον σκοπό χρήσης του.
 - Έως και δεκατέσσερις (14) ημερολογιακές ημέρες από την παράδοση: Σε περιπτώσεις πώλησης εξ αποστάσεως (π.χ. διαδικτυακά/ηλεκτρονικό εμπόριο), δικαιούστε να ανακαλέσετε την πώληση χωρίς κυρώσεις και χωρίς αιτιολόγηση
- Τα δικαιώματα που σχετίζονται με τις πωλήσεις εξ αποστάσεως εξαιρέσεις. Για αναλυτικές πληροφορίες σχετικά με όλα τα παραπάνω, επισκεφθείτε τη διαδικτυακή τοποθεσία του Υπουργείου Ανάπτυξης και Επενδύσεων/Γενική Γραμματεία Προστασίας του Καταναλωτή στη διεύθυνση www.mindev.gov.gr ή καλέστε τη γραμμή καταναλωτών, στον αριθμό 1520.

1) ΠΕΔΙΟ ΕΦΑΡΜΟΓΗΣ ΚΑΙ ΟΡΟΙ ΤΗΣ ΕΓΓΥΗΣΗΣ

- Ο Εγγυητής εκχωρεί την Εγγύηση για τα προϊόντα που αναφέρονται στην Ενότητα 1.β), τα οποία αγόρασε ο καταναλωτής από έναν πωλητή ή εταιρεία του Ομίλου KitchenAid, σε μια από τις χώρες του Ευρωπαϊκού Οικονομικού Χώρου, τη Μολδαβία, το Μαυροβούνιο, τη Ρωσία, την Ελβετία ή την Τουρκία.
- Η περίοδος της Εγγύησης εξαρτάται από το αγορασθέν προϊόν και έχει ως εξής:
 - **5KSM125 - 5KSM200 Πενταετής πλήρης εγγύηση από την ημερομηνία αγοράς.**
 - **5K45, 5KSM45 - 5KSM100 Διετής πλήρης εγγύηση από την ημερομηνία αγοράς.**
- Η περίοδος της Εγγύησης ξεκινάει την ημερομηνία αγοράς, δηλ. την ημερομηνία κατά την οποία ένας καταναλωτής αγόρασε το προϊόν από έναν αντιπρόσωπο ή μια εταιρεία του Ομίλου KitchenAid.
- Η Εγγύηση καλύπτει την χωρίς ελαττώματα λειτουργία του προϊόντος.
- Ο Εγγυητής παρέχει στον καταναλωτή τις ακόλουθες υπηρεσίες δυνάμει της παρούσας Εγγύησης, κατ' επιλογή του Εγγυητή, σε περίπτωση που προκύψει ελάττωμα στη διάρκεια ισχύος της Εγγύησης:
 - Επισκευή του ελαττωματικού προϊόντος ή του εξαρτήματος προϊόντος ή
 - Αντικατάσταση του ελαττωματικού προϊόντος ή του εξαρτήματος προϊόντος. Εάν ένα προϊόν δεν είναι πλέον διαθέσιμο, ο Εγγυητής δικαιούται να ανταλλάξει το προϊόν με ένα προϊόν ίσης ή υψηλότερης αξίας.
- Εάν ο καταναλωτής επιθυμεί να απαιτήσει αποζημίωση δυνάμει της Εγγύησης, θα πρέπει να επικοινωνήσει με τα κέντρα επισκευών της KitchenAid για τη συγκεκριμένη χώρα, στη διαδικτυακή τοποθεσία www.kitchenaid.eu (Διεύθυνση email: vrettos@sarafidisgroup.gr, Αριθμός τηλεφώνου: +00302 1094 78100) ή απευθείας με τον Εγγυητή, στη διεύθυνση KitchenAid Europa, Inc. Nijverheidslaan 3, Box 5, 1853 Strombeek-Bever, Belgium.
- Το κόστος επισκευής, συμπεριλαμβανομένων των ανταλλακτικών, καθώς και το κόστος αποστολής για την παράδοση ενός μη ελαττωματικού προϊόντος ή ενός εξαρτήματος προϊόντος βαρύνουν τον Εγγυητή. Ο Εγγυητής αναλαμβάνει επίσης το κόστος αποστολής για την επιστροφή του ελαττωματικού προϊόντος ή εξαρτήματος προϊόντος, εφόσον ο Εγγυητής ή το κέντρο επισκευών της KitchenAid για τη συγκεκριμένη χώρα ζητήσει την επιστροφή του ελαττωματικού προϊόντος ή εξαρτήματος προϊόντος. Ωστόσο, ο καταναλωτής αναλαμβάνει το κόστος της κατάλληλης συσκευασίας για την επιστροφή του ελαττωματικού προϊόντος ή εξαρτήματος προϊόντος.
- Για να μπορεί να απαιτήσει αποζημίωση δυνάμει της Εγγύησης, ο καταναλωτής πρέπει να προσκομίσει την απόδειξη ή το τιμολόγιο αγοράς του προϊόντος.

2) ΠΕΡΙΟΡΙΣΜΟΙ ΤΗΣ ΕΓΓΥΗΣΗΣ

- Η Εγγύηση ισχύει μόνο για προϊόντα που χρησιμοποιούνται για ιδιωτικούς σκοπούς και όχι για επαγγελματικούς ή εμπορικούς σκοπούς.
- Η Εγγύηση δεν ισχύει σε περίπτωση φυσιολογικής φθοράς, ακατάλληλης χρήσης ή κατάρτησης, αδυναμίας τήρησης των οδηγιών χρήσης, χρήσης του προϊόντος σε λανθασμένη τιμή ηλεκτρικής τάσης, εγκατάσταση και λειτουργία κατά παράβαση των ισχυόντων ηλεκτρολογικών κανονισμών και άσκησης καταπόνησης (π.χ. χτυπήματα).
- Η Εγγύηση δεν ισχύει σε περίπτωση τροποποίησης ή μετατροπής του προϊόντος, π.χ. μετατροπές προϊόντων 120 V σε προϊόντα 220-240 V.
- Η παροχή των υπηρεσιών της Εγγύησης δεν παρατείνει την περίοδο της Εγγύησης ούτε συνιστά την έναρξη μιας νέας περιόδου Εγγύησης. Η περίοδος της Εγγύησης για εγκατεστημένα ανταλλακτικά λήγει ταυτόχρονα με τη λήξη της περιόδου Εγγύησης ολόκληρου του προϊόντος.

Μετά την λήξη της περιόδου Εγγύησης ή για προϊόντα για τα οποία δεν ισχύει η Εγγύηση, τα κέντρα εξυπηρέτησης πελατών της KitchenAid εξακολουθούν να είναι διαθέσιμα για ερωτήσεις και πληροφορίες των τελικών καταναλωτών. Περισσότερες πληροφορίες θα βρείτε επίσης στη διαδικτυακή τοποθεσία μας: www.kitchenaid.eu

ΔΗΛΩΣΗ ΠΡΟΪΟΝΤΟΣ

Δηλώστε τώρα τη νέα σας συσκευή KitchenAid στη διεύθυνση: <http://www.kitchenaid.eu/register>

©2022 Με την επιφύλαξη παντός δικαιώματος.

Το KITCHENAID και η σχεδίαση του επιτραπέζιου μίξερ είναι εμπορικά σήματα στις Η.Π.Α. και σε άλλες χώρες.

100





DELAR OCH FUNKTIONER



- | | | | |
|---|--|----|---|
| 1 | Hastighetsreglage | 9 | Skål** |
| 2 | Motorhuvud | 10 | Stänkskydd* |
| 3 | Frontfäste till delar | 11 | 2,8 l skål i rostfritt stål* |
| 4 | Vred till delar | 12 | Degkrok |
| 5 | Låsspak för motorhuvudet
(visas inte) | 13 | Ballongvisp |
| 6 | Blandaraxel | 14 | Flatblandare av metall med
silikonvinge* |
| 7 | Justeringskruv för blandarens höjd
(visas inte) | 15 | Flatblandare* |
| 8 | Skålfäste | 16 | Degblandare* och slickepott*** * |

* Medföljer endast utvalda modeller. Finns även som extra tillbehör.

** Skålens utformning, storlek och material beror på köksmaskinmodell.

*** Kan även användas till att skrapa skålen.





PRODUKTSÄKERHET

Din och andras säkerhet är mycket viktig.

Vi har lagt in flera säkerhetsföreskrifter i manualen och på din produkt.

Läs och följ alla säkerhetsföreskrifter.



Varningssymbolen ser ut så här.

Den uppmärksammar dig på eventuella risker som kan döda eller skada dig och andra.

Alla säkerhetsmeddelanden finns att hitta efter varningssymboler som innehåller antingen ordet "FARA" eller "VARNING". Dessa ord betyder:

 **FARA**

Du kan dödas eller skadas allvarligt om du inte omedelbart följer instruktionerna.

 **VARNING**

Du kan dödas eller skadas allvarligt om du inte följer instruktionerna.

Alla säkerhetsanvisningar kommer att tala om den eventuella risken för dig, tala om hur risken för skada kan minskas och tala om för dig vad som kan hända om instruktionerna inte följs.

VIKTIGA SÄKERHETSFÖRESKRIFTER

Vid användning av elektriska apparater ska alltid grundläggande säkerhetsregler följas bland annat följande:

1. Läs alla instruktioner. Om apparaten används felaktigt kan det leda till personskador.
2. Undvik elektriska stötar genom att aldrig lägga köksmaskinen i vatten eller annan vätska.
3. Den här apparaten är inte avsedd att användas av personer (inklusive barn) med reducerad fysisk, känslomässig eller mental förmåga eller med bristande erfarenhet och kunskap, såvida de inte får vägledning eller instruktioner om användningen av apparaten av en person som ansvarar för deras säkerhet.
4. Endast för EU: Apparaten kan användas av personer med nedsatt fysisk, sensorisk eller mental kapacitet, och av personer utan erfarenhet och kunskap, om de övervakas eller instrueras om säker användning av apparaten och förstår de faror som kan uppstå. Barn får inte leka med apparaten.
5. Endast för EU: Den här apparaten får inte användas av barn. Håll apparaten och nätsladden utom räckhåll för barn.





PRODUKTSÄKERHET

6. Stäng av apparaten med OFF/0 och koppla sedan loss den från eluttaget när den inte används, före montering eller demontering av delar och före rengöring. Koppla loss den genom att ta tag i stickkontakten och dra ut den ur eluttaget. Dra aldrig i själva nätsladden.
7. Undvik kontakt med rörliga delar. Se till att händer, hår och kläder samt degskrapor och andra redskap inte kommer i närheten av blandaren när den är igång för att minska risken för personskador och skador på köksmaskinen.
8. Använd aldrig en apparat med skadad nätsladd eller stickkontakt, som inte fungerar korrekt eller som har tappats eller har skadats på något sätt. Returnera apparaten till närmaste auktoriserade servicecenter för undersökning eller reparation eller elektrisk eller mekanisk justering.
9. Användning av delar som inte rekommenderas eller säljs av KitchenAid kan leda till brand, elektriska stötar eller personskador.
10. Använd inte köksmaskinen utomhus.
11. Låt inte sladden hänga över bords- eller bänkkanter.
12. Se till att sladden inte kommer i kontakt med varma ytor, inklusive spisen.
13. Ta bort flatblandaren, flatblandaren av metall med silikonvinge, ballongvispen, degkroken eller degblandaren från köksmaskinen innan du rengör den.
14. Se till att barn inte leker med apparaten.
15. Om nätsladden är skadad måste den bytas ut av tillverkaren, dennes serviceagent eller annan kvalificerad person för att undvika fara.
16. Lämna aldrig produkten obevakad när den är i drift.
17. För att undvika att produkten skadas ska du inte använda köksmaskinens skålar i områden med hög värme, till exempel i en ugn, mikrovågsugn eller på en spis.
18. Låt apparaten svalna helt innan du sätter på eller tar av delar och innan du rengör den.
19. I avsnittet ”Skötsel och rengöring” finns instruktioner för hur du rengör ytor som varit i kontakt med livsmedel.





PRODUKTSÄKERHET

20. Den här apparaten är avsedd att användas i hushåll och liknande tillämpningar, till exempel:

- i personalkök i affärer, på kontor eller i andra arbetsmiljöer
- på bondgårdar
- på hotell eller motell och i andra typer av bostadsmiljöer, eller
- i miljöer av bed and breakfast-typ.

SPARA DE HÄR INSTRUKTIONERNA

Instruktioner finns också tillgängliga online, besök vår webbplats på:

www.KitchenAid.eu

KRAV PÅ ELEKTRISK UTRUSTNING

! VARNING



Risk för elektriska stötar

Använd jordade eluttag.

Ta inte bort jordningen.

Använd inte en adapter.

Använd inte förlängningsladd.

Om inte dessa anvisningar följs kan detta ge upphov till dödsfall, brand eller elektriska stötar.

Motoreffekt:

300 W

För 5KSM125–5KSM200-serien

275 W

För 5K45, 5KSM45–5KSM100-serien

Spänning: 220–240 V~

Frekvens: 50–60 Hz

Obs! Kontakta en behörig elektriker om stickkontakten inte passar i vägguttaget. Modifiera inte stickkontakten på något sätt.

Använd inte en adapter.





PRODUKTSÄKERHET

SOPSORTERING AV FÖRPACKNINGSMATERIALET


Förpackningsmaterialet är återvinningsbart och märkt med återvinningssymbolen (♻). De olika beståndsdelarna bör därför sopsorteras i enlighet med anvisningarna på den lokala återvinningsstationen.

AVFALLSHANTERING AV ELEKTRISK UTRUSTNING

Återvinning av produkten

- Den här produkten är märkt enligt EU-direktivet rörande avfall från elektrisk och elektronisk utrustning (Waste Electrical and Electronic Equipment, WEEE).
- Genom att slänga den här produkten på ett korrekt sätt bidrar du till att värna om miljö och hälsa.



- Om symbolen  finns på produkten eller i den medföljande dokumentationen får den inte slängas i hushållsoporna utan måste lämnas till återvinningsstationen och sorteras som elskrot.

Mer detaljerad information om hantering, återvinning och återanvändning av den här produkten kan du få från lokala myndigheter, avfallsentreprenören eller från butiken där du köpte produkten.

FÖRSÄKRAN OM ÖVERENSSTÄMMELSE (EU)

Denna utrustning har utformats, konstruerats och distribuerats i enlighet med säkerhetskraven i EG-direktiven: Lågspänningsdirektivet 2014/35/EU, EMC-direktivet 2014/30/EU, Ekodesigndirektivet 2009/125/EG, och RoHS-direktivet 2011/65/EU och med följande ändringar.



PRODUKTANVÄNDNING

GUIDE TILL HASTIGHETSREGLERING

Hastighet	Åtgärd	Tillbehör	Beskrivning
1	Rör om	Flatblandare* Flatblandare av metall med silikonvinge*	För långsam omrörning, blandning, mosning och i första början med alla blandningar. Använd den här hastigheten när du tillsätter mjöl och torra ingredienser i smet eller när du tillsätter vätskor till torra ingredienser. Använd inte hastighet 1 för att blanda eller knåda jäsdegare.
2	Långsam Mixing Rör om	Flatblandare* Flatblandare av metall med silikonvinge* Degkrok Degblandare*	Använd den här hastigheten för att blanda långsamt, mosa eller röra om något snabbare. Använd för att blanda och knåda jäsdegare, tjockare smet och karameller, i början när du mosar potatis eller andra grönsaker, för att fördela matfett i mjöl eller blanda tunnare smet som gärna skvätter. Fördela smör i mjöl för att göra deg; Mosa frukt och grönsaker.
4	Blandning, knådning	Flatblandare* Flatblandare av metall med silikonvinge* Ballongvisp Degblandare*	Använd den här hastigheten vid blandning av halvtjock smet, t.ex. kaksmet. Använd den här hastigheten för att blanda socker och matfett samt för att tillsätta socker i äggvitor för att göra maräng. Medelhastighet för kaksmet. För att strimla kött.
6	Knåda, göra krämer		Använd den här hastigheten för medelsnabb vispning (kräm) eller vispning. Använd för tårtsmet, munkar och annan typ av smet. Hög hastighet för kaksmet.
8	Snabbvispning, vispning	Ballongvisp	Använd för att vispa grädde, äggvitor eller glasyr och frosting.
10	Snabb Vispning		Använd den här hastigheten för att vispa mindre mängder av grädde eller äggvita eller för att vispa potatismos.

Obs! Hastighetsreglaget kan ställas in mellan de hastigheter som anges i tabellen ovan för att välja hastigheterna 3, 5, 7 och 9 om finjustering krävs. För att lättare kunna flytta hastighetsreglaget lyfter du det uppåt något när du för det över inställningarna i endera riktning.

VIKTIGT! Överskrid inte hastighet 2 när du bearbetar jäsdegare, eftersom det kan skada köksmaskinen.

* Medföljer endast utvalda modeller. Finns även som extra tillbehör.

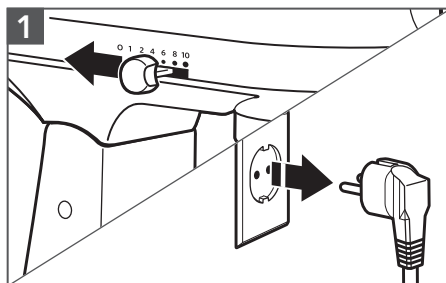
PRODUKTANVÄNDNING

TILLBEHÖRSGUIDE

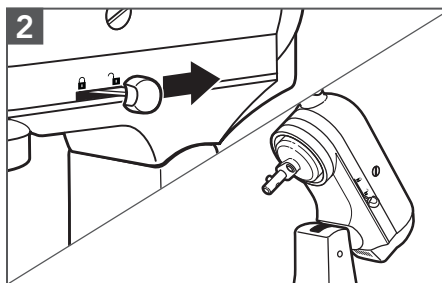
Tillbehör	Användningsområde	Exempel på ingredienser
Flatblandare* Flatblandare av metall med silikonvinge*	Normala till tjockare blandningar:	Tårter, frosting och glasyr, karamellsmet, kakor, pajdeg, strimlat kött, köttfärslimpa, potatismos.
Ballongvisp	Blandningar som kräver mycket luft:	Ägg, äggvitor, tjock gräddde, frosting, glasyr, sockerkakor, majonnäs, vissa typer av karamellsmet.
Degkrok	Blandning och knådning av jädeggar:	Bröd, småfranska, pizzadeg, mjuka kakor, bullar.
Degblandare*	Fördela smör i mjöl:	För pajdeg, kakor och andra bakverk, mosa frukt och grönsaker och strimla kött.

OBS! Slickepotten hjälper till att rengöra degblandaren. Den kan även användas för att skrapa ingredienser ur skålen.

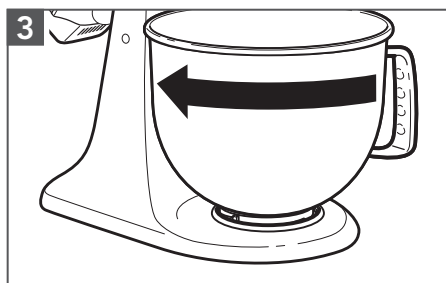
SÄTTA FAST OCH TA BORT SKÅLEN



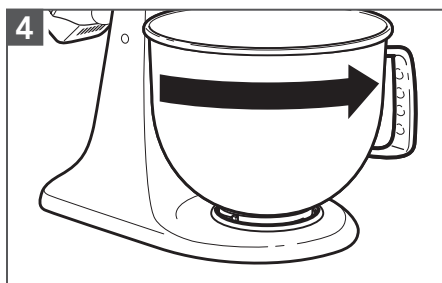
1 Så här fäster du skålen: Vrid hastighetsreglaget till läget 0. Koppla ur köksmaskinen.



2 Lås upp och lyft upp motorhuvudet. Låsfunktionen** aktiveras automatisk för att låsa fast huvudet.



3 Placera skålen på skålfästet. Vrid skålen försiktigt medurs.



4 Så här tar du bort skålen: Upprepa steg 1 och 2. Vrid skålen försiktigt moturs.

Obs! Motorhuvudet ska alltid vara i låst läge när köksmaskinen används.

* Medföljer endast utvalda modeller. Finns även som extra tillbehör.

** Låsmöjligheten finns endast på vissa modeller.

SVENSK



PRODUKTANVÄNDNING

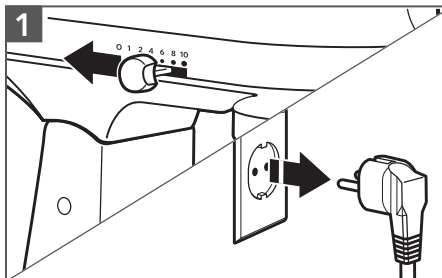
SÄTTA FAST OCH TA BORT FLATBLANDAREN, FLATBLANDAREN AV METALL MED SILIKONVINGE*, BALLONGVISPEN, DEGFLANDAREN OCH DEGKROKEN

⚠ VARNING

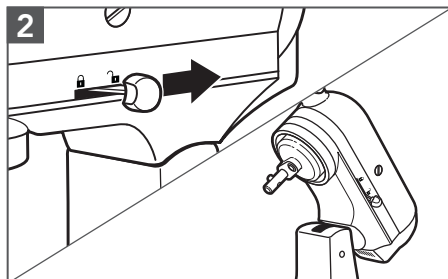
Risk för personskada

Dra ur köksmaskinens sladd innan visparna berörs.

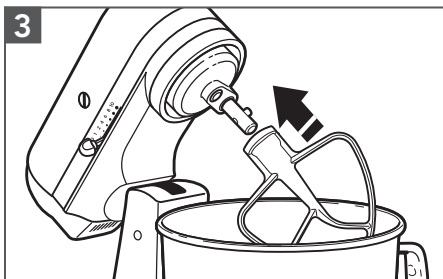
Annars finns risk för brutna ben, skärsår eller blåmärken.



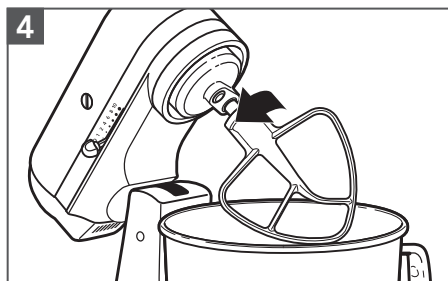
Så här ansluter du tillbehör: Vrid hastighetsreglaget till läget 0. Koppla ur köksmaskinen.



Lås upp och lyft upp motorhuvudet. Låsfunktionen** aktiveras automatisk för att låsa fast huvudet.



Skjut på tillbehöret på blandaraxeln och tryck det uppåt så långt som möjligt. Vrid sedan tillbehöret åt höger så att det hakas fast över stiftet på axeln.



Så här ta du bort tillbehöret: Upprepa steg 1 och 2. Tryck upp tillbehöret så långt som möjligt och vrid sedan åt vänster. Dra sedan loss tillbehöret från blandaraxeln.



Skanna koden för mer information

* Medföljer endast utvalda modeller. Finns även som extra tillbehör.

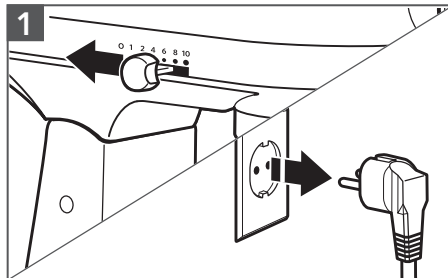
** Låsmöjligheten finns endast på vissa modeller.



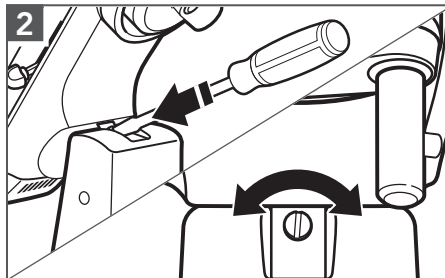
PRODUKTANVÄNDNING

AVSTÅND MELLAN BLANDARE OCH SKÅL

Köksmaskinen justeras på fabriken så att flatblandaren precis går fri från skålens botten. Om flatblandaren av någon anledning slår i botten av skålen eller är för långt över skålens botten kan du enkelt justera avståndet.



Vrid hastighetsreglaget till läget 0. Koppla ur köksmaskinen.

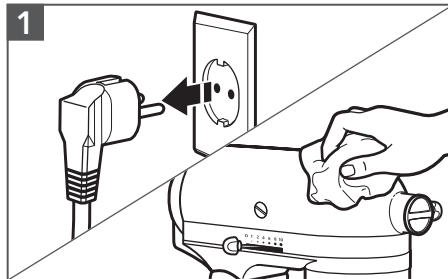


Lyft motorhuvudet. Vrid skruven något moturs (åt vänster) om du vill höja flatblandaren, eller medurs (åt höger) om du vill sänka den. Justera flatblandaren så att den precis går fri från skålens botten. Om du överjusterar skruven kan det hända att låsspaken för skålen inte går att låsa på plats.

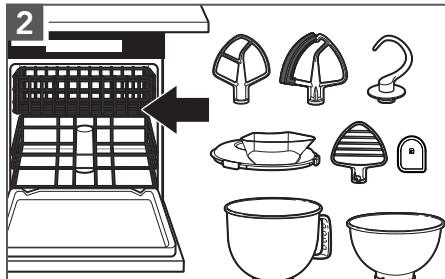
Obs! När flatblandaren är korrekt justerad slår den inte mot botten eller sidan av skålen. Om flatblandaren eller ballongvispen är så nära att de träffar botten av skålen kan det orsaka slitage av beläggningen på flatblandaren eller slitage på vispen.

SKÖTSEL OCH RENGÖRING

VIKTIGT! Låt apparaten svalna helt innan du sätter på eller tar av delar och innan du rengör den.



Se alltid till att koppla ur köksmaskinen innan du rengör den. Torka av köksmaskinen med en mjuk, fuktig trasa. Använd inte hushållsrengöringsmedel. Torka av blandaraxeln ofta och ta bort eventuella beläggningar som kan ansamlas. Sänk inte ned den i vatten.



Skålar, stänkskyddet*, flatblandaren*, flatblandaren av metall med silikonvinge*, degblandaren* och slickepotten** samt degkrokan kan diskas i diskmaskinens övre ställ. De kan även rengöras noggrant i varmt vatten med lite diskmedel och sköljas före torkning. Förvara inte vispar på blandaraxeln.

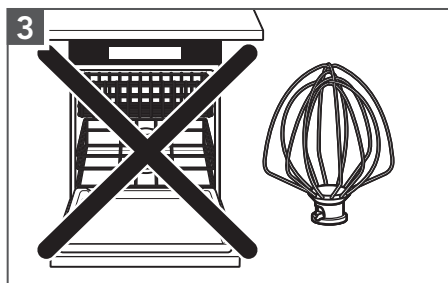
* Medföljer endast utvalda modeller. Finns även som extra tillbehör.

**Kan även användas till att skrapa skålen.

SVENSK



SKÖTSEL OCH RENGÖRING



3

VIKTIGT! Endast ballongvisparna till modellerna 5KSM200, 5KSM180, 5KSM185 och 5KSM193 tål maskindisk. För alla andra modeller: Rengör noggrant i varmt vatten med lite diskmedel och skölj av före torkning. Förvara inte ballongvispen på blandaraxeln.

KUNDTJÄNST

! VARNING

Risk för elektriska stötar



- Koppla till ett jordat uttag.**
- Avlägsna inte jordstiftet.**
- Använd inte en adapter.**
- Använd inte förlängningsladd.**

Om inte dessa anvisningar följs kan detta ge upphov till dödsfall, brand eller elektriska stötar.

Problem	Lösning
Om köksmaskinen blir varm under användning:	Vid tung belastning får inte hastighet 2 överskridas. Vid tung belastning med längre blandningstider kan apparatens ovansida blir för varm för att vidröra. Detta är normalt.
Köksmaskinen avger en kraftig lukt:	Det här är vanligt med elmotorer, särskilt när de är nya.
Om flatblandaren slår i skålen:	Stoppa köksmaskinen. Läs avsnittet "Avstånd mellan blandare och skål" och justera avståndet.
Kontrollera följande om köksmaskinen inte fungerar:	Är köksmaskinen ansluten till vägguttaget?
	Har säkringen i elkretsen till köksmaskinen löst ut? Se till att kretsen är sluten om du använder en kretsbytare.
	Stäng av köksmaskinen i 10–15 sekunder och slå sedan på den igen. Om köksmaskinen fortfarande inte startar låter du den svalna i 30 minuter innan du slår på den igen.
Om du inte kan lösa problemet:	Se avsnittet "Garantivillkor för KitchenAid ("garanti")". Lämna inte in köksmaskinen till en återförsäljare. Dessa tillhandahåller inte service.





GARANTIVILLKOR FÖR KITCHENAID ("GARANTI")

KitchenAid Europa, Inc., Nijverheidslaan 3, Box 5, 1853 Stromik-Bever, Belgien ("garantiutfärdare") beviljar slutkunden, som är konsument, en garanti i enlighet med följande villkor.

Garantin gäller utöver och påverkar inte slutanvändarens lagstadgade garantirättigheter gentemot återförsäljaren av produkten. I korthet gäller Konsumentköpslagen (1990:932) som anger att produkter vid leverans måste vara ändamålsenliga, lämpligt förpackade och av tillfredsställande kvalitet enligt beskrivning. Dina juridiska rättigheter berättigar dig till följande om produkten har några defekter och anses vara felaktig (dvs. inte i enlighet med vad som beskrivs ovan vid tidpunkten för leveransen):

- Upp till sex månader: Eventuella defekter som uppstår inom sex månader antas i allmänhet ha funnits vid leveranstillfälle och i de flesta fall har du rätt att få din produkt reparerad, levererad på nytt eller få ersättning för reparation eller upphävande av köpet. Du kan också ha rätt att hålla inne betalningen eller få skadestånd.

- Upp till tre år: När ett fel uppstår måste du meddela säljaren om detta inom rimlig tid och visa att felet fanns när produkten levererades (därav följer att produkten var felaktig). Då har du i de flesta fall rätt att få produkten reparerad, levererad eller få ersättning för reparation eller upphävande av köpet. Du kan också ha rätt att hålla inne betalningen eller få skadestånd.

Dessa rättigheter gäller med vissa undantag. Mer information finns på Konsumentverkets webbplats www.konsumentverket.se eller på 0771-42 33 00.

1) OMFATTNING OCH VILLKOR FÖR GARANTI

a) Garantiutfärdaren beviljar garanti för de produkter som nämns i avsnitt 1.b) som en konsument har köpt från en återförsäljare eller ett företag i KitchenAid Group inom länderna i Europeiska ekonomiska samarbetsområdet, Moldavien, Montenegro, Ryssland, Schweiz eller Turkiet.

b) Garantitiden beror på vilken produkt som köpts och är följande:

- **5KSM125 - 5KSM200 Fem års fullständig garanti räknat från inköpsdatum.**

- **5K45, 5KSM45 - 5KSM100 Två års fullständig garanti räknat från inköpsdatum.**

c) Garantiperioden inleds på inköpsdatum, dvs. det datum då en kund köpte produkten från en återförsäljare eller ett företag i KitchenAid-Group.

d) Garantin omfattar produkt utan defekter.

e) Garantiutfärdaren ska tillhandahålla följande tjänster till kunden enligt denna garanti, enligt garantiutfärdarens gottfinnande, om en defekt uppstår under garantiperioden:

- Reparation av den defekta produkten eller produktdelen, eller

- utbyte av den defekta produkten eller produktdelen. Om en produkt inte längre är tillgänglig har garantiutfärdaren rätt att byta ut produkten mot en produkt med samma eller högre värde.

f) Om kunden vill göra anspråk enligt garantin måste kunden kontakta den landsspecifika kundtjänsten för KitchenAid eller garantiutfärdaren direkt på KitchenAid Europa, Inc. Nijverheidslaan 3, Box 5, 1853 Strobeeek-Bever, Belgien, e-postadress: CONSUMERCARE.SE@kitchenaid.eu/ telefonnummer: **00 800 381 040 26**

g) Kostnaderna för reparation, inklusive reservdelar samt portokostnader för leverans av en felfri produkt eller produkt del ska betalas av garantiutfärdaren. Garantiutfärdaren ska också betala portokostnaderna för retur av den defekta produkten eller produktdelen om den defekta produkten om garantiutfärdaren eller den landsspecifika kundtjänsten för KitchenAid begär att den defekta produkten eller produktdelen returneras. Kunden ska dock betala kostnader för lämplig förpackning för retur av den defekta produkten eller produktdelen.

h) För att kunna göra anspråk enligt garantin måste kunden visa upp kvitto eller faktura för inköp av produkten.

2) BEGRÄNSNINGAR AV GARANTIN

a) Garantin gäller endast produkter som används för privat bruk och inte för yrkesmässiga eller kommersiella ändamål.

b) Garantin gäller inte vid normalt slitage, felaktig eller olämplig användning, underlåtenhet att följa anvisningarna för användning, användning av produkten vid fel elektrisk spänning, installation och drift i strid med gällande elektriska föreskrifter och hårdhänt hantering (t.ex. slag).

c) Garantin gäller inte om produkten har modifierats eller konverterats, t.ex. konvertering av 120 V-produkter till 220–240 V-produkter.

d) Tillhandahållandet av garantitjänster förlänger inte garantiperioden och initierar inte heller början på en ny garantiperiod. Garantiperioden för installerade reservdelar upphör samtidigt som garantiperioden för hela produkten.

Efter att garantiperioden löpt ut eller för produkter där garantin inte gäller är har slutkunden fortfarande tillgång till kundtjänst för KitchenAid vid frågor och för information. Mer information finns även på vår webbplats: www.kitchenaid.eu

PRODUKTREGISTRERING

Registrera din nya KitchenAid-apparat nu: <http://www.kitchenaid.eu/register>





DELER OG FUNKSJONER



- 1 Hastighetsspak
- 2 Motorhode
- 3 Tilbehørsfeste
- 4 Tilbehørsbryter
- 5 Låsespak for motorhode (ikke vist)
- 6 Vispeaksel
- 7 Skruer for justering av vispehøyde (ikke vist)

- 8 Festeplate for bolle
- 9 Bolle**
- 10 Helleskjold*
- 11 2,8 l bolle i rustfritt stål*
- 12 Eltekrok
- 13 Ballongvisp
- 14 Flatvisp med fleksibel kant*
- 15 Flatvisp*
- 16 Deigvisp* og skrape*** *

*Leveres bare med utvalgte modeller. Kan også leveres som tilleggsutstyr.

**Bollens utforming, størrelse og materiale avhenger av kjøkkenmaskinmodellen.

***Kan også brukes til å skrape bollen.

112





PRODUKTSIKKERHET

Din og andres sikkerhet er svært viktig.

Vi har satt inn en rekke sikkerhetanvisninger i denne bruksanvisningen og på utstyret. Les alltid sikkerhetsanvisningene og følg dem nøye.



Dette er varselsymbolet.

Dette symbolet gjør deg oppmerksom på mulige farer som kan ta livet av eller skade deg eller andre.

Alle sikkerhetsanvisninger følger etter varselsymbolet og ordet "FARE" eller "ADVARSEL". Disse ordene betyr:

 **FARE**

Du kan dø eller bli alvorlig skadet hvis du ikke umiddelbart følger anvisningene.

 **ADVARSEL**

Du kan dø eller bli alvorlig skadet hvis du ikke følger anvisningene.

Alle sikkerhetsanvisninger angir hvilken potensiell fare det gjelder, hvordan du reduserer risikoen for skade, og hva som kan skje hvis du ikke følger instruksjonene.

VIKTIGE FORHOLDSREGLER

Grunnleggende forholdsregler skal alltid etterfølges ved bruk av elektriske apparater, inkludert følgende:

1. Les gjennom alle instruksjoner. Feil bruk av apparatet kan føre til personskader.
2. Kjøkkenmaskinen må ikke senkes i vann eller annen væske for å beskytte mot faren for elektrisk støt.
3. Dette apparatet må ikke brukes av personer (deriblant barn) med reduserte fysiske, sensoriske eller mentale evner eller uten erfaring og kunnskap, med mindre de er under tilsyn eller har fått veiledning i å bruke apparatet av en person som har ansvar for deres sikkerhet.
4. Gjelder bare for EU-land: Apparatene kan brukes av personer med reduserte fysiske, sansemessige eller mentale evner, eller mangel på erfaring og kunnskap, hvis de har blitt innført i eller fått anvisninger om sikker bruk av apparatet, og forstår farene vedrørende bruken. Barn skal ikke leke med apparatet.
5. Gjelder bare for EU-land: Dette apparatet må ikke brukes av barn. Oppbevar apparat og ledning utilgjengelig for barn.
6. Slå AV/0 apparatet og trekk ut støpselet når det ikke er i bruk, før montering eller demontering av deler eller før rengjøring. For å koble fra drar du i støpselet og trekker det ut av stikkontakten. Ikke trekk i strømledningen.





PRODUKTSIKKERHET

7. Unngå kontakt med deler i bevegelse. Hold hender, hår og klær, så vel som slikkepotter og andre hjelpemidler, borte fra kniven under bruk, for å redusere faren for personskade og/eller skade på blenderen.
8. Ikke bruk apparater med skadet ledning eller støpsel, etter at apparatet har hatt funksjonssvikt, eller hvis det har falt ned eller blitt skadet på noen måte. Returner apparatet til nærmeste autoriserte servicesenter for undersøkelse, reparasjon eller elektrisk eller mekanisk justering.
9. Bruk av tilbehør som ikke anbefales eller selges av KitchenAid, kan føre til brann, elektrisk støt eller skade.
10. Ikke bruk kjøkkenmaskinen utendørs.
11. Ikke la ledningen henge over kanten på bordet eller benken.
12. Ikke la ledningen komme i kontakt med varme overflater, inkludert komfyren.
13. Fjern flatvisp, flatvisp med fleksibel kant, ballongvisp, deigkrok eller deigvisp fra kjøkkenmaskinen før du vasker den.
14. Barn bør være under tilsyn for å sikre at de ikke leker med apparatet.
15. Hvis strømledningen er skadet, må den skiftes ut av produsenten, serviceagenten eller lignende kvalifiserte personer for å unngå en fare.
16. La aldri apparatet være uten tilsyn når det er i bruk.
17. For å unngå skade på produktet må du ikke bruke kjøkkenmaskinens boller i områder med høy varme, for eksempel en ovn, mikrobølgeovn eller på en komfyrtopp.
18. La apparatet avkjøles helt før du setter på eller tar av deler, og før du rengjør apparatet.
19. Se delen Vedlikehold og rengjøring for anvisninger om rengjøring av overflatene i kontakt med mat.
20. Dette apparatet er tiltenkt bruk i husholdninger og lignende omgivelser, som
 - i kjøkkenområder for ansatte på kontorer, i butikker eller andre arbeidsmiljøer
 - i gårdshus
 - av kunder på hoteller, moteller og andre boligmiljøer
 - i Bed-and-Breakfast-type miljøer

TA VARE PÅ DENNE BRUKSANVISNINGEN

Instruksjoner er også tilgjengelige på Internett. Gå til nettsiden vår på:
www.KitchenAid.eu





PRODUKTSIKKERHET

KRAV TIL STRØMFORSYNING

⚠ ADVARSEL



Fare for elektrisk støt

Koble til jordet kontakt.

Jordingsspydet må ikke fjernes.

Ikke bruk adapter.

Ikke bruk skjoteledning.

Hvis disse reglene ikke følges, kan det føre til død, brann eller elektrisk støt.

Wattforbruk:

300 W

For 5KSM125–5KSM200-serien

275 W

For 5K45-, 5KSM45–5KSM100-serien

Spenning: 220–240 V~**Frekvens:** 50–60 Hz

MERK: Hvis støpselet ikke passer i stikkontakten, må du ta kontakt med en faglært elektriker. Støpselet må ikke på noen måte forandres. Ikke bruk dobbeltkontakt.

KASSERING AV INNPÅKNINGSMATERIALET

Emballasjen er resirkulerbar og merket med resirkulerings symbolet (♻). De forskjellige delene av innpakningen må derfor kasseres på en ansvarlig måte, og i henhold til lokale forskrifter for avfallsdeponering.


KASSERING AV ELEKTRISK UTSTYR

Gjenvinning av produktet

- Dette apparatet er merket i samsvar med lovgivning i EU og Storbritannia som omhandler kassering av elektrisk og elektronisk utstyr (Waste Electrical and Electronic Equipment - WEEE).

- Ved å sikre at dette produktet blir kassert på riktig måte, vil du bidra til å forhindre mulige negative konsekvenser for miljø og helse som ellers kunne forårsakes av u hensiktsmessig avfallshåndtering av dette produktet.



- Symbolet  på produktet eller på den vedlagte dokumentasjonen indikerer at det ikke skal behandles som husholdningsavfall, men tas med til en egnet innsamlingsstasjon for resirkulering av elektrisk og elektronisk utstyr.

For nærmere informasjon om håndtering, kassering og resirkulering av dette produktet kan du kontakte kommunen, renovasjonsvesenet eller butikken der du kjøpte produktet.

SAMSVARERKLÆRING (EU)

Dette apparatet har blitt utformet, konstruert og distribuert i henhold til sikkerhetskravene i følgende EU-direktiver: Lavspenningsdirektivet 2014/35, direktiv om elektromagnetisk kompatibilitet 2014/30/EU, direktiv 2009/125/EF om økodesign, RoHS-direktivet 2011/65/EU og følgende lovt tillegg.





BRUKE PRODUKTET

VEILEDNING FOR HASTIGHETSKONTROLLER

Hastighet	Handling	Tilbehør	Beskrivelse
1	Rør	Flatvisp* Flatvisp med fleksibel kant*	For langsom røring, blanding, knusing, start av alle mikseprosedyrer. Bruk til å tilsette mel og tørre ingredienser i røren, og tilsette væske til tørre ingredienser. Ikke bruk hastighet 1 til å blande eller elte gjærdeig.
2	Sakte Miksing Rør	Flatvisp* Flatvisp med fleksibel kant* Eltekrok Deigvisp*	For sakte miksing, knusing, raskere røring. Bruk til å blande og elte gjærdeig, tunge rører og sukkertøy, begynne å mose poteter eller andre grønnsaker, blande matfett i mel og blande tynne eller sprutende rører. Bland smør i mel for å lage deig, mos frukt og grønnsaker.
4	Miksing, visping	Flatvisp* Flatvisp med fleksibel kant* Ballongvisp Deigvisp*	For blanding av halvtunge rører, for eksempel cookies. Bruk til å blande sukker og matfett, og til å tilsette sukker til eggehvite for marengs. Middels hastighet til kakeblandinger. For å strimle kjøtt.
6	Visping, skumming	Ballongvisp Deigvisp*	For middels rask visping (skumming) eller pisking. Brukes til å blande ulike rører, eksempelvis til kake og smultringer. Høy hastighet til kakeblandinger.
8	Rask visping, pisking	Ballongvisp	Til pisking av krem, eggehviter og kokte glasurer.
10	Rask Pisking		Til å piske små mengder krem, eggehviter eller til sluttpisking av potetmos.

MERK: Hastighetsspaken kan stilles inn mellom hastighetene som er angitt i tabellen ovenfor, for å oppnå hastighetene 3, 5, 7 og 9 dersom det er nødvendig med en finere justering. Du flytter hastighetsspaken enklere hvis du løfter den litt mens du beveger den over innstillingene i begge retninger.

VIKTIG: Ikke overskrid hastighet 2 når du tilbereder gjærdeiger, da dette kan skade kjøkkenmaskinen.

*Leveres bare med utvalgte modeller. Kan også leveres som tilleggstilbehør.





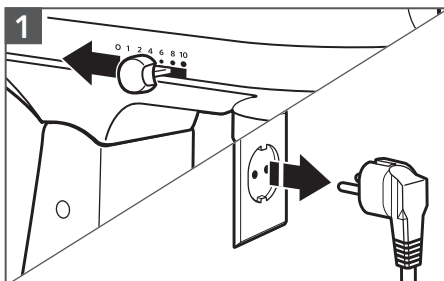
BRUKE PRODUKTET

TILBEHØRSVEILEDNING

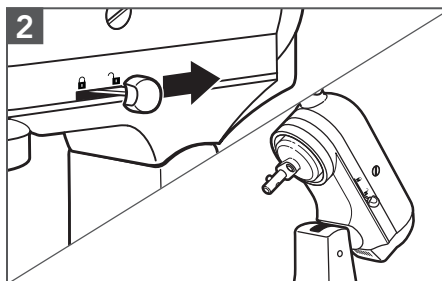
Tilbehør	Bruk til å blande	Tilberedningsforslag
Flatvisp* Flatvisp med fleksibel kant*	For normale til tunge blandinger:	Kaker, kremede glasurer, sukkertøy, cookies, kakebunner, strimlet kjøtt, kjeks, kjøttpudding, potetmos.
Ballongvisp	Blandinger som trenger luft:	Egg, eggehviter, krem, kokte glasurer, sukkerkaker, majones, noen sukkertøy.
Eltekrok	For å blande og elte gjærdeig:	brød, boller, pizzadeig, kaffekaker, rundstykker.
Deigvisp*	Bland smør i mel:	For paideig, kjeks og andre bakverk, mosing av frukt og grønnsaker og strimling av kjøtt.

MERK: Skrapen gjør det enklere å rengjøre deigvispen. Den kan også brukes til å skrape ingredienser fra bollen.

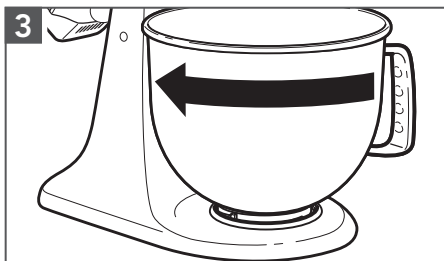
FESTE/FJERNE BOLLEN



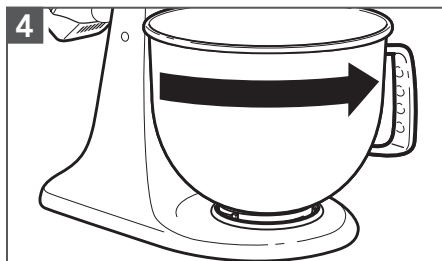
Slik fester du bollen: Vri hastighetskontrollen til «0». Koble fra kjøkkenmaskinen.



Lås opp og løft motorhodet. Låsen** aktiveres automatisk for å holde motorhodet på plass.



Plasser bollen på festeplaten. Vri bollen forsiktig med klokken.



Slik fjerner du bollen: Gjenta trinn 1 og 2. Vri bollen forsiktig mot klokken.

MERK: Motorhodet skal alltid være i låst stilling når du bruker kjøkkenmaskinen.

*Leveres bare med utvalgte modeller. Kan også leveres som tilleggsutstyr.

**Låsealternativ er tilgjengelig på utvalgte modeller.





BRUKE PRODUKTET

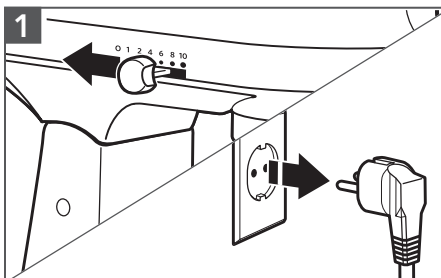
FESTE/FJERNE FLATVISPEN, FLATVISPEN MED FLEKSIBEL KANT*, BALLONGVISPEN, DEIGVISPEN* ELLER ELTEKROKEN

! ADVARSEL

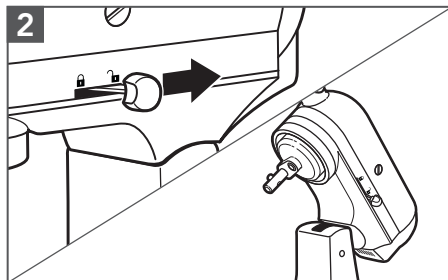
Fare for skade

Trekk ut stikkkontakten før du berører vispene.

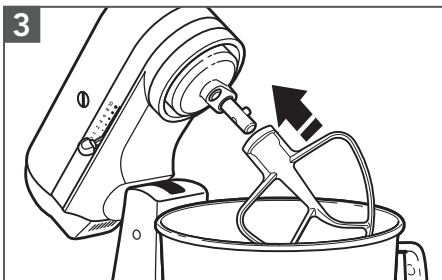
Hvis dette ikke gjøres kan det føre til brudd i bein, kuttskader eller blåmerker.



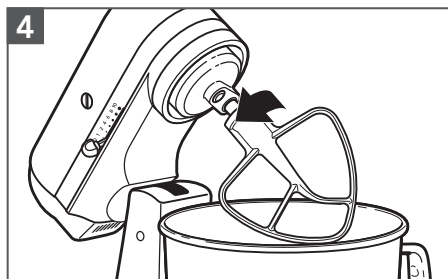
Slik fester du tilbehør: Vri hastighetskontrollen til «0». Koble fra kjøkkenmaskinen.



Lås opp og løft motorhodet. Låsen** aktiveres automatisk for å holde motorhodet på plass.



Skyv tilbehøret inn på vispeakselen, og trykk oppover så langt som mulig. Vri deretter tilbehøret til høyre, og fest tilbehøret over tappen på akselen.



Slik fjerner du tilbehør: Gjenta trinn 1 og 2. Trykk tilbehøret oppover så langt som mulig, og vri det mot venstre. Trekk deretter tilbehøret av vispeakselen.



Skann kode for mer informasjon

*Leveres bare med utvalgte modeller. Kan også leveres som tilleggsutstyr.

**Låsealternativ er tilgjengelig på utvalgte modeller.

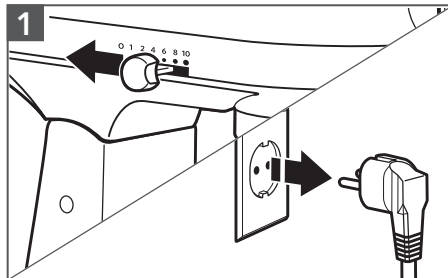




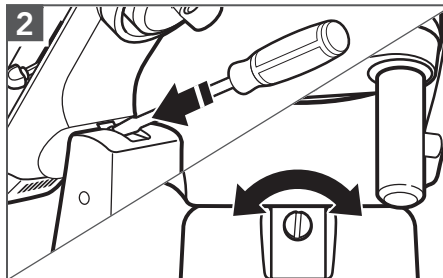
BRUKE PRODUKTET

KLARING MELLOM VISP OG BOLLE

Kjøkkenmaskinen er justert på fabrikken slik at flatvispen akkurat går klar av bunnen av bollen. Hvis flatvispen av en eller annen grunn treffer bunnen av bollen eller er for langt unna bollen, kan du enkelt justere klaringen.



Vri hastighetskontrollen «0». Koble fra kjøkkenmaskinen.

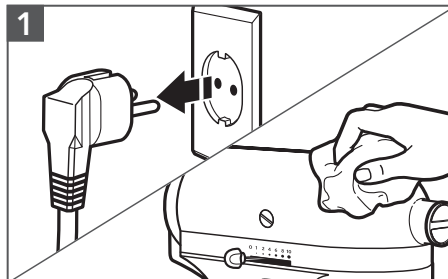


Løft motorhodet. Vri skruen litt mot klokken (venstre) for å heve flatvispen, eller med klokken (høyre) for å senke flatvispen. Juster flatvispen slik at den er akkurat klar av bollens overflate. Hvis du justerer skruen for mye, kan det hende at låsespaken til bollen ikke låses på plass.

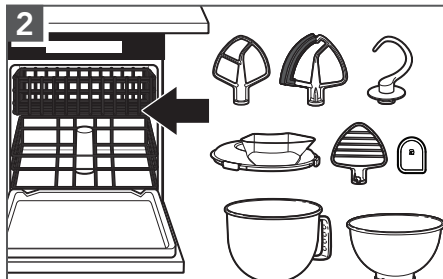
MERK: Når den er riktig justert, vil flatvispen ikke treffe bunnen eller siden av bollen. Hvis flatvispen eller ballongvispen er så nær at den treffer bunnen av bollen, kan belegget slites av flatvispen, eller så kan trådene på ballongvispen bli slitt.

VEDLIKEHOLD OG RENGJØRING

VIKTIG: La apparatet avkjøles helt før du setter på eller tar av deler, og før du rengjør apparatet.



Sørg alltid for å koble fra kjøkkenmaskinen før rengjøring. Tørk av kjøkkenmaskinen med en myk, fuktig klut. Ikke bruk rengjøringsmidler. Tørk av vispeakselen ofte, og fjern eventuelle rester som kan hope seg opp. Ikke senk den i vann.



Boller, helleskjold*, flatvisp*, flatvisp med fleksibel kant*, deigvisp* og skraper** og eltekrok kan vaskes i oppvaskmaskinen på det øverste stivet. Eller så kan du rengjøre dem grundig i varmt såpevann og skylle dem før tørking. Ikke oppbevar vispene på akselen.

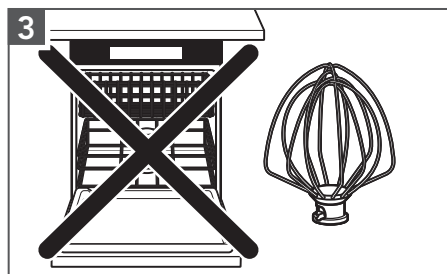
*Leveres bare med utvalgte modeller. Også tilgjengelig som tilleggsutstyr.

**Kan også brukes til å skrape bollen.





VEDLIKEHOLD OG RENGJØRING



VIKTIG: Ballongvispen kan bare vaskes i oppvaskmaskin for modellene 5KSM200, 5KSM180, 5KSM185 og 5KSM193. Alle andre modeller: Rengjør den grundig i varmt såpevann, og skyll den før tørking. Ikke oppbevar ballongvispen på akselen.

FEILSØKING

⚠ ADVARSEL

Fare for elektrisk støt



Sett støpselet i en jordet stikkontakt.

Du må aldri fjerne jordpinnen.

Ikke bruk adapter.

Ikke bruk skjøteledning.

Hvis dette ikke gjøres kan det føre til død, brann eller elektrisk støt.

Problem	Løsning
Hvis kjøkkenmaskinen blir varm under bruk:	Tung belastning må ikke overskride hastighet 2. Under tung belastning med utvidet miksetid kan det hende at du ikke kan berøre toppen av enheten på en komfortabel måte. Dette er normalt.
Kjøkkenmaskinen avgir en skarp lukt:	Dette er vanlig med elektriske motorer, spesielt når de er nye.
Hvis flatvispen treffer bollen:	Stopp kjøkkenmaskinen. Se delen «Klaring mellom visp og bolle», og juster klaringen mellom vispen og bollen.
Hvis kjøkkenmaskinen ikke fungerer, kontrollerer du følgende:	Er kjøkkenmaskinen koblet til?
	Virker sikringen i kretsen til kjøkkenmaskinen? Hvis du har en kretsbyrterboks, kontrollerer du at kretsen er lukket.
Hvis problemet ikke løses:	Slå av kjøkkenmaskinen i 10–15 sekunder, og slå den deretter på igjen. Hvis kjøkkenmaskinen fremdeles ikke starter, må du la den avkjøles i 30 minutter før du slår den på igjen.
	Se delen «Vilkår for KitchenAid-garantien («Garanti»)». Ikke lever kjøkkenmaskinen tilbake til forhandleren, da de ikke utfører service.



VILKÅR FOR KITCHENAID GARANTIEN («GARANTI»)

NORSK

KitchenAid Europa, Inc., Nijverheidslaan 3, Box 5, 1853 Strombeek-Bever, Belgia («Garantist») gir sluttkunden, som er en forbruker, en garanti i henhold til følgende vilkår.

Garantien gjelder i tillegg til og verken begrenser eller påvirker de lovbestemte garantirettighetene til sluttkunden mot selgeren av produktet. Loven datert 21. juni 2002 nr. 34 om forbrukerkjøp sier i korthet at produktene må være som beskrevet i innkjøpsavtalen. Dersom det ikke fremgår i avtalen, skal produktet passe til sitt vanlige formål, i henhold til forbrukerens rimelige forventning, passe til et bestemt formål som selgeren var eller skal være klar over, samsvare med prøver og ha en tilstrekkelig innpakning, være i samsvar med offentlige lovkrav og være fri for tredjeparts rettigheter. Du har rettigheter under loven til en delvis eller fullstendig refusjon eller reparasjon, avhengig av omstendighetene. Du finner mer informasjon her www.forbrukerradet.no/

1) GARANTIENS OMFANG OG VILKÅR

a) Garantisten gir Garantien for produktene nevnt under del 1.b), som en forbruker har kjøpt fra en selger eller et selskap i KitchenAid-Group i landene innen Det europeiske økonomiske samarbeidsområdet, Moldova, Montenegro, Russland, Sveits eller Tyrkia.

b) Garantiperioden avhenger av det innkjøpte produktet og er som følger:

- **5KSM125 - 5KSM200 Fem års full garanti fra kjøpsdato.**

- **5K45, 5KSM45 - 5KSM100 To års full garanti fra kjøpsdato.**

c) Garantiperioden begynner fra kjøpsdatoen. Det vil si datoen da en forbruker kjøpte produktet fra en forhandler eller et selskap i KitchenAid-Group.

d) Garantien dekker produktets defektfrie funksjon.

e) Garantisten skal gi forbrukeren følgende tjenester under denne garantien, i henhold til Garantistens valg, dersom det oppstår en feil i garantiperioden:

- Reparasjon av det defekte produktet eller den defekte produktdelen, eller

- Erstatning av det defekte produktet eller den defekte produktdelen. Hvis et produkt ikke lenger er tilgjengelig, har Garantisten rett til å bytte ut produktet med et produkt av lik eller høyere verdi.

f) Hvis forbrukeren ønsker å reise et krav under garantien, må forbrukeren kontakte det landsspesifikke KitchenAid-servicesenteret eller Garantisten direkte på KitchenAid Europa, Inc. Nijverheidslaan 3, Box 5, 1853 Strombeek-Bever, Belgium; E-postadresse: CONSUMERCARE.NO@kitchenaid.eu / Telefonnummer: **00 800 381 040 26**

g) Reparasjonskostnadene, inkludert reservedeler og leveringskostnader av det defektfrie produktet eller den defektfrie produktdelen, skal dekkes av Garantisten. Garantisten skal også dekke leveringskostnadene for retur av det defekte produktet eller den defekte produktdelen hvis Garantisten eller det landsspesifikke KitchenAid-kundeservicesenteret ba om retur av det defekte produktet eller den defekte produktdelen. Forbrukeren skal imidlertid dekke kostnadene ved hensiktsmessig innpakning for returen av det defekte produktet eller den defekte produktdelen.

h) For å kunne reise et krav under garantien må forbrukeren fremvise kvitteringen eller fakturaen for kjøpet av produktet.

2) GARANTIENS BEGRENSENINGER

a) Garantien gjelder bare for produkter som brukes til private formål, og ikke til profesjonelle eller kommersielle formål.

b) Garantien gjelder ikke ved normal slitasje, feil eller ødeleggende bruk, manglende overholdelse av instruksjonene for bruk, bruk av produktet ved feil elektrisk spenning, montering og bruk i strid med gjeldende elektriske forskrifter, og maktbruk (f.eks. slag).

c) Garantien gjelder ikke hvis produktet er endret eller konvertert, f.eks. konverteringer av produkter på 120 V til produkter på 220-240 V.

d) Bestemmelsen for Garantitjenester utvider ikke Garantiperioden og starter heller ikke en ny Garantiperiode.

Garantiperioden for monterte reservedeler slutter med Garantiperioden for hele produktet.

Etter utløpet av Garantiperioden eller for produkter der Garantien ikke gjelder, er KitchenAid-kundeservicesentrene fortsatt tilgjengelige for sluttkunden for spørsmål og informasjon. Du finner også mer informasjon på hjemmesiden vår:

www.kitchenaid.eu

PRODUKTREGISTRERING

Registrer det nye KitchenAid-apparatet ditt nå: <http://www.kitchenaid.eu/register>

©2022 Alle rettigheter forbeholdt.

KITCHENAID og designen til kjøkkenmaskinen er varemerker i USA og andre steder.



OSAT JA OMINAISUUDET



- | | | | |
|---|---|----|------------------------------------|
| 1 | Nopeudensäätövipu | 8 | Kulhon pidikelaatta |
| 2 | Moottoripää | 9 | Kulho** |
| 3 | Lisävarusteiden kiinnityspää | 10 | Roiskesuoja* |
| 4 | Lisävarusteiden kiinnitysnappi | 11 | 2,8 litran ruostumaton teräskulho* |
| 5 | Moottoripään lukitusvipu
(ei näkyvässä) | 12 | Taikinakoukku |
| 6 | Vatkaimen runko | 13 | Lankavispilä |
| 7 | Vatkaimen korkeudensäätöruuvi
(ei näkyvässä) | 14 | Silikonireunainen vatkain* |
| | | 15 | Vatkain* |
| | | 16 | Taikinavatkain* ja lasta*** * |

*Vain tietyissä malleissa. Saatavana myös valinnaisena lisävarusteena.

**Kulhon malli, koko ja materiaali riippuvat yleiskoneen mallista.

*** Voidaan käyttää myös kulhon kaavintaan.

122



TUOTTEEN TURVALLISUUS

Sinun ja muiden turvallisuus on erittäin tärkeää.

Tässä käyttöohjeessa ja hankkimassasi laitteessa on monia tärkeitä turvaohjeita. Lue aina kaikki turvaohjeet ja noudata niitä.



Tämä on turvallisuusrisikin symboli.

Tämä merkki varoittaa mahdollisista riskeistä, jotka voivat johtaa sinun tai muiden kuolemaan tai loukkaantumiseen.

Kaikissa turvaohjeissa on varoituskolmio ja sana "VAARA" tai "VAROITUS". Nämä sanat tarkoittavat:



Ohjeen noudattamatta jättäminen voi aiheuttaa välittömästi kuoleman tai henkilövahingon.



Voit kuolla tai loukkaantua vakavasti, jos et noudata ohjeita.

Kaikista turvaohjeista käy ilmi, mikä mahdollinen vaara on, miten voit vähentää loukkaantumisen riskiä ja mitä voi tapahtua, jos ohjeita ei noudateta.

SUOMI

TÄRKEÄT TURVATOIMENPITEET

Sähkölaitteita käytettäessä on aina noudatettava tavallisia turvatoimia, joihin kuuluvat seuraavat:

1. Lue kaikki ohjeet. Laitteen väärinkäyttö voi johtaa henkilövahinkoon.
2. Suojaudu sähköiskuilta. Älä upota yleiskonetta veteen tai muuhun nesteeseen.
3. Tätä laitetta ei ole tarkoitettu sellaisten henkilöiden käyttöön (lapset mukaan lukien), joiden fyysiset, aistinvaraiset tai henkiset ominaisuudet ovat heikentyneet tai joilta puuttuu kokemusta ja tietoa, ellei heidän turvallisuudestaan vastaava henkilö valvo heitä tai opasta heitä laitteen käytössä.
4. Vain Euroopan unioni: Henkilöt, joiden fyysiset, aistinvaraiset tai henkiset ominaisuudet ovat heikentyneet tai joilta puuttuu kokemusta ja tietoa, saavat käyttää laitteita, jos heitä valvotaan tai heille on opetettu miten laitetta käytetään turvallisesti ja he ymmärtävät mahdolliset vaarat. Lapset eivät saa leikkiä laitteella.
5. Vain Euroopan unioni: Tätä laitetta ei ole tarkoitettu lasten käyttöön. Pidä laite ja virtajohto poissa lasten ulottuvilta.
6. Aseta laite OFF-/0-asentoon ja irrota se virtalähteestä, kun laitetta ei käytetä, ennen osien kokoamista tai purkamista ja ennen puhdistusta. Irrota laite virtalähteestä vetämällä pistokkeesta. Älä koskaan vedä virtajohdosta.



TUOTTEEN TURVALLISUUS

7. Vältä liikkuvien osien koskettamista. Pidä kädet, hiukset, vaatteet ja lastat sekä muut työvälineet kaukana vatkaimesta käytön aikana, jotta vältät henkilövahingot ja yleiskoneen vahingoittumisen.
8. Älä käytä mitään sähkölaitetta, jossa on viallinen sähköjohto tai pistoke, tai sen jälkeen, kun laitteeseen on tullut vika tai se on pudonnut tai vaurioitunut. Palauta laite lähimpään valtuutettuun huoltoliikkeeseen tarkistusta, korjausta tai sähköistä tai mekaanista säätöä varten.
9. Muiden kuin KitchenAid-yhtiön suosittelemien tai myymien lisävarusteiden käyttö voi aiheuttaa tulipalon, sähköiskun tai henkilövahingon.
10. Älä käytä yleiskonetta ulkona.
11. Tarkista, ettei johto roiku pöydän tai työtason reunan yli.
12. Älä anna johdon koskettaa kuumia pintoja, kuten hellaa.
13. Irrota vatkain, silikonireunainen vatkain, lankavispilä, taikinakoukku tai taikinavatkain yleiskoneesta ennen pesua.
14. Lapsia on valvottava, jotta he eivät leiki laitteella.
15. Jos virtajohto on vahingoittunut, vaarojen välttämiseksi sen saa vaihtaa vain valmistaja, huoltoliike tai vastaava pätevä henkilö.
16. Älä koskaan jätä toiminnassa olevaa laitetta ilman valvontaa.
17. Tuotteen vahinkojen välttämiseksi älä käytä yleiskoneen kulhoja uunissa, mikroaaltouunissa tai liedellä lämmittämiseen.
18. Anna laitteen jäähtyä kokonaan ennen kuin asennat tai irrotat osia tai puhdistat laitteen.
19. Kohdassa Hoito ja puhdistus on ohjeet elintarvikkeiden kanssa kosketuksissa olevien pintojen puhdistamiseen.
20. Tämä laite on tarkoitettu kotitalouksiin ja vastaaviin tarkoituksiin, kuten
 - henkilökunnan keittiöihin kaupoissa, toimistoissa ja muissa työympäristöissä
 - maataloille
 - hotellien, motellien ja muiden asuin ympäristöjen asiakkaiden käyttöön
 - aamiaismajoituskäyttöön.

SÄÄSTÄ NÄMÄ OHJEET

Ohjeet ovat saatavana osoitteessa:

www.KitchenAid.eu



TUOTTEEN TURVALLISUUS

SÄHKÖVAATIMUKSET

VAROITUS



Sähköiskun vaara

Kytke laite maadoitettuun pistorasiaan.

Älä irrota maadoitusjohdinta.

Älä käytä sovitinta.

Älä käytä jatkojohtoa.

Näiden ohjeiden laiminlyöminen voi johtaa kuolemaan, tulipaloon tai sähköiskuun.

Teho:

300 W
5KSM125–5KSM200-sarjat

275 W
5K45, 5KSM45–5KSM100-sarjat

Jännite: 220–240 V~

Taajuus: 50–60 Hz

HUOM: Jos pistoke ei sovi pistorasiaan, ota yhteys valtuutettuun sähköasentajaan. Älä tee mitään muutoksia pistokkeeseen. Älä käytä sovitinta.

SUOMI

PAKKAUSMATERIAALIEN HÄVITTÄMINEN


Pakkausmateriaalit ovat kierrätettäviä, ja ne on merkitty kierrätysymbolilla (♻️). Pakkauksen kaikki osat on hävitettävä vastuullisesti ja täysin paikallisten viranomaisten jätehuoltoa koskevien säädösten mukaisesti.

SÄHKÖLAITTEIDEN HÄVITTÄMINEN

Tuotteen kierrättäminen

– Tämä laite on merkitty EU:n ja Yhdistyneen kuningaskunnan lakien sekä sähkö- ja elektroniikkalaiteromudirektiivin (WEEE) mukaisesti.

– Kun huolehdit tuotteen asianmukaisesta hävittämisestä, ehkäiset osaltasi ympäristö- ja terveyshaittoja, joita tuotteen virheellinen jätekäsittely voisi aiheuttaa.

Tuotteessa tai sen dokumentaatiossa oleva symboli  merkitsee, että sitä ei saa käsitellä kotitalousjätteenä vaan se on vietävä asianmukaiseen keräyspisteeseen, jossa kierrätetään sähkö- ja elektroniikkalaitteita.

Lisätietoja tuotteen käsittelystä, talteenotosta ja kierrätyksestä saa kaupungin- tai kunnanvirastosta, paikallisesta jätehuoltoilikkeestä tai liikkeestä, josta tuote ostettiin.

VAATIMUSTENMUKAISUUSVAKUUTUS (EU)

Tämän laitteen suunnittelussa, valmistuksessa ja jakelussa on noudatettu seuraavien EYdirektiivien turvallisuusvaatimuksia: pienjännitedirektiivi 2014/35/EU, sähkömagneettista yhteensopivuutta koskeva direktiivi 2014/30/EU, ekosuunnitteludirektiivi 2009/125/EC ja RoHS-direktiivi 2011/65/EU sekä niihin tehdyt tarkistukset.

TUOTTEEN KÄYTTÖ

NOPEUDEN VALINTAOPAS

Nopeus	Toiminto	Lisävaruste	Kuvaus
1	Sekoitus	Vatkain* Silikonireunainen vatkain*	Hitaaseen hämmentämiseen, aineiden yhdistämiseen, soseuttamiseen ja kaiken sekoittamisen aloittamiseen. Käytä jauhojen ja kuivien aineiden lisäämiseen taikinaan ja nesteiden lisäämiseen kuiviin aineisiin. Älä käytä nopeutta 1 hiivataikinoiden sekoittamiseen tai vaivaamiseen.
2	Hidas Sekoittaminen Sekoitus	Vatkain* Silikonireunainen vatkain* Taikinakoukku Taikinavatkain*	Hitaaseen sekoittamiseen, soseuttamiseen, nopeampaan hämmentämiseen. Käytä hiivataikinoiden, paksujen taikinoiden tai karkkimassan sekoittamiseen ja vaivaamiseen, alkuvaiheessa perunoiden ja muiden vihannesten soseuttamiseen, rasvan ja jauhon sekoittamiseen ja ohuiden ja roiskuvien taikinoiden sekoittamiseen. Sekoita kylmä voi jauhoihin; soseuta hedelmiä ja vihanneksia.
4	Sekoittaminen, vatkaaminen	Vatkain* Silikonireunainen vatkain* Lankavispilä Taikinavatkain*	Keskipaksujen taikinoiden, kuten keksitaikinoiden, sekoittamiseen. Käytä sokerin ja rasvan sekoittamiseen ja sokerin lisäämiseen munanvalkuaisiin marenkia valmistaessasi. Keskinopeus kakkutaikinoihin. Lihan raastaminen.
6	Vatkaaminen, vaahdottaminen		Keskinopeaan vatkaamiseen (vaahdottamiseen) tai vispaamiseen. Käytä kakku-, munkki- tai muiden taikinoiden viimeistelyyn. Suuri nopeus kakkutaikinoihin.
8	Nopea vatkaaminen, vispaaminen		Kerman, munanvalkuaisien ja italialaisen marengin vispaamiseen.
10	Nopea Vispaaminen	Lankavispilä	Pienten kerma- ja munanvalkuaismäärien vispaamiseen tai perunamuusin viimeistelyyn.

HUOMAUTUS: Nopeudensäätövipu voidaan säätää edellä esiteltyjen nopeussäätöjen väliin nopeuksien 3, 5, 7 ja 9 säätämiseksi, jos tarkempi säätö on tarpeen. Jotta nopeudensäätövipu liikkuu helposti, nosta sitä hieman samalla kun kierrät sitä jompaankumpaan suuntaan.

TÄRKEÄÄ: Älä käytä nopeutta 2 suurempaa säätöä hiivataikinoiden valmistamiseen, sillä se voi vaurioittaa yleiskonetta.

*Vain tietyissä malleissa. Saatavana myös valinnaisena lisävarusteena.



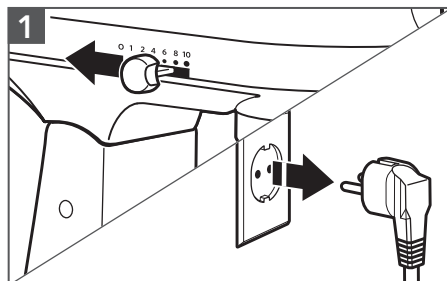
TUOTTEEN KÄYTTÖ

LISÄVARUSTEOPAS

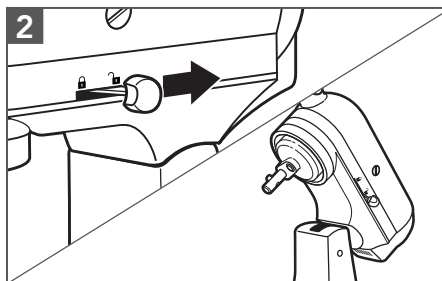
Lisävaruste	Käyttökohde	Esimerkkejä
Vatkain* Silikonireunainen vatkain*	Normaalit ja paksut seokset:	Kakut, kermakuorrutteen, makeiset, keksit, piirakkataikina, lihan raastaminen, teelevivät, lihamureke, perunamuusi.
Lankavispilä	Seokset, joihin tarvitaan ilmaa:	Kananmunat, munanvalkuaiset, vispikerma, italialainen marenki, sokerikakkupohja, majoneesi ja jotkin karkit.
Taikinakoukku	Hiivataikinan sekoittaminen ja vaivaaminen:	Leivät, sämpylät, pizzataikina, kahvilleivät, pullat.
Taikinavatkain*	Kylmän voin sekoittaminen jauhoihin:	Piirakkataikinat, teelevivät ja muut leivonnaiset; hedelmien ja vihannesten soseuttaminen ja lihan raastaminen.

HUOMAUTUS: Lasta auttaa taikinavatkaimen puhdistamisessa. Se voi olla hyödyllinen myös raaka-aineiden kaapimisessa kulhosta.

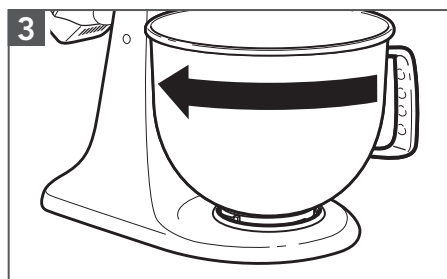
KULHON KIINNITTÄMINEN/IRROTTAMINEN



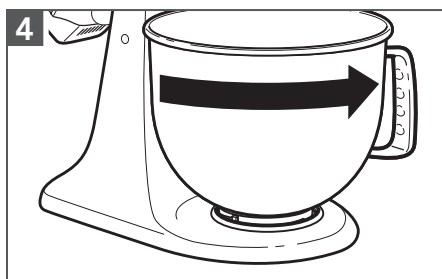
1
Kulhon kiinnittäminen: Käännä nopeudensäädin asentoon "0". Irrota yleiskone virtalähteestä.



2
Avaa moottoripään lukitus ja nosta moottoripäätä. Lukitus** kytkeytyy automaattisesti, jotta pää pysyy lukittuna paikalleen.



3
Aseta kulho sen pidikelaatalle. Kierrä kulhoa varovasti myötäpäivään.



4
Kulhon irrottaminen: Toista vaiheet 1 ja 2. Käännä kulhoa varovasti vastapäivään.

HUOMAUTUS: Moottoripään on oltava aina lukitussa asennossa yleiskonetta käytettäessä.

*Vain tietyissä malleissa. Saatavana myös valinnaisena lisävarusteena.

**Lukitustoiminto on saatavilla valikoituihin malleihin.



TUOTTEEN KÄYTTÖ

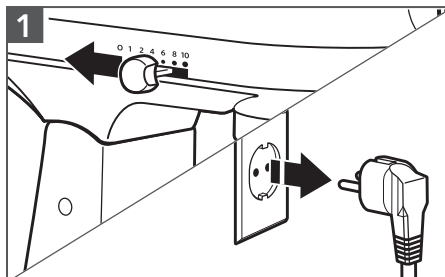
VATKAIMEN, SILIKONIREUNAISEN VATKAIMEN*, LANKAVISPILÄN, TAIKINAVATKAIMEN* TAI TAIKINAKOUKUN KINNITTÄMINEN/IRROTTAMINEN

VAROITUS

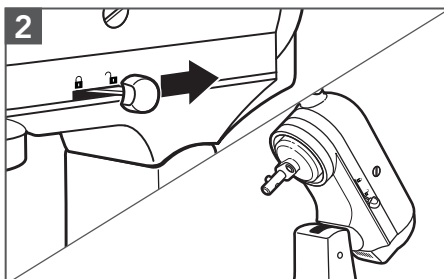
Loukkaantumisriski

Irrota pistoke pistorasiasta ennen kuin kosketat vatkaimia.

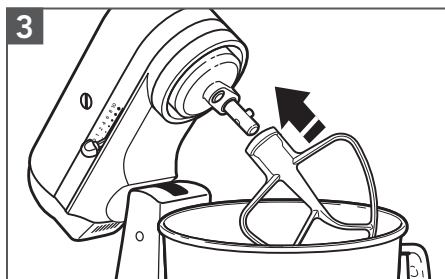
Tämän laiminlyönti voi aiheuttaa luiden rikkoutumisen, haavoja tai ruhjeita.



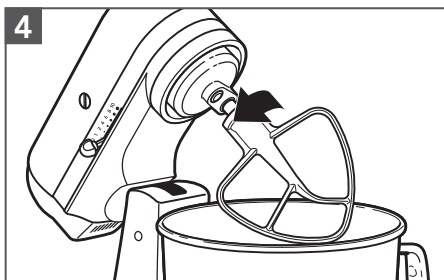
Lisävarusteen kiinnittäminen: Käännä nopeudensäädin asentoon "0". Irrota yleiskone virtalähteestä.



2 Avaa moottoripään lukitus ja nosta moottoripäätä. Lukitus** kytkeytyy automaattisesti, jotta pää pysyy lukittuna paikalleen.



3 Liu'uta lisävaruste yleiskoneen runkoon ja paina mahdollisimman pitkälle ylös. Käännä sitten lisävarustetta oikealle, jotta lisävaruste kiinnittyy rungon tappiin.



4 **Lisävarusteen irrottaminen:** Toista vaiheet 1 ja 2. Paina lisävarustetta mahdollisimman pitkälle ylös ja käännä vasemmalle. Vedä lisävaruste irti yleiskoneen rungosta.

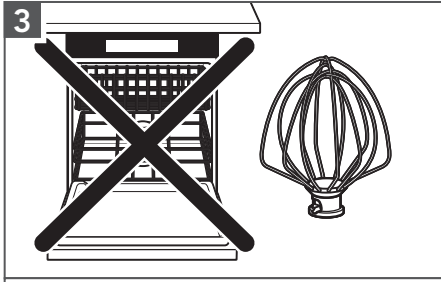


Katso lisätietoja skannaamalla koodi

*Vain tietyissä malleissa. Saatavana myös valinnaisena lisävarusteena.

**Lukitustoiminto on käytettävissä tietyissä malleissa.

HOITO JA PUHDISTUS



TÄRKEÄÄ: Vain mallien 5KSM200, 5KSM180, 5KSM185 ja 5KSM193 lankavispilä on konepesun kestävä. Kaikki muut mallit: Pese lankavispilä kuumalla saippuavedellä ja huuhtelee huolellisesti ennen kuivaamista. Älä säilytä lankavispilää runkoon kiinnitettynä.

VIANETSINTÄ

VAROITUS

Sähköiskun vaara



Laita pistoke maadoitettuun pistorasiaan.

Älä poista maadoitusliitintä.

Älä käytä muuntajaa.

Älä käytä jatkojohtoa.

Näiden ohjeiden laiminlyöminen voi johtaa kuolemaan, tulipaloon tai sähköiskuun.

Ongelma	Ratkaisu
Jos yleiskone kuumenee käytön aikana:	Raskaita seoksia tulisi sekoittaa korkeintaan nopeudella 2. Jos kuorma on raskas ja käyttöaika pitkä, yksikön yläosaa ei välttämättä voi koskea. Tämä on normaalia.
Yleiskoneesta tulee pistävä haju:	Tämän on yleistä etenkin uusilla sähkömoottoreilla.
Jos vatkein osuu kulhoon:	Pysäytä yleiskone. Katso ohje kohdasta "Vatkaimen ja kulhon välinen etäisyys" ja säädä vatkaimen ja kulhon väliä.
Jos yleiskoneesi ei käynnisty, tarkista seuraavat asiat:	Onko yleiskone kytketty virtalähteeseen?
	Onko yleiskoneen virtapiirin sulake toimintakunnossa? Jos virtapiirissä on suojakatkaisin, varmista, että virta on kytketty.
	Sammuta yleiskone 10–15 minuutin ajaksi ja käynnistä se sitten uudelleen. Jos yleiskone ei vielä käynnisty, anna sen jäähtyä 20 minuutin ennen kuin käynnistät sen uudelleen.
Jos ongelmaa ei saada korjattua:	Katso lisätietoja kohdasta "KitchenAid-takuuehdot ("Takuu"). Älä palauta yleiskonetta jälleenmyyjälle, sillä jälleenmyyjällä ei ole huoltopalvelua.



KITCHENAID TAKUUEHDOT ("TAKUU")

KitchenAid Europa, Inc., jonka osoite on Nijverheidslaan 3, Box 5, 1853 Strombeek-Bever, Belgium ("Takuun antaja") myöntää loppuasiakkaalle, joka on kuluttaja, seuraavien ehtojen mukaisen Takuun.

Takuu täydentää loppukäyttäjän lakisääteisiä takuuoikeuksia suhteessa tuotteen myyntiin eikä rajoita niitä eikä vaikuta niihin, Suomen kuluttajansuojalain mukaisesti (38/1978).

1) TAKUUN LAAJUUS JA EHDOT

a) Takuun antaja myöntää takuun takuunsaajan tuotteille, jotka on mainittu osassa 1.b) ja jotka kuluttaja on ostanut KitchenAid-Groupiin kuuluvasta myyjältä tai yritykseltä Euroopan talousalueen maassa, Moldovassa, Montenegrossa, Venäjällä, Sveitsissä tai Turkissa.

b) Takuuaika määräytyy ostetun tuotteen mukaan seuraavasti:

- **5KSM125 - 5KSM200 Viiden vuoden täysi takuu ostopäivästä lukien.**

- **5K45, 5KSM45 - 5KSM100 Kahden vuoden täysi takuu ostopäivästä lukien.**

c) Takuuaika alkaa ostopäivästä eli päivästä, jolloin kuluttaja osti tuotteen KitchenAid-Groupiin kuuluvasta myyjältä tai yritykseltä.

d) Takuu kattaa tuotteen virheettömyyden.

e) Takuun antaja tarjoaa kuluttajalle tämän Takuun puitteissa seuraavia palveluja takuun antajan valinnan mukaan, jos virhe ilmenee Takuuajan kuluessa:

- viollisen tuotteen tai tuotteen osan korjaus tai

- viollisen tuotteen tai tuotteen osan vaihto. Jos tuotetta ei ole enää saatavilla, Takuun antajalla on oikeus vaihtaa tuote arvoltaan vastaavaan tai kalliimpaan.

f) Jos kuluttaja haluaa tehdä takuuvaatimuksen, hänen on otettava yhteys maakohtaiseen KitchenAidin asiakaspalvelukeskukseen tai suoraan Takuun antajaan, jonka osoite on KitchenAid Europa, Inc. Nijverheidslaan 3, Box 5, 1853 Strombeek-Bever, Belgium; sähköpostiosoite: CONSUMERCARE.FI@kitchenaid.eu / puhelin: **00 800 381 040 26**

g) Takuun antaja vastaa korjauskuluista, kuten varaosista ja virheettömän tuotteen tai tuotteen osan toimituskuluista. Lisäksi Takuun antaja vastaa viollisen tuotteen tai tuotteen osan palautuskuluista, jos Takuun antaja tai maakohtainen KitchenAid-asiakaspalvelukeskus on pyytänyt viollisen tuotteen tai tuotteen osan palauttamista.

h) Asiakkaan on esitettävä tuotteen ostokuitti tai -lasku voidakseen tehdä takuuvaatimuksen.

2) TAKUUN RAJOITUKSET

a) Takuu koskee ainoastaan tuotteiden yksityiskäyttöä, ei ammattikäyttöä eikä kaupallista käyttöä.

b) Takuu ei kata normaalia kulumista, virheellistä käyttöä tai väärinkäyttöä, käyttöohjeiden laiminlyöntiä, tuotteen käyttöä väärällä jännitteellä, asennusta ja käyttöä sovellettavien sähkövaatimusten vastaisesti eikä liiallisen voiman käyttöä (kuten iskuja).

c) Takuu ei ole voimassa, jos tuotetta on muokattu tai muunnettu esimerkiksi 120 voltin tuotteesta 220–240 voltin tuotteeksi.

d) Takuuhuollot eivät jatku Takuuajan jälkeen eikä takuuhuollosta ala uusi Takuuaika. Asennettujen varaosien Takuuaika päättyy koko tuotteen Takuuajan päättyessä.

Loppuasiakas voi edelleen esittää kysymyksiä ja pyytää lisätietoja KitchenAid-asiakaspalvelukeskusta, kun Takuuaika on päättynyt, tai niiden tuotteiden yhteydessä, joita Takuu ei kata. Lisätietoja on myös sivustossamme:

www.kitchenaid.eu

TUOTTEEN REKISTERÖINTI

Rekisteröi uusi KitchenAid-tuotteesi nyt: <http://www.kitchenaid.eu/register>

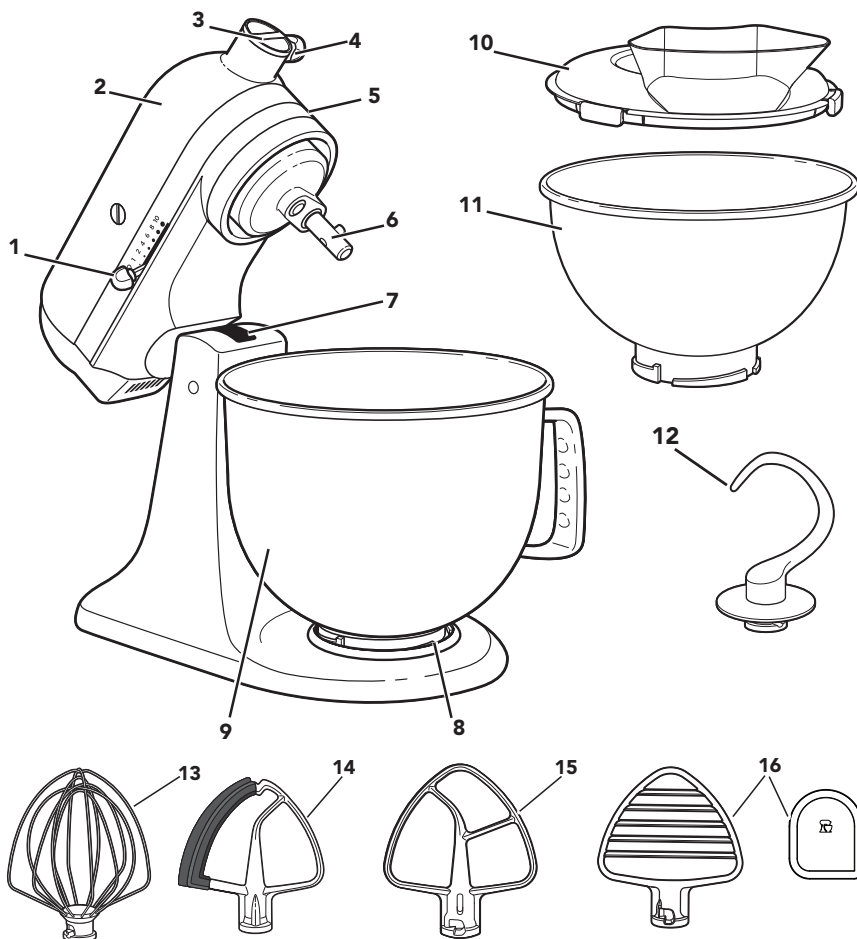
©2022 Kaikki oikeudet pidätetään.

KITCHENAID ja yleiskoneen muotoilu ovat tavaramerkkejä USA:ssa ja muualla.





DELE OG FUNKTIONER



- | | | | |
|---|---|----|---------------------------------|
| 1 | Hastighedsreguleringsgreb | 8 | Spændeplade til skål |
| 2 | Motorhoved | 9 | Skål** |
| 3 | Tilbehørsuffe | 10 | Plastskærm* |
| 4 | Tilbehørsknap | 11 | 2,8 l skål i rustfrit stål* |
| 5 | Låsearm til motorhoved
(ikke vist) | 12 | Dejkrog |
| 6 | Piskerisets aksel | 13 | Trådpiskeris |
| 7 | Justeringskrue til piskerisets højde
(ikke vist) | 14 | Fladpisker med fleksibel kant* |
| | | 15 | Fladpisker* |
| | | 16 | Mørdejspisker* og -skraber*** * |

* Kun inkluderet med udvalgte modeller. Fås også som valgfrit tilbehør.

**Skålens design, størrelse og materiale afhænger af køkkenmaskinemodellen.

*** Kan også bruges til at skrabe skålen.





PRODUKTSIKKERHED

Din og andres sikkerhed er meget vigtig.

Der findes mange vigtige sikkerhedsanvisninger i denne vejledning og på apparatet. Læs og følg altid sikkerhedsanvisningerne.



Her vises sikkerhedssymbolet.

Dette symbol advarer om mulige farer, der kan være livsfarlige eller kvæste dig selv og andre.

Alle sikkerhedsanvisninger vil blive beskrevet efter sikkerhedsadvarsels-symbolet samt efter ordet "FARE" eller "ADVARSEL". Disse ord betyder:



Man kan blive alvorligt skadet hvis man ikke straks følger instruktionerne.



Man kan blive alvorligt skadet hvis man ikke følger instruktionerne

Alle sikkerhedsanvisninger fortæller dig, hvori den potentielle fare består, hvordan den kan reduceres og hvad der kan ske, hvis anvisningerne ikke følges.

DANSK

VIGTIGE SIKKERHEDSANVISNINGER

Når du bruger elektroniske apparater, skal du altid overholde de grundlæggende sikkerhedsanvisninger, herunder:

1. Læs alle instrukser. Misbrug af apparatet kan resultere i personskade.
2. For at beskytte mod risikoen for elektrisk stød må køkkenmaskinen ikke anbringes i vand eller anden væske.
3. Dette apparat må ikke betjenes af personer (herunder børn), som er fysisk, sensorisk eller psykologisk funktionshæmmede, eller som mangler den nødvendige erfaring og viden, medmindre de er under opsyn eller har fået den nødvendige oplæring i sikker brug af den person, der har ansvar for deres sikkerhed.
4. Kun EU: Apparaterne kan bruges af personer, der er fysisk, sensorisk eller mentalt funktionshæmmede eller uden forudgående erfaring og viden, hvis de er under opsyn eller har fået den nødvendige oplæring i sikker brug af apparatet samt forstår farerne ved forkert brug. Børn må ikke lege med apparatet.
5. Kun EU: Dette apparat må ikke anvendes af børn. Opbevar apparatet og dets ledning utilgængeligt for børn.





PRODUKTSIKKERHED

6. Sluk for apparatet "OFF/0" og tag stikket ud af stikkontakten, når det ikke er i brug, før montering eller afmontering af dele samt før rengøring. Tag fat i stikket og træk det ud af stikkontakten for at frakoble maskinen. Træk aldrig i ledningen.
7. Undgå at komme i berøring med de bevægelige dele. Sørg for at holde hænder, hår, tøj samt grydeskeer og andre redskaber i god afstand af piskeriset under brugen for at minimere risikoen for personskade og/eller beskadigelse af køkkenmaskinen.
8. Brug ikke apparatet med hverken ledning eller stik, der er beskadiget, eller efter apparatet har vist fejlfunktion eller har været tabt eller er beskadiget på nogen måde. Returner apparatet til det nærmeste autoriserede servicecenter, så det kan blive undersøgt, repareret eller justeret.
9. Brug af tilbehør, der ikke er anbefalet eller sælges af KitchenAid, kan medføre brand, elektrisk stød eller personskade.
10. Brug ikke køkkenmaskinen udendørs.
11. Lad ikke ledningen hænge ud over kanten af køkkenbordet.
12. Lad ikke ledningen komme i kontakt med varme overflader, f.eks. komfuret.
13. Fjern fladpisker, fladpisker med fleksibel kant, trådpiskeris, dejkrog eller mørdejspisker fra køkkenmaskinen, før de vaskes.
14. Børn skal overvåges for at sikre, at de ikke leger med apparatet.
15. Eventuel udskiftning af ledningen skal foretages af en autoriseret tekniker eller af en tilsvarende kvalificeret person for at undgå fare for personskade.
16. Lad aldrig apparatet være uden opsyn, når det er i brug.
17. For at undgå produktskade må du ikke bruge køkkenmaskinens blandingsskåle i områder med høj varme som f.eks. i en ovn eller mikroovn eller på et komfur.
18. Lad apparatet køle helt af, før du tager dele af eller på, og før du rengør apparatet.
19. Der henvises til afsnittet "Vedligeholdelse og rengøring" vedrørende anvisninger om rengøring af overflader, der kommer i kontakt med levnedsmidler.





PRODUKTSIKKERHED

20. Dette apparat er beregnet til husholdningsbrug samt til brug:
- i personalekøkkener i butikker, på kontorer eller andre arbejdspladser
 - i landkøkkener
 - af gæster på hoteller, moteller og i lignende omgivelser
 - på bed and breakfast-lignende steder.

GEM DENNE VEJLEDNING

Vejledning er også tilgængelig online. Gå til vores website på:
www.KitchenAid.eu

DANSK

ELEKTRISKE KRAV

ADVARSEL



Fare for elektrisk stød

Sæt stikket i en stikkontakt med jordforbindelse.

Fjern ikke stikben med jordforbindelse.

Brug ikke en adapter.

Brug ikke forlængerledning.

Manglende overholdelse af disse anvisninger kan medføre personskade, brand eller elektrisk stød.

Wattforbrug:

300 W

For serierne 5KSM125 – 5KSM200

275 W

For serierne 5K45, 5KSM45 – 5KSM100

Spænding: 220-240 V~

Frekvens: 50-60 Hz

BEMÆRK: Hvis stikket ikke passer til stikkontakten, skal en kvalificeret elektriker kontaktes.

Forsøg ikke at ændre stikket på nogen måde.

Brug ikke en adapter.





PRODUKTSIKKERHED

BORTSKAFFELSE AF INDPAKNINGSMATERIALER

Indpakningsmaterialet er genanvendeligt og er mærket med genbrugssymbolet (♻). De forskellige indpakningsdele skal derfor bortskaffes på forsvarlig vis og i fuld overensstemmelse med lokale miljøregler for bortskaffelse af affald.


BORTSKAFFELSE AF ELEKTRISKE APPARATER

Genbrug af produktet

– Dette apparat er mærket i overensstemmelse med lovgivningen i EU og Storbritannien om affald fra elektrisk og elektronisk udstyr (WEEE).

– Ved at sikre at dette produkt bortskaffes korrekt er du med til at undgå de potentielle negative konsekvenser for miljøet og folkesundheden, der kan være resultatet af u hensigtsmæssig bortskaffelse af dette produkt.



– Symbolet  på produktet eller på den medfølgende dokumentation angiver, at det ikke skal behandles som husholdningsaffald, men skal afleveres på et passende indsamlingscenter, hvor elektrisk og elektronisk udstyr genanvendes.

For yderligere oplysninger om håndtering, genvinding og genbrug af dette produkt bedes man kontakte de lokale myndigheder, renovationsselskabet eller forretningen, hvor produktet er købt.

OVERENSSTEMMELSESERKLÆRING (EU)

Dette apparat er designet, konstrueret og distribueret i overensstemmelse med sikkerhedskravene i EU-direktiverne: Lavspændingsdirektiv 2014/35/EU, elektromagnetisk kompatibilitet – direktiv 2014/30/EU, miljørigtigt design – direktiv 2009/125/EC, RoHS-direktiv 2011/65/EU og følgende ændringer.





PRODUKTANVENDELSE

VEJLEDNING TIL HASTIGHEDSSTYRING

Hastighed	Handling	Tilbehør	Beskrivelse
1	Omrøring	Fladpisker* Fladpisker med fleksibel kant*	Til langsom omrøring, sammenblanding, mosning og start af alle blandingsprocedurer. Bruges til at tilsætte mel og tørre ingredienser til dej samt til at tilsætte væsker til tørre ingredienser. Brug ikke Hastighed 1 til at blande eller ælte gærdej.
2	Langsom Blanding Omrøring	Fladpisker* Fladpisker med fleksibel kant* Dejkrog Mørdejspisker*	Til langsom blanding, mosning og hurtigere omrøring. Brug til blanding og æltning af gærdej, tung dej og søde sager, start af mosning af kartofler eller andre grøntsager, iblanding af fedtstof i mel og blanding af tynd eller stænkende dej. Bland smør i mel for at lave kagemørdej; mos frugt og grøntsager.
4	Blanding, piskning	Fladpisker* Fladpisker med fleksibel kant* Trådpiskeris Mørdejspisker*	Til blanding af halvtung dej, f.eks. til småkager. Brug til at blande sukker og fedtstof og til at tilsætte sukker til æggehvinder til marengs. Medium hastighed til kageblandinger. Til rivning af kød.
6	Piskning, oppiskning	Trådpiskeris Mørdejspisker*	Til mellemhurtig piskning (oppiskning) eller sammenpiskning. Bruges til at færdiggøre blanding af kagedej, doughnutdej og andre slags dej. Høj hastighed til kageblandinger.
8	Hurtig piskning, sammenpiskning	Trådpiskeris	Til piskning af fløde, æggehvinder og kogt glasur.
10	Hurtig Sammenpiskning		Til piskning af små mængder fløde, æggehvinder eller til færdigpiskning af kartoffelmos.

DANSK

BEMÆRK: Hastighedsreguleringen kan indstilles mellem de hastigheder, der er angivet i ovenstående skema, for at opnå hastighed 3, 5, 7 og 9, hvis der er behov for en finere justering. For at flytte hastighedsreguleringsgrebet skal du løfte det lidt op, mens du bevæger det hen over indstillingerne i begge retninger.

VIGTIGT: Overskrid ikke hastighed 2 ved tilberedning af gærdej, da dette kan beskadige køkkenmaskinen.

* Kun inkluderet med udvalgte modeller. Fås også som valgfrit tilbehør.





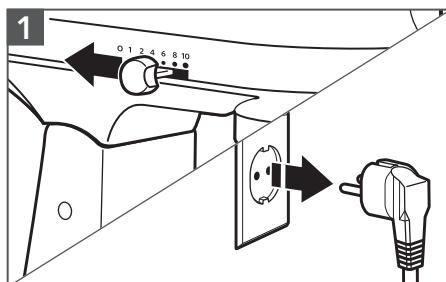
PRODUKTANVENDELSE

TILBEHØRSVEJLEDNING

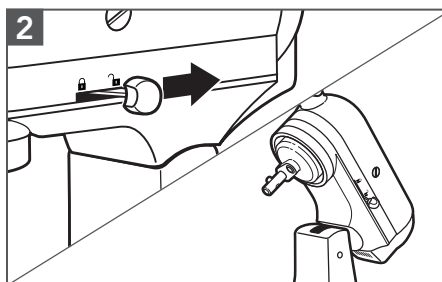
Tilbehør	Bruges til at blande	Anbefalede produkter
Fladpisker* Fladpisker med fleksibel kant*	Normale eller tunge blandinger:	Kager, cremet glasur, bolsjer, småkager, tærtedej, kødstrimler, kiks, farsbrød, kartoffelmos.
Trådpiskeris	Blandinger, der kræver indarbejdning af luft:	Æg, æggevider, fløde, kogt glasur, kagebunde, mayonnaise, visse typer søde sager.
Dejkrog	Til blanding og æltning af gærdej:	Brød, boller, pizzadej, kaffekager, boller.
Mørdejspisker*	Bland smør i mel:	Til tærtedej, kiks og andet bagværk, mosning af frugt og grøntsager samt rivning af kød.

BEMÆRK: Skraberen hjælper med rengøring af mørdejspiskeren. Den kan også være nyttigt til at skrabe ingredienser ud af skålen.

MONTERING/AFMONTERING AF SKÅLEN



1
Sådan monteres skålen: Drej hastighedskontrollen til "0". Tag stikket til køkkenmaskinen ud.



2
Lås motorhovedet op, og løft det. Låsen** aktiveres automatisk for at låse hovedet på plads.



3
Sæt skålen på skålens spændepåse. Drej skålen forsigtigt mod uret.



4
Sådan fjernes skålen: Gentag trin 1 og 2. Drej skålen forsigtigt mod uret.

BEMÆRK: Motorhovedet skal altid være i låst position, når du bruger køkkenmaskinen.

* Kun inkluderet med udvalgte modeller. Fås også som valgfrit tilbehør.

**Udvalgte modeller fås med låsemekanisme.





PRODUKTANVENDELSE

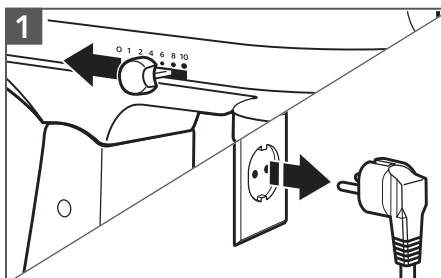
MONTERING/AFMONTERING AF FLADPISKER, FLADPISKER MED FLEKSIBEL KANT*, TRÅDPISKERIS, MØRDEJSPISKER* ELLER DEJKROG

⚠ ADVARSEL

Risiko for kvæstelser

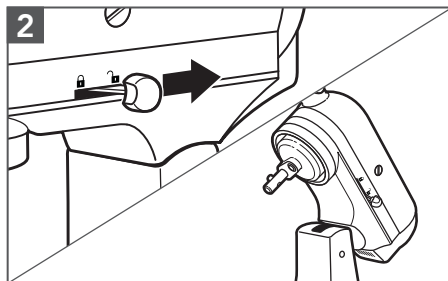
Træk stikket ud af stikkontakten, før du rører ved piskerisene.

I modsat fald, kan det resultere i knoglebrud, snitsår eller blå mærker.

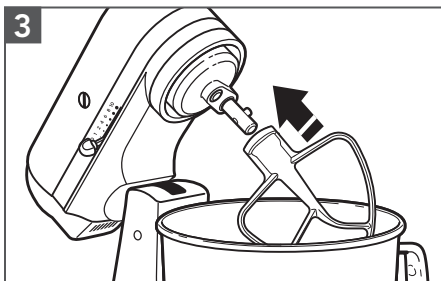


Sådan monteres tilbehør: Drej hastighedskontrollen til "0". Tag stikket til køkkenmaskinen ud.

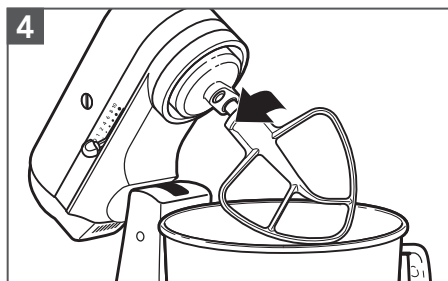
DANSK



Lås motorhovedet op, og løft det. Låsen** aktiveres automatisk for at låse hovedet på plads.



Sæt tilbehøret på piskerisets aksel, og tryk det så langt opad som muligt. Drej derefter tilbehøret mod højre, og fastgør tilbehøret over stiften på akslen.



Sådan fjernes tilbehør: Gentag trin 1 og 2. Tryk tilbehøret så langt opad som muligt, og drej det til venstre. Træk derefter tilbehøret af piskerisets aksel.



Scan kode for at få flere oplysninger

* Kun inkluderet med udvalgte modeller. Fås også som valgfrit tilbehør.

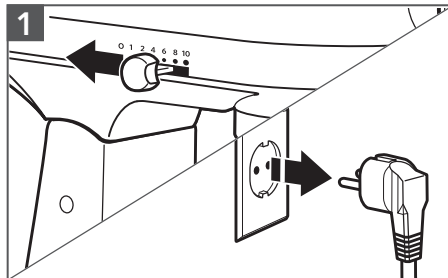
**Udvalgte modeller fås med låsemekanisme.



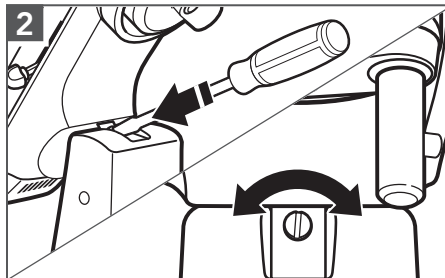
PRODUKTANVENDELSE

AFSTAND MELLEM PISKERIS OG SKÅL

Din køkkenmaskine er justeret fra fabrikken, så fladpiskeren lige akkurat ikke rører skålens bund. Hvis fladpiskeren af en eller anden grund rammer bunden af skålen eller er for langt væk fra skålen, kan du nemt korrigerer afstanden.



Drej hastighedskontrollen til "0". Tag stikket til køkkenmaskinen ud.

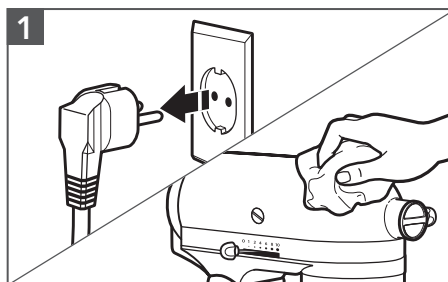


Løft motorhovedet. Drej skruen en smule mod uret (venstre) for at hæve fladpiskeren eller med uret (højre) for at sænke fladpiskeren. Juster fladpiskeren, så den lige akkurat ikke rører skålens overflade. Hvis du overjusterer skruen, låses skålens låsegreb muligvis ikke på plads.

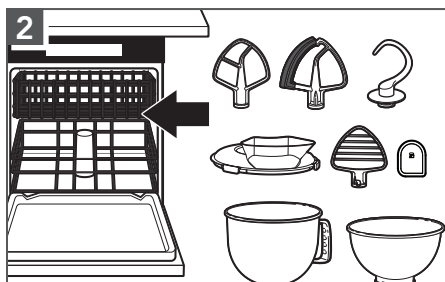
BEMÆRK: Når fladpiskeren er korrekt justeret, slår den ikke mod bunden eller siden af skålen. Hvis fladpiskeren eller trådpiskeriset er så tæt på, at de rammer bunden af skålen, kan det medføre slitage på fladpiskerens belægning eller trådpiskeriset.

VEDLIGEHOLDELSE OG RENGØRING

VIGTIGT: Lad apparatet køle helt af, før du tager dele af eller på, og før du rengør apparatet.



Sørg altid for at frakoble køkkenmaskinen før rengøring. Tør køkkenmaskinen af med en fugtig, blød klud. Brug ikke rengøringsmidler til husholdningsbrug/ erhvervsbrug. Tør piskerisets aksel af med jævne mellemrum, og fjern eventuelle rester, der måtte samle sig. Må ikke nedsænkes i vand.



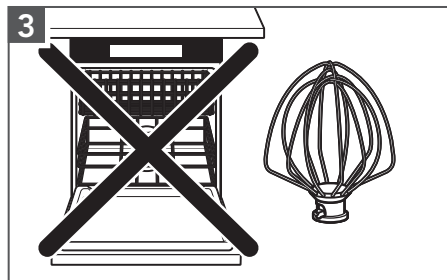
Skåle, plastskærm**, fladpisker*, fladpisker med fleksibel kant*, mørdejspisker* og -skraber** og dejkrog kan vaskes i opvaskemaskine på det øverste stativ. Eller rengør dem grundigt i varmt sæbevand, og skyl dem grundigt, før de tørrer. Opbevar ikke piskeris på akslen.

* Kun inkluderet med udvalgte modeller. Fås også som valgfrit tilbehør.

** Kan også bruges til at skrabe skålen.



VEDLIGEHODELSE OG RENGØRING



3

VIGTIGT: Trådpiskeriset tåler kun opvaskemaskine på modellerne 5KSM200, 5KSM180, 5KSM185 og 5KSM193. For alle andre modeller gælder: Rengør grundigt i varmt vand med opvaskemiddel, og skyl grundigt før tørring. Opbevar ikke trådpiskeriset på akslen.

DANSK

FEJLFINDING

! ADVARSEL

Fare for elektrisk stød



Skal sluttes til en stikkontakt med jordforbindelse.

Jordforbindelsesstikket må ikke fjernes.

Brug ikke en adapter.

Brug ikke forlængerledning.

Manglende overholdelse af disse anvisninger kan medføre personskade, brand eller elektrisk stød.

Problem	Løsning
Hvis køkkenmaskinen bliver varm under brug:	Tunge belastninger må ikke overstige hastighed 2. Under tunge belastninger med længere blandingstid kan du muligvis ikke røre ved toppen af enheden. Dette er normalt.
Køkkenmaskinen afgiver en skarp lugt:	Dette er almindeligt med elektriske motorer, især når de er nye.
Hvis fladpiskeren rammer skålen:	Stop køkkenmaskinen. Se afsnittet "Afstand mellem piskeris og skål", og juster afstanden mellem piskeris og skål.
Hvis din køkkenmaskine ikke fungerer, skal du kontrollere følgende:	Er køkkenmaskinen tilsluttet?
	Fungerer sikringen i kredsløbet til køkkenmaskinen? Hvis du har en afbryderboks, skal du sørge for, at kredsløbet er lukket.
	Sluk for køkkenmaskinen i 10-15 sekunder, og tænd den derefter igen. Hvis køkkenmaskinen stadig ikke starter, skal du lade den køle af i 30 minutter, før du tænder den igen.
Hvis problemet ikke kan afhjælpes:	Se afsnittet "Vilkår for KitchenAids garanti ("Garanti")". Send ikke køkkenmaskinen retur til forhandleren. Forhandlere udfører ingen reparationer.





VILKÅR FOR KITCHENAIDS GARANTI ("GARANTI")

KitchenAid Europa, Inc., Nijverheidslaan 3, Box 5, 1853 Strombeek-Bever, Belgien ("**Garant**") giver slutkunden, som er forbruger, en Garanti i henhold til følgende vilkår.

Garantien gælder ud over og begrænser ikke slutkunders lovbestemte garantirettigheder over for sælgeren af produktet. I henhold til den danske købelov (Lbkg 2014-02-17 nr. 140) og den danske forbrugeraftalelov har forbrugeren ret til inden for en periode på 2 år at give meddelelse om mangler, i hvilket fald forbrugeren har ret til enten at kræve reparation eller udskiftning af et defekt produkt. I de første 6 måneder efter købet anses en defekt for at være eksisterende på købstidspunktet, medmindre sælgeren beviser andet.

1) GARANTIENS OMFANG OG BETINGELSER

- Garanten giver garanti for de i sektion 1.b) nævnte produkter, som en forbruger har købt hos en sælger eller et firma i KitchenAid-gruppen i landene i det Europæiske Økonomiske Samarbejdsområde, Moldova, Montenegro, Rusland, Schweiz eller Tyrkiet.
- Garantiperioden afhænger af det købte produkt og er som følger:
- 5KSM125 - 5KSM200 Fem års fuld garant fra købsdatoen.
- 5K45, 5KSM45 - 5KSM100 To års fuld garanti fra købsdatoen.
- Garantiperioden begynder på købsdatoen, dvs. den dato, hvor en forbruger købte produktet hos en forhandler eller et firma i KitchenAid-gruppen.
- Garantien dækker produktets fejlfrie beskaffenhed.
- Garanten skal efter garantigiverens valg yde følgende tjenester for forbrugeren, hvis der opstår en fejl i garantiperioden:
- Reparation af det defekte produkt eller den defekte produkt del eller
- Udskiftning af det defekte produkt eller den defekte produkt del. Hvis et produkt ikke længere er tilgængeligt, er Garanten berettiget til at ombytte produktet til et produkt af samme eller højere værdi.
- Hvis forbrugeren ønsker at fremsætte et krav i henhold til garantien, skal forbrugeren kontakte det landespecifikke KitchenAid-servicecenter eller Garanten direkte på KitchenAid Europa, Inc. Nijverheidslaan 3, boks 5, 1853 Strombeek-Bever, Belgien. E-mail-adresse: CONSUMERCARE.DK@kitchenaid.eu/
telefonnummer: **00 800 381 040 26**
- Omkostningerne ved reparation, herunder reservedele, og portoomkostningerne ved levering af et mangelfrit produkt eller en mangelfuld produkt del afholdes af Garanten. Garanten skal også afholde portoomkostningerne ved returnering af det defekte produkt eller den defekte produkt del, hvis Garanten eller det landespecifikke KitchenAid-kundeservicecenter har anmodet om returnering af det defekte produkt eller den defekte produkt del. Forbrugeren skal dog afholde omkostningerne ved passende emballage til returnering af det defekte produkt eller den defekte produkt del.
- For at kunne fremsætte et krav i henhold til garantien skal forbrugeren fremvise kvitteringen eller fakturaen for købet af produktet.

2) BEGRÆNSNINGER AF GARANTIEN

- Garantien gælder kun for produkter, der anvendes til private formål og ikke til erhvervmæssige eller kommercielle formål.
- Garantien gælder ikke ved normal slitage, forkert brug eller misbrug, manglende overholdelse af brugsvejledningen, brug af produktet ved forkert elektrisk spænding, installation og drift i strid med gældende elektriske bestemmelser og brug af kraft (f.eks. slag).
- Garantien gælder ikke, hvis produktet er blevet ændret eller konverteret, f.eks. fra 120 V-produkter til 220-240 V-produkter.
- Tjenesteydelser i henhold til Garantien forlænger ikke garantiperioden og indleder heller ikke en ny garantiperiode. Garantien ophører efter udløbet af den oprindelige garantiperiode. Garanti perioden for installerede reservedele udløber med garanti perioden for hele produktet.

Efter udløbet af garanti perioden eller ved produkter, som garantien ikke gælder for, kan slutbrugeren stadig henvende sig til KitchenAids kundeservicecentre med spørgsmål og oplysninger. Yderligere oplysninger findes også på vores hjemmeside: www.kitchenaid.eu

PRODUKTREGISTRERING

Registrer dit nye KitchenAid-apparat nu: <http://www.kitchenaid.eu/register>

©2022 Alle rettigheder forbeholdes.

KITCHENAID og køkkenmaskinens design er varemærker i USA og andre lande.





HLUTAR OG EIGINLEIKAR



ÍSLENSKA

- | | | | |
|---|--|----|-------------------------------|
| 1 | Hraðastillir | 8 | Klemmuþlata fyrir skál |
| 2 | Mótorhaus | 9 | Skál** |
| 3 | Fylgihlutafesting | 10 | Hellivörn* |
| 4 | Fylgihlutaöxull | 11 | 2,8 L skál úr ryðfríu stáli* |
| 5 | Læsisstöng mótورهاuss (ekki sýnd) | 12 | Deigkrókur |
| 6 | Hræraraskaft | 13 | Víraþeytari |
| 7 | Skrúfa til að stilla hæð þeytara (ekki sýnd) | 14 | Hræri með sveigjanlegri brún* |
| | | 15 | Flatur hræri* |
| | | 16 | Deighræri* og sleikja*** * |

*Fylgir eingöngu með ákveðnum módelum. Fæst einnig sem valkvæmur fylgihlutur.

**Hönnun, stærð og efni skálarinnar fara eftir gerð hrærivélarinnar.

***Er líka hægt að nota til að skrapa skálina.





VÖRUÖRYGGI

Öryggi þitt og öryggi annarra er mjög mikilvægt.

Við höfum sett mörg mikilvæg öryggisfyrirmæli í þessa handbók og á tækið þitt. Áriðandi er að lesa öll öryggisfyrirmæli og fara eftir þeim.



Þetta er öryggisviðvörðunartákn.

Þetta tákn varar þig við hugsanlegum hættum sem geta deytt eða meitt þig og aðra.

Öllum öryggisviðvörðunartáknum fylgja öryggisfyrirmæli og annaðhvort orðið „HÆTTA“ eða „VIÐVÖRUN“. Þessi orð merkja:

! HÆTTA

Þú getur dáið eða slasast alvarlega ef þú fylgir ekki leiðbeiningunum þegar í stað.

! VIÐVÖRUN

Þú getur dáið eða slasast alvarlega ef þú fylgir ekki leiðbeiningum.

Öll öryggisfyrirmælin segja þér hver hugsanlega hættan er, segja þér hvernig draga á úr hættu á meiðslum og segja þér hvað getur gerst ef leiðbeiningum er ekki fylgt.

MIKILVÆG ÖRYGGISATRÍÐI

Við notkun raftækja ætti alltaf að fylgja grundvallaröryggisráðstöfunum, þar á meðal:

1. Lesa allar leiðbeiningar. Röng notkun heimilistækis kann að leiða til líkamstjóns.
2. Til að verjast hættunni af raflosti skal ekki setja hrærivélina í vatn eða annan vökva.
3. Ekki er ætlast til að einstaklingar (ásamt börnum) sem hafa skerta líkamlega, skynjunarlega eða andlega hæfni eða skortir reynslu og þekkingu geta notað þetta tæki, nema þeir hafa verið undir eftirlit eða leiðbeiningar um örugga notkun tækisins og skilja hættur sem henni fylgja.
4. ESB eingöngu: Einstaklingar sem hafa skerta líkamlega, skynjunarlega eða andlega hæfni eða skortir reynslu og þekkingu geta notað heimilistæki, ef fylgst er með þeim eða þeir hafa fengið leiðbeiningar um örugga notkun tækisins og skilja hættur sem henni fylgja. Börn skulu ekki leika sér með tækið.
5. ESB eingöngu: Börn mega ekki nota þetta tæki. Geymið tæki og rafmagnssnúru þess þar sem börn ná ekki til.
6. Slökkvið á tækinu og takið úr sambandi við innstungu þegar það er ekki í notkun áður en það er sett saman eða tekið í sundur og áður en það er hreinsað. Takið í klónna og togið úr innstungunni til að taka tækið úr sambandi. Togið aldrei í rafmagnssnúruna.





VÖRUÖRYGGI

7. Forðast að snerta hluti sem hreyfast. Til að koma í veg fyrir slys og/eða skemmdir á hrærivélinni á að halda höndum, hári og fatnaði, sem og sleikjum og öðrum áhöldum, frá hræranum þegar hann er í notkun.
8. Ekki skal nota nein tæki með skemmdar snúrur eða klær eða eftir að tækið hefur bilað, dottið eða skemmst á nokkurn annan hátt. Skilið tækinu til næsta viðurkenndrar þjónustumiðstöðvar til skoðunar, viðgerðar eða stillingar á rafmagns- eða vélrænum búnaði.
9. Notkun fylgihluta, sem KitchenAid mælir ekki með eða selur, getur valdið eldsvoða, raflosti eða meiðslum.
10. Ekki nota hrærivélina utandyra.
11. Ekki láta snúruna hanga fram af borði eða bekk.
12. Ekki láta snúruna snerta heitt yfirborð, þar á meðal eldavél.
13. Takið flata hrærarann, hrærara með sveigjanlegri brún, vírabeytara, deigkrók eða deighrærara úr hrærivélinni áður en þeir eru þvegnir.
14. Börn skulu vera undir eftirliti til að tryggja að þau leiki sér ekki með tækið.
15. Ef snúran er skemmd verður að skipta um hana af framleiðanda eða þjónustuaðila eða svipuðum hæfum einstaklingi til að koma í veg fyrir hættu.
16. Yfirgefið aldrei tækið eftirlitslaust þegar það er í notkun.
17. Til að koma í veg fyrir skemmdir á vörunni má aldrei nota hrærivélarskálarnar nálægt miklum hita, svo sem í ofni, örbylgjuofni eða á eldavél.
18. Látið tækið kólna alveg áður en hlutir eru settir á eða teknir af og áður en tækið er þrifið.
19. Skoðið kaflann „Umhirða og hreinsun“ fyrir leiðbeiningar um þrif á yfirborði þar sem matvæli hafa verið.
20. Þetta tæki er ætlað til notkunar á heimilum eða álíka notkun, eins og:
 - á kaffistofum starfsfólks í verslunum, á skrifstofum eða öðrum vinnustöðum;
 - á bóndabæjum;
 - fyrir gesti á hótelum, mótelum eða öðrum gististöðum eða íbúðum;
 - á gistiheimilum.

GEYMDU ÞESSAR LEIÐBEININGAR

Einnig má finna leiðbeiningar á netinu á vefsíðu okkar:

www.KitchenAid.eu





VÖRUÖRYGGI

KRÖFUR UM RAFMAGN

!VIÐVÖRUN



Hætta á raflosti

Stingið inn í jarðtengda innstungu.

Ekki fjarlægja jarðtenginguna.

Ekki nota millistykki.

Ekki nota framlengingarsnúru.

Misbrestur á að fylgja þessum leiðbeiningum getur leitt til dauða, eldsvoða eða raflosts.

Vött

300 W

Fyrir 5KSM125 - 5KSM200 gerðir

275 W

Fyrir 5K45, 5KSM45 - 5KSM100 gerðir

Spenna: 220-240 V~

Tíðni: 50-60 Hz

ATH.: Ef klóin passar ekki við innstunguna skaltu hafa samband við viðurkenndan rafvirkja.

Ekki breyta klónni á neinn hátt.

Ekki nota millistykki.

FÖRGUN UMBÚÐAEFNIS

Umbúðaeefnið er endurvinnanlegt og er merkt með endurvinnslutákninu (♻). Því verður að farga hinum ýmsu hlutum umbúðaefnisins af ábyrgð og í fullri fylgni við reglugerðir staðaryfirvalda sem stjórna förgun úrgangs.


FÖRGUN RAFBÚNAÐARÚRGANGS

Endurvinnsla vörunnar

- Merkingar á þessu tæki eru í samræmi við lög í ESB og Bretlandi um raf- og rafeindabúnaðarúrgang (Waste Electrical and Electronic Equipment (WEEE)).

- Með því að tryggja að þessari vöru sé fargað á réttan hátt hjálpar þú til við að koma í veg fyrir hugsanlegar neikvæðar afleiðingar fyrir umhverfið og heilsu manna, sem annars gætu orsakast af óviðeigandi meðhöndlun við förgun þessarar vöru.



- Táknid  á vörunni eða á meðfylgjandi skjölum gefur til kynna að ekki skuli meðhöndla hana sem heimilisúrgang, heldur verði að fara með hana á viðeigandi söfnunarstöð fyrir endurvinnslu raf- og rafeindabúnaðar.

Fyrir ítarlegri upplýsingar um meðhöndlun, endurheimt og endurvinnslu þessarar vöru skaltu vinsamlegast hafa samband við bæjarstjórnarskrifstofur í þínum heimabæ, heimilissorpöfögunarþjónustu eða verslunina þar sem þú keyptir vöruna.

SAMRÆMISYFIRLÝSING (ESB)

Þetta heimilistæki hefur verið hannað, smíðað og því dreift í samræmi við öryggiskröfur tilskipana ESB: Tilskipun 2014/35/EU um lágsönnu, Tilskipun 2014/30/EU um rafsegulsamhæfi, Ecodesign tilskipun 2009/125/EC, RoHS tilskipun 2011/65/EU ásamt viðaukum.

146



NOTKUN VÖRUNNAR

LEIÐBEININGAR FYRIR HRAÐASTILLI

Hraði	Aðgerð	Fylgihlutur	Lýsing
1	Hræra	Flatur hrærari* Hrærari með sveigjanlegri brún*	Til að hræra hægt, blanda saman, stappa, byrja á öllum hræringum. Notist til að bæta hveiti og þurrefnum við deigið og til að bæta vökva við þurrefni. Ekki nota hraðastillingu 1 til að blanda eða hnoða gerdeig.
2	Hægur hraði Blöndun Hræra	Flatur hrærari* Hrærari með sveigjanlegri brún* Deigkrókur Deighrærari*	Til að blanda hægt, stappa saman, hræra hraðar. Notist til að blanda og hnoða gerdeig, þykkar deigblöndur og sætindi, byrja að stappa kartöflur eða annað grænmeti, blanda fitu út í deig, blanda saman þunnt deig sem skvettist auðveldlega til. Til að hræra smjörteninga út í deig til að gera sætabrauðsdeig. Mauka ávexti og grænmeti.
4	Blöndun, hræring	Flatur hrærari* Hrærari með sveigjanlegri brún* Vírabeypari Deighrærari*	Til að blanda miðlungsþykkt deig, svo sem kökudeig. Notist til að blanda saman sykur og feiti og til að hræra sykur út í eggjahvítur til að gera marengs. Hálfur hraði fyrir kökudeig. Til að rífa niður kjöt.
6	Hræring, þykking		Til að hræra miðlungshratt (þykking) eða þeyta. Notað til að klára að blanda saman kökudeig, kleinuhringjadeig eða annað deig. Hár hraði fyrir kökudeig.
8	Hröð hræring, þeyting	Vírabeypari	Til að þeyta rjóma, eggjahvítur og soðinn glassúr.
10	Hár hraði Þeyting		Til að þeyta lítið magn af rjóma, eggjahvítum eða til að klára að þeyta kartöflumús.

ÍSLENSKA

ATH.: Hægt er að stilla hraðastillinn á milli hraðastillinganna sem gefnar eru upp í töflunni hér fyrir ofan, til að fá hraðastillingar 3, 5, 7 og 9 ef þörf er á nákvæmari stillingu. Lyftu hraðastillinum aðeins upp þegar þú færir hann á milli stillinga, til að flytja hann auðveldar í báðar áttir.

MIKILVÆGT: Ekki fara yfir hraðastillingu 2 þegar gerdeig er hnoðað því það gæti valdið skemmdum á hrærivélinni.

*Fylgir eingöngu með ákveðnum módelum. Fæst einnig sem valkvæmur fylgihlutur.



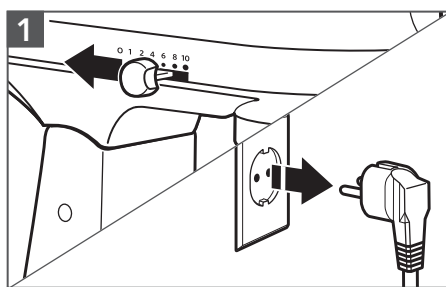
NOTKUN VÖRUNNAR

LEIÐBEININGAR FYRIR FYLGIHLUTI

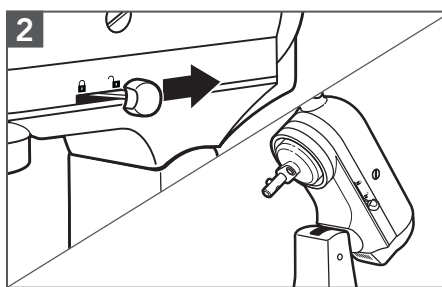
Fylgihlutur	Notist til að blanda saman	Ráðlagðir hlutir
Flatur hrærari* Hrærari með sveigjanlegri brún*	Venjulegar til þykkar blöndur:	Kökur, glassúr, sætindi, smákökur, bökudeig, rífið kjöt, kex, kjöthleifur, kartöflumús.
Víraþeytari	Blöndur sem þarf að bæta lofti við:	Egg, eggjahvítur, rjómi, soðinn glassúr, svampbotnar, majónes, sum sætindi.
Deigkrókur	Til að blanda og hnoða gerdeig:	Brauð, pizzudeig, bollur, tekökur.
Deighrærari*	Smjörteninga út í hveiti:	Fyrir bökudeig, kex og annað sætabrauð, mauka ávexti og grænmeti og rífa niður kjöt.

ATH.: Sleikjan hjálpar við að þrifa deighrærarann. Hún getur líka verið nytsamleg til að taka hráefnin úr skálinni.

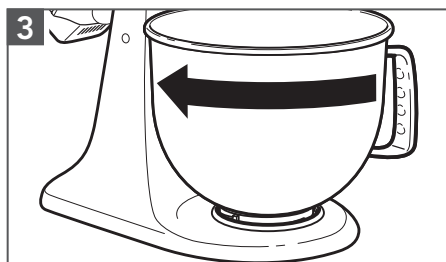
SKÁLIN FEST Á/TEKIN AF



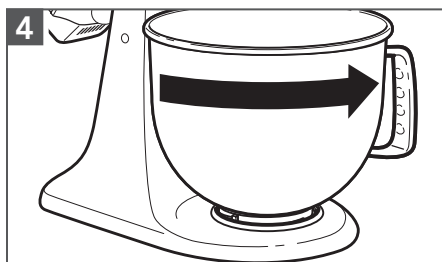
Til að festa skálina: Settu hraðastillinn á „0“. Taktu hrærivélina úr sambandi.



Taktu læsinguna af mótorausnum og lyftu honum. Læsingin** festist sjálfkrafa til að halda hausnum á sínum stað.



Settu skálina á klemmuplötuna. Snúðu skálinni gætilega réttisælís.



Til að taka skálina af: Endurtaktu skref 1 og 2. Snúðu skálinni gætilega rangsælís.

ATH.: Mótorausinn verður alltaf að vera í læstri stöðu þegar hrærivélin er notuð.

*Fylgir eingöngu með ákveðnum módelum. Fæst einnig sem valkvæmur fylgihlutur.

**Hægt er að velja læsingu fyrir valin módel.



NOTKUN VÖRUNNAR

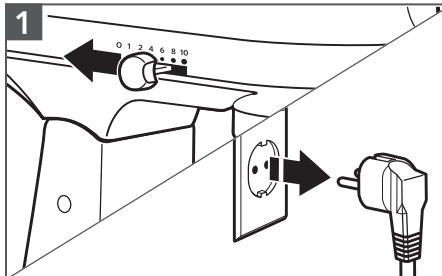
TIL AÐ FESTA/FJARLÆGJA FLATA HRÆRARANN, HRÆRARA MEÐ SVEIGJANLEGRI BRÚN*, VÍRAPEYTARA, DEIGHRÆRARA EÐA DEIGKRÓK

⚠️ VIÐVÖRUN

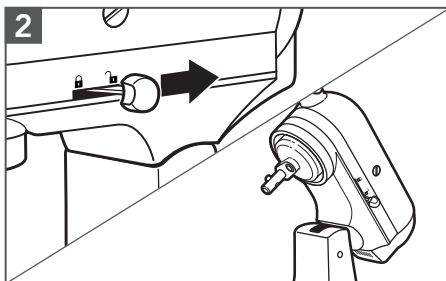
Slysaþætta

Taktu vélina úr sambandi áður en komið er við hrærarann.

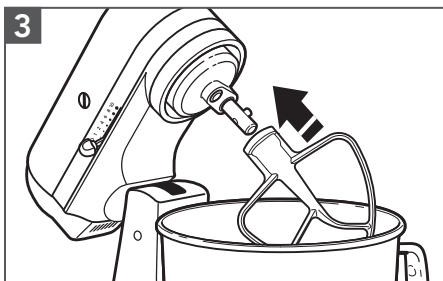
Misbrestur á að gera svo getur valdið beinbroti, skurðum eða mari.



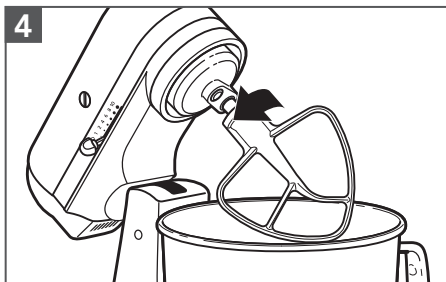
Til að festa fylgihlutinn: Settu hraðastillinn á „0“. Taktu hrærivélina úr sambandi.



Taktu læsinguna af mótorausnum og lyftu honum. Læsingin** festist sjálfkrafa til að halda hausnum á sínum stað.



Settu fylgihlutinn á hræraraskaftið og ýttu upp eins langt og hægt er. Snúðu síðan fylgihlutnum til hægri og kræktu honum yfir pinnann á skaftinu.



Til að fjarlægja fylgihlutinn: Endurtaktu skref 1 og 2. Ýttu fylgihlutnum upp eins langt og hægt er og snúðu honum til vinstri. Togaðu síðan fylgihlutinn frá hræraraskaftinu.



Skannaðu kóða fyrir nánari upplýsingar

*Fylgir eingöngu með ákveðnum módelum. Fæst einnig sem valkvæmur fylgihlutur.

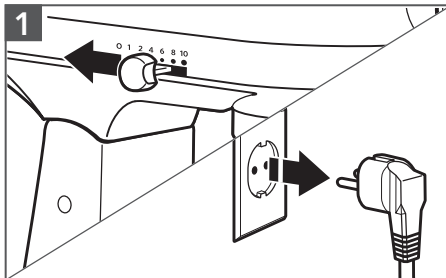
**Hægt er að fá læsingu í völdum módelum.

ÍSLENSKA

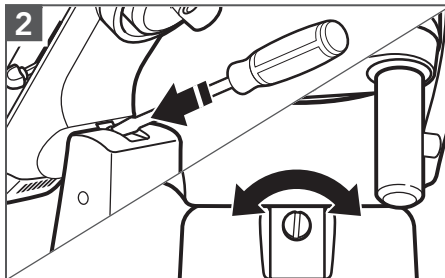
NOTKUN VÖRUNNAR

FJARLÆGD Á MILLI HRÆRARA OG SKÁLAR

Hrærivélina þín er stillt í verksmiðjunni þannig að flati hrærarinn er rétt yfir botni skálarinnar. Ef hrærarinn snertir botn skálarinnar eða er of langt frá skálinni af einhverri ástæðu, geturðu auðveldlega stillt fjarlægðina.



Settu hraðastillinn á „0“. Taktu hrærivélina úr sambandi.

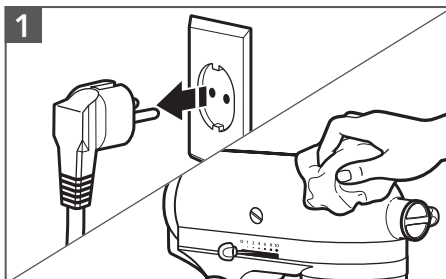


Lyftu mótorausnum upp. Snúðu skrufunni aðeins rangsælis (til vinstri) til að lyfta flata hrærarannum, eða rangsælis (til hægri) til að láta flata hrærarann síga. Stilltu flata hrærarann þannig að hann fari rétt svo yfir yfirborð skálarinna. Ef þú stillir skrufuna of mikið er mögulegt að læsistöng skálarinnar festist ekki á sínum stað.

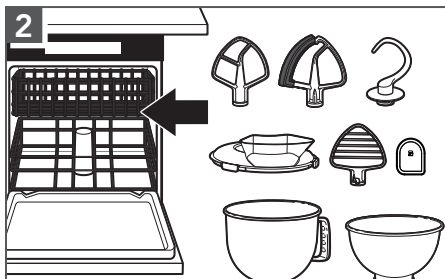
ATH.: Við rétta stillingu snertir hrærarinn hvorki botn né hliðar skálarinnar. Ef hrærarinn eða vírabeytarinn eru það nálægt að þeir snerta botn skálarinnar getur húðunin máðst af hrærarannum eða slit myndast á vírunum á vírabeytarannum

UMHIRÐA OG HREINSUN

MIKILVÆGT.: Látið tækið kólna alveg áður en hlutir eru settir á eða teknir af og áður en tækið er þrifið.



Gættu þess að taka hrærivélina alltaf úr sambandi fyrir þrif. Strjúktu af hrærivélinni með mjúkum og rökum klút. Ekki nota nein hreinsiefni. Strjúktu reglulega af hræraraskaftinu til að fjarlægja öll óhreinindi sem gætu safnast upp. Ekki setja á kaf í vatn.



Skálar, hellivörn*, flatur hrævari*, hrævari með sveigjanlegri brún*, deighrævari* og sleikja** og deigkrókur mega fara í efri hillu í uppþvottavél. Einnig má þvo þessa fylgihluti vandlega upp úr heitu sápuvatni og skola alveg áður en þeir eru þurrkaðir. Ekki geyma hrærarana á skaftinu.

*Fylgir eingöngu með ákveðnum módelum. Fæst einnig sem valkvæmur fylgihlutur.

** Er líka hægt að nota til að skrapa skálina.

UMHIRÐA OG HREINSUN

3




MIKILVÆGT: Víraþeytarann má eingöngu þvo í uppþvottavél fyrir 5KSM200, 5KSM180, 5KSM185 og 5KSM193. Fyrir öll önnur módel: Þvoðu hann vandlega upp úr heitu sápuvatni og skolaðu alveg áður en þú þurrkar. Ekki geyma þeytarann á skaftinu.

BILANALET

VIÐVÖRUN

Hætta á raflosti



- Stingið inn í jarðtengda innstungu.
- Ekki fjarlægja jarðtenginguna.
- Ekki nota millistykki.
- Ekki nota framlengingarsnúru.
- Misbrestur á að fylgja þessum leiðbeiningum getur leitt til dauða, eldsvoða eða raflosts.

Vandamál	Lausn
Ef hrærivélin hitnar við notkun:	Ekki má fara yfir hraðastillinguna 2 til að hræra mikið magn. Við mikið álag og langan notkunartíma er mögulegt að þú getir ekki snert toppinn á hrærivélinni. Þetta er eðlilegt.
Hrærivélin gefur frá sér sterka lykt:	Þetta er algengt hjá rafmagnsmótorum, sérstaklega þegar þeir eru nýjir.
Ef flati hrærarinn snertir skálina:	Stoppaðu hrærivélina. Sjá hlutann „Fjarlægð á milli hrærara og skálar“ og stilltu síðan fjarlægðina á milli hrærara og skálar.
Ef hrærivélin hættir að virka skaltu athuga eftirfarandi:	Er hrærivélin í sambandi við rafmagn? Er öryggið á rafrásinni fyrir hrærivélina í lagi? Ef þú ert með lekaliðabox skaltu gæta þess að liðinn sé lokaður. Slökktu á hrærivélinni í 10-15 sekúndur og kveiktu síðan á henni aftur. Ef hrærivélin fer enn ekki í gang skaltu leyfa henni að kólna í 30 mínútur áður en kveikt er á henni aftur.
Ef ekki er hægt að lagfæra það sem er að:	Sjá hlutann „Ábyrgðarskilmálar KitchenAid („Ábyrgð“)“. Ekki fara með hrærivélina aftur til söluaðila þar sem þeir veita ekki þjónustu.

ÍSLENSKA



ÁBYRGÐARSKILMÁLAR KITCHENAID („ÁBYRGÐ“)

KitchenAid Europa, Inc., Nijverheidslaan 3, Box 5, 1853 Strombeek-Bever, Belgíu („ábyrgðaraðili“) veitir lokakaupanda, sem er neytandi, ábyrgð samkvæmt eftirfarandi skilmálum.

Ábyrgðin er viðbót við lögbundin ábyrgðaréttindi lokakaupanda gagnvart seljanda vörunnar og hefur engar takmarkanir eða áhrif á þau. Í stuttu máli kemur fram í lögum nr. 48/2003 um neytendakaup að vörur verði að vera í því ástandi sem þeim er lýst, hæfar fyrir tilgang sinn og af fullnægjandi gæðum. Ef í ljós kemur að varan er gölluð verður neytandi að tilkynna seljanda um gallann án óþarfa tafa. Neytandi hefur aldrei skemmri tíma en tvo mánuði til að leggja fram kvörtun.

Lög númer 48/2003 um neytendakaup skýra einnig frá ákveðnum ráðstöfunum sem neytandi getur notað til að vernda rétt sinn, svo sem:

- Að halda aftur af greiðslu.
- Val á milli leiðréttingar eða nýrrar afhendingar.
- Beiðni um afslátt.
- Beiðni um riftun.
- Bótakröfur.

Þessi réttindi eru háð ákveðnum undantekningum. Hægt er að nálgast nánari upplýsingar á vefsíðu Neytendastofunnar á www.neytendastofa.is eða með því að hringja í **00354 510 1100**.

1) UMFANG OG SKILMÁLAR ÁBYRGÐARINNAR

a) Ábyrgðaraðili veitir ábyrgð á vörunum sem eru taldar upp í hluta 1.b) sem neytandi hefur keypt frá seljanda eða fyrirtæki frá KitchenAid-samsteypunni í landi innan evrópska efnahagssvæðisins, eða í Moldóvu, Svartfjallalandi, Rússlandi, Sviss eða Tyrklandi.

b) Ábyrgðartímabilið fer eftir vörunni sem er keypt og er sem hér segir:

- **5KSM125 - 5KSM200 Full ábyrgð í fimm ár frá kaupdegi.**

- **5K45, 5KSM45 - 5KSM100 Full ábyrgð í tvö ár frá kaupdegi.**

c) Ábyrgðartímabilið hefst á kaupdegi, þ.e. daginn sem kaupandi keypti vöruna frá söluaðila eða fyrirtæki frá KitchenAid-samsteypunni.

d) Ábyrgðin tryggir að varan skuli vera gallalaus.

e) Ábyrgðaraðili skal veita neytanda eftirfarandi þjónustu undir þessari ábyrgð, eftir ákvörðun ábyrgðaraðila, ef galli kemur í ljós á ábyrgðartímabilinu:

- Viðgerð á gölluðu vörunni eða íhlutnum, eða

- Skipti á gölluðu vörunni eða íhlutnum fyrir nýja. Ef varan er ekki lengur í boði er ábyrgðaraðila heimilt að skipta út vörunni fyrir jafn dýra eða dýrari vöru.

f) Ef neytandi vill leggja fram kröfu undir ábyrgðinni verðu hann að hafa samband við innlendan þjónustuaðila KitchenAid á www.kitchenaid.is (Netfang: sala@raffland.is; Símanúmer +354 520 7900) eða beint við ábyrgðaraðilann í KitchenAid Europa, Inc. Nijverheidslaan 3, Box 5, 1853 Strombeek-Bever, Belgíu.

g) Ábyrgðaraðili skal bera kostnað vegna viðgerðar ásamt varahlutum og sendingarkostnað vegna afhendingar á gallalausri vöru eða íhlut. Ábyrgðaraðili skal einnig bera sendingarkostnað vegna skila á gölluðu vörunni eða íhlutnum ef ábyrgðaraðilinn eða innlendi KitchenAid þjónustuaðilinn bað um að gölluðu vörunni eða íhlutnum yrði skilað. Hins vegar skal neytandi bera kostnað vegna viðeigandi umbúða fyrir örugg skil á gölluðu vörunni eða íhlutnum.

h) Neytandi verður að framvísa kvittun eða reikning sem sönnun fyrir kaupum á vörunni ef hann vill leggja fram kröfu undir ábyrgðinni.

2) TAKMARKANIR Á ÁBYRGÐINNI

a) Ábyrgðin á eingöngu við um vörur sem eru notaðar í heimilistilgangi og ekki um faglegar vörur eða vörur notaðar í atvinnuskyni.

b) Ábyrgðin á ekki við um eðlilegt slit, ranga notkun eða misnotkun, ef ekki er farið eftir notkunarleiðbeiningunum, ef varan er notuð við ranga rafspennu, ef uppsetning eða notkun brjóta gegn viðeigandi reglugerðum um rafmagn, og ef óhöflegt afl er notað (t.d. högg).

c) Ábyrgðin á ekki við ef vörunni hefur verið breytt eða skipt um spennu, t.d. ef 120 V vörum er breytt til að nota 220-240 V.

d) Veitt þjónusta samkvæmt ábyrgðinni framlengir ekki ábyrgðartímabilið né heldur markar hún upphaf nýs ábyrgðartímabils. Ábyrgðartímabilinu fyrir ísetta varahluti lýkur á sama tíma og ábyrgðartímabilið fyrir alla vöruna.

Þjónustuaðilar KitchenAid geta enn aðstoðað neytendur með spurningar og veitingu upplýsinga eftir að ábyrgðin er útrunin, eða fyrir vörur sem falla ekki undir ábyrgð. Hægt er að nálgast frekari upplýsingar á vefsíðu okkar: www.kitchenaid.eu

VÖRUSKRÁNING

Skraðu nýja KitchenAid tæki þitt núna: <http://www.kitchenaid.eu/register>

©2022 Öll réttindi áskilin.

KITCHENAID og hönnun hrærivélarinnar eru vörumerki í Bandaríkjunum og annars staðar.





ЧАСТИ И ИХ ХАРАКТЕРИСТИКИ



- | | | | |
|----------|---|-----------|--|
| 1 | Рычаг регулировки скоростей | 9 | Чаша** |
| 2 | Головка двигателя | 10 | Защитный обод* |
| 3 | Привод для насадок | 11 | Чаша из нержавеющей стали объемом 2,8 л* |
| 4 | Ручка крепления | 12 | Крюк для замешивания теста |
| 5 | Рычаг блокировки головки двигателя (не показан) | 13 | Проволочный венчик |
| 6 | Вал венчика | 14 | Лопатка с гибким ребром* |
| 7 | Винт регулировки высоты венчика (не показан) | 15 | Лопатка для смешивания* |
| 8 | Зажимная пластина чаши | 16 | Лопатка для выпечки* и скребок*** * |

*Входит в комплект только некоторых моделей. Также доступно в качестве дополнительного аксессуара.

**Дизайн чаши, ее размер и материал зависят от модели планетарного миксера.

***Может также использоваться для соскребания остатков со стенок чаши.



ЧАСТИ И ИХ ХАРАКТЕРИСТИКИ

	Набор насадок в комплекте зависит от модели. Ниже приведены модели настольных миксеров и их комплектация в формате - модель (номера аксессуаров, которые входят в комплект)									
	10	11ст	12	12ст	13	13ст	14	15	15ст	16ст
5K45			•		•			•		
5KSM45	•		•		•			•		
5KSM95	•		•		•			•		
5KSM125			•		•			•		
5KSM130			•		•			•		
5KSM156			•		•			•		
5KSM175	•	•	•		•		•	•		
5KSM180			•			•		•		
5KSM185		•		•		•			•	
5KSM190	•	•	•		•		•			
5KSM200	•	•		•		•			•	•

где, «ст» - аксессуар из нержавеющей стали. Подробная информация на сайте KitchenAid.ru





ТЕХНИКА БЕЗОПАСНОСТИ ПРИ ИСПОЛЬЗОВАНИИ ПРИБОРА

Ваша безопасность и безопасность других стоит на первом месте.

В данной инструкции и на вашем устройстве мы разместили множество важных сообщений о безопасности. Обязательно прочтите все сообщения о безопасности и следуйте их указаниям.



Это символ предупреждения об опасности.

Этот символ предупреждает вас о возможных опасностях, способных нанести травму или даже убить вас и других людей.

Все сообщения о безопасности следуют за этим символом и словами «ОПАСНОСТЬ» или «ВНИМАНИЕ». Эти слова означают:

ОПАСНОСТЬ

Мы можете погибнуть или получить тяжелые травмы, если немедленно не последуете инструкциям.

ВНИМАНИЕ

Мы можете погибнуть или получить тяжелые травмы, если не последуете инструкциям.

Предупреждения об опасности укажут вам на потенциальную опасность, дадут рекомендации относительно того, как уменьшить вероятность травмы, а также на то, что может произойти, если вы не будете следовать инструкциям.

МЕРЫ ПРЕДОСТОРОЖНОСТИ

При использовании бытовых электроприборов необходимо соблюдать основные меры предосторожности, в частности:

1. Прочтите все инструкции. Неправильное использование устройства может привести к серьезным травмам.
2. Для предотвращения риска поражения электрическим током не погружайте планетарный миксер в воду или другую жидкость.
3. Данный прибор не предназначен для использования лицами (включая детей) с ограниченными физическими, сенсорными или ментальными возможностями или не имеющими достаточного опыта и знаний, если они не находятся под присмотром или не были проинструктированы по вопросу безопасного использования электробытового прибора лицом, отвечающим за их безопасность.
4. Лица с ограниченными физическими, сенсорными или умственными способностями, либо не имеющие надлежащего опыта использования и знаний, могут пользоваться электробытовыми приборами только в том случае, если они находятся под присмотром или проинструктированы по вопросу безопасного использования электробытового прибора и осознают связанные с этим риски. Не позволяйте детям играть с прибором.
5. Данный прибор не должен использоваться детьми. Храните прибор и его сетевой шнур в местах, недоступных для детей.





ТЕХНИКА БЕЗОПАСНОСТИ ПРИ ИСПОЛЬЗОВАНИИ ПРИБОРА

6. Выключите (OFF/0) прибор, а затем отключите его от электросети, если он не используется, перед тем, как снимать или устанавливать какие-либо его части, а также перед чисткой. Чтобы отсоединить прибор от сети, возьмитесь за вилку сетевого шнура и потяните за нее, чтобы вынуть из розетки. Никогда не тяните за сам шнур.
7. Избегайте контакта с движущимися деталями. Для предотвращения травм и/или повреждения планетарного миксера при его использовании не допускайте соприкосновения венчика с руками, волосами, одеждой, а также с кухонными лопатками и другими кухонными принадлежностями.
8. Не используйте прибор с поврежденным сетевым шнуром или вилкой, а также после возникновения неисправностей в работе прибора, его падения или любого другого повреждения. В этом случае верните прибор в ближайший авторизованный сервисный центр для проверки, ремонта или механической/электрической регулировки.
9. Использование насадок, не рекомендованных фирмой KitchenAid, может привести к пожару, поражению электрическим током или травме.
10. Не используйте планетарный миксер на открытом воздухе.
11. Не допускайте свисания шнура с края стола или с угла.
12. Не допускайте соприкосновения шнура с горячими поверхностями, включая плиту.
13. Перед очисткой снимите лопатку для смешивания, лопатку с гибким ребром, проволочный венчик, крюк для замешивания теста или лопатку для выпечки с планетарного миксера.
14. Следите за детьми и не допускайте, чтобы они играли с прибором.
15. В случае повреждения сетевого шнура его замена должна осуществляться изготовителем, работником сервисного центра или другим работником с аналогичной квалификацией во избежание риска поражения электрическим током.
16. Никогда не оставляйте работающий прибор без присмотра.
17. Во избежание повреждения устройства не используйте чаши планетарного миксера в зонах с высокой температурой, таких как духовки, микроволновые печи или кухонные плиты.
18. Давайте прибору полностью остыть перед установкой или извлечением его частей, а также перед очисткой прибора.





ТЕХНИКА БЕЗОПАСНОСТИ ПРИ ИСПОЛЬЗОВАНИИ ПРИБОРА

19. Инструкции по очистке поверхностей, контактирующих с пищевыми продуктами, см. в разделе «Уход и чистка».
20. Устройство предназначено для использования исключительно для личных, семейных, домашних и иных нужд, не связанных с осуществлением предпринимательской деятельности (если иное не предусмотрено данным руководством по эксплуатации).

СОХРАНИТЕ ДАННОЕ РУКОВОДСТВО

Инструкции также доступны в Интернете на нашем веб-сайте по адресу:
www.KitchenAid.eu

ЭЛЕКТРИЧЕСКИЕ ТРЕБОВАНИЯ

⚠ ВНИМАНИЕ



Опасность поражения электрическим током

Подключите к заземленной розетке.

Не удаляйте заземляющий электрод.

Не используйте адаптер.

Не используйте удлинитель.

Несоблюдение этих инструкций может привести к смерти, пожару или поражению электрическим током.

Потребляемая мощность:

300 Вт

Для серии 5KSM125–5KSM200

275 Вт

Для серии 5K45, 5KSM45–5KSM100

Напряжение: 220–240 В~**Частота:** 50–60 Гц

ПРИМЕЧАНИЕ. Если вилка не вставляется в розетку, обратитесь за помощью к квалифицированному электрику. Не пытайтесь подогнать вилку к размеру розетки самостоятельно. Не используйте переходники.

РУССКИЙ

ТЕХНИКА БЕЗОПАСНОСТИ ПРИ ИСПОЛЬЗОВАНИИ ПРИБОРА

УТИЛИЗАЦИЯ УПАКОВОЧНЫХ МАТЕРИАЛОВ

Упаковочные материалы подлежат вторичной переработке и отмечены символом переработки (♻). Тем не менее, отдельные части упаковки должны быть утилизированы согласно правилам местной администрации, касающимся ликвидации отходов.





ТЕХНИКА БЕЗОПАСНОСТИ ПРИ ИСПОЛЬЗОВАНИИ ПРИБОРА


УТИЛИЗАЦИЯ ОТХОДОВ ЭЛЕКТРИЧЕСКОГО ОБОРУДОВАНИЯ

Переработка изделия

- Это оборудование маркировано согласно законам ЕС и Великобритании в отношении использования электрического и электронного оборудования.

- Соблюдение правил утилизации изделия помогает предотвратить потенциальные негативные последствия для окружающей среды и здоровья человека, которые могли бы быть вызваны неправильной утилизацией этого продукта.



- Знак  на изделии или на сопроводительных документах обозначает, что устройство подпадает под определение бытовых отходов и должно быть доставлено в соответствующий центр по переработке электрического и электронного оборудования.

Для получения более подробной информации об уходе, утилизации и переработке данного прибора обращайтесь в местные органы власти, службу сбора бытовых отходов или магазин, где вы купили продукт.

ДЛЯ ЕВРОПЕЙСКОГО СОЮЗА

Данный прибор разработан, сконструирован и распространяется в соответствии с требованиями директив ЕС по безопасности: директивы 2014/35/EU о низковольтном оборудовании, директивы 2014/30/EU об электромагнитной совместимости, директивы по экодизайну 2009/125/EC, директивы 2011/65/EU по ограничению содержания вредных веществ, а также следующих поправок.

СООТВЕТСТВИЕ РЕГЛАМЕНТАМ

Данный прибор соответствует техническим регламентам Таможенного союза:

- «О безопасности низковольтного оборудования» (ТР ТС 004/2011),
- «Электромагнитная совместимость технических средств» (ТР ТС 020/2011)
- «Об ограничении применения опасных веществ в изделиях электротехники и радиоэлектроники» (ТР ЕАЭС 037/2016).

ИНФОРМАЦИЯ ОБ ИЗГОТОВИТЕЛЕ, ИМПОРТЕРАХ, ОРГАНИЗАЦИИ, УПОЛНОМОЧЕННОЙ НА ПРОВЕДЕНИЕ СЕРВИСНОГО ОБСЛУЖИВАНИЯ

Изготовитель:

КитченЭйд Европа, Бельгия, Нейверхейдслан, 3, бокс 5, 1853 Стромбек-Бевеер (KitchenAid Europa Inc., Бельгия, Nijverheidslaan 3 Box 5, 1853 Strombeek Bever, Belgium)

Импортеры в России:

ООО "Вирлпул РУС", 125040, город Москва, Ленинградский проспект, дом 15, строение 10, этаж 1, ИНН 7717654289, ОГРН 1097746370820 Импортер данного изделия указан на упаковке.

Импортер данного изделия указан на упаковке.

Организация, уполномоченная на проведение сервисного гарантийного обслуживания:

ООО «Компания «ПрофСервис»,

115201, г. Москва, 1-ый Варшавский проезд, д.1А, стр.3, ОГРН 1027739321202





ИСПОЛЬЗОВАНИЕ ПРИБОРА

РУКОВОДСТВО ПО РЕГУЛЯТОРУ СКОРОСТЕЙ

Скорость	Действие	Аксессуар	Описание
1	Перемешивание	Лопатка для смешивания* Лопатка с гибким ребром*	Для медленного перемешивания, комбинирования, измельчения, начала любого процесса смешивания. Используется для добавления муки и сухих ингредиентов в тесто, а также для добавления жидкостей к сухим ингредиентам. Не используйте скорость 1 для замешивания дрожжевого теста.
2	Медленное смешивание Перемешивание	Лопатка для смешивания* Лопатка с гибким ребром* Крюк для замешивания теста Лопатка для выпечки*	Для медленного смешивания, измельчения и быстрого перемешивания. Используется для смешивания и замешивания дрожжевого теста, густого теста и конфет, начала измельчения картофеля или других овощей, при добавлении кондитерского жира в муку, замешивания жидкого или капаящего теста. Нарежьте сливочное масло и добавьте в муку, чтобы замесить тесто. Порежьте фрукты и овощи.
4	Смешивание, быстрое смешивание	Лопатка для смешивания* Лопатка с гибким ребром* Проволочный венчик Лопатка для выпечки*	Для смешивания средне-густого теста, например печенья. Используется для смешивания сахара и кондитерского жира, а также для добавления сахара в яичные белки для приготовления безе. Средняя скорость для приготовления смесей для выпечки. Для шинковки мяса.
6	Быстрое смешивание, приготовление крема	Проволочный венчик Лопатка для выпечки*	Для смешивания со средней скоростью (приготовления крема) или взбивания. Используется на завершающем этапе приготовления теста для выпечки, пончиков и других типов теста. Высокая скорость для приготовления смесей для выпечки.
8	Ускоренное смешивание, взбивание	Проволочный венчик	Для взбивания сливок, яичных белков и вареной глазури.
10	Быстрое взбивание		Для взбивания небольшого количества сливок, яичных белков или завершающего взбивания картофельного пюре.

ПРИМЕЧАНИЕ. Рычаг регулировки скоростей можно устанавливать в положение между скоростей, указанных в таблице выше, для выбора скоростей 3, 5, 7 и 9, если требуется более точная регулировка. Для легкого перемещения рычага регулировки скорости при перемещении в любом направлении слегка поднимите его.

ВАЖНО! Не превышайте скорость 2 при приготовлении дрожжевого теста, так как это может привести к повреждению планетарного миксера.

*Входит в комплект только некоторых моделей. Также доступно в качестве дополнительного аксессуара.



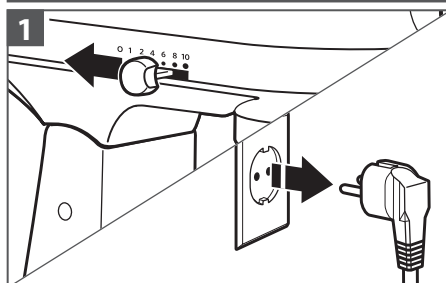
ИСПОЛЬЗОВАНИЕ ПРИБОРА

РУКОВОДСТВО ПО АКСЕССУАРАМ

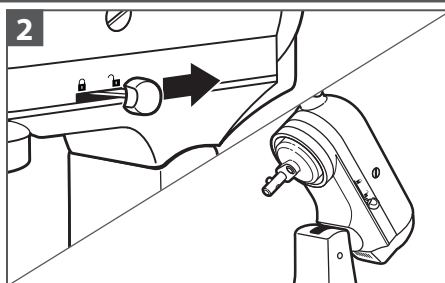
Аксессуар	Назначение	Рекомендуемые блюда
Лопатка для смешивания* Лопатка с гибким ребром*	Обычные и густые смеси:	Выпечка, взбитая глазурь, конфеты, печенье, шинковка мяса, бисквиты, пирожное тесто, мясной хлеб, картофельное пюре.
Проволочный венчик	Воздушные смеси:	Яйца, яичные белки, густой крем, вареная глазурь, бисквиты, майонез, некоторые виды конфет.
Крюк для замешивания теста	Смешивание и замешивание дрожжевого теста:	Хлеб, тесто для пиццы, булочки, кофейное пирожное.
Лопатка для выпечки*	Нарежьте сливочное масло и добавьте в муку:	Для приготовления теста для пирога, печенья и другой выпечки, измельчения в пюре фруктов и овощей, а также шинковки мяса.

ПРИМЕЧАНИЕ. Скребок помогает очищать кондитерскую лопатку. Он также может помочь соскрести ингредиенты со стенок чаши.

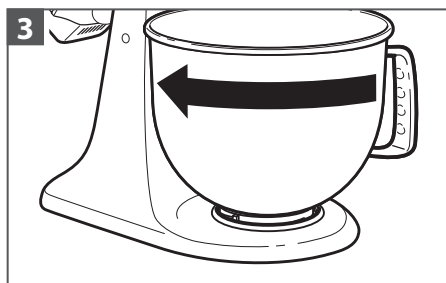
УСТАНОВКА/СНЯТИЕ ЧАШИ



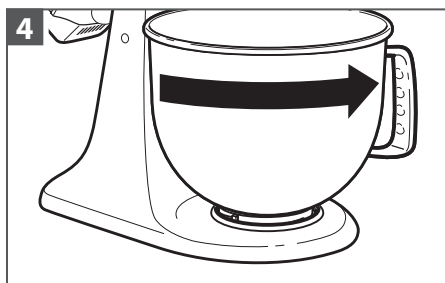
1 **Установка чаши:** установите регулятор скоростей в положение «0». Отключите планетарный миксер от электросети.



2 Разблокируйте и поднимите головку двигателя. Блокировка** включается автоматически, чтобы зафиксировать головку на месте.



3 Установите чашу на зажимную пластину. Осторожно поверните чашу по часовой стрелке.



4 **Снятие чаши:** повторите шаги 1 и 2. Осторожно поверните чашу против часовой стрелки.

ПРИМЕЧАНИЕ. При использовании планетарного миксера головка двигателя всегда должна находиться в положении блокировки.

*Входит в комплект только некоторых моделей. Также доступно в качестве дополнительного аксессуара.

**Функция блокировки доступна на некоторых моделях.





ИСПОЛЬЗОВАНИЕ ПРИБОРА

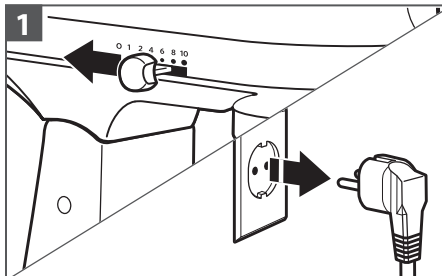
УСТАНОВКА/СНЯТИЕ ЛОПАТКИ ДЛЯ СМЕШИВАНИЯ, ЛОПАТКИ С ГИБКИМ РЕБРОМ*, ПРОВОЛОЧНОГО ВЕНЧИКА, ЛОПАТКИ ДЛЯ ВЫПЕЧКИ И КРЮКА ДЛЯ ЗАМЕШИВАНИЯ ТЕСТА

⚠ ВНИМАНИЕ

Опасность получения травмы

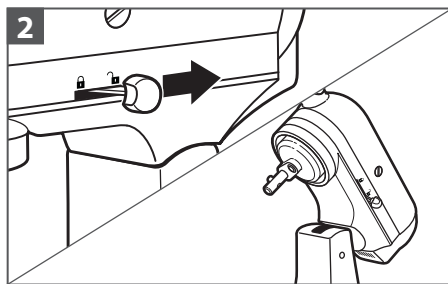
Отключите миксер, прежде чем прикасаться к взбивалке.

Невыполнение этого требования может привести к перелому кости, порезам или синякам.



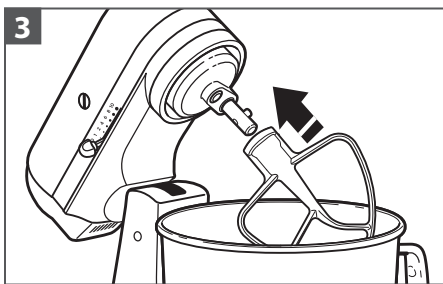
1

Установка аксессуара: установите регулятор скоростей в положение «0». Отключите планетарный миксер от электросети.



2

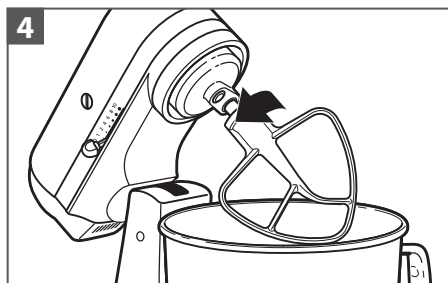
Разблокируйте и поднимите головку двигателя. Блокировка** включается автоматически, чтобы зафиксировать головку на месте.



3

Установите аксессуар на вал венчика и нажмите вверх до упора. Затем поверните аксессуар вправо, зафиксировав его на штифте на валу.

РУССКИЙ



4

Чтобы снять аксессуар, повторите шаги 1 и 2. Нажмите на аксессуар вверх до упора и поверните влево. Затем снимите аксессуар с вала венчика.



Отсканируйте код для получения дополнительной информации

*Входит в комплект только некоторых моделей. Также доступно в качестве дополнительного аксессуара.

**Функция блокировки доступна на некоторых моделях.

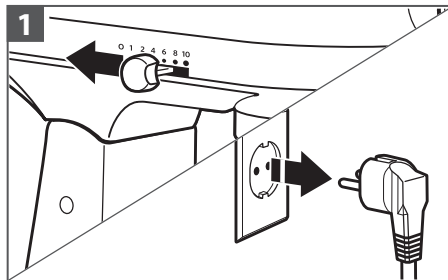




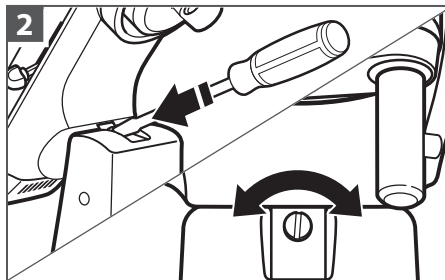
ИСПОЛЬЗОВАНИЕ ПРИБОРА

ЗАЗОР МЕЖДУ ЛОПАТКОЙ И ЧАШЕЙ

Планетарный миксер отрегулирован на заводе таким образом, что лопатка для смешивания просто очищает дно чаши. Если по какой-либо причине лопатка для смешивания ударяется о дно чаши или отступает от чаши слишком далеко, можно легко отрегулировать зазор.



Установите регулятор скоростей в положение «0». Отключите планетарный миксер от электросети.



Поднимите головку двигателя. Слегка поверните винт против часовой стрелки (влево), чтобы приподнять лопатку для смешивания, или по часовой стрелке (вправо), чтобы опустить ее. Отрегулируйте положение лопатки для смешивания так, чтобы она просто очищала поверхность чаши. При чрезмерной регулировке винта рычаг блокировки чаши может не зафиксироваться на месте.

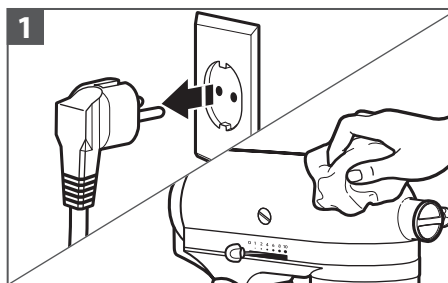
ПРИМЕЧАНИЕ. При правильной регулировке лопатка для смешивания не должна ударяться о дно или бока чаши. Если лопатка для смешивания или проволочный венчик находятся настолько близко ко дну чаши, покрытие лопатки для смешивания или проволочного венчика может износиться.



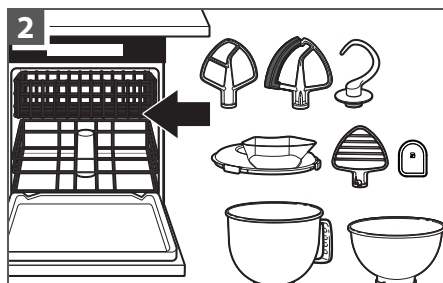


УХОД И ЧИСТКА

ВАЖНО! Давайте прибору полностью остыть перед установкой или извлечением его частей, а также перед очисткой прибора.



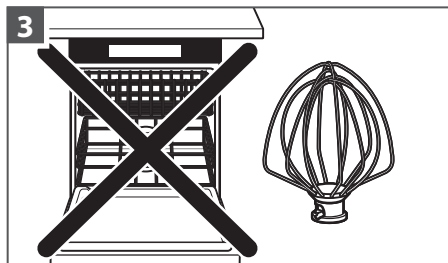
1
Перед чисткой всегда отключайте планетарный миксер от электросети. Протрите корпус планетарного миксера мягкой влажной тканью. Не используйте бытовые/коммерческие чистящие средства. Регулярно протирайте вал венчика, удаляя все накопившиеся остатки пищи. Не погружайте в воду.



2
Чаша, защитный обод*, лопатку для смешивания*, лопатку с гибким ребром*, лопатку для выпечки*, скребок** и крюк для замешивания теста можно мыть в посудомоечной машине на верхней полке. Или тщательно промойте их в горячей мыльной воде и полностью сполосните перед сушкой. Запрещается хранить насадки на валу.

*Входит в комплект только некоторых моделей. Также поставляется в качестве дополнительного аксессуара.

**Может также использоваться для соскребания остатков со стенок чаши.



3
ВАЖНО! В посудомоечной машине можно мыть только проволочные венчики от моделей 5KSM200, 5KSM180, 5KSM185 и 5KSM193. Для всех остальных моделей: тщательно промойте его в горячей мыльной воде и ополосните перед сушкой. Запрещается хранить проволочный венчик на валу.



ВЫЯВЛЕНИЕ И УСТРАНЕНИЕ НЕИСПРАВНОСТЕЙ



⚠ ВНИМАНИЕ

Опасность поражения электрическим током

Вставьте вилку сетевого шнура в заземленную электрическую розетку.

Не снимайте контакт заземления.

Не используйте переходники.

Не используйте удлинители.

Невыполнение этих указаний может привести к смертельной травме, возгоранию или поражению электрическим током.

Что делать при возникновении неисправности: обесточить изделие, отсоединив от электросети, изучить руководство по эксплуатации и принять рекомендуемые руководством меры.

Проблема	Решение
Если планетарный миксер нагревается во время работы:	Не превышайте скорость 2 при работе с большим объемом смеси. При значительных нагрузках и длительной работе верхняя часть прибора может нагреваться до такой степени, что до нее невозможно будет дотронуться. Это нормально.
Планетарный миксер издает неприятный запах:	Это характерно для электродвигателей, особенно новых.
В случае, если лопатка для смешивания ударяется о чашу:	Выключите планетарный миксер. См. раздел «Зазор между лопаткой и чашей» и отрегулируйте зазор между ними.
Если ваш планетарный миксер не работает, проверьте следующее:	Подключен ли планетарный миксер к электросети?
	Исправен ли предохранитель в электрической цепи планетарного миксера? При наличии блока автоматического выключателя убедитесь, что цепь замкнута.
	Выключите планетарный миксер на 10–15 секунд, затем снова включите его. Если планетарный миксер по-прежнему не запускается, дайте ему остыть в течение 30 минут перед повторным включением.
Если проблема не может быть решена:	См. раздел «ГАРАНТИЙНЫЕ ОБЯЗАТЕЛЬСТВА KitchenAid («Гарантия»)». Не возвращайте планетарный миксер продавцу, так как он не выполняет ремонт.

Информацию о ближайшем к вам авторизованном сервисном центре вы можете уточнить по телефону нашего контактного центра: 8 800 200 27 20

Время работы контактного центра по Московскому времени: понедельник - четверг с 7:00 до 18:00, пятница 7:00 до 17:00, суббота с 9:00 до 17:00. Перед обращением за поддержкой подготовьте документы, подтверждающие дату приобретения и/или доставки прибора, информацию о месте приобретения прибора, а также модель и серийный номер прибора. Модель и серийный номер вы можете найти на наклейке или специальной табличке на корпусе прибора.



ГАРАНТИЙНЫЕ ОБЯЗАТЕЛЬСТВА KITCHENAID

Уважаемый покупатель! Вы приобрели изделие производства компании KitchenAid.

Изделие сертифицировано на соответствие международным стандартам, техническим регламентам и иным нормам, установленным действующим законодательством Российской Федерации и Евразийского экономического союза.

Гарантийный срок зависит от приобретенного продукта и составляет:

- **5KSM125 - 5KSM200 Полная гарантия сроком на 5 лет, начиная со дня покупки.**
- **5K45, 5KSM45 - 5KSM100 Полная гарантия сроком на 2 года, начиная со дня покупки.**

- Дополнительные аксессуары для планетарных миксеров, настольных блендеров, тостеров, кухонных комбайнов, кулинарных процессоров и погружных блендеров: гарантия на 2 года.

1. Сохраняйте чек на изделие и квитанцию на услуги по доставке для установления даты исчисления гарантийного срока.
2. По истечении гарантийного срока рекомендуем обращаться в авторизованный сервисный центр (далее АСЦ) для проверки качества вашего изделия. Проверка качества изделия по истечении гарантийного срока оплачивается владельцем по прейскуранту АСЦ.
3. Гарантийный срок исчисляется с даты передачи изделия первому покупателю и указан в данном руководстве.
4. В случае отсутствия подтверждения факта передачи покупателю, гарантийный срок исчисляется от даты производства изделия, которая может быть вычислена из серийного номера:
S/N: AAYWWXXXX - формат серийного номера, где, XXXXX - номер изделия в течение недели производства (последние 5 цифр), WW - неделя производства изделия (2 цифры перед номером изделия), Y - код года производства изделия (1 буква или 1 цифра перед номером недели производства), AA - код места производства (одна или две буквы перед кодом года производства изделия). Год производства устанавливается в соответствии с таблицей по коду:

Код	0	1	2	3	4	5	6	7	8	9
Год	2010	2011	2012	2013	2014	2015	2016	2017	2018	2019
Код	X	A	B	C	D	E	F	G	H	J
Год	2020	2021	2022	2023	2024	2025	2026	2027	2028	2029

5. Удовлетворение требований потребителя распространяется на изделие, которое используется только для личных целей, семейных, домашних нужд, не связанных с осуществлением предпринимательской деятельности.
 6. При обнаружении недостатков в изделии в период гарантийного срока АСЦ приступает к их устранению в кратчайшие сроки.
 7. В случае необходимости проверки качества и ремонта изделия в помещении АСЦ, транспортировка изделия осуществляется в соответствии с Законом РФ «О защите прав потребителей».
 8. В случае вызова специалиста для проверки качества изделия, в результате которой выявилось отсутствие недостатка или было выявлено, что недостатки возникли вследствие нарушения правил транспортировки, установки, эксплуатации изделия, действий третьих лиц или обстоятельств непреодолимой силы, проверка качества изделия производится бесплатно, а транспортные расходы оплачиваются потребителем по прейскуранту авторизованного сервисного центра. В случае отсутствия потребителя дома в момент прихода специалиста АСЦ к назначенному времени, при повторном вызове взимается плата за выезд специалиста по прейскуранту АСЦ.
 9. Любые претензии к качеству изделия рассматриваются в соответствии с Законом «О защите прав потребителей».
 10. Изготовитель освобождается от ответственности за недостатки изделия, выявленные в период гарантийного срока, в случае их возникновения после передачи изделия потребителю вследствие нарушения потребителем правил использования, транспортировки или хранения изделия, в том числе при обнаружении в изделии посторонних предметов, насекомых или следов их жизнедеятельности, действий третьих лиц или непреодолимой силы, а также при нестабильности работы параметров электрической сети. Гарантия изготовителя не предоставляется и изготовитель не несет ответственности в следующих случаях: Использование изделия не по назначению; повреждение или ухудшение функциональных характеристик изделия, вызванных использованием нестандартных и (или) некачественных расходных материалов, принадлежностей, средств бытовой химии, включая кислотосодержащие и абразивные чистящие или моющие средства, а также на дефекты изделия, вызванные попаданием внутрь инородных предметов и механических примесей; несоблюдение правил установки изделия; неисправность изделия и возможный ущерб, вызванные использованием удлинителей, тройников и переходников; касание прибора стояков отопления, газовых труб, металлических элементов и т.п.; изделие не содержится в чистоте. Гарантия изготовителя не распространяется на неисправности, возникшие в результате антисанитарного состояния изделия, внешние и внутренние загрязнения, царапины, трещины, вмятины, потертости и прочие механические повреждения, возникшие в процессе эксплуатации или транспортировки; гарантия изготовителя не распространяется на изделия с удаленными или испорченными табличками, содержащими идентификационный и серийный номер изделия; косметические дефекты, не влияющие на исправную работу изделия; расходные материалы, подверженные естественному износу; повреждение произошло вследствие несоблюдения инструкций по монтажу, обслуживанию и уходу, а также неавторизованного вмешательства; недостатки изделия возникли вследствие образования известкового налета, либо использования загрязненной воды.
 11. На территории РФ изготовитель устанавливает на изделие срок службы равным гарантийному сроку изделия.
 12. Изготовитель не несет какой-либо ответственности за любой возможный ущерб, нанесенный потребителю в случае несоблюдения потребителем требований изготовителя, указанных в данном руководстве по эксплуатации.
 13. При обнаружении неавторизованного вмешательства, повлекшего за собой недостаток изделия, гарантийные обязательства изготовителя прекращаются.
- В случае возникновения проблем, связанных с работой прибора в период гарантийного обслуживания, вы можете обратиться к продавцу прибора, в колл-центр по телефону 8 800 200 27 20 или непосредственно в авторизованный сервисный центр.
- Контакты сервисных центров: Москва, 129164, Зубарев переулок, 44211, Телефон: 8 (495) 613-10-01



ГАРАНТИЙНЫЕ ОБЯЗАТЕЛЬСТВА KITCHENAID

Астрахань
414024, Ташкентская, 13В
Телефон: 8 (851) 223-83-10

Волгоград
400107, Рионская, 3
Телефон: 8 (844) 236-64-20

Казань
420034, Протоchnая, 8
Телефон: 8 (843) 518-97-97

Тюмень
625000, Гольцова, 10
Телефон: 8 (345) 257-91-00

Владивосток
690088, Жигура, 32
Телефон: 8 (423) 290-01-02

Екатеринбург
620027, Азина, 44 275
Телефон: 8 (343) 370-56-98

Краснодар
350075, 2-я Пятилетка, 41
Телефон: 8 (988) 956-06-06

Уфа
450112, Кольцевая, 43
Телефон: 8 (347) 291-25-25

Полный список авторизованных сервисных центров вы можете найти на официальном сайте: www.kitchenaid.ru.

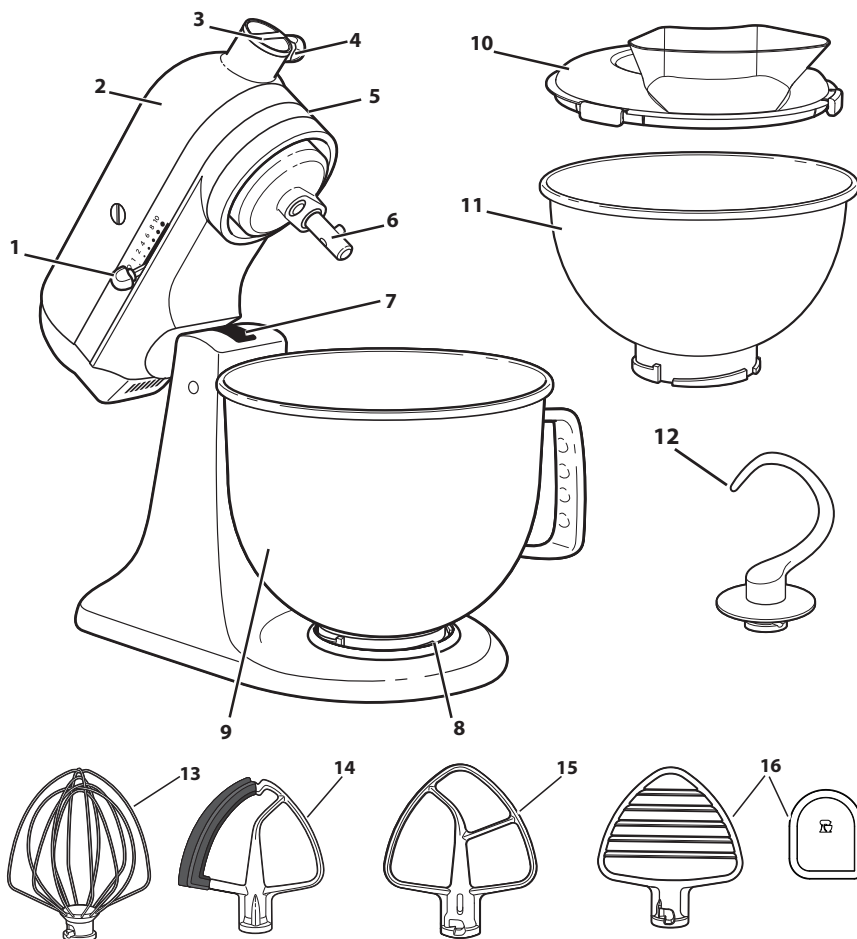
©2022 Все права защищены.

KITCHENAID und das Design der Küchenmaschine ist eine Marke in den USA und andernorts.





CZĘŚCI I FUNKCJE



- | | | | |
|---|---|----|---|
| 1 | Dźwignia sterowania prędkością | 9 | Dzieża** |
| 2 | Głowica z silnikiem | 10 | Osłona dzieży z podajnikiem* |
| 3 | Gniazdo przystawkowe | 11 | Dzieża ze stali nierdzewnej o pojemności 2,8 l* |
| 4 | Śruba przystawek | 12 | Hak |
| 5 | Dźwignia blokująca głowicę z silnikiem (nie pokazano) | 13 | Różga |
| 6 | Wał mieszadła | 14 | Mieszadło FLEX ze zgarniaczem* |
| 7 | Śruba regulacji wysokości mieszadła (nie pokazano) | 15 | Mieszadło płaskie* |
| 8 | Płyta zaciskowa dzieży | 16 | Mieszadło do ciasta* i skrobaczka*** |

*Występuje tylko w wybranych modelach. Dostępne również jako wyposażenie dodatkowe.

** Kształt, rozmiar i materiał dzieży zależą od modelu miksera stojącego.

*** Można jej także użyć do wyczyszczenia dzieży.

POLSKI





PODSTAWOWE ZASADY BEZPIECZEŃSTWA

Bezpieczeństwo użytkownika tego urządzenia jest dla nas najważniejsze.

Dlatego w poniższej instrukcji przedstawiamy wiele istotnych informacji na ten temat. Należy czytać wszystkie zalecenia dotyczące bezpieczeństwa pracy i ich przestrzegać.



Jest to znak symbolizujący zagrożenie.

Ostrzega przed potencjalnym zagrożeniem życia lub zdrowia.

Wszystkie informacje dotyczące bezpieczeństwa zawierają, oprócz symbolu zagrożenia, także słowa: „NIEBEZPIECZEŃSTWO” i „UWAGA”.

Te słowa oznaczają, że:



NIEBEZPIECZEŃSTWO

Istnieje zagrożenie dla życia lub możliwość okaleczenia w przypadku niezastosowania się natychmiast do zaleceń instrukcji.



UWAGA

Istnieje zagrożenie dla życia lub możliwość okaleczenia w przypadku nieprzestrzegania zaleceń instrukcji.

Wszystkie informacje dotyczące bezpieczeństwa określają rodzaj potencjalnego zagrożenia, wskazują jak ograniczyć możliwość zranienia i informują, co może się wydarzyć, jeśli zalecenia instrukcji nie będą przestrzegane.

WAŻNE ŚRODKI OSTROŻNOŚCI

Podczas korzystania z urządzeń elektrycznych należy przestrzegać podstawowych środków ostrożności, w tym poniższych zasad:

1. Należy przeczytać wszystkie instrukcje. Niewłaściwe korzystanie z urządzenia może spowodować obrażenia ciała.
2. Nie zanurzać miksera stojącego w wodzie i innych płynach, gdyż grozi to porażeniem prądem.
3. Omawiane urządzenie nie jest przeznaczone do użytku przez osoby (w tym dzieci) o ograniczonych zdolnościach fizycznych, sensorycznych czy umysłowych, a także nieposiadające wiedzy lub doświadczenia w użytkowaniu tego typu urządzeń, chyba że będą one nadzorowane lub zostaną poinstruowane na temat korzystania z tego urządzenia przez osobę odpowiedzialną za ich bezpieczeństwo.
4. Tylko na terenie Unii Europejskiej: urządzenia mogą być obsługiwane przez osoby o ograniczonych zdolnościach fizycznych, sensorycznych czy umysłowych, a także osoby nie posiadające wiedzy lub doświadczenia w użytkowaniu tego typu urządzeń, o ile będą one nadzorowane lub zostaną poinstruowane, jak bezpiecznie korzystać z tego urządzenia, oraz rozumieją zagrożenia z nim związane. Nie zezwalać dzieciom na zabawę urządzeniem.
5. Tylko na terenie Unii Europejskiej: urządzenie nie może być używane przez dzieci. Urządzenie i jego przewód należy trzymać w miejscu niedostępnym dla dzieci.





PODSTAWOWE ZASADY BEZPIECZEŃSTWA

6. Gdy urządzenie nie jest używane, a także przed zamontowaniem lub zdemontowaniem elementów oraz przed czyszczeniem, należy je **WYŁĄCZYĆ/0**, a następnie wyjąć wtyczkę z gniazda. Aby wyjąć wtyczkę z gniazda, należy ją chwycić i wyciągnąć. Zabrania się ciągnięcia za przewód.
7. Nie dotykać elementów urządzenia będących w ruchu. Nie zbliżać dłoni, włosów, odzieży, a także szpatulek i innych przyborów kuchennych do mieszadła podczas pracy, aby ograniczyć ryzyko obrażeń ciała osób oraz uszkodzenia miksera stojącego.
8. Zabrania się używania urządzeń, których kabel lub wtyczka są uszkodzone, jeżeli nastąpiła awaria urządzenia, bądź jeżeli zostało ono upuszczone lub w jakikolwiek sposób uszkodzone. Należy zwrócić urządzenie do najbliższego Autoryzowanego Centrum Serwisowego w celu sprawdzenia, naprawy albo regulacji mechanicznej lub elektrycznej.
9. Stosowanie akcesoriów niezalecanych lub niesprzedawanych przez KitchenAid może doprowadzić do pożaru, porażenia prądem elektrycznym lub obrażeń ciała.
10. Zabrania się używania miksera stojącego na wolnym powietrzu.
11. Nie zostawiać przewodu zwisającego ze stołu lub blatu.
12. Nie dopuszczać do kontaktu przewodu z gorącymi powierzchniami, takimi jak np. piec.
13. Przed umyciem należy odłączyć od miksera stojącego mieszadło płaskie, mieszadło Flex ze zgarniaczem, drucianą trzepaczkę, hak do ciasta lub zgarniacz do ciasta.
14. Dzieci należy nadzorować, aby nie bawiły się urządzeniem.
15. Jeśli przewód zasilający jest uszkodzony, konieczna jest jego wymiana przez producenta, jego autoryzowany serwis lub inną wykwalifikowaną osobę, dla uniknięcia niebezpieczeństwa.
16. Zabrania się pozostawiania działającego urządzenia bez nadzoru.
17. Aby nie dopuścić do uszkodzenia produktu, nie należy używać naczyń miksera stojącego w miejscach występowania wysokich temperatur, takich jak piekarniki, kuchenki mikrofalowe lub płyty grzejne.
18. Przed przystąpieniem do zdejmowania lub zakładania części, a także przed czyszczeniem urządzenia należy poczekać, aż całkowicie ostygnie.
19. Instrukcje dotyczące czyszczenia powierzchni wchodzących w kontakt z żywnością podano w sekcji „Konserwacja i czyszczenie”.





PODSTAWOWE ZASADY BEZPIECZEŃSTWA


20. Omawiane urządzenie jest przeznaczone do użytku domowego oraz w podobnych zastosowaniach, takich jak:
- pomieszczenia socjalne w sklepach, biurach i innych miejscach pracy;
 - budynki gospodarskie;
 - przez gości w hotelach, motelach i innych miejscach zakwaterowania;
 - miejsca oferujące noclegi i wyżywienie.

NINIEJSZE INSTRUKCJE NALEŻY ZACHOWAĆ

Instrukcje są również dostępne w Internecie, na naszej stronie internetowej:
www.KitchenAid.eu

WYMAGANIA ELEKTRYCZNE

! UWAGA



Niebezpieczeństwo porażenia prądem.

Podłączać do gniazda z uziemieniem.

Nie usuwać bolca uziemienia.

Nie używać rozgałęziacza.

Nie używać przedłużacza.

Nieprzestrzeganie powyższych zaleceń grozi śmiercią, pożarem lub porażeniem prądem.

Moc:

300 W
Seria 5KSM125–5KSM200

275 W
Seria 5K45, 5KSM45–5KSM100

Napięcie: ~220-240 V

Częstotliwość: 50–60 Hz

UWAGA: jeśli wtyczka nie pasuje do kontaktu, należy skonsultować się z wykwalifikowanym elektrykiem. Nie należy w żadnym wypadku samodzielnie zmieniać wtyczki. Nie używać rozgałęziacza.





PODSTAWOWE ZASADY BEZPIECZEŃSTWA

UTYLIZACJA OPAKOWANIA


Materiał, z którego wykonano opakowanie, nadaje się do recyklingu i jest oznaczony odpowiednim symbolem (♻️). Poszczególne części opakowania muszą zostać zutylicowane w sposób odpowiedzialny i zgodny z lokalnymi przepisami dotyczącymi utylizacji odpadów.

UTYLIZACJA ODPADÓW SPRZĘTU ELEKTRYCZNEGO

Recykling produktu

- Urządzenie to jest oznaczone zgodnie z prawem obowiązującym w UE i Wielkiej Brytanii – dyrektywą w sprawie utylizacji odpadów sprzętu elektrycznego i elektronicznego (WEEE).
- Zapewniając właściwą utylizację tego urządzenia, przyczyniamy się do ochrony naturalnego środowiska a tym samym poprawy stanu zdrowia człowieka oraz jakości jego życia.



- Ten symbol  umieszczony na produkcie lub dokumencie mu towarzyszącym oznacza, że urządzenie nie może być traktowane jako normalny odpad gospodarstwa domowego. Przeciwnie, powinno być przekazane do odpowiedniego punktu zbiórki i przetwarzania surowców wtórnych lub do sklepu, w którym zostało zakupione.

W celu uzyskania dokładniejszych informacji na ten temat oraz odzyskiwania surowców wtórnych i recyklingu tego urządzenia należy kontaktować się z Państwową Inspekcją Ochrony Środowiska lub miejscowym przedsiębiorstwem wywozu nieczystości.

DEKLARACJA ZGODNOŚCI (UNIA EUROPEJSKA)

To urządzenie jest zaprojektowane, wyprodukowane i dystrybuowane zgodnie z wymogami bezpieczeństwa zawartymi w następujących dyrektywach: dyrektywa niskonapięciowa 2014/35/ UE, dyrektywa kompatybilności elektromagnetycznej 2014/30/UE, dyrektywa w sprawie ekoprojektu 2009/125/EWG, dyrektywa RoHS 2011/65/UE i poprawki do nich.

POLSKI





KORZYSTANIE Z PRODUKTU

WSKAZÓWKI DOTYCZĄCE WYBORU PRĘDKOŚCI

Prędkość	Działanie	Akcesorium	Opis
1	Mieszanie	Mieszadło płaskie* Mieszadło FLEX ze zgarniaczem*	Do powolnego mieszania, łączenia składników, rozcierania i rozpoczynania wszystkich procedur mieszania. Służy do dodawania mąki i suchych składników do rzadkiego ciasta oraz dodawania płynów do suchych składników. Nie używać prędkości 1 do mieszania lub wyrabiania ciasta drożdżowego.
2	Wolne Miksowanie Mieszanie	Mieszadło płaskie* Mieszadło FLEX ze zgarniaczem* Hak Zgarniacz do ciasta*	Do powolnego miksowania, rozcierania i szybkiego mieszania. Służy do mieszania i zagniatania ciast drożdżowych, gęstych ciast na wypieki oraz słodczy, rozpoczynania rozgniatania ziemniaków i innych warzyw, dodawania tłuszczu stałego do mąki oraz mieszania rzadkich lub rozpryskujących się mas. Do wkrajania masła do mąki i wyrabiania na ciasto; do rozgniatania owoców i warzyw.
4	Mieszanie, ubijanie	Mieszadło płaskie* Mieszadło FLEX ze zgarniaczem* Różga	Do miksowania średnio gęstej masy, takiej jak na ciastka. Służy do łączenia cukru z tłuszczem stałym oraz dodawania cukru do białek jaj na bezy. Średnia prędkość dla mieszanek na ciasta. Do mielenia mięs.
6	Ubijanie, ucieranie	Zgarniacz do ciasta*	Do średnio szybkiego ucierania lub ubijania. Służy do zakończenia mieszania ciasta, ciasta na pączki i innych rzadkich ciast. Wysoka prędkość dla mieszanek na ciasta.
8	Szybkie trzepanie, ubijanie	Różga	Do ubijania śmietany, białek i gorącego lukru.
10	Szybkie Ubijanie		Do ubijania małych ilości śmietany, białek jaj lub do ostatecznego ucierania tłuczonych ziemniaków.

UWAGA: dźwignię regulacji prędkości można ustawić pomiędzy wartościami prędkości podanymi w powyższej tabeli, aby uzyskać prędkości 3, 5, 7 i 9, jeśli wymagana jest dokładniejsza regulacja. Aby z łatwością przesunąć dźwignię sterowania prędkością, należy ją lekko unieść podczas przesuwania wzdłuż ustawień w dowolnym kierunku.

WAŻNE: podczas przygotowywania ciasta drożdżowego nie należy przekraczać prędkości 2, ponieważ może to spowodować uszkodzenie miksera stojącego.

*Występuje tylko w wybranych modelach. Dostępne również jako wyposażenie dodatkowe.





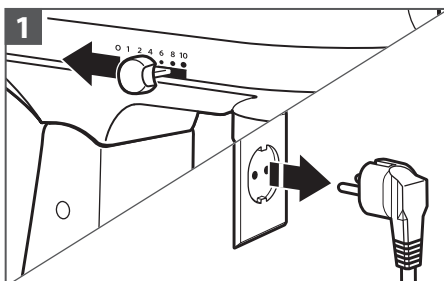
KORZYSTANIE Z PRODUKTU

WSKAZÓWKI DOTYCZĄCE AKCESORIÓW

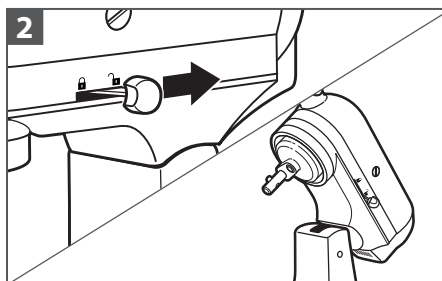
Akcesorium	Stosowanie do miksowania	Sugerowane produkty
Mieszadło płaskie* Mieszadło FLEX ze zgarniaczem*	Od normalnych po gęste masy:	Ciasta, spieniony lukier, cukierki, ciastka, ciasto na placek, mielone mięso, herbatniki, klopsy, tłuczone ziemniaki.
Różga	Mieszanki, które wymagają napowietrzenia:	Jaja, białka jaj, gęsta śmietana, gorący lukier, biszkopty, majonez, niektóre cukierki.
Hak	Mieszanie i wyrabianie ciasta drożdżowego:	Pieczywo, bułki, ciasto na pizzę, ciasta kawowe, bułki.
Zgarniacz do ciasta*	Do wkrajania masła do mąki:	na ciasto, herbatniki i inne wypieki, do rozgniatacia owoców i warzyw oraz rozdrabniania mięsa.

UWAGA: skrobaczka pomaga w czyszczeniu mieszadła do ciasta. Może być również przydatna do wyskrobania składników z miski.

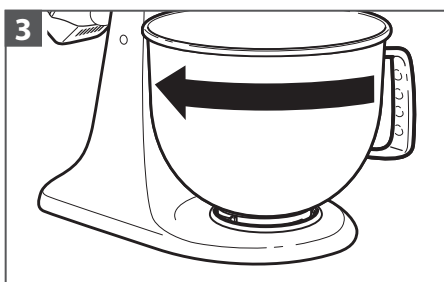
ZAKŁADANIE/ZDEJMOWANIE DZIEŻY



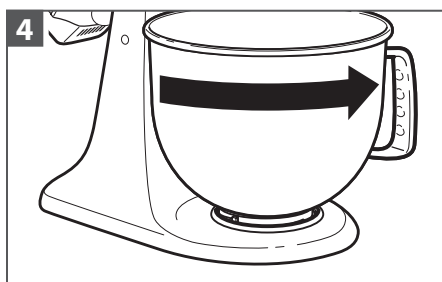
Zakładanie dzieży: obróć pokrętko sterowania prędkością do pozycji „0”. Odłącz wtyczkę miksera stojącego.



Odblokować i podnieść głowicę z silnikiem. Blokada** włącza się automatycznie, aby utrzymać głowicę w pozycji zablokowanej.



Umieścić dzieżę na płycie zaciskowej dzieży. Delikatnie obrócić dzieżę w prawo.



Wymowianie dzieży: powtórzyc kroki 1 i 2. Delikatnie obrócić dzieżę w lewo.

UWAGA: podczas korzystania z miksera stojącego głowica z silnikiem powinna zawsze znajdować się w pozycji zablokowanej.

*Występuje tylko w wybranych modelach. Dostępne również jako wyposażenie dodatkowe.

**Opcja blokowania jest dostępna w wybranych modelach.

POLSKI





KORZYSTANIE Z PRODUKTU

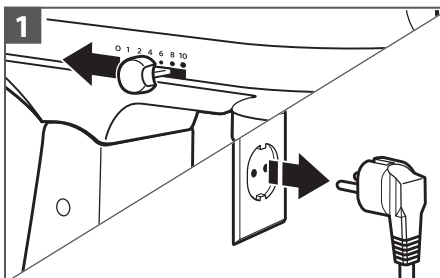
ZAKŁADANIE/ZDEJMOWANIE MIESZADŁA PŁASKIEGO, MIESZADŁA FLEX ZE ZGARNIACZEM*, RÓZGI, ZGARNIACZA DO CIASTA LUB HAKA

! UWAGA

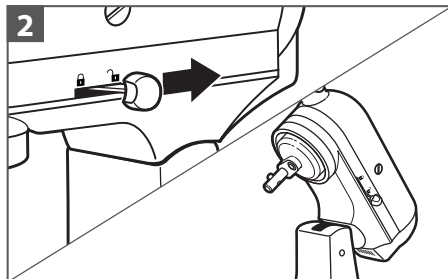
Niebezpieczeństwo okaleczenia.

Przed montażem/demontażem narzędzi odłączyć mikser od sieci zasilającej.

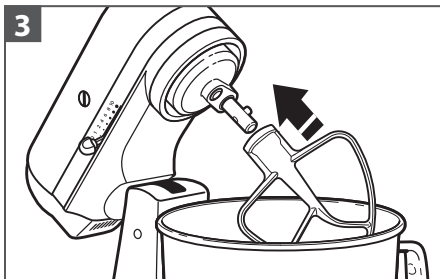
Nieprzestrzeganie powyższych zaleceń grozi śmiercią, pożarem lub porażeniem elektrycznym.



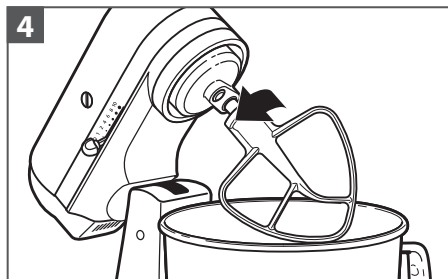
Zakładanie akcesorium: obrócić pokrętko sterowania prędkością do pozycji „0”. Odłączyć wtyczkę miksera stojącego.



Odblokować i podnieść głowicę z silnikiem. Blokada** włącza się automatycznie, aby utrzymać głowicę w pozycji zablokowanej.



Wsunąć akcesorium na wał mieszadła i wcisnąć jak najdalej do góry. Następnie obrócić akcesorium w prawo, zaczepiając je na kołku na wale.



Zdejmowanie akcesorium: powtórz kroki 1 i 2. Przesunąć akcesorium maksymalnie do góry i obrócić w lewo. Następnie wyciągnąć akcesorium z wału mieszadła.



Zeskanuj kod, aby uzyskać więcej informacji

*Występuje tylko w wybranych modelach. Dostępne również jako wyposażenie dodatkowe.

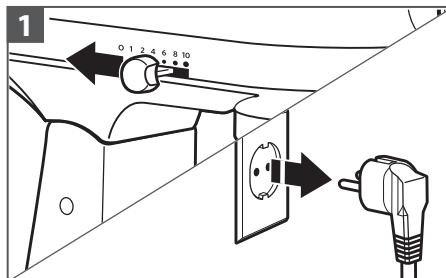
** Opcja blokowania jest dostępna w wybranych modelach.



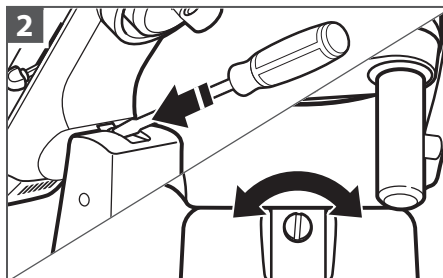
KORZYSTANIE Z PRODUKTU

PRZEŚWIT MIĘDZY MIESZADŁEM A DZIEŻĄ

Mikser stojący jest ustawiony fabrycznie w taki sposób, aby mieszadło płaskie znajdowało się tuż nad dnem dzieży. Jeśli z jakiegokolwiek powodu mieszadło płaskie zetknie się z dnem dzieży lub znajdzie się zbyt daleko od niej, można łatwo skorygować prześwit.



Obrócić pokrętkę sterowania prędkością w położenie „0”. Odłączyć wtyczkę miksera stojącego.

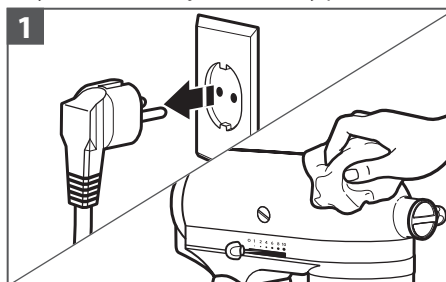


Podnieść głowicę z silnikiem. Obrócić lekko śrubę w kierunku przeciwnym do ruchu wskazówek zegara (w lewo), aby podnieść mieszadło płaskie, lub w kierunku zgodnym z ruchem wskazówek zegara (w prawo), aby opuścić mieszadło płaskie. Wyregulować mieszadło płaskie, aby znajdowało się tuż nad powierzchnią dzieży. Jeśli śruba zostanie nadmiernie dokręcona, dźwignia blokująca dzieżę może nie zablokować się na swoim miejscu.

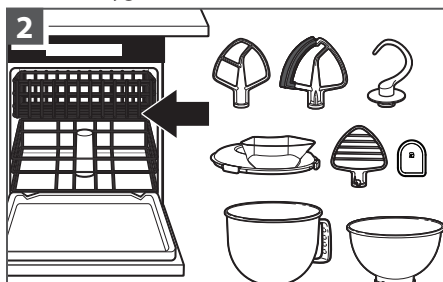
UWAGA: po prawidłowej regulacji mieszadło płaskie nie będzie uderzać w dolną ani boczną część dzieży. Jeśli mieszadło płaskie lub różga znajdują się tak blisko dna dzieży, że uderzają w jej dno, powłoka mieszadła lub druty różgi mogą ulec zużyciu.

KONSERWACJA I CZYSZCZENIE

WAŻNE: Przed przystąpieniem do zdejmowania lub zakładania części, a także przed czyszczeniem urządzenia należy poczekać, aż całkowicie ostygnie.



Przed przystąpieniem do czyszczenia należy zawsze odłączyć mikser stojący. Wytrzeć mikser stojący miękką, wilgotną ściereczką. Nie stosować środków czyszczących do użytku domowego/komercyjnego. Często wycierać wał mieszadła, usuwając wszelkie nagromadzone pozostałości. Nie zanurzać w wodzie.

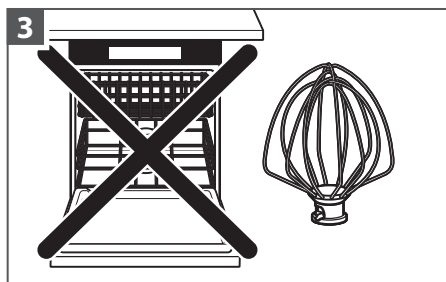


Misy, osłona dzieży z podajnikiem*, mieszadło płaskie*, mieszadła Flex ze zgarniaczem*, mieszadło do ciasta*, skrobaczkę** i hak do wyrabiania ciasta można myć na górnej półce w zmywarce. Ewentualnie przed osuszeniem wyczyścić dokładnie w gorącej wodzie z dodatkiem mydła i dokładnie wypłukać. Nie przechowywać mieszadeł na wale.

*Występuje tylko w wybranych modelach. Dostępne również jako wyposażenie dodatkowe.

**Można jej także użyć do wyczyszczenia dzieży.

KONSERWACJA I CZYSZCZENIE



WAŻNE: różgę można myć w zmywarce tylko w przypadku modeli 5KSM200, 5KSM180, 5KSM185 i 5KSM193. W przypadku wszystkich pozostałych modeli: przed osuszeniem umyć dokładnie w gorącej wodzie z dodatkiem mydła i dokładnie wypłukać. Nie przechowywać różgi na wale.

ROZWIĄZYWANIE PROBLEMÓW

⚠ UWAGA

Niebezpieczeństwo porażenia prądem.

- Podłączyć wtyczkę do gniazda z uziemieniem.**
- Nie usuwać bolca uziemiającego.**
- Nie używać rozgałęziacza.**
- Nie używać przedłużacza.**
- Nieprzestrzeganie powyższych zaleceń grozi śmiercią, pożarem lub porażeniem prądem.**

Problem	Rozwiązanie
Jeśli mikser stojący nagrzewa się podczas pracy:	Duże ilości produktów nie powinny być przetwarzane na prędkości większej niż 2. Przy dużych obciążeniach i dłuższych okresach miksowania dotknięcie górnej części urządzenia może nie być komfortowe. Jest to zjawisko normalne.
Mikser stojący wydziela nieprzyjemny zapach:	Jest to typowe zjawisko w przypadku silników elektrycznych, zwłaszcza nowych.
Jeśli mieszadło płaskie uderza w dzieżę:	Zatrzymać mikser stojący. Patrz rozdział „Prześwit między mieszadłem a dzieżą”. Wyregulować prześwit między mieszadłem a dzieżą.
Jeśli mikser stojący przestanie działać, należy sprawdzić następujące elementy:	Czy wtyczka miksera stojącego jest włożona do gniazda?
	Czy bezpiecznik topikowy w obwodzie miksera stojącego jest sprawny? Jeżeli zainstalowano skrzynkę z wyłącznikami automatycznymi, należy upewnić się, że obwód jest zamknięty.
Jeśli problemu nie udaje się rozwiązać:	Wyłączyć mikser stojący na 10-15 sekund, a następnie włączyć go ponownie. Jeśli mikser stojący nadal nie uruchamia się, należy odczekać 30 minut, aż ostygnie, a następnie ponownie go uruchomić. Patrz rozdział „Warunki gwarancji KitchenAid” („Gwarancja”). Nie należy zwracać miksera stojącego do sprzedawcy detalicznego. Sprzedawcy detaliczni nie świadczą usług serwisowych.



WARUNKI GWARANCJI KITCHENAID („GWARANCJA”)

KitchenAid Europa, Inc., Nijverheidslaan 3, Box 5, 1853 Strombeek-Bever, Belgia („Gwarant”) zapewnia użytkownikowi końcowemu, czyli klientowi, prawo do Gwarancji na poniższych warunkach.

Gwarancja jest stosowana dodatkowo i nie wyklucza, nie ogranicza i nie zawiesza ustawowych praw gwarancyjnych użytkownika końcowego wynikających z postanowień ustawowej gwarancji dotyczących defektów sprzedawanego przedmiotu, ani nie wpływa na nie w żaden sposób.

1) ZAKRES I WARUNKI GWARANCJI

a) Gwarant obejmuje Gwarancją produkty wymienione w Sekcji 1.b), które klient zakupił od sprzedawcy bądź firmy należącej do KitchenAid-Group i znajdującej się na terenie Europejskiego Obszaru Gospodarczego, Mołdawii, Czarnogóry, Rosji, Szwajcarii lub Turcji.

b) Okres obowiązywania Gwarancji zależy od zakupionego produktu i jest następujący:

- **5KSM125 - 5KSM200 Pięć lat pełnej gwarancji od daty zakupu.**

- **5K45, 5KSM45 - 5KSM100 Dwa lata pełnej gwarancji od daty zakupu.**

c) Okres gwarancji rozpoczyna się w dniu zakupu, tj. w dniu, w którym klient zakupił produkt u sprzedawcy lub w firmie należącej do KitchenAid-Group.

d) Gwarancja dotyczy produktu pozbawionego wad ukrytych.

e) Gwarant świadczy dla klienta poniższe usługi w ramach niniejszej Gwarancji, według uznania Gwaranta, w przypadku pojawienia się wady w okresie obowiązywania Gwarancji:

- naprawę wadliwego produktu bądź jego części; lub

- wymianę wadliwego produktu bądź jego części. Jeśli produkt nie jest już dostępny, Gwarant ma obowiązek wymienić produkt na model o takiej samej lub wyższej wartości.

f) W przypadku, gdy klient chce zgłosić roszczenie w ramach Gwarancji, musi skontaktować się z centrum obsługi KitchenAid w danym kraju wymienionym na stronie www.kitchenaid.pl (numer telefonu: 22 812 56 64) lub bezpośrednio z Gwarantem, pisząc na adres KitchenAid Europa, Inc. Nijverheidslaan 3, Box 5, 1853 Strombeek-Bever, Belgia.

g) Koszt naprawy, łącznie z wymienionymi częściami, oraz koszty wysyłki produktu pozbawionego wad ukrytych lub jego części, ponosi Gwarant. Gwarant ponosi również koszty wysyłki za zwrot wadliwego produktu lub części produktu, jeżeli Gwarant lub centrum obsługi KitchenAid w danym kraju zażądał zwrotu wadliwego produktu lub części produktu, o ile nie obejmuje to okoliczności, w których wadę należy usunąć w miejscu, w którym produkt znajdował się w momencie jej ujawnienia.

h) Gwarant odpowiada na roszczenie klienta i wykonuje swoje zobowiązania nie później niż [...]

2) OGRANICZENIA GWARANCJI

a) Gwarancja ma zastosowanie wyłącznie do produktów wykorzystywanych do celów prywatnych, a nie do celów zawodowych lub komercyjnych.

b) Gwarancja nie ma zastosowania w przypadku normalnego zużycia, nieprawidłowego lub niewłaściwego użytkowania produktu, nieprzestrzegania instrukcji obsługi, używania produktu przy nieprawidłowym napięciu elektrycznym, montażu i eksploatacji z naruszeniem obowiązujących przepisów elektrycznych oraz używania siły (np. uderzenia).

c) Gwarancja nie obowiązuje, jeżeli produkt został zmodyfikowany lub przekształcony, np. z produktów 120 V na produkty 220–240 V.

Po upływie okresu Gwarancji lub w przypadku produktów, które nie są objęte niniejszą Gwarancją, centra obsługi KitchenAid są nadal dostępne dla klienta końcowego w celu uzyskania informacji i odpowiedzi na pytania. Więcej informacji można również znaleźć na naszej stronie internetowej: www.kitchenaid.eu

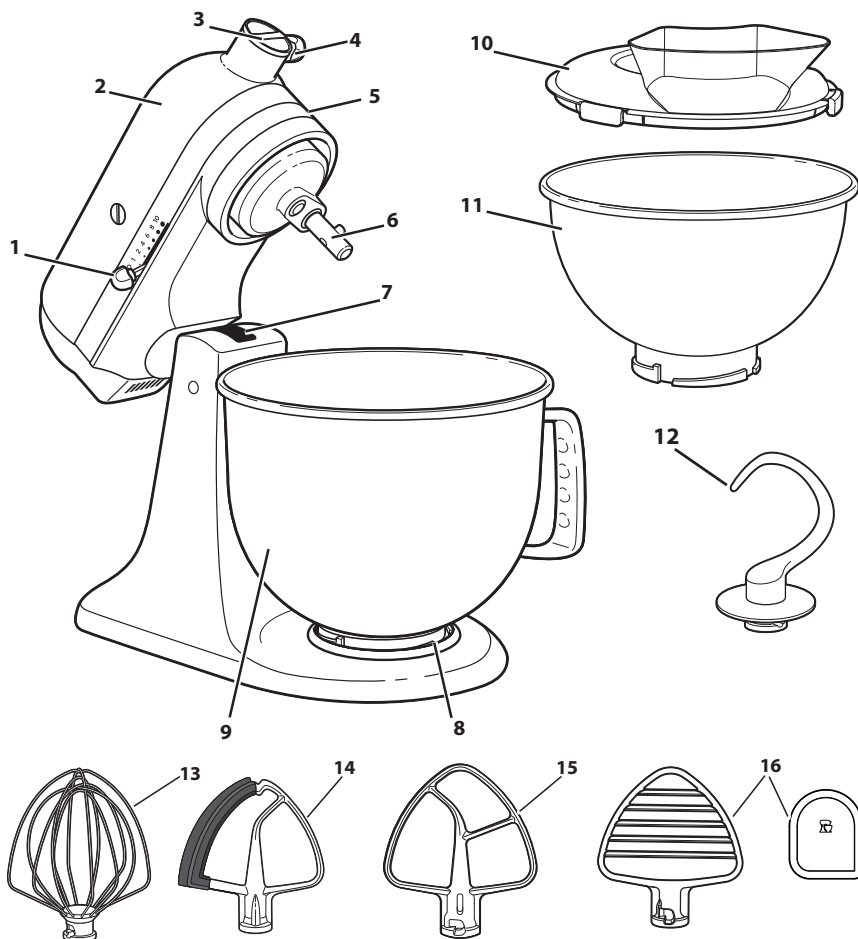
REJESTRACJA PRODUKTU

Zarejestruj swoje nowe urządzenie KitchenAid już teraz na stronie: <http://www.kitchenaid.eu/register>





SOUČÁSTI A FUNKCE



- | | | | |
|---|---|----|------------------------------|
| 1 | Ovladač rychlosti | 8 | Upínací deska pro mísu |
| 2 | Hlava motoru | 9 | Mísa** |
| 3 | Upínací hlavice | 10 | Nalévací štít* |
| 4 | Šroub k nástavci | 11 | 2,8l mísa z nerezové oceli* |
| 5 | Zajištění hlavy motoru
(není na obrázku) | 12 | Hnětací hák |
| 6 | Hřídel šlehače | 13 | Šlehačí metla |
| 7 | Šroub pro úpravu výšky šlehače
(není na obrázku) | 14 | Šlehač s pružným okrajem* |
| | | 15 | Plochý šlehač* |
| | | 16 | Šlehač na těsto* a stěrka*** |

*Přiloženo pouze k vybraným modelům. K dispozici také jako doplňkové příslušenství.

**Vzhled, velikost a materiál mísy závisí na modelu kuchyňského robotu.

***Lze také použít k seškrábání potravin z mísy.





BEZPEČNOST VÝROBKU

Vaše bezpečnost a bezpečnost dalších osob je velmi důležitá.

Tento návod i váš přístroj obsahují mnoho důležitých bezpečnostních upozornění. Všechna upozornění si přečtěte a vždy je dodržujte.



Tento symbol označuje upozornění na bezpečnostní riziko.

Tento symbol upozorňuje na možná nebezpečí úrazu nebo úmrtí.

Všechna bezpečnostní upozornění budou uvozena tímto symbolem a slovem „NEBEZPEČÍ“ nebo „UPOZORNĚNÍ“. Tato slova mají následující význam:

 **NEBEZPEČÍ**

Při nedodržení pokynů hrozí **bezprostřední** nebezpečí vážného úrazu nebo úmrtí.

 **UPOZORNĚNÍ**

Při nedodržení pokynů hrozí nebezpečí **vážného úrazu nebo úmrtí**.

Všechna bezpečnostní upozornění vás informují o možném nebezpečí a o způsobu, jak snížit riziko úrazu, a upozorňují na to, co se může stát, pokud se nebudete řídit pokyny.

DŮLEŽITÉ BEZPEČNOSTNÍ POKYNY

Používáte-li elektrické spotřebiče, vždy dbejte na dodržování základních bezpečnostních opatření včetně těch následujících:

1. Přečtěte si všechny pokyny. Nesprávné použití spotřebiče může mít za následek zranění osoby.
2. Nikdy neponořujte kuchyňský robot do vody ani jiné kapaliny; vyhnete se tak nebezpečí úrazu elektrickým proudem.
3. Tento spotřebič nesmějí používat osoby (včetně dětí) se sníženými fyzickými, smyslovými nebo duševními schopnostmi, nebo bez patřičných zkušeností a znalostí, pokud na ně nedohlíží osoby odpovědné za jejich bezpečnost, nebo jim nedávají příslušné pokyny k použití spotřebiče.
4. Pouze EU: Spotřebiče smí používat osoby se sníženými fyzickými, smyslovými nebo duševními schopnostmi či bez patřičných zkušeností a znalostí, jestliže je používaly pod dohledem nebo byly poučeny o jeho bezpečném používání a uvědomují si možná nebezpečí. Děti si se spotřebičem nesmějí hrát.
5. Pouze EU: Tento spotřebič nesmí používat děti. Uchovávejte spotřebič a jeho přívodní kabel mimo dosah dětí.
6. Po použití a před sestavením, rozebráním nebo čistěním spotřebiče ho vypněte/přepněte do polohy 0 a vypojte ze zásuvky. Pro odpojení uchopte zástrčku a vypojte ze zásuvky. Nikdy netahejte za napájecí kabel.





BEZPEČNOST PRODUKTU

7. Nedotýkejte se pohybujících se částí. Během provozu šlehače udržujte ruce, vlasy, části oděvů, stěrky a další náčiní v bezpečné vzdálenosti od šlehače, abyste se vyvarovali zranění osob nebo poničení kuchyňského robota.
8. Nespouštějte spotřebič, má-li poškozený přívodní kabel nebo zástrčku, nefunguje dobře, upadl na zem či je nějak poškozený. Odneste ho do nejbližšího autorizovaného servisu, kde ho zkontrolují a opraví nebo seřídí.
9. Použití nástavce, který neschválila nebo neprodává společnost KitchenAid, může vést ke vzniku požáru, úrazu elektrickým proudem nebo zranění.
10. Nepoužívejte kuchyňský robot ve venkovním prostředí.
11. Nenechávejte kabel viset přes hranu stolu nebo pracovní desky.
12. Kabel se nesmí dotýkat horkých povrchů, včetně sporáku.
13. Před mytím z kuchyňského robota odejměte plochý šlehač, šlehač s pružným okrajem, šlehací metlu, hnětací hák nebo šlehač na těsto.
14. Na děti je nutno dohlédnout, aby si se spotřebičem nehrály.
15. Aby se předešlo vzniku nebezpečí, poškozený napájecí kabel smí vyměnit pouze výrobce, jeho servisní technik nebo osoba s odpovídající kvalifikací.
16. Při použití nikdy nenechávejte spotřebič bez dozoru.
17. Abyste předešli poničení výrobku, nepoužívejte mísy kuchyňských robotů na místech s vysokou teplotou, jako je trouba, mikrovlnná trouba nebo sporák.
18. Před nasazením či sejmutím součástí a před čištěním přístroje nechte přístroj zcela vychladnout.
19. Tento spotřebič je určen k použití v domácnosti a k podobným účelům jako například:
 - v kuchyňkách pro zaměstnance v obchodech, kancelářích nebo ostatních pracovních prostředích;
 - na farmách;
 - klienty v hotelech, motelech a ostatním prostředí obytného typu;
 - v prostředí typu bed and breakfast.

TYTO POKYNY SI USCHOVEJTE

Pokyny jsou také k dispozici online. Navštivte naše webové stránky na adrese:
www.KitchenAid.eu





BEZPEČNOST PRODUKTU

ELEKTROTECHNICKÉ POŽADAVKY

! UPOZORNĚNÍ



Nebezpečí úrazu elektrickým proudem

Zapojte do uzemněné zásuvky.

Neodstraňujte uzemňovací kolík.

Nepoužívejte adaptér.

Nepoužívejte prodlužovací kabel.

Při nedodržení těchto pokynů hrozí nebezpečí úmrtí, požáru nebo zasažení elektrickým proudem.

Příkon:

300 W

Pro řady 5KSM125 – 5KSM200

275 W

Pro řady 5K45, 5KSM45 – 5KSM100

Napětí: 220–240 V~

Frekvence: 50–60 Hz

POZNÁMKA: Jestliže zástrčku nelze zasunout do zásuvky, obraťte se na kvalifikovaného elektrikáře.

Zástrčku žádným způsobem neupravujte. Nepoužívejte adaptér.

LIKVIDACE OBALOVÉHO MATERIÁLU

Obalový materiál je recyklovatelný a je označen symbolem recyklace (♻). Různé části tohoto obalu je tedy nutno zlikvidovat odpovědně a plně v souladu s místními zákonnými předpisy o likvidaci odpadů.


LIKVIDACE ELEKTRICKÉHO ODPADU

Recyklace produktu

- Tento spotřebič je označen v souladu se směrnicí v EU a Velké Británii o odpadních elektrických a elektronických zařízeních (OEEZ).

- Zajištěním řádné ekologické likvidace přístroje pomůžete zamezit možnému škodlivému dopadu na životní prostředí a lidské zdraví, který by jinak mohl vzniknout při nesprávné likvidaci tohoto výrobku.



Symbol  na výrobku nebo na doprovodných dokumentech k výrobku znamená, že s tímto přístrojem nelze zacházet jako s domovním odpadem.

Namísto toho je nutné přístroj předat do nejbližšího sběrného střediska k recyklaci elektrických a elektronických zařízení.

Bližší informace ohledně zacházení s produktem a jeho regenerace a recyklace získáte od místních úřadů, od služby likvidace domovních odpadů nebo od prodejny, kde jste produkt zakoupili.

ČESKY

PROHLÁŠENÍ O SHODĚ (EU)

Tento přístroj byl navržen, zkonstruován a dodán v souladu s požadavky bezpečnostních směrnic ES: Směrnice o nízkém napětí 2014/35/EU, Směrnice o elektromagnetické kompatibilitě 2014/30/EU, Směrnice o ekodesignu 2009/125/ES, Směrnice o omezení používání některých nebezpečných látek v elektrických a elektronických zařízeních (RoHS) 2011/65/EU, a následujícími dodatky.



POUŽITÍ VÝROBKU

NÁVOD K OVLÁDÁNÍ RYCHLOSTI

Rychlost	Pohyb	Příslušenství	Popis
1	Míchání	Plochy šlehač* Šlehač s pružným okrajem*	Pro pomalé promíchávání, mísení, štouchání a začínání všech procesů, kdy dochází k míchání. Používejte k přidávání mouky a suchých přísad do těsta a k přidávání tekutin k suchým přísadám. Nepoužívejte rychlost 1 pro míchání a hnětení kynutého těsta.
2	Pomalé Mixování Míchání	Plochy šlehač* Šlehač s pružným okrajem* Hnětací hák Šlehač na těsto*	Pro pomalé míchání, štouchání a rychlejší promíchávání. Používejte k míchání a hnětení kynutého těsta, těžkého těsta a sladkostí, počátečnímu štouchání brambor nebo jiné zeleniny, krájení másla do mouky a míchání tenkých nebo řídkých těst. Nakrájejte máslo do mouky a připravte těsto. Lisujte ovoce a zeleninu.
4	Míchání, šlehání	Plochy šlehač* Šlehač s pružným okrajem* Šlehací metla Šlehač na těsto*	Pro míchání polotěžkých těst, např. na sušenky. Používejte k míchání cukru a tuku a k přidávání cukru k bílkům na sníh. Střední rychlost pro směsi na dort. K drcení masa.
6	Šlehání		Pro středně rychlé šlehání. Používejte k dokončení míchání těsta např. na dort nebo koblíhy. Vysoká rychlost pro směsi na dort.
8	Rychlé šlehání	Šlehací metla	Pro šlehačku, bílky a polevy bez ztužených tuků.
10	Rychlé šlehání		Pro šlehání malého množství šlehačky, bílků nebo dokončení bramborové kaše.

POZNÁMKA: Ovladač rychlosti lze nastavit na výše uvedené rychlosti a v případě potřeby je pro přesnější nastavení možné zvolit rychlosti 3, 5, 7 a 9. Chcete-li snadno pohybovat ovladačem rychlosti, při změně nastavení jej lehce zvedněte v obou směrech.

DŮLEŽITÉ: Během přípravy kynutých těst nepoužívejte rychlost vyšší než 2, jelikož byste mohli kuchyňský robot poničit.

*Přiloženo pouze k vybraným modelům. K dispozici také jako doplňkové příslušenství.



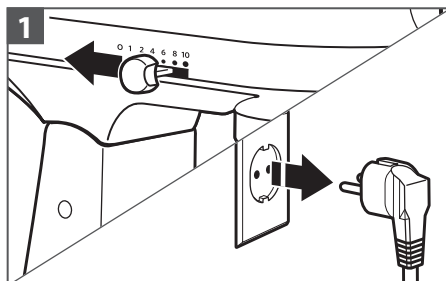
POUŽITÍ VÝROBKU

PRŮVODCE PŘÍSLUŠENSTVÍM

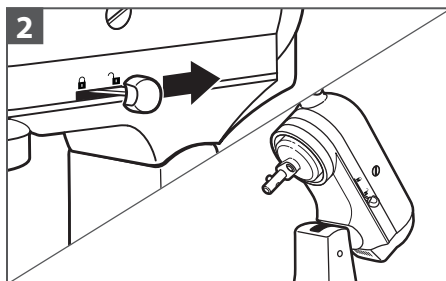
Příslušenství	Používejte k míchání	Doporučené potraviny
Plochy šlehač* Šlehač s pružným okrajem*	Běžné až těžké směsi:	Dorty, krémové polevy, sladkosti, sušenky, těsto na koláč, drcené maso, sekaná, bramborová kaše.
Šlehačí metla	Směsi, do kterých se zašlehává vzduch:	Vejce, bílky, smetana ke šlehání, polevy bez ztužených tuků, piškotové dorty, majonéza, některé sladkosti.
Hnětací hák	Míchání a hnětení kynutého těsta:	Chléb, rohlíky, těsto na pizzu, buchty ke kávě, housky.
Šlehač na těsto*	Nakrájete maslo do mouky:	Na těsto na koláče, sušenky a jiné pečivo, lisování ovoce a zeleniny a drcení masa.

POZNÁMKA: K čištění šlehače na těsto se používá stěrka. Lze ji také použít k seškrábání surovin z mísy.

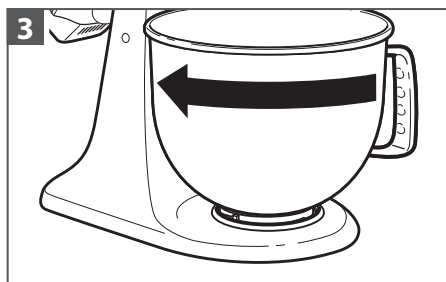
PŘIPEVNĚNÍ/ODEJMUTÍ MÍSY



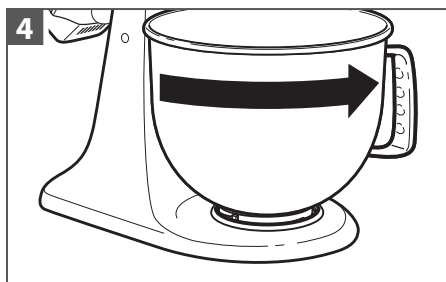
Chcete-li mísu připevnit: Nastavte ovladač rychlosti na rychlost „0“. Odpojte kuchyňský robot ze zásuvky.



Odjistěte a zvedněte hlavu motoru. Zámek** se spustí automaticky, díky čemuž bude hlava motoru zajištěna na místě.



Umístěte mísu na upínací desku. Jemně otočte mísu po směru hodinových ručiček.



Chcete-li mísu odejmout: Opakujte kroky 1 a 2. Jemně otočte mísu proti směru hodinových ručiček.

POZNÁMKA: Hlava motoru musí být vždy během používání kuchyňského robota zajištěna.

*Příloženo pouze k vybraným modelům. K dispozici také jako doplňkové příslušenství.

**Možnost zajištění je dostupná u vybraných modelů.





POUŽITÍ VÝROBKU

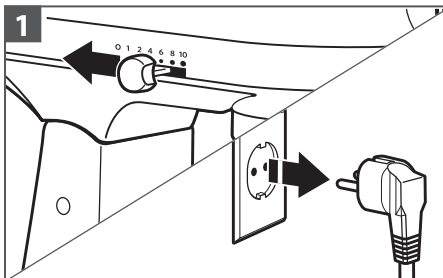
PŘIPEVNĚNÍ/ODEJMUTÍ PLOCHÉHO ŠLEHAČE, ŠLEHAČE S PRUŽNÝM OKRAJEM*, ŠLEHACÍ METLY, ŠLEHAČE NA TĚSTO* NEBO HNĚTACÍHO HÁKU

⚠ UPOZORNĚNÍ

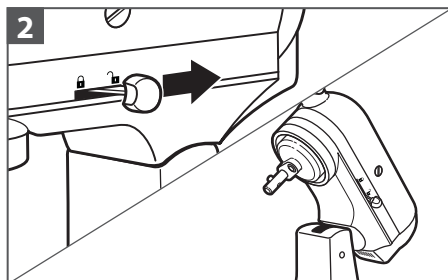
Riziko zranění

Než se dotknete šlehače, nejprve přístroj vypněte.

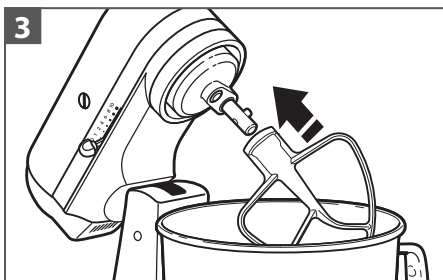
Pokud tak neučiníte, můžete si způsobit zlomeniny, odřenyiny nebo řezné rány.



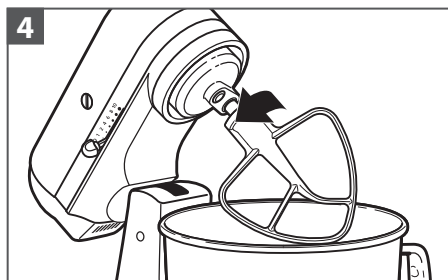
Chcete-li příslušenství připevnit: Nastavte ovladač rychlosti na rychlost „0“. Odpojte kuchyňský robot ze zásuvky.



Odjistěte a zvedněte hlavu motoru. Zámek** se spustí automaticky, díky čemuž bude hlava motoru zajištěna na místě.



Vložte příslušenství do hřídele šlehače a zatlačte jej co nejvíce nahoru. Poté příslušenstvím otočte doprava a zahákněte ho za výstupek na hřídeli.



Chcete-li příslušenství odejmout: Opakujte kroky 1 a 2. Příslušenství zatlačte co nejvíce nahoru a otočte jím doleva. Poté ho vytáhněte z hřídele šlehače.



Pro více informací naskenujte kód

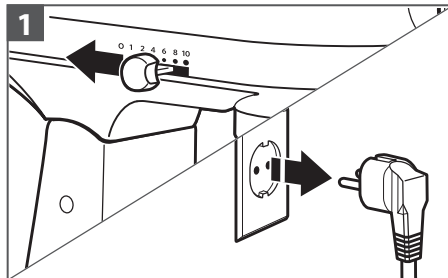
**U vybraných modelů je dostupná možnost zajištění.



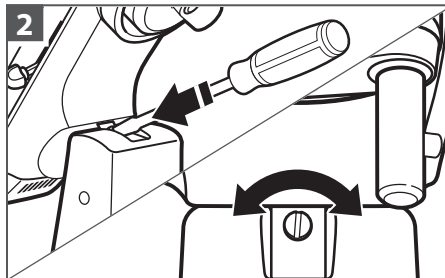
POUŽITÍ VÝROBKU

VZDÁLENOST MEZI ŠLEHAČEM A MÍSOU

Váš kuchyňský robot byl ve výrobě seřízen tak, aby plochý šlehač končil těsně nade dnem mísy. Pokud se plochý šlehač z jakéhokoliv důvodu dotýká dna mísy nebo je od něj moc daleko, vzdálenost lze jednoduše upravit.



1
Nastavte ovladač rychlosti na rychlost „0“. Odpojte kuchyňský robot ze zásuvky.

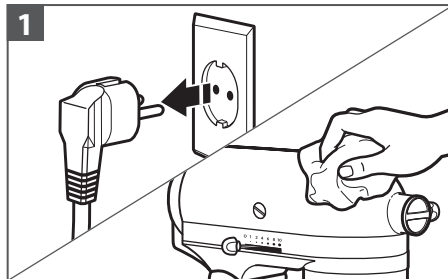


2
Zvedněte hlavu motoru. Chcete-li zvednout plochý šlehač, otočte šroub lehce proti směru hodinových ručiček (doleva). Chcete-li ho snížit, otočte šroub po směru hodinových ručiček (doprava). Upravte plochý šlehač tak, aby končil těsně nad dnem mísy. Pokud šroub přetočíte, zajišťovací páčka mísy se nemusí zajistit.

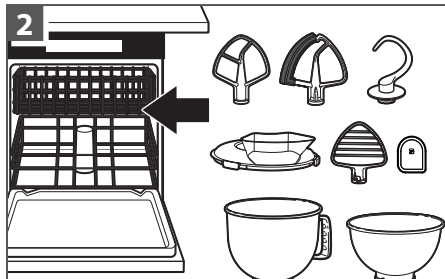
POZNÁMKA: Řádně nastavený plochý šlehač se nedotýká dna ani strany mísy. Pokud se plochý šlehač či šlehačí metla dotýká dna mísy, může dojít k opotřebení šlehače nebo drátů metly.

ÚDRŽBA A ČIŠTĚNÍ

DŮLEŽITÉ: Před nasazením či sejmutím součástek a před čištěním přístroje nechte přístroj zcela vychladnout.



1
Před čištěním se vždy ujistěte, že jste kuchyňský robot vypojili ze zásuvky. Kuchyňský robot očistíte měkkým navlhčeným hadříkem. Nepoužívejte komerční čisticí prostředky nebo prostředky pro domácnost. Hřídel šlehače často otírejte, abyste odstranili všechny nahromaděné zbytky. Neponořujte výrobek do vody.



2
Mísy, nalévací štít*, plochý šlehač*, šlehač s pružným okrajem*, šlehač na těsto* a stěrku*** a hnětačí hák lze mýt v horním koši myčky. Nebo je důkladně umyjte v horké vodě se saponátem a před osušením je důkladně opláchněte. Nechávejte šlehače připojené k hřídeli.

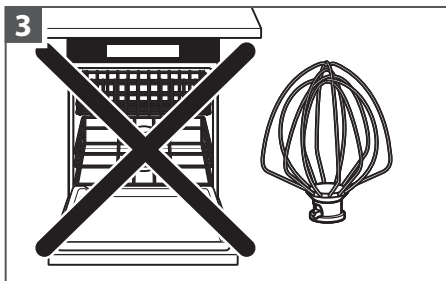
ČESKY

*Příloženo pouze k vybraným modelům. Také k dispozici jako doplňkové příslušenství.

** Lze také použít k seškrábání potravin z mísy.



ÚDRŽBA A ČIŠTĚNÍ



3
DŮLEŽITÉ: Šlehačí metlu lze mýt v myčce pouze u modelů 5KSM200, 5KSM180, 5KSM185 a 5KSM193. Ostatní modely: důkladně je umyjte v horké vodě se saponátem a před osušením je důkladně opláchněte. Nenechávejte šlehačí metlu připojenou k hřídeli.

ODSTRAŇOVÁNÍ PROBLÉMŮ

⚠ UPOZORNĚNÍ

Nebezpečí úrazu elektrickým proudem



Zapojte do uzemněné zásuvky.

Neodstraňujte uzemňovací kolík.

Nepoužívejte adaptér.

Nepoužívejte prodlužovací kabel.

Při nedodržení těchto pokynů hrozí nebezpečí požáru, úrazu nebo úmrtí elektrickým proudem.

Problém	Řešení
Pokud se kuchyňský robot při používání zahřeje:	U velkého množství by neměla být překročena rychlost 2. Při míchání velkého množství po delší dobu možná nebudete schopni se pohodlně dotknout vrchní části přístroje. To je běžné.
Kuchyňský robot vydává silný zápach:	U elektrických motorů je to zcela běžné, zejména když jsou nové.
Pokud plochý šlehač udeří do mísy:	Zastavte kuchyňský robot. Přečtěte si část „Vzdálenost mezi šlehačem a mísou“ a upravte danou vzdálenost.
Pokud váš kuchyňský robot nefunguje, zkontrolujte následující body:	Je kuchyňský robot zapojen do zásuvky?
	Má kuchyňský robot funkční pojistku v elektrickém obvodu? Máte-li doma pojistkovou skříň, zkontrolujte, zda nevypadly pojistky.
	Vypněte kuchyňský robot na 10 až 15 sekund a poté ho znovu zapněte. Pokud se kuchyňský robot i přesto nespustí, nechte ho 30 minut vychladnout a poté ho znovu zapněte.
Pokud problém nelze vyřešit:	Viz část „Podmínky záruky společnosti KitchenAid („Záruka“)“. Nevracejte kuchyňský robot prodejci, protože neposkytuje servis.





PODMÍNKY ZÁRUKY SPOLEČNOSTI KITCHENAID („ZÁRUKA“)

Společnost KitchenAid Europa, Inc. na adrese Nijverheidslaan 3, Box 5, 1853 Strombeek-Bever, Belgie („poskytovatel záruky“) poskytuje koncovému zákazníkovi, kterým je spotřebitel, záruku podle následujících podmínek.

Tato záruka doplňuje a nijak nezkracuje ani neovlivňuje práva ze záruky náležející ze zákona koncovému zákazníkovi ve vztahu k prodeji výrobku. Zákon č. 89/2012 Sb., občanský zákoník v platném znění („občanský zákoník“), stanovuje záruku na spotřební zboží v délce 24 měsíců od převzetí zboží kupujícím. Práva vyplývající ze zákonné záruky lze uplatnit, pokud se vada vyskytla a byla oznámena prodávajícímu během této 24měsíční záruční doby (tj. spotřebitel není povinen prokázat, že vada existovala v době převzetí zboží). Je-li vada odstranitelná, spotřebitel má obecně právo požadovat opravu zboží nebo přiměřenou slevu z kupní ceny. Je-li vada neodstranitelná, má spotřebitel právo požadovat výměnu vadného zboží za zboží bezvadné nebo přiměřenou slevu z kupní ceny nebo může odstoupit od kupní smlouvy a požadovat vrácení kupní ceny. Z těchto práv existují určité výjimky. Podrobnější údaje najdete na webové stránce České obchodní inspekce www.coi.cz.

1) ROZSAH PLATNOSTI A PODMÍNKY ZÁRUKY

a) Poskytovatel záruky poskytuje záruku na výrobky uvedené v odstavci 1.b), které spotřebitel zakoupil od prodejce nebo společnosti patřící do skupiny KitchenAid-Group v Evropském hospodářském prostoru nebo na území Moldávie, Černé Hory, Ruska, Švýcarska nebo Turecka.

b) Záruční doba závisí na druhu zakoupeného výrobku takto:

- **SKSM125 - SKSM200 Pět let plné záruky od data nákupu.**

- **SK45, 5KSM45 - SKSM100 Dva roky plné záruka od data nákupu.**

c) Záruční doba začíná běžet dnem nákupu, tj. dnem, kdy spotřebitel zakoupil výrobek od prodejce nebo od společnosti ze skupiny KitchenAid-Group.

d) Výrobky, na které se záruka vztahuje, budou po výše uvedené dobu způsobilé k běžnému používání nebo si zachovají obvyklé vlastnosti.

e) Poskytovatel záruky zajistí na základě této záruky spotřebiteli při výskytu vady podle své volby následující služby, pokud se vada vyskytne v záruční době:

- Opravu vadného výrobku nebo jeho části, nebo

- výměnu vadného výrobku nebo jeho části. Pokud již výrobek není dostupný, má poskytovatel záruky právo namísto předmětného výrobku nabídnout výrobek stejné nebo vyšší hodnoty.

f) Jestliže chce spotřebitel na základě záruky podat reklamaci, musí se obrátit na servisní středisko společnosti KitchenAid v příslušné zemi uvedené na adrese www.kitchenaid.eu (e-mailová adresa: info@kitchenaid.cz; telefonní číslo: +420 517 346 256) nebo přímo na poskytovatele záruky na adrese KitchenAid Europa, Inc. Nijverheidslaan 3, Box 5, 1853 Strombeek-Bever, Belgie.

g) Náklady na opravu včetně náhradních dílů a poštovné za přepravu bezvadného výrobku nebo jeho části hradí poskytovatel záruky. Poskytovatel záruky hradí také poštovné za vrácení vadného výrobku nebo jeho části, jestliže poskytovatel záruky nebo středisko služeb zákazníkům společnosti KitchenAid v příslušné zemi požádá o vrácení tohoto vadného výrobku nebo jeho části. Spotřebitel však hradí náklady na vhodný obal pro vrácení vadného výrobku nebo jeho části.

h) Při reklamaci podle této záruky musí spotřebitel předložit účtenku nebo fakturu za nákup výrobku.

2) OMEZENÍ ZÁRUKY

a) Tato záruka se vztahuje pouze na výrobky určené pro soukromé účely, a nikoli na výrobky pro profesionální či komerční použití.

b) Záruka neplatí v případě běžného opotřebení, nevhodného použití či zneužití výrobku, při nedodržení pokynů k použití, při použití výrobku s napájením nesprávným napětím, v případě instalace nebo provozu v rozporu s příslušnými elektrotechnickými předpisy a v případech, kdy došlo k použití síly (např. úderů).

c) Záruka neplatí, pokud došlo k pozměnění nebo úpravě výrobku, např. přestavbě výrobků určených pro napětí 120 V na výrobky pro napětí 220–240 V.

d) Provedením záručního servisu se záruční doba neprodlužuje ani nezačíná běžet nová záruční doba. Záruční doba na instalované náhradní díly končí se skončením záruční doby na celý výrobek.

Také po vypršení záruční doby nebo u výrobků, na které se záruka nevztahuje, jsou koncovým zákazníkům k dispozici střediska služeb zákazníkům, která mohou zodpovídat jejich případné dotazy a podávat jim informace. Upozorníme také, že spotřebitel může mít i další práva plynoucí ze zákonné záruky. Další informace najdete rovněž na naší webové stránce: www.kitchenaid.cz

REGISTRACE VÝROBKU

Zaregistrujte svůj nový spotřebič KitchenAid již teď: <http://www.kitchenaid.eu/register>

©2022 Všechna práva vyhrazena.

KITCHENAID a design kuchyňského robotu jsou v USA a dalších zemích ochrannými známkami.



PARÇALAR VE ÖZELLİKLER



- | | | | |
|---|--|----|-------------------------------------|
| 1 | Hız Kontrol Kolu | 8 | Kase Kelepçeleme Plakası |
| 2 | Motor Başlığı | 9 | Kase** |
| 3 | Aparat Yuvası | 10 | Dökme Koruması* |
| 4 | Aparat Düğmesi | 11 | 2,8 L (3 qt) Paslanmaz Çelik Kase* |
| 5 | Motor Başlığı Kilitleme Kolu (gösterilmemiştir) | 12 | Hamur Çengeli |
| 6 | Çırpıcı Mili | 13 | Tel Çırpıcı |
| 7 | Çırpıcı Yükseklik Ayarlama Vidası (gösterilmemiştir) | 14 | Esnek Kenarlı Çırpıcı* |
| | | 15 | Düz Çırpıcı* |
| | | 16 | Hamur Karıştırıcı* ve Spatula*** ** |

*Yalnızca belirli modellerle birlikte verilir. İsteğe bağlı aksesuar olarak da mevcuttur.

**Kase tasarımı, boyutu ve malzemesi Stand Mikser modeline bağlıdır.

*** Kasenizi sıyırmak için de kullanılabilir.

ÜRÜN GÜVENLİĞİ

Hem sizin hem de başkalarının güvenliği oldukça önemlidir.

Bu kılavuzda ve cihazınız üzerinde oldukça önemli güvenlik mesajları bulunmaktadır. Daima tüm güvenlik mesajlarını okuyun ve bu mesajlara uyun.



Bu, güvenlik uyarısı simgesidir.

Bu simge, sizin veya başkalarının ölmesine ya da yaralanmasına neden olabilecek olası tehlikeler konusunda sizi uyarmaktadır.

Tüm güvenlik mesajlarının ardından güvenlik uyarı simgesi ve "TEHLİKE" ya da "UYARI" kelimesi gelecektir. Bu kelimeler aşağıdaki anlamları taşımaktadır:

! TEHLİKE

Talimatları derhal izlememeniz halinde, ölebilir veya ciddi bir şekilde yaralanabilirsiniz.

! UYARI

Talimatları izlememeniz halinde, ölebilir veya ciddi bir şekilde yaralanabilirsiniz.

Tüm güvenlik mesajları, size olası tehlikenin ne olduğu, yaralanma olasılığının nasıl düşürülebileceği ve talimatların izlenmemesi halinde neler olabileceği konusunda sizi bilgilendirecektir.

ÖNEMLİ GÜVENLİK TEDBİRLERİ

Elektrikli ev aletleri kullanılırken aşağıdakileri içeren temel güvenlik önlemlerinin daima uygulanması gerekir:

1. Tüm talimatları okuyun. Mutfak aletinin yanlış kullanımı kişisel yaralanmalara neden olabilir.
2. Elektrik çarpması riskine karşı korunmak için Stand Mikseri suya veya başka bir sıvıya sokmayın.
3. Bu cihazın; gözetim altında olmadıkları veya güvenliklerinden sorumlu bir kişi tarafından cihazın kullanımıyla talimatlar verilmediği sürece fiziksel, duyuşsal veya zihinsel kapasiteleri kısıtlı kişiler (çocuklar dahil) veya deneyimi ve bilgisi bulunmayan kişiler tarafından kullanılması uygun değildir.
4. Yalnızca Avrupa Birliği: Cihazlar; gözetim altında oldukları veya cihazın güvenli kullanımıyla ilgili talimat verilir ilgili tehlikeleri anlamaları sağlandığı sürece fiziksel, duyuşsal veya zihinsel kapasiteleri kısıtlı kişiler veya deneyimi ve bilgisi bulunmayan kişiler tarafından kullanılabilir. Çocukların cihazla oynamasına izin verilmemelidir.
5. Yalnızca Avrupa Birliği: Bu cihaz, çocuklar tarafından kullanılmamalıdır. Cihazı ve kablosunu çocukların ulaşamayacağı bir yerde tutun.
6. Parçaları takıp çıkarmadan ve temizlik işlemlerinden önce cihazı OFF/0 (KAPALI/0) ayarına getirerek kapatın, ardından kullanılmıyorsa fişini prizden çekin. Fişi prizden çekmek için fişi tutun ve prizden çıkarın. Asla güç kablosundan tutarak çekmeyin.



ÜRÜN GÜVENLİĞİ

7. Hareketli parçalara temas etmekten kaçının. Kişilerin yaralanma ve/veya Stand Mikserinin hasar görme riskini azaltmak için ellerinizi, saçınızı, giysilerinizi ve spatulalar ile diğer aletleri çalıştığı sırada çırpıcıdan uzak tutun.
8. Kablosu veya fişi hasarlı olan veya arıza yapan ya da düşürülen veya herhangi bir şekilde hasar gören bir cihazı çalıştırmayın. Cihazı incelenmesi, onarılması veya elektriksel ya da mekanik ayarlamalarının yapılması için size en yakın Yetkili Servis Merkezine götürün.
9. Önerilmeyen veya KitchenAid tarafından satılmayan aparatların kullanılması yangın, elektrik çarpması veya yaralanmaya neden olabilir.
10. Stand Mikseri açık havada kullanmayın.
11. Kablonun masa veya tezgah kenarından sarkmasına izin vermeyin.
12. Kabloyu, ocak dahil olmak üzere sıcak yüzeylere temas ettirmeyin.
13. Düz Çırpıcı, Esnek Kenarlı Çırpıcı, Tel Çırpıcı, Hamur Çengeli veya Hamur Karıştırıcıyı yıkamadan önce Stand Mikserden çıkarın.
14. Çocuklar, cihazla oynamadıklarından emin olmak için gözetim altında tutulmalıdır.
15. Elektrik kablosu hasarlıysa tehlikeli durumları önlemek için üretici, servis yetkilisi veya benzer yetkiye sahip kişiler tarafından değiştirilmelidir.
16. Cihaz kullanımdayken, asla gözetimsiz durumda bırakmayınız.
17. Ürünün zarar görmesini önlemek için Stand Mikser Kasesini fırın, mikrodalga veya ocak gibi yüksek ısı yayan alanlarda kullanmayın.
18. Parçaları takıp çıkarırken veya temizleme işleminden önce cihazın tamamen soğumasını bekleyin.
19. Gıda ile temas eden yüzeylerin temizliği ile ilgili talimatlar için "Bakım ve Temizlik" bölümüne bakın.
20. Bu cihaz, evde ve aşağıdakiler gibi benzer uygulamalarda kullanılmak üzere tasarlanmıştır:
 - mağazalar, ofisler veya diğer çalışma ortamlarında çalışanların kullanımına sunulan mutfak alanlarında;
 - çiftlik evlerinde;
 - oteller, pansiyonlar ve diğer konaklama ortamlarında müşteriler tarafından;
 - oda-kahvaltı türü hizmet sunan ortamlarda.

BU TALİMATLARI SAKLAYIN

Talimatlar çevrimiçi olarak da sunulmuştur. Şu adresten web sitemizi ziyaret edin:
www.KitchenAid.eu



ÜRÜN GÜVENLİĞİ

ELEKTRİKSEL GEREKLİLİKLER

! UYARI



Elektrik Çarpması Tehlikesi

Topraklı bir prize takın.

Toprak hattını çıkarmayın.

Bir uyarlayıcı kullanmayın.

Bir uzatma kablosu kullanmayın.

Bu talimatların izlenmemesi, ölüme, yangına veya elektrik çarpmasına neden olabilir.

Elektrik gücü:

300 W

5KSM125 - 5KSM200 Serileri için

275 W

5K45, 5KSM45 - 5KSM100 Serileri için

Gerilim: 220-240 V~

Frekans: 50-60 Hz

NOT: Fiş, prize uymazsa yetkili bir elektrik

teknisyeni ile iletişime geçin.

Prizi herhangi bir şekilde değiştirmeyin.

Adaptör kullanmayın.

AMBALAJ MATERYALİNİN ATILMASI


Ambalaj malzemesi geri dönüştürülebilir olup geri dönüşüm sembolü (♻️) ile işaretlenmiştir. Bu nedenle ambalajın farklı kısımlarının sorumlu bir şekilde, atık tasfiyesini yöneten yerel yönetim düzenlemelerine tamamen uygun olarak tasfiye edilmesi gerekmektedir.

ELEKTRİKLİ EKİPMAN ATIK TASFİYESİ

Ürünün geri dönüştürülmesi

- Bu cihaz, Elektrikli ve Elektronik Atık Ekipman Direktifini (WEEE) kapsayan AB ve Birleşik Krallık yasalarına uygun olarak işaretlenmiştir.

- Bu ürünün doğru bir şekilde tasfiye edilmesini sağlayarak bu ürünün uygunsuz şekilde atığa ayrılmasından kaynaklanan, çevre ve insan sağlığının maruz kalacağı olası olumsuz sonuçları önlemiş olacaksınız.

- Ürün veya birlikte verilen belgeler üzerindeki  simgesi, bu ürünün ev atığı olarak işlem görmemesi, elektrikli ve elektronik ekipmanın geri dönüşüm için toplandığı uygun bir merkeze götürülmesi gerektiğini göstermektedir.

Bu ürünün işlem görmesi, geri kazandırılması ve geri dönüşümü hakkında daha ayrıntılı bilgi için lütfen yerel kurumlar, ev atığı tasfiye hizmetleri veya ürünü satın aldığınız mağaza ile irtibata geçin.

UYGUNLUK BEYANI (AB)

Bu cihaz, şu AB Direktiflerindeki güvenlik gereksinimleri ile uyumlu olarak tasarlanmış, üretilmiş ve dağıtılmıştır: 2014/35/AB sayılı Düşük Gerilim Direktifi, 2014/30/AB sayılı Elektromanyetik Uyumluluk Direktifi, 2009/125/EC sayılı Ecodesign Direktifi, 2011/65/AB sayılı RoHS (Tehlikeli Maddelerin Sınırlandırılması) Direktifi ve müteakip değişiklikler.

TÜRKÇE

ÜRÜN KULLANIMI

HIZ KONTROL KILAVUZU

Hız	Hareket	Aksesuar	Açıklama
1	Karıştırma	Düz Çırpıcı* Esnek Kenarlı Çırpıcı*	Yavaş karıştırma, birleştirme, ezme ve tüm karıştırma prosedürlerini başlatmak için. Hamura un ve kuru malzemeler eklemek ve kuru malzemelere sıvı eklemek için kullanın. Mayalı hamurları karıştırmak veya yoğurmak için Hız 1'i kullanmayın.
2	Yavaş Karıştırma Karıştırma	Düz Çırpıcı* Esnek Kenarlı Çırpıcı* Hamur Çengeli Hamur Karıştırıcı*	Yavaş karıştırma, ezme, daha hızlı karıştırma için. Mayalı hamurları, ağır hamur ve şekerleme malzemelerini karıştırmak, patates veya diğer sebzeleri ezmeye başlamak, katı yağı un haline getirmek ve ince veya sulu hamur yoğurmak için kullanın. Pasta hamuru yapmak için tereyağını unun içine kesin. Meyve ve sebzeleri ezin.
4	Karıştırma, Çırpma	Düz Çırpıcı* Esnek Kenarlı Çırpıcı* Tel Çırpıcı Hamur Karıştırıcı*	Kurabiye gibi yarı ağır hamurların karıştırılması için. Şeker ve katı yağı birleştirmek ve beze için yumurta beyazlarına şeker eklemek amacıyla kullanın. Kek karışımları için orta hız. Et tiftiklemek için.
6	Çırpma, Krema yapma		Orta - hızlı çırpma (krema yapma) veya çırpma için. Kek, çörek ve diğer hamurları karıştırmak için kullanın. Kek karışımları için yüksek hız.
8	Hızlı Çırpma, Çırpma		Krem şanti, yumurta beyazı ve kaynatılmış şekerli karışımlar için.
10	Hızlı Çırpma	Tel Çırpıcı	Az miktarda krema, yumurta beyazı çırpma veya patates püresini en son çırpma için.

NOT: Daha hassas bir ayar gerekiyorsa hız kontrol kolu, yukarıdaki tabloda listelenen hızlar arasından 3, 5, 7 ve 9 hızlarına ayarlanabilir. Hız Kontrol Kolunu kolayca hareket ettirmek için her iki yöndeki ayarlar arasında kaydırırken de hafifçe yukarı kaldırın.

ÖNEMLİ: Stand Mikserde hasara neden olabileceğinden mayalı hamur hazırlarken Hız 2 ayarını aşmayın.

*Yalnızca belirli modellerle birlikte verilir. İsteğe bağlı aksesuar olarak da mevcuttur.



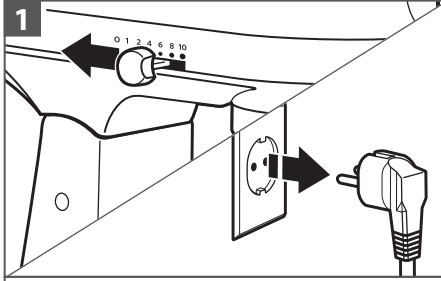
ÜRÜN KULLANIMI

AKSESUAR KILAVUZU

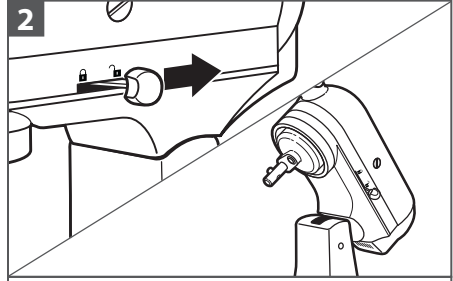
Aksesuar	Karıştırma kullanımı	Önerilen malzemeler
Düz Çırpıcı* Esnek Kenarlı Çırpıcı*	Normal ve yoğun karışımlar için:	Kekler, pasta kremaları, şekerler, kurabiyeler, tart hamuru, tiftiklenmiş et, bisküviler, köfte, patates püresi.
Tel Çırpıcı	Havayla birleşmesi gereken karışımlar:	Yumurta, yumurta beyazı, yoğun krema, kaynatılmış şeker karışımları, pandispanya, mayonez, bazı şekerlemeler.
Hamur Çengeli	Mayalı hamurları karıştırmak ve yoğurmak:	Ekmekler, çörekler, pizza hamuru, kahveli kekler, poğaçalar.
Hamur Karıştırıcı*	Tereyağını unun içine kesin:	Tart hamuru, bisküvi ve diğer hamur işleri ile meyve ve sebzeleri ezmek ve etleri parçalamak için.

NOT: Spatula, Hamur Karıştırıcının temizlenmesine yardımcı olur. Ayrıca malzemeleri kaseden sıyırmak için de kullanılabilir.

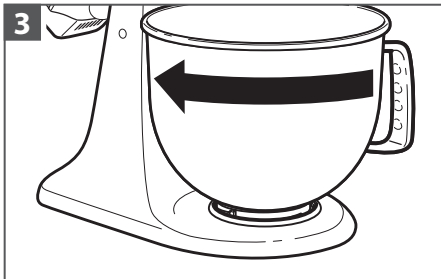
KASENİN TAKILMASI/ÇIKARILMASI



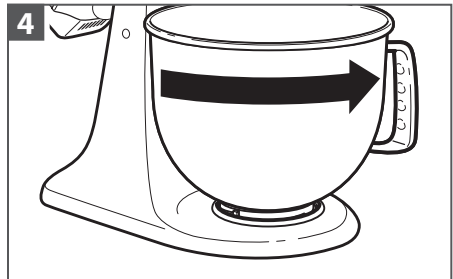
1
Kaseyi takmak için: Hız ayarını "0" konumuna getirin. Stand Mikseri fişten çıkarın.



2
Motor Başlığının kilidini açın ve kaldırın. Kilit**, başlığı sabit tutmak için otomatik olarak devreye girer.



3
Kaseyi Kase Kelepçeleme Plakasının Üzerine Yerleştirin. Kaseyi saat yönünde yavaşça çevirin.



4
Kaseyi çıkarmak için: 1. ve 2. adımları tekrarlayın. Kaseyi yavaşça saat yönünün tersine çevirin.

NOT: Stand Mikseri kullanırken motor başlığı her zaman kilitli konumunda olmalıdır.

*Yalnızca belirli modellerle birlikte verilir. İsteğe bağlı aksesuar olarak da mevcuttur.

**Kilitleme seçeneği seçili modellerde mevcuttur.



ÜRÜN KULLANIMI

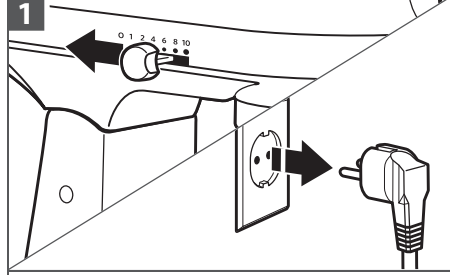
DÜZ ÇIRPICI, ESNEK KENARLI ÇIRPICI*, TEL ÇIRPICI, HAMUR KARIŞTIRICI*
VEYA HAMUR ÇENGELİNİN TAKILMASI/ÇIKARILMASI

⚠ UYARI

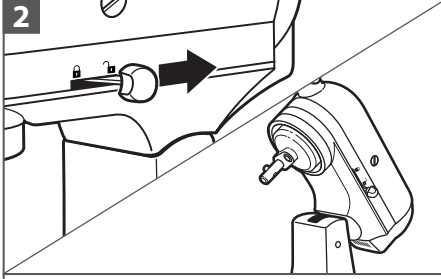
Yaralanma Tehlikesi

Çırpıcılara dokunmadan önce
mikseri prizden çekin.

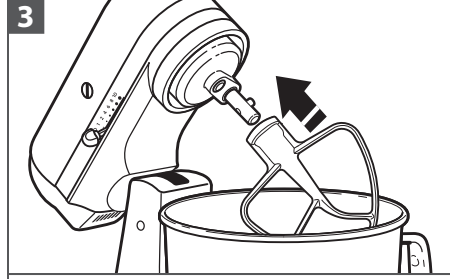
Bu hususa dikkat edilmediğinde,
kemik kırığı, kesik veya morluk
oluşabilir.



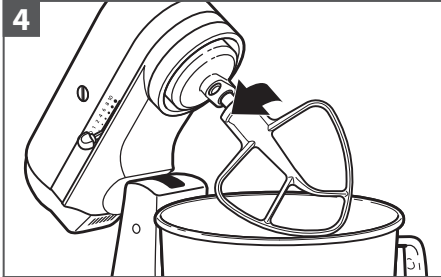
Aksesuarı takmak için: Hız kontrolünü
"0" konumuna getirin. Stand Mikseri fişten
çıkartın.



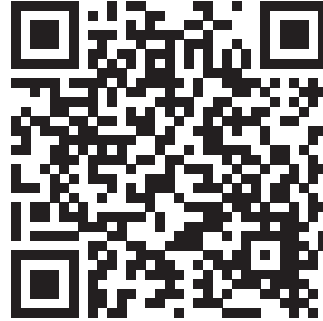
Motor Başlığının kilidini açın ve kaldırın.
Kilit**, başlığı sabit tutmak için otomatik
olarak devreye girer.



Aksesuarı Çırpıcı Miline takın ve mümkün
olduğu kadar yukarı bastırın. Ardından
aksesuarı sağa doğru döndürerek milin
üzerindeki pimine üzerine takın.



Aksesuarı çıkarmak için: 1. ve 2. adımları
tekrarlayın. Aksesuarı olabildiğince yukarı
doğru bastırın ve sola çevirin. Ardından
aksesuarı Çırpıcı Milinden çekin.



Daha fazla bilgi için kodu tarayın

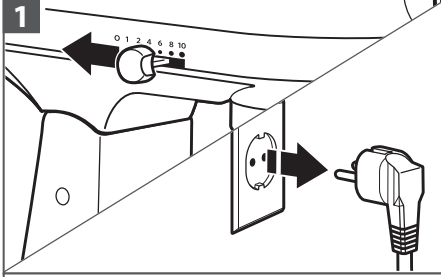
*Yalnızca belirli modellerle birlikte verilir. İsteğe bağlı aksesuar olarak da mevcuttur.

**Kilitleme seçeneği belirli modellerde mevcuttur.

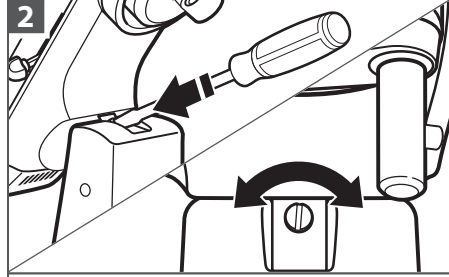
ÜRÜN KULLANIMI

ÇIRPICI İLE KASE ARASINDAKİ BOŞLUĞUN AYARLANMASI

Stand Mikserinizin fabrikada, Düz Çırpıcı, Kaseyi sıyrıp geçecek şekilde ayarlanmıştır. Herhangi bir nedenle Düz Çırpıcı Kasenin altına çarparsa veya Kaseden çok uzaksa aradaki mesafeyi kolayca ayarlayabilirsiniz.



Hız kontrolünü "0" konumuna getirin. Stand Mikseri fişten çıkarın.

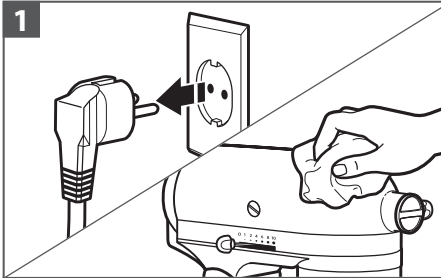


Motor başlığını kaldırın. Düz Çırpıcıyı kaldırmak için vidayı hafifçe saat yönünün tersine (sola) veya Düz Çırpıcıyı indirmek için saat yönünde (sağa) çevirin. Düz Çırpıcıyı Kasenin altını sıyrarak şekilde ayarlayın. Vidayı fazla ayarladığınızda Kase kilitleme kolu yerine oturtmayabilir.

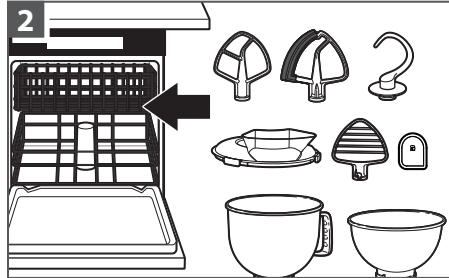
NOT: Düzgün bir şekilde ayarlandığında Düz Çırpıcı, Kasenin alt veya yan kısmına vurmaz. Düz Çırpıcı veya Tel Çırpıcı, Kasenin alt kısmına çarpacak mesafedeyse çırpıcı üzerindeki kaplama aşınabilir veya çırpıcı üzerindeki teller yıpranabilir.

BAKIM VE TEMİZLİK

ÖNEMLİ: Parçaları takıp çıkarırken veya temizleme işleminden önce cihazın tamamen soğumasını bekleyin.



Temizlemeden önce Stand Mikseri her zaman fişten çıkarın. Stand Mikseri yumuşak ve nemli bir bezle silin. Ev temizlik ürünleri/kimyasal temizlik maddeleri kullanmayın. Çırpıcı milini sık sık silin ve birikebilecek kalıntıları temizleyin. Suya batırmayın.



Kaseler, Dökme Koruması*, Düz Çırpıcı*, Esnek Kenarlı Çırpıcı*, Hamur Karıştırıcı* ve Spatula** ve Hamur Çengeli bulaşık makinesinin üst rafında yıkanabilir. Alternatif olarak, sıcak ve sabunlu suda iyice temizleyin ve kurutmadan önce tamamen durulayın. Çırpıcıları mile takılı bırakmayın.

TÜRKÇE

*Yalnızca belirli modellerle birlikte verilir. İsteğe bağlı aksesuar olarak da mevcuttur.

**Kasenizi sıyırmak için de kullanılabilir.

BAKIM VE TEMİZLİK



SORUN GİDERME

UYARI

Elektrik Çarpması Tehlikesi

Topraklı bir prize takın.

Toprak hattını çıkarmayın.

Bir uyarlayıcı kullanmayın.

Bir uzatma kablosu kullanmayın.

Bu talimatların izlenmemesi, ölüme, yangına veya elektrik çarpmasına neden olabilir.

Sorun	Çözüm
Stand Mikser kullanım sırasında ısınıyorsa:	Ağır malzemelerde Hız 2 ayarı aşılmamalıdır. Ağır malzemelerin uzun süreli karıştırıldığı işlemlerde ünitenin üst kısmına rahatça dokunamayabilirsiniz. Bu normaldir.
Stand Mikser keskin bir koku yayıyorsa:	Bu, özellikle yeni elektrik motorlarında normaldir.
Düz Çırpıcı Kaseye çarpıyorsa:	Stand Mikseri durdurun. "Çırpıcı ile Kase arasındaki boşluğun ayarlanması" bölümüne bakın ve çırpıcı ile Kase arasındaki boşluğu ayarlayın.
Stand Mikseriniz çalışmıyorsa lütfen aşağıdakileri kontrol edin:	Stand Mikser fişe takılı mı?
	Stand Miksere elektrik veren devrenin sigortası çalışır durumda mı? Sigorta kutunuz varsa devrenin kapalı olduğundan emin olun.
Sorun düzeltilemiyorsa:	Stand Mikseri 10-15 saniyelikine kapatın ve ardından tekrar açın. Stand Mikser çalışmıyorsa tekrar çalıştırmadan önce 30 dakika soğumasını bekleyin.
	"KitchenAid Garantisi Hükümleri ("Garanti")" bölümüne bakın. Stand Mikseri perakende satıcıya iade etmeyin; perakende satıcılar teknik servis hizmeti vermemektedir.



KITCHENAID GARANTİSİ ("GARANTİ") HÜKÜMLERİ

Nijverheidslaan 3, Box 5, 1853 Strombeek-Bever, Belçika adresli KitchenAid Europa, Inc.

("Garanti Veren"), tüketici olan son müşteriye aşağıdaki hükümler uyarınca bir Garanti verir.

Garanti; (i) ürünün değiştirilmesini talep etme, (ii) ürünün ücretsiz olarak onarılmasını talep etme veya (iii) üründeki kusurlu orantılı indirim talep etme ve (iv) imalatçı/ithalatçıya ürünü iade etmeye hazır olduğunu bildirerek sözleşmeden cayma dahil olmak üzere 6502 sayılı Tüketicinin Korunması Hakkında Kanun uyarınca son müşterinin ürünün imalatçısına veya ithalatçısına karşı sahip olduğu yasal garanti haklarına ek olarak uygulanır ve bunları sınırlandırmaz veya etkilemez.

1) KAPSAM VE GARANTİ HÜKÜMLERİ

a) Garanti Veren, bir tüketicinin Avrupa Ekonomik Alanı, Moldova, Karadağ, Rusya, İsviçre veya Türkiye ülkelerindeki bir KitchenAid-Group satıcısından veya şirketinden satın aldığı Bölüm 1.b) kapsamında belirtilen ürünler için Garanti verir.

b) Garanti süreleri satın alınan ürüne bağlıdır ve aşağıdaki şekildedir:

- **5KSM125 - 5KSM200 Satın alma tarihinden itibaren geçerli olmak üzere beş yıllık tam garanti.**

- **5K45, 5KSM45 - 5KSM100 Satın alma tarihinden itibaren geçerli olmak üzere iki yıllık tam garanti.**

c) Garanti süresi, satın alma tarihinde, yani bir tüketicinin ürünü bir KitchenAid-Group bayisinden veya şirketinden satın aldığı tarihte başlar.

d) Garanti, ürünün hatasız niteliğini kapsar.

e) Garanti süresi boyunca bir kusur meydana gelirse Garanti Veren, tüketiciye bu Garanti kapsamında kendi tercihine bağlı olarak aşağıdaki hizmetleri sağlayacaktır:

- Kusurlu ürünün veya ürün parçasının onarımı veya

- Kusurlu ürünün veya ürün parçasının değiştirilmesi. Bir ürün artık mevcut değilse Garanti Veren, ürünü eşdeğer veya daha yüksek değerli bir ürünle değiştirme hakkına sahiptir.

f) Tüketici, Garanti kapsamında bir talepte bulunmak isterse www.kitchenaid.com.tr (Telefon numarası: +90 312 397 35 17) adresinde bulunan ülkeye özel KitchenAid servis merkezleri veya doğrudan KitchenAid Europa, Inc. Nijverheidslaan 3, Box 5, 1853 Strombeek-Bever, Belçika adresinde bulunan Garanti Veren ile iletişime geçmelidir.

İTHALATÇI BİLGİSİ:

İPEK GIDA DTM. ELK. EŞYA TİC. VE SAN. LTD. ŞTİ.

Macun Mah. Batı Bulvarı ATB İş Mrkz.

No:1 C Blok 49

Yenimahalle/ANKARA 06105

SSHYB Tarih/No: 27.07.2017 / 52253

+90 312 397 83 70

g) Yedek parçalar da dahil olmak üzere onarım maliyetleri ve hatasız bir ürün veya ürün parçasının teslimatı için posta masrafları Garanti Veren tarafından karşılanacaktır. Garanti Veren veya ülkeye özgü KitchenAid müşteri hizmetleri merkezi kusurlu ürünün veya ürün parçasının iade edilmesini talep ederse Garanti Veren ayrıca kusurlu ürünün veya ürün parçasının iade edilmesine ilişkin posta maliyetlerini de karşılayacaktır.

h) Garanti kapsamında bir talepte bulunabilmek için tüketicinin, ürünü satın aldığını gösteren makbuzunu veya faturasını ibraz etmesi gerekir.

2) GARANTİNİN SINIRLANDIRILMASI

a) Garanti, yalnızca özel amaçlar için kullanılan ürünler için geçerlidir; profesyonel veya ticari amaçlar için kullanılan ürünler için geçerli değildir.

b) Garanti; normal aşınma ve yıpranma, yanlış veya kötü amaçlı kullanım, kullanım talimatlarına uyulmaması, ürünün yanlış elektrik voltajında kullanılması, geçerli elektrik yönetmeliklerine aykırı kurulum ve çalıştırma ile güç kullanma (ör. kaseler) durumunda geçerli değildir.

c) Garanti, değiştirilmiş veya dönüştürülmüş ürünler (ör. 120 V ürünlerin 220-240 V ürünlere dönüştürülmesi) için geçerli değildir.

d) Garanti hizmetlerinin sağlanması, Garanti süresini uzatmaz ve yeni bir Garanti süresi başlatmaz. Takılan yedek parçaların garanti süresi, komple ürün için geçerli Garanti süresi ile sona erer.

KitchenAid müşteri hizmetleri merkezleri, Garanti süresinin sona ermesinden sonra veya Garanti için geçerli olmadığı ürünler için soru sorma ve bilgi alma amacıyla son müşteri tarafından kullanılabilir. Web sitemizden daha fazla bilgiye erişebilirsiniz:

www.kitchenaid.eu

ÜRÜN KAYDI

Yeni KitchenAid cihazınızı hemen kaydedin: <http://www.kitchenaid.eu/register>

TÜRKÇE

©2022 Tüm hakları saklıdır.

KITCHENAID ve Stand Mikser tasarımı, ABD ve diğer yerlerde ticari markalardır.





ДЕТАЛІ ТА ФУНКЦІЇ



- | | | | |
|----------|--|-----------|--|
| 1 | Важіль керування швидкістю | 9 | Чаша** |
| 2 | Головка двигуна | 10 | Захисний щиток* |
| 3 | Втулка кріплення | 11 | Чаша із нержавіючої сталі 2,8 л |
| 4 | Ручка кріплення | 12 | Насадка-гачок для тіста |
| 5 | Важіль блокування головки двигуна
(не показано) | 13 | Дротяний вінчик |
| 6 | Вал збовтувача | 14 | Збовтувач із гнучкими кромками* |
| 7 | Установлювальний гвинт вала
збовтувача
(не показано) | 15 | Плаский збовтувач* |
| 8 | Підставка для фіксації чаші | 16 | Кондитерський збовтувач* і
скребок*** * |

* Входить до складу лише деяких моделей. Компонент також доступний як додатковий аксесуар.

** Конструкція, розмір і матеріал виготовлення чаші залежать від моделі планетарного міксера.

*** Можна використовувати також для зіскрібання суміші із чаші.





БЕЗПЕКА ВИРОБУ

Дуже важливо, щоб ви та інші особи перебували в безпеці.

Ми підготували низку важливих повідомлень стосовно безпеки, які містяться в цьому посібнику та зазначені на вашому пристрої. Завжди читайте всі повідомлення стосовно безпеки й дотримуйтеся їх.



Цей символ указує на попередження стосовно безпеки.

Він повідомляє про потенційну небезпеку, яка може призвести до вашого травмування або травмування інших осіб або смерті.

Усі повідомлення стосовно безпеки супроводжуються знаком попередження, а також словом «НЕБЕЗПЕЧНО» або «ПОПЕРЕДЖЕННЯ». Ці слова означають наступне:



НЕБЕЗПЕЧНО

Ви можете загинути або отримати тяжкі травми, якщо негайно не виконаєте дії, зазначені в інструкції.



ПОПЕРЕДЖЕННЯ

Ви можете загинути або отримати тяжкі травми, якщо не виконаєте дії, зазначені в інструкції.

В усіх повідомленнях міститься інформація щодо потенційної небезпеки, способів знизити ризик травмування, а також наслідків, які можуть виникнути через недотримання інструкції.

ВАЖЛИВІ ЗАХОДИ БЕЗПЕКИ

Під час використання електричних приладів необхідно вживати таких базових заходів безпеки:

1. Ознайомтеся з усіма інструкціями. Неправильне використання пристрою може призвести до травмування.
2. Щоб не допустити ураження електричним струмом, не ставте планетарний міксер у воду чи іншу рідину.
3. Цей пристрій не призначений для використання особами (в тому числі дітьми) з обмеженими фізичними, сенсорними чи розумовими здібностями або з недостатнім досвідом чи знаннями. Такі особи можуть уживати даний пристрій лише під наглядом чи після інструктажу особи, відповідальної за їхню безпеку.
4. Лише для Європейського Союзу: особи зі зниженими фізичними, сенсорними чи розумовими можливостями або недостатнім досвідом і знаннями можуть користуватися приладом, якщо за ними здійснюється нагляд або їм надано інструкції стосовно безпечного використання обладнання й вони розуміють пов'язані із цим загрози. Дітям заборонено гратися з пристроєм.
5. Лише для Європейського Союзу: дітям не можна користуватися приладом. Тримайте пристрій та його шнур у місці, недосяжному для дітей.





БЕЗПЕКА ВИРОБУ

6. Вимикайте прилад (перемикайте в положення «OFF/0») і від'єднуйте його від мережі живлення, коли не використовуєте його, а також перш ніж встановлювати чи знімати частини або чистити прилад. Щоб відключити пристрій від електромережі, витягніть штепсель із розетки. У жодному разі не тягніть за шнур.
7. Уникайте рухомих частин. Під час роботи тримайте руки, волосся, частини одягу, а також лопатки та інше кухонні приладдя подалі від збовтувача, щоб зменшити ризик травмування та/або пошкодження планетарного міксера.
8. Не експлуатуйте пристрій із пошкодженим шнуром живлення чи штепселем, а також за наявності неполадок і після падіння чи пошкодження. Принесіть пристрій до найближчого авторизованого сервісного центру для огляду, ремонту чи налаштування електричної або механічної частини.
9. Використання насадок, не схвалених компанією KitchenAid або придбаних в інших виробників, може призвести до пожежі, ураження електричним струмом чи травмування.
10. Не використовуйте планетарний міксер на вулиці.
11. Не допускайте, щоб шнур живлення звисав через край столу чи робочої поверхні.
12. Не допускайте контакту шнура живлення з гарячими поверхнями, зокрема з плитою.
13. Перед миттям демонтуйте із планетарного міксера плаский збовтувач, збовтувач із гнучкими кромками, дротяний вінчик, насадку-гачок для тіста або кондитерський збовтувач.
14. Стежте, щоб діти не гралися з пристроєм.
15. Якщо шнур живлення пошкоджений, його необхідно замінити для уникнення небезпеки. Це може зробити тільки виробник, сервісний агент виробника або особи, які мають відповідну кваліфікацію.
16. У жодному разі не залишайте пристрій, що працює, без нагляду.
17. Щоб уникнути пошкодження виробу, не ставте чаші планетарного міксера в місця з високою температурою, зокрема в духовку, мікрохвильову піч або на поверхню плити.
18. Перш ніж встановлювати чи знімати деталі або чистити прилад, дайте йому повністю охолонути.
19. Інструкції із чищення поверхонь, що контактують із продуктами харчування, див. в розділі «Догляд і чищення».





БЕЗПЕКА ВИРОБУ

20. Цей пристрій призначений для побутового використання, зокрема в таких умовах:

- у приміщеннях, де працює кухарський персонал, у магазинах, офісах чи інших робочих приміщеннях;
- у фермерських будинках;
- у готелях, мотелях та інших закладах готельного типу (для використання клієнтами);
- у закладах, що надають послуги ночівлі та сніданків.

ЗБЕРЕЖІТЬ ЦІ ІНСТРУКЦІЇ

Інструкції також доступні на нашому сайті:
www.KitchenAid.eu

ЕЛЕКТРИЧНІ ХАРАКТЕРИСТИКИ

⚠ ПОПЕРЕДЖЕННЯ



Ризик ураження електричним струмом

Під'єднайте прилад до заземленої розетки.

Не видаляйте штир заземлення.

Не використовуйте адаптер.

Не використовуйте подовжувальний шнур.

Недотримання цих інструкцій може призвести до загибелі, пожежі або ураження електричним струмом.

Потужність:

300 Вт
Для серій 5KSM125–5KSM200

275 Вт
Для серій 5K45, 5KSM45–5KSM100

Напруга: 220–240 В змін. струму

Частота: 50–60 Гц

ПРИМІТКА. Якщо штепсель не входить у розетку, зверніться до кваліфікованого електрика.

Не намагайтеся модифікувати штепсель у жодний спосіб.

Не використовуйте адаптер.





БЕЗПЕКА ВИРОБУ

УТИЛІЗАЦІЯ ПАКУВАЛЬНОГО МАТЕРІАЛУ

Пакувальний матеріал піддається переробці й позначений символом переробки (♻️). Таким чином, різні частини упаковки необхідно утилізувати відповідально та згідно з нормами й правилами місцевих органів влади, що відповідають за поводження з відходами.


УТИЛІЗАЦІЯ ВІДХОДІВ ЕЛЕКТРООБЛАДНАННЯ

Переробка виробу

– Цей прилад маркований згідно із законодавством ЄС і Великої Британії, а також Директивою ЄС про відходи електричного та електронного обладнання (WEEE).

– Забезпечивши правильну утилізацію виробу, ви допоможете попередити можливі негативні наслідки для довкілля та здоров'я людей, які могли б виникнути в разі неналежного поводження з відходами цього виробу.



– Символ  на виробі або у супроводжувальних документах вказує, що його не слід викидати разом із побутовими відходами; здавайте його у відповідні центри збору відходів для утилізації електричного та електронного обладнання.

Для отримання більш докладної інформації про обробку, відновлення та переробку цього виробу зверніться до відділення у вашому місті, місцевої служби з утилізації побутових відходів чи магазину, де ви придбали свій виріб.

ДЕКЛАРАЦІЯ ВІДПОВІДНОСТІ (ЄС)

Цей прилад розроблений, сконструйований і продається відповідно до вимог безпеки таких директив ЄС та подальших поправок: Директива 2014/35/EU щодо низьковольтного електричного обладнання; Директива 2014/30/EU щодо електромагнітної сумісності; Директива 2009/125/ЄС щодо екологічного дизайну; Директива 2011/65/EU щодо обмеження використання деяких небезпечних речовин в електричному й електронному обладнанні (RoHS).





ВИКОРИСТАННЯ ВИРОБУ

ІНСТРУКЦІЯ З РЕГУЛЮВАННЯ ШВИДКОСТІ

Швидкість	Дія	Компонент	Опис
1	Перемішування	Плаский збовтувач* Збовтувач із гнучкими кромками*	Для повільного змішування, перемішування, збивання й на початку всіх операцій змішування. Використовується для додавання борошна й сухих інгредієнтів до суміші, а також для додавання рідини до сухих інгредієнтів. Не використовуйте швидкість 1 для перемішування або збивання дріжджового тіста.
2	Повільне змішування Перемішування	Плаский збовтувач* Збовтувач із гнучкими кромками* Насадка-гачок для тіста Кондитерський збовтувач*	Для повільного змішування, збивання, швидшого перемішування. Використовується для перемішування та збивання дріжджового тіста, щільних і кондитерських сумішей, на початку перебивання картопляного пюре або інших овочів, для додавання жиру-розпушувача до борошна, а також для змішування не дуже щільних або рідких сумішей. Додавання масла до борошна для готування випічки; перебивання фруктів та овочів.
4	Перемішування, збивання	Плаский збовтувач* Збовтувач із гнучкими кромками* Дротяний вінчик Кондитерський збовтувач*	Для змішування сумішей помірної щільності, наприклад для печива. Використовується для поєднання цукру й жиру-розпушувача, а також для додавання цукру до яєчних білків для меренг. Середня швидкість для тістечок. Для подрібнення м'яса.
6	Збовтування, готування кремів		Для помірно-швидкого збовтування (креми) або збивання вершків. Використовується для кінцевого збивання тіста для тістечок, випічки та інших сумішей. Висока швидкість для тістечок.
8	Швидке збивання, вершки	Дротяний вінчик	Для збивання вершків, яєчних білків і гарячої глазурі.
10	Швидке збивання		Для збивання малої кількості вершків, яєчних білків або кінцевого збивання картопляного пюре.

ПРИМІТКА. Важіль керування швидкістю можна встановлювати між наведеними вище позиціями для отримання швидкості 3, 5, 7 або 9, якщо потрібне більш точне налаштування. Щоб важіль керування швидкістю рухався легко, піднімайте його трохи вгору, коли пересуваєте цей важіль у будь-якому напрямку.

ВАЖЛИВО! Не використовуйте швидкість вищу за 2 для приготування дріжджового тіста, щоб не пошкодити планетарний міксер.

* Входить до складу лише деяких моделей. Компонент також доступний як додатковий аксесуар.





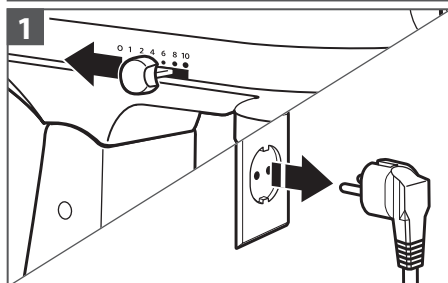
ВИКОРИСТАННЯ ВИРОБУ

ПОСІБНИК ІЗ ПРИЛАДДЯ

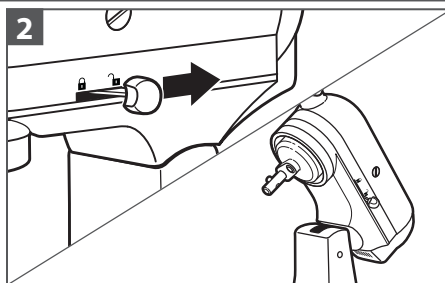
Компонент	Що можна змішувати	Пропоновані продукти
Плаский збовтувач* Збовтувач із гнучкими кромками*	Звичайні та щільні суміші:	кекси, вершкова глазур, цукерки, пісочне й галетне печиво, тісто для пісочних пирогів, подрібнення м'яса, м'ясний хліб, картопляне пюре.
Дротяний вінчик	Суміші, насичені повітрям:	яйця, яєчні білки, жирні вершки, гаряча глазур, бісквіти, майонез, деякі види цукерок.
Насадка-гачок для тіста	Переміщення та вимішування дріжджового тіста:	хліб, рулети, тісто для піци, кекси до кави, булочки.
Кондитерський збовтувач*	Додання масла до борошна:	тісто для пирогів, печиво та інша випічка, перебивання фруктів та овочів, подрібнення м'яса.

ПРИМІТКА. За допомогою скребка можна чистити кондитерський збовтувач. Крім того, ним зручно вишкрібати інгредієнти з чаші.

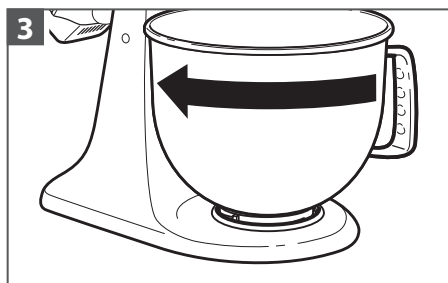
УСТАНОВЛЕННЯ ТА ЗНЯТТЯ ЧАШІ



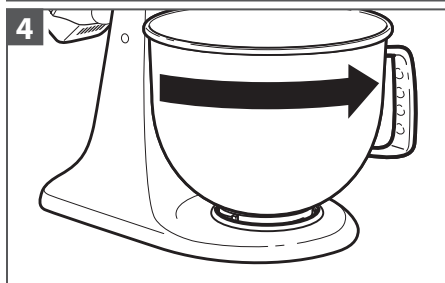
Установлення чаші: поверніть важіль керування швидкістю в положення «0». Від'єднайте планетарний міксер.



Розблокуйте й підійміть головку мотора. Блокування** автоматично застосовується задля втримання головки в потрібному положенні.



Установіть чашу на підставку для фіксації чаші. Обережно поверніть чашу за годинниковою стрілкою.



Зняття чаші: повторіть кроки 1 і 2. Обережно поверніть чашу проти годинникової стрілки.

ПРИМІТКА. Під час використання планетарного міксера головка двигуна має завжди бути в заблокованому положенні.

* Входить до складу лише деяких моделей. Компонент також доступний як додатковий аксесуар.

** Можливість фіксації передбачено в деяких моделях.





ВИКОРИСТАННЯ ВИРОБУ

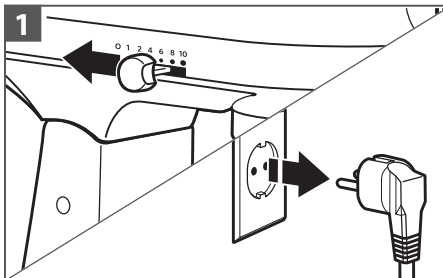
УСТАНОВЛЕННЯ ТА ЗНЯТТЯ ПЛАСКОГО ЗБОВТУВАЧА, ЗБОВТУВАЧА З ГНУЧКИМИ КРОМКАМИ*, ДРОТЯНОГО ВІНЧИКА, КОНДИТЕРСЬКОГО ЗБОВТУВАЧА* АБО НАСАДКИ-ГАЧКА ДЛЯ ТІСТА

⚠ ПОПЕРЕДЖЕННЯ

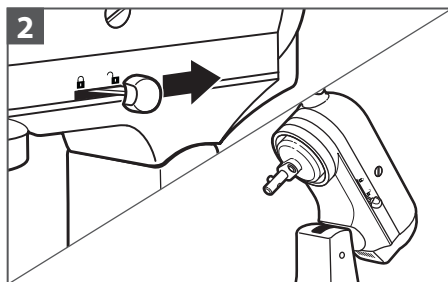
Ризик травмування

Від'єднайте міксер від електромережі, перш ніж знімати збовтувачі.

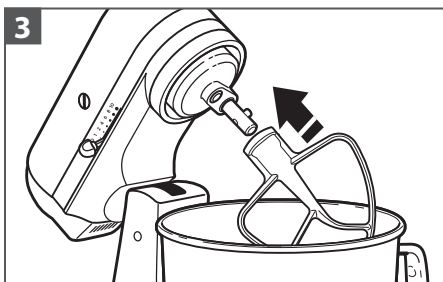
Невиконання цієї вимоги може призвести до переломів, порізів або забоїв.



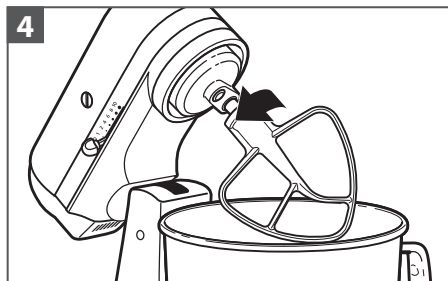
Установлення приладдя: поверніть важіль керування швидкістю в положення «0». Від'єднайте планетарний міксер.



Розблокуйте й підійміть головку мотора. Блокування** автоматично застосовується задля втримання головки в потрібному положенні.



Установіть приладдя на вал збовтувача й посуňte до упору вгору. Потім поверніть приладдя праворуч і надіньте на штифт на валу.



Зняття приладдя: повторіть кроки 1 і 2. Посуňte приладдя вгору якомога далі та поверніть ліворуч. Потім стягніть приладдя з вала збовтувача.



Щоб дізнатися більше, проскануйте код

*Входить до складу лише деяких моделей. Компонент також доступний як додатковий аксесуар.

**Можливість фіксації передбачено лише в деяких моделях.

УКРАЇНСЬКА

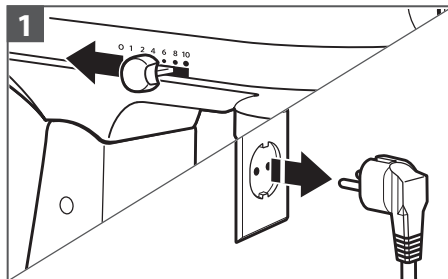




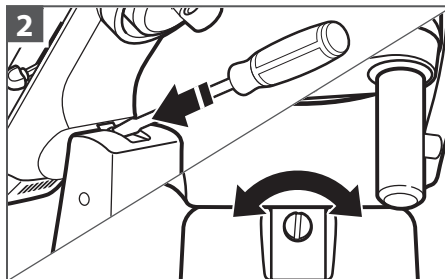
ВИКОРИСТАННЯ ВИРОБУ

ЗАЗОР МІЖ ЗБОВТУВАЧЕМ І ЧАШЕЮ

Планетарний міксер налаштований виробником таким чином, щоб проміжок між пласким збовтувачем і дном чаші був мінімальним. Якщо з якоїсь причини плаский збовтувач торкається дна чаші або відходить від нього надто далеко, цей зазор можна легко скоригувати.



Установіть важіль керування швидкістю в положення «0». Від'єднайте планетарний міксер.



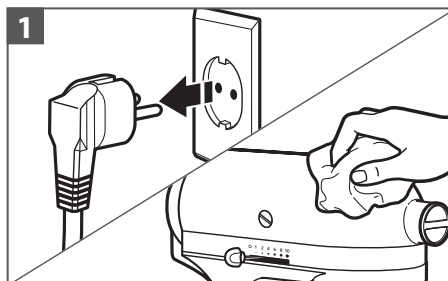
Підніміть головку двигуна. Легко поверніть установлювальний гвинт проти годинникової стрілки (ліворуч), щоб підняти плаский збовтувач, або за годинниковою стрілкою (праворуч), щоб опустити його. Відкоригуйте плаский збовтувач таким чином, щоб зазор між ним і поверхнею чаші був мінімальним. Якщо затягнути гвинт надто сильно, важіль-фіксатор чаші може не стати на своє місце.

ПРИМІТКА. За умови належного налаштування плаский збовтувач не торкається ані дна, ані стінок чаші. Якщо плаский збовтувач або дрітятий вінчик встановлені таким чином, що контактують із дном чаші, це може призвести до пошкодження покриття на збовтувачі або дротів на вінчику.

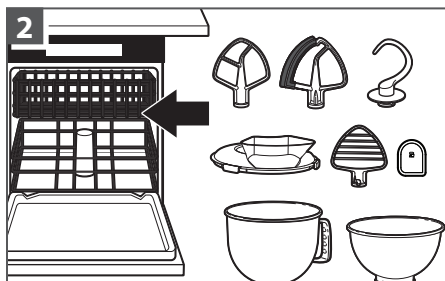


ДОГЛЯД І ЧИЩЕННЯ

ВАЖЛИВО: Перш ніж установлювати чи знімати деталі або чистити прилад, дайте йому повністю охолонути.



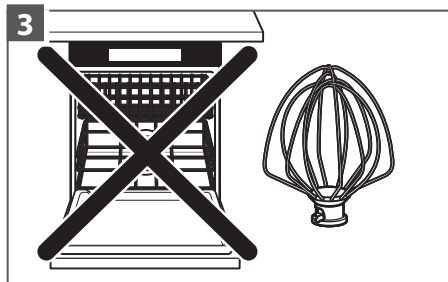
Перед чищенням завжди від'єднуйте планетарний міксер від мережі живлення. Протріть планетарний міксер м'якою вологою серветкою. Не застосовуйте побутові або промислові засоби чищення. Протирайте вал збовтувача досить часто для видалення залишків, які можуть накопичуватися. Не занурюйте пристрій у воду.



Чаші, захисний щиток*, плоский збовтувач*, збовтувач із гнучкими кромками*, кондитерський збовтувач*, скребок** і насадку-гачок для тіста можна мити на верхньому піддоні в посудомийній машині. Їх також можна ретельно очистити в гарячій воді з мильною піною й ретельно промити перед сушінням. Не залишайте збовтувачі на валу.

*Входить до складу лише деяких моделей. Також пропонується як додатковий аксесуар.

**Можна використовувати також для зіскрібання суміші із чаші.



ВАЖЛИВО! Дротяний вінчик придатний для чищення в посудомийних машинах лише в моделях 5KSM200, 5KSM180, 5KSM185 і 5KSM193. Інформація для всіх інших моделей: їх можна ретельно очистити в гарячій пінистій воді й повністю промити перед сушінням. Не залишайте дротяний вінчик на валу.

ПОШУК ТА УСУНЕННЯ НЕСПРАВНОСТЕЙ



⚠ ПОПЕРЕДЖЕННЯ

Ризик ураження електричним струмом

Під'єднуйте прилад до заземленої розетки.

Не видаляйте штир заземлення.

Не використовуйте адаптер.

Не використовуйте подовжувальний шнур.

Недотримання цих інструкцій може призвести до загибелі, пожежі або ураження електричним струмом.

Проблема	Рішення
Якщо планетарний міксер нагрівається під час використання	У разі великого навантаження швидкість не повинна перевищувати рівня 2. У разі великого тривалого навантаження верхня частина пристрою може ставати надто гарячою на дотик. Це нормально.
Із планетарного міксера чутно різкий запах	Це нормальне явище для електродвигунів, зокрема нових.
Плаский збовтувач торкається чаші	Зупиніть планетарний міксер. Див. розділ «Зазор між збовтувачем і чашею» і відрегулюйте збовтувач таким чином, щоб забезпечити належний зазор із чашею.
Якщо планетарний міксер не працює, перевірте такі моменти:	Планетарний міксер увімкнений у розетку?
	Запобіжник у ланцюзі планетарного міксера справний? Якщо у вас є коробка автоматичного вимикача, переконайтеся, що ланцюг не перерваний.
Якщо проблему не вдається вирішити:	Вимкніть планетарний міксер на 10–15 секунд, а потім увімкніть знову. Якщо планетарний міксер не запускається, дозвольте йому охолонути протягом 30 хвилин, перш ніж вмикати знову.
	Див. розділ «Умови гарантії KitchenAid ("Гарантія")». Не несіть планетарний міксер у магазин: магазини не відповідають за обслуговування приладів.



УМОВИ ГАРАНТІЇ KITCHENAID («ГАРАНТІЯ»)

KitchenAid Europa, Inc., Nijverheidslaan 3, Box 5, 1853 Strombeek-Bever, Belgium (Бельгія) надає кінцевому клієнту, який є споживачем, Гарантію з наведеними далі умовами.

Ця Гарантія є додатковою й не обмежує та не впливає на дію передбаченої законодавством гарантії кінцевого клієнта, яку має забезпечити продавець виробу.

1) ОБЛАСТЬ ДІЇ Й УМОВИ ГАРАНТІЇ

- a) Гарант надає Гарантію на вироби, указані в Розділі 1.b), які споживач купує в продавця чи компанії, які належать до групи компаній KitchenAid, на території країн Європейської економічної зони, Молдови, Чорногорії, Росії, Швейцарії, Туреччини або України.
- b) Терміни дії Гарантії залежать від придбаного виробу й наведені нижче.
- 5KSM125 - 5KSM200 П'ятирічна повна гарантія з дати покупки.
- 5K45, 5KSM45 - 5KSM100 Два роки повної гарантії від дати придбання.
- Додаткові аксесуари для планетарних міксерів, блендерів, тостерів, кухонних комбайнів, кухонних машин і занурювальних блендерів: 2-річна Гарантія.
- c) Термін дії Гарантії починається з дати придбання, тобто з дати, коли споживач придбав виріб у дилера чи компанії, які належать до групи компаній KitchenAid.
- d) Гарантія поширюється на вироби без дефектів.
- e) Гарант надає споживачеві наведені далі послуги за цією Гарантією на власний вибір, якщо дефект виник під час терміну дії Гарантії:
 - ремонт дефектного виробу чи його деталей;
 - заміна дефектного виробу чи його деталей; якщо виробництво виробу припинилося, Гарант має право замінити його на виріб еквівалентної або вищої вартості.
- f) Якщо споживач бажає подати скаргу за цією Гарантією, він повинен звернутися до сервісного центру KitchenAid у своїй країні або безпосередньо до Гаранта. Контактна інформація Гаранта: KitchenAid Europa, Inc. Nijverheidslaan 3, Box 5, 1853 Strombeek-Bever, Belgium (Бельгія); Товариство з обмеженою відповідальністю "КИВСЬКА ДІЛОВА РУСЬ" 01030, м. Київ, вул. Богдана Хмельницького, 6.44, т/ф 044-581-58-90 <https://trapeza.com.ua/>
- g) Гарант оплачує ремонт, зокрема запасні частини й поштові витрати на доставку бездефектного виробу. Гарант також оплачує поштові витрати на повернення дефектного виробу чи його частин, якщо Гарант чи центр обслуговування клієнтів KitchenAid у певній країні подали запит на повернення дефектного виробу чи його частин. Зверніть увагу, що в разі повернення дефектного виробу чи його частин належне пакування оплачується споживачем.
- h) Для подання скарги за цією Гарантією споживач зобов'язаний надати чек або рахунок, що підтверджують придбання відповідного виробу.

2) ОБМЕЖЕННЯ ГАРАНТІЇ

- a) Гарантія поширюється на вироби, які використовувалися в особистих цілях, і не поширюється на вироби, які використовувалися в професійній чи комерційній діяльності.
- b) Гарантія не поширюється на випадки нормального зносу, неналежну чи неправомірну експлуатацію, несправності, що виникли внаслідок недотримання інструкцій з експлуатації, підключення виробу до джерела живлення з невідповідною напругою, недотримання застосованих електротехнічних норм під час встановлення чи експлуатації або застосування надмірної сили (наприклад, ударів).
- c) Гарантія не поширюється на вироби, конструкцію яких було змінено. Наприклад, якщо робочу напругу виробу було змінено зі 120 В до 220–240 В.
- d) У разі надання послуг за цією Гарантією термін дії Гарантії не подовжується. Новий термін дії Гарантії також не починається. Термін дії Гарантії на встановлені запасні частини завершується одночасно з терміном дії Гарантії на весь виріб.
- e) Подальші чи інші скарги, зокрема вимоги про компенсацію, не розглядатимуться, якщо це не вимагається законодавством. Кінцевий клієнт може звернутися в центри обслуговування клієнтів KitchenAid для отримання інформації про вироби, термін дії Гарантії на які завершився, а також про вироби, на які Гарантія не надається. З додатковою інформацією можна ознайомитися на нашому веб-сайті: www.kitchenaid.eu

РЕЄСТРАЦІЯ ВИРОБУ

Зареєструйте свій новий прилад KitchenAid уже зараз: <http://www.kitchenaid.eu/register>

©2022 Усі права збережені.

KITCHENAID і дизайн планетарного міксера є товарними знаками й охороняються законом на території США та інших країн.



شروط ضمان KITCHENAID «الضمان»

إن KitchenAid Europa, Inc., Nijverheidslaan 3, Box 5, 1853 Strombeek-Bever، بلجيكا ("الضمان") تمنح العميل النهائي الذي يعتبر مستهلكًا، ضمانًا وفقًا للشروط التالية.

ينطبق الضمان بالإضافة إلى حقوق الكفالة القانونية للعميل النهائي المقدمة من بائع المنتج ولا يحد منها أو يؤثر فيها.

1 نطاق الضمان وشروطه

(a) يمنح الضمان الضمان للمنتجات المذكورة في القسم 1 (ب) التي اشتراها مستهلك من بائع أو شركة من مجموعة KitchenAid ضمن دول المنطقة الاقتصادية الأوروبية أو مولدوفا أو مونتينيغرو أو روسيا أو سويسرا أو تركيا. والشرق الأوسط.

(b) تستند مدة الضمان إلى المنتج الذي تم شراؤه وتكون على الشكل التالي:

- 5KSM200 - 5KSM125 ضمان كامل لمدة خمس سنوات من تاريخ الشراء.
- 5KSM100 - 5KSM45، 5KSM45 ضمان كامل لمدة خمس سنوات من تاريخ الشراء.

(c) تبدأ مدة الضمان في تاريخ الشراء، أي في التاريخ الذي اشترى فيه المستهلك المنتج من تاجر أو شركة من مجموعة KitchenAid.

(d) يغطي الضمان طبيعة المنتج الخالية من العيوب.

(e) يتعين على الضمان تزويد المستهلك بالخدمات التالية بموجب هذا الضمان، بحسب اختيار الضمان، في حال حدوث خلل في المنتج أثناء فترة الضمان:

إصلاح المنتج أو الجزء المعيب منه، أو استبدال المنتج أو الجزء المعيب منه. إذا لم يعد المنتج متوفرًا، فيحق للضمان تبديل المنتج بمنتج آخر يعادله أو بقيمة أعلى.

(f) إذا أراد المستهلك تقديم مطالبة بموجب الضمان، فيتعين على المستهلك الاتصال بمراكز خدمة

KitchenAid Europa, Inc., Nijverheidslaan 3, Box 5, 1853 Strombeek-Bever الخاصة بالبلد أو بالضمان مباشرة بلجيكا عبر البريد الإلكتروني:

UAE:

AL GHANDI ELECTRONICS.

POST BOX NO. 9098,

DUBAI, UNITED ARAB EMIRATES

Toll free number: +971 4 2570007

(g) يتحمل الضمان تكاليف الإصلاح، بما في ذلك قطع الغيار وأي تكاليف بريدية (إن وجدت) لتسليم منتج أو جزء منتج خال من العيوب. يتحمل الضمان أيضًا تكاليف البريد لإعادة المنتج المعيب أو جزء المنتج إذا طلب الضمان أو مركز خدمة عملاء KitchenAid الخاص بالبلد إعادة المنتج المعيب أو جزء المنتج المعيب. ومع ذلك، يتحمل المستهلك تكاليف التغليف المناسب لإعادة المنتج المعيب أو جزء المنتج.

(h) يهدف التمكن من تقديم مطالبة بموجب الضمان، يتعين على المستهلك تقديم الإيصالات أو الفاتورة التي حصل عليها عند شراء المنتج.

2 حدود الضمان

(a) لا ينطبق الضمان إلا على المنتجات المستخدمة لأغراض خاصة وليس لأغراض مهنية أو تجارية.

(b) لا ينطبق الضمان في حال البلى والاستعمال العادي، والاستخدام غير الصحيح أو سوء الاستخدام، والفشل في اتباع إرشادات الاستخدام، واستخدام المنتج على فولتية كهربائية غير صحيحة، والتثبيت والتشغيل بما يتعارض مع اللوائح الكهربائية المطبقة، واستخدام القوة (على سبيل المثال، الضربات).

(c) لا ينطبق الضمان في حال تم تعديل المنتج أو تحويله، على سبيل المثال، تحويل المنتجات بجهد V 120 إلى منتجات بجهد V 240-220.

(d) إن توفير خدمات الضمان لا يمدد فترة الضمان، كما أنه لا يبدأ فترة ضمان جديدة. تنتهي فترة ضمان قطع الغيار المرغوبة مع انتهاء فترة ضمان المنتج بأكمله.

(e) يتم استبعاد المطالبات الإضافية أو الأخرى، لا سيما المطالبات المتعلقة بالأضرار، ما لم تكن المسؤولية إزامية بموجب القانون.

بعد انتهاء صلاحية فترة الضمان أو بالنسبة إلى المنتجات التي لا ينطبق عليها الضمان، تبقى مراكز خدمة العملاء من KitchenAid متوفرة للعميل النهائي للإجابة عن الأسئلة وتقديم المعلومات. تتوفر معلومات إضافية أيضًا على موقع الويب الخاص بنا: www.kitchenaid-me.com & www.kitchenaid.eu

تسجيل المنتج

تسجيل جهاز KitchenAid الجديد الآن: <http://www.kitchenaid.eu/register>

©2022 كل الحقوق محفوظة.

إن KITCHENAID وتصميم الخلاط الثابت هما علامتان تجاريتان في الولايات المتحدة وأماكن أخرى.



العناية والتنظيف



استكشاف الأخطاء وإصلاحها

⚠️ تحذير

خطر الإصابة بصدمة كهربائية

أدخل القابض في مأخذ التأسيس.
لا تقم بإزالة شوكة التأسيس.
ولا تستخدم أي أحد المهابنات.
لا تستخدم سلك الامتداد.
قد يؤدي الفشل في اتباع هذه الإرشادات إلى الوفاة أو حدوث حريق أو صدمة كهربائية.



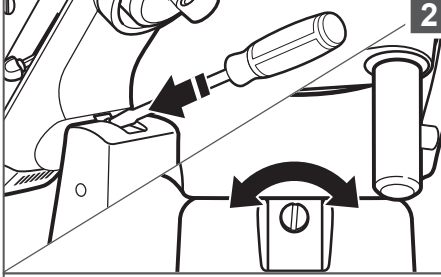
المشكلة	الحل
في حال سخن الخلاط الثابت أثناء الاستخدام:	يجب ألا يتم خلط مكونات ثقيلة بسرعة أعلى من السرعة 2. لدى خلط مكونات ثقيلة ومزجها لفترات طويلة، قد لا تتمكن من لمس أعلى الوحدة بشكل مريح. ويُعد هذا طبيعيًا.
يصدر الخلاط الثابت رائحةً حادة:	هذا الأمر شائع في المحركات الكهربائية، ولا سيما عندما تكون جديدة.
في حال اصطدام أداة الخفق المسطحة بالوعاء:	أوقف تشغيل الخلاط الثابت. راجع قسم "المسافة الفاصلة بين أداة الخفق والوعاء" واضبط المسافة الفاصلة بين أداة الخفق والوعاء.
هل الخلاط الثابت متصل بالكهرباء؟	هل يعمل مصهر الدائرة الكهربائية للخلاط الثابت بشكل طبيعي؟ إذا كان لديك صندوق قاطع دائرة، فتأكد من أن الدائرة مغلقة.
في حال لم يعمل الخلاط الثابت، الرجاء التحقق من الآتي:	أوقف تشغيل الخلاط الثابت بين 10 ثوانٍ و15 ثانية، ثم أعد تشغيله. في حال تعذر تشغيل الخلاط الثابت على الرغم من ذلك، اتركه ليبرد لمدة 30 دقيقة قبل إعادة تشغيله. راجع قسم "شروط ضمان KitchenAid ("الضمان")".
في حالة تعذر حل المشكلة:	لا تُعد الخلاط الثابت إلى بائع التجزئة، فبائع التجزئة لا يوفر خدمة الصيانة.



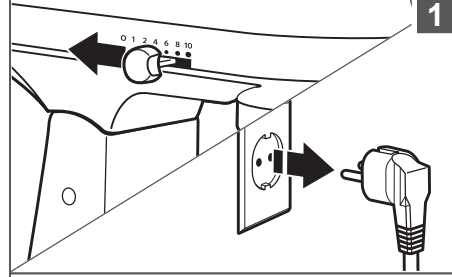
استخدام المنتج

المسافة الفاصلة بين أداة الخفق والوعاء

يتم ضبط الخلاط الثابت في المصنع، بحيث تكون أداة الخفق المسطحة بعيدة عن أسفل الوعاء. في حال، لأي سبب كان، لامست أداة الخفق المسطحة أسفل الوعاء أو كانت بعيدة جدًا عن الوعاء، فيمكنك تصحيح ذلك بسهولة.



ارفع رأس المحرك. وأدر البرغي قليلاً بعكس اتجاه عقارب الساعة (إلى اليسار) لرفع أداة الخفق المسطحة أو باتجاه عقارب الساعة (إلى اليمين) لخفضها. اضبط أداة الخفق المسطحة، بحيث تبقى بعيدة عن سطح الوعاء. إذا قمت بتدوير المسمار أكثر من اللازم، فقد لا يؤدي ذلك إلى تثبيت ذراع قفل الوعاء في مكانه.

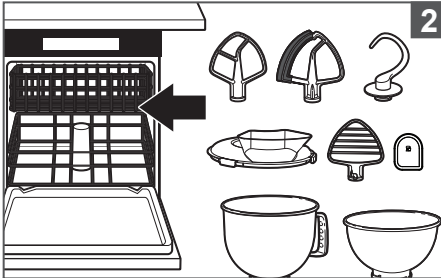


اضبط ذراع التحكم بالسرعة على "0". وافصل الخلاط الثابت عن الكهرباء.

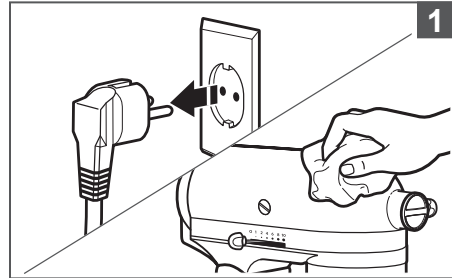
ملاحظة: لن تلامس أداة الخفق المسطحة أسفل الوعاء أو جانبه عند ضبطها بشكل صحيح. في حال اقتراب أداة الخفق المسطحة أو المخففة السلكية للغاية إلى حد ملامستها أسفل الوعاء، فقد يتلف ذلك طلاء أداة الخفق أو يعرض أسلاك المخففة للتلف.

العناية والتنظيف

هام: اترك الجهاز حتى يبرد بالكامل قبل وضع الأجزاء فيه أو إزالتها منه، وقبل تنظيفه.



يمكن غسل الأوعية والغطاء الواقى للسكب* وأداة الخفق المسطحة* وأداة الخفق المزودة بحافة مرنة* وأداة خفق المعجنات* والمكشطية** وخفاقة العجين في الرف العلوي من الجالاية. أو احرص على تنظيفها جيداً في ماء راغ ساخن وشطفها كلياً قبل تحفيها. تجنب تخزين أداة الخفق على العمود.

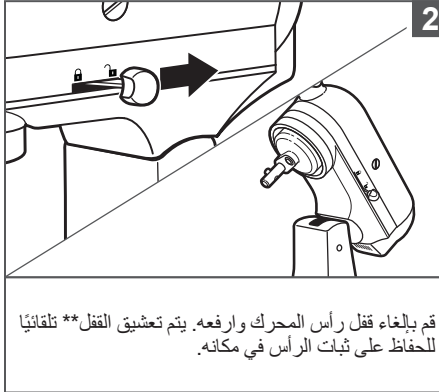
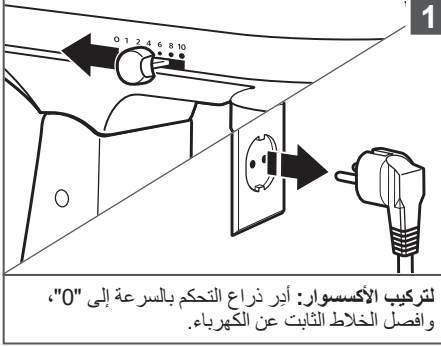


احرص دائماً على فصل الخلاط الثابت عن الكهرباء قبل تنظيفه. وامسحه بواسطة قطعة قماش ناعمة ورطبة. لا تستخدم المنظفات المنزلية/التجارية. امسح عمود أداة الخفق بشكل متكرر وأزل أي رواسب قد تتراكم. ولا تغمر الخلاط الثابت بالماء.

*تجد هذه الأجزاء مضمنة مع طرازات محددة فقط، وتتوفر أيضاً كأكسسوارات اختيارية.

استخدام المنتج

تركيب أداة الخفق المسطحة أو أداة الخفق المزودة بحافة مرنة* أو المخفقة السلكية أو أداة خفق المعجنات* أو خفاقة العجين وإزالتها



مسح الرمز للحصول على مزيد من المعلومات



*تجد هذه الأجزاء مضمنة مع طرازات محددة فقط، وتتوفر أيضًا كأكسسوارات اختيارية.
**يتوفر خيار القفل في طرازات محددة.

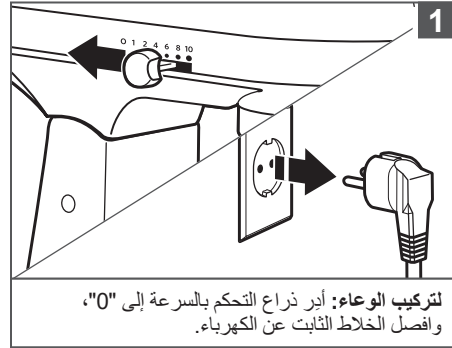
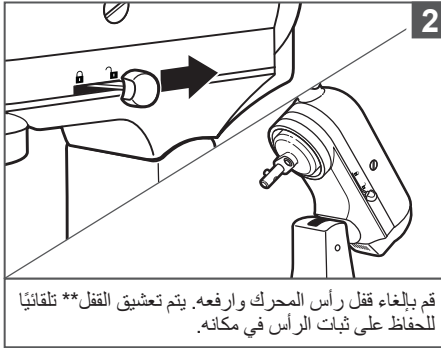
استخدام المنتج

دليل الأكسسوارات

الملحق	الاستخدام لمزج	العناصر المقترحة
أداة الخفق المسطحة* أداة الخفق المزودة بحافة مرنة*	الخلطات العادية إلى الثقيلة:	قوالب الحلوى والكريمات المقشودة والحلويات والكوكيز وعجينة الفطائر وبشر اللحوم والبسكويت واللحم والبطاطس المهروسة.
المخففة السلكية	الخلطات التي تتطلب إدخال الهواء:	البيض وبياض البيض والكريمة الكثيفة والكريمات المصنوعة مع شراب السكر الساخن والكعكات الإسفنجية والمايونيز وبعض الحلويات.
خفافة العجين	مزج عجائن الخميرة وعجنها:	الخبز والفطائر وعجينة البيتزا والكعكات التي يتم تناولها مع القهوة وأرغفة الخبز.
أداة خفق المعجنات*	تقطع الزبدة فوق الطحين:	لعجينة الفطيرة والبسكويت والمعجنات الأخرى ولهرس الفاكهة والخضار ولبشر اللحوم.

ملاحظة: تساعد المكشطة في تنظيف أداة خفق المعجنات. وقد تكون مفيدة أيضاً في كشط المكونات من الوعاء.

تركيب الوعاء وإزالتته



ملاحظة: يجب أن يكون رأس المحرك دائمًا في وضع القفل عند استخدام الخلاط الثابت. تجد هذه الأجزاء مضمنة مع طرازات محددة فقط، وتتوفر أيضًا كأكسسوارات اختيارية. **يتوفر خيار القفل في طرازات محددة.

استخدام المنتج

دليل التحكم بالسرعة

الوصف	الملحق	الوظيفة	السرعة
للتحريك البطيء والدمج والهرس والبدء بكل عمليات المزج. استخدمها لإضافة الدقيق والمكونات الجافة إلى المخيض ولإضافة السوائل إلى المكونات الجافة. لا تستخدم السرعة 1 لخلط عجائن الخميرة أو عجنها.	أداة الخفق المسطحة* أداة الخفق المزودة بحافة مرنة*	التحريك	1
للمزج البطيء والهرس والتحرك الأسرع. استخدمها لمزج عجائن الخميرة والخلطات الكثيفة والحلويات وعجنها والبدء بهرس البطاطس أو الخضار الأخرى، ومزج السمن مع الدقيق، ومزج الخلطات الخفيفة أو القابلة للطرطشة. تُقطع الزبدة فوق الطحين لصنع عجينة المعجنات؛ وتُهرس الفاكهة والخضار.	أداة الخفق المسطحة* أداة الخفق المزودة بحافة مرنة* خفاقة العجين أداة خفق المعجنات*	التحريك البطيء والمزج	2
لمزج الخلطات المتوسطة الكثافة، مثل خلطة الكوكيز. استخدمها لمزج السكر مع السمن ولإضافة السكر إلى بياض البيض لتحضير الميرينغ. سرعة متوسطة لخلطات الكعكات. لبشر اللحوم.	أداة الخفق المسطحة* أداة الخفق المزودة بحافة مرنة* المخفقة السلكية أداة خفق المعجنات*	المزج والخلط	4
للخلط المتوسط السرعة (المزج بالقشدة) أو الخفق. استخدمها لإنهاء مزج قوالب الحلوى والكعكات المحلاة وغيرها من الخلطات. سرعة عالية لخلطات الكعك.		الخلط والمزج بالقشدة	6
لخفق الكريمة وبياض البيض والكريمة المصنوعة مع شراب السكر الساخن.	المخفقة السلكية	الخلط السريع والخفق	8
لخفق كميات ضئيلة من الكريمة أو بياض البيض أو الخفق النهائي للبطاطس المهروسة.		الخفق السريع	10

ملاحظة: يمكن ضبط ذراع التحكم بالسرعة بين السرعات المدرجة في الجدول أعلاه للحصول على السرعات 3 و 5 و 7 و 9 عند الحاجة إلى ضبط أدق. لتحريك ذراع التحكم بالسرعة بسهولة، ما عليك سوى رفعها قليلاً إلى الأعلى عند تحريكها عبر الإعدادات في أي من الاتجاهين.

هام: لا تتخطَ السرعة 2 عند تحضير عجائن الخميرة، فقد يؤدي ذلك إلى إلحاق ضرر بالخلط الثابت.

سلامة المنتج

المتطلبات الكهربائية

القوة الكهربائية:

300 واط

للسلسلة 5KSM200 - 5KSM125

275 واط

للسلسلة 5KSM100 - 5KSM45، 5K45

الجهود: 240220 فولت تقريباً

التردد: 50-60 هرتز

ملاحظة: إذا لم يتلاءم القابس مع مأخذ التيار، فاتصل بفني كهرباء مؤهل.

لا تقم بتعديل القابس بأي شكل من الأشكال. ولا تستخدم أحد المهابنات.

لا تستخدم سلك إطالة. إذا كان سلك إمداد الطاقة قصير للغاية، اطلب فني كهرباء أو موظف خدمة مؤهل لتركيب مأخذ بالقرب من الجهاز.

تحذير!



خطر الإصابة بصدمة كهربائية

أدخل القابس في مأخذ التأسيس.

لا تقم بإزالة شوكة التأسيس.

ولا تستخدم أحد المهابنات.

لا تستخدم سلك الامتداد.

قد يؤدي الفشل في اتباع هذه الإرشادات إلى الوفاة أو حدوث حريق أو صدمة كهربائية.

التخلص من مواد التغليف

إن مواد التغليف قابلة لإعادة التدوير وتم وضع رمز إعادة التدوير (♻️) كعلامة عليها. ولذلك يجب التخلص من الأجزاء المختلفة لمواد التغليف بطريقة مسؤولة مع الامتثال التام لقواعد السلطات المحلية التي تحكم التخلص من النفايات.

التخلص من نفايات الأجهزة الكهربائية

إعادة تدوير المنتج

- يشير رمز ♻️ الموجود على المنتج أو على المستندات المرفقة إلى أن هذا المنتج ينبغي عدم التعامل معه على أنه نفايات منزلية عادية ولكن يجب تسليمه إلى مركز تجميع مناسب لإعادة تدوير الأجهزة الكهربائية والإلكترونية به.

لمزيد من المعلومات التفصيلية عن التعامل مع هذا المنتج وإصلاحه وإعادة تدويره، يُرجى الاتصال بالمكتب المحلي بالمدينة أو مركز خدمة التخلص من النفايات المنزلية لديك أو المتجر الذي اشترت منه المنتج.

- يتوافق هذا الجهاز مع قوانين الاتحاد الأوروبي والمملكة المتحدة التي تغطي نفايات الأجهزة الكهربائية والإلكترونية.

- وبالحرص على التخلص من هذا المنتج بصورة صحيحة، فإنك ستساعد على تجنب العواقب السلبية المحتملة على البيئة والصحة البشرية التي قد تنتج بخلاف ذلك عن التعامل غير الصحيح مع نفايات هذا المنتج.

إعلان المطابقة (الاتحاد الأوروبي)

تم تصميم هذا الجهاز وإنتاجه وتوزيعه بالتوافق مع متطلبات السلامة بحسب توجيهات المجلس الأوروبي: توجيه الجهد المنخفض 2009/125/EC وتوجيه التوافق الكهرومغناطيسي 2014/30/EU وتوجيه التصميم البيئي 2009/125/EC وتوجيه حظر استخدام مواد خطيرة معينة في المعدات الكهربائية والإلكترونية (RoHS) 2011/65/EU والتعديلات المدخلة عليها.

سلامة المنتج

8. لا تشغل أي جهاز به سلك أو قابس تالف، أو بعد تعطله أو تعرّضه للسقوط أو التلف بأي شكل. وأعد الجهاز إلى أقرب مركز خدمة معتمد لفحصه أو إصلاحه أو تعديله كهربائياً أو ميكانيكياً.
9. قد يتسبب استخدام الملحقات التي لا توصي بها KitchenAid أو التي لا تتبعها بحدوث حريق أو صدمة كهربائية أو وقوع إصابة.
10. لا تستخدم الخلاط الثابت في الهواء الطلق.
11. لا تدع السلك يتدلى من حافة الطاولة أو المنضدة.
12. لا تدع السلك يلامس الأسطح الساخنة، بما في ذلك الفرن.
13. قم بإزالة أداة الخفق المسطحة أو أداة الخفق المزودة بحافة مرنة أو المخفقة السلكية أو خفاقة العجين أو أداة خفق المعجنات من الخلاط الثابت قبل الغسيل.
14. يجب مراقبة الأطفال لضمان عدم عيّنهم بالجهاز.
15. في حال تلف سلك إمداد الطاقة، يجب استبداله من قبل الشركة المصنعة أو وكيل خدمة معتمد لديها أو فرد مؤهل بالمستوى نفسه لتفادي أي خطر.
16. لا تترك الجهاز أبداً دون مراقبة في أثناء تشغيله.
17. لتفادي تلف المنتج، لا تستخدم أوعية الخلاط الثابت في أماكن ساخنة للغاية، مثل الفرن أو المايكروويف أو الموقد.
18. اترك الجهاز حتى يبرد بالكامل قبل وضع الأجزاء فيه أو إزالتها منه، وقبل تنظيفه.
19. راجع قسم "العناية والتنظيف" للاطلاع على تعليمات تنظيف الأسطح الملامسة للطعام.
20. هذا الجهاز مصمم للاستخدام في المنزل والاستخدامات المماثلة مثل:
 - المطابخ المعدة للموظفين في المقاهي أو المكاتب أو بيئات العمل الأخرى؛
 - البيوت الريفية؛
 - من قبل نزلاء الفنادق والموتيلات والبيئات السكنية من نوع آخر؛
 - البيئات التي توفر الإقامة والإفطار.

احتفظ بهذه التعليمات

تتوفر التعليمات على الإنترنت أيضاً، فنفضل بزيارة موقعنا الإلكتروني على:
www.KitchenAid.eu

تعتبر سلامتك وسلامة الآخرين مهمة للغاية.

لقد قمنا بتوفير العديد من رسائل السلامة المهمة في هذا الدليل تتعلق بالجهاز. اقرئي دائمًا رسائل السلامة والتزمي بها.

هذا هو رمز تنبيه السلامة.

ينبهك هذا الرمز إلى الأخطار المحتملة التي قد تقتلكي أنتي والآخرين أو تتسبب في إصابتكم.

ستتبع جميع رسائل السلامة رمز تنبيه السلامة وأيضًا كلمة "DANGER" أو "WARNING". وهذه الكلمات تعني:



إذا لم تتبعي الإرشادات على الفور، فقد تتعرضي للوفاة أو لإصابة بالغة.



إذا لم تتبعي الإرشادات، فقد تتعرضي للوفاة أو لإصابة بالغة.



ستنبركي جميع رسائل السلامة ما هي المخاطر المحتملة، وكيفية تقليل فرص التعرض للإصابة، وما الذي يمكن أن يحدث إذا لم يتم اتباع الإرشادات.

إجراءات وقائية مهمة

عند استخدام الأجهزة الكهربائية، يجب دائمًا اتباع احتياطات السلامة الأساسية التي تتضمن ما يأتي:

1. اقرأ كل التعليمات. قد يؤدي الاستخدام الخاطئ للجهاز إلى وقوع إصابات شخصية.
2. للحماية من خطر الإصابة بصدمة كهربائية، لا تضع الخلاط الثابت في الماء أو أي سائل آخر.
3. إن هذا الجهاز غير معد للاستخدام من قبل الأشخاص (بما في ذلك الأطفال) من ذوي القدرات البدنية أو الحسية أو العقلية المحدودة أو المفتقرين إلى الخبرة والمعرفة، ما لم يُوَفَّر لهم الإشراف أو التعليمات بشأن استخدام الجهاز من قبل شخص يكون مسؤولاً عن سلامتهم.
4. الاتحاد الأوروبي فقط: يستطيع استخدام الأجهزة الأشخاص الذين يعانون ضعفاً في القدرات البدنية أو الحسية أو العقلية أو الذين لا يملكون الخبرة والمعرفة، بشرط توفير الإشراف أو التعليمات لهم في ما يتعلق باستخدام الجهاز بطريقة آمنة وفهم المخاطر ذات الصلة. ويجب ألا يعيب الأطفال بالجهاز.
5. في الاتحاد الأوروبي فقط: يجب ألا يستخدم الأطفال هذا الجهاز. احتفظ بالجهاز وسلكه بعيداً عن متناول الأطفال.
6. أوقف تشغيل الجهاز / مرّر المفتاح إلى 0، ثم افصله عن مأخذ التيار عند عدم استخدامه، وقبل تجميع أجزائه أو تفكيكها وقبل تنظيفه. وفصل الجهاز عن التيار، أمسك بالقابس واجذبه بعيداً عن مأخذ التيار. وتجنب جذبه من سلك الكهرباء.
7. تجنب ملامسة الأجزاء المتحركة. أبقِ اليدين والشعر والملابس والملاعق المسطحة والأواني الأخرى بعيدة عن أداة الخفق أثناء تشغيلها للحد من خطر تعرّض الأشخاص للإصابة و/أو إلحاق ضرر بالخلاط الثابت.



الأجزاء والميزات



- | | | | |
|---|---------------------------------------|----|---|
| 1 | ذراع التحكم في السرعة | 9 | الوعاء** |
| 2 | رأس الموتور | 10 | الغطاء الواقي للسكب* |
| 3 | القطعة المحورية للملحقات | 11 | وعاء من الستانلس ستيل سعة 2,8 لترت (3 كوارت)* |
| 4 | مقبض القطعة المحورية للملحقات | 12 | خفافة العجين |
| 5 | رافعة قفل رأس المحرك (غير موضع) | 13 | المخففة السلكية |
| 6 | عمود أداة الخفق | 14 | أداة الخفق المزودة بحافة مرنة* |
| 7 | برغي ضبط ارتفاع أداة الخفق (غير موضع) | 15 | أداة الخفق المسطحة* |
| 8 | صفحة تثبيت الوعاء | 16 | أداة خفق المعجنات* أو المكشطة*** |

*تجد هذه الأجزاء مضمنة مع طرازات محددة فقط، وتتوفر أيضًا كأكسسوارات اختيارية.
**يعتمد تصميم الوعاء وحجمه ومادة صنعه على طراز الخلاط الثابت.
*** يمكن استخدامها أيضًا لكشط المكونات عن الوعاء.





NOTES





NOTES





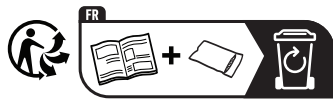
NOTES





NOTES





EAC

KitchenAid

©2022 All rights reserved.
KITCHENAID and the design of the stand mixer are trademarks in the U.S. and elsewhere.

