KitchenAid

PROFESSIONAL BOWL-LIFT STAND MIXER

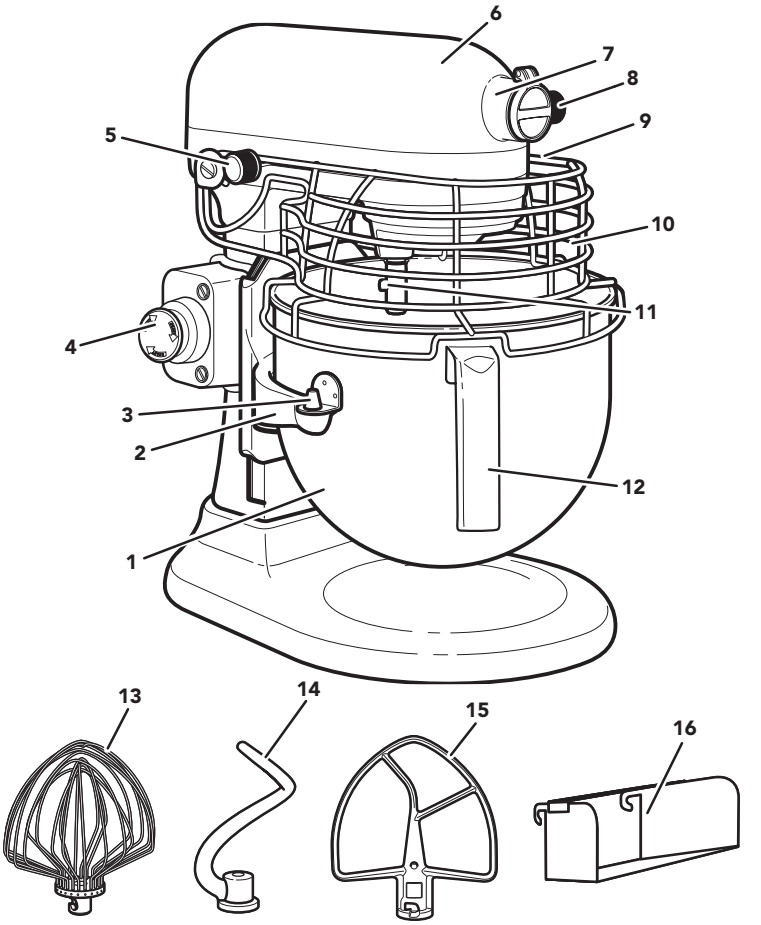
5KSM7990

PRODUCT GUIDE



W11457006A

PARTS AND FEATURES



1. 6.9 L (7 qt.) Stainless Steel Bowl*
2. Bowl Support
3. Locating Pins
4. Stop Switch
5. Speed Control Lever
6. Motor Head
7. Attachment Hub
8. Attachment Knob
9. Bowl-Lift Lever (not shown)
10. Bowl Guard**
11. Beater Shaft
12. Bowl Handle*
13. 11-Wire Stainless Steel Elliptical Whip
14. Stainless Steel Spiral Dough Hook
15. Stainless Steel Flat Beater
16. Removable Pouring Chute**

*Bowl type may vary. Bowls are also available for purchase as separate accessories.
**Included with select models. Picture/Style may vary from product depending on model.

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 the risk of electrical shock do not put Stand Mixer in water or other liquid.
3. European Union Only: This appliance shall not be used by children. Keep the appliance and its cord out of reach of children.
4. 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.
5. Avoid contacting moving parts. Keep hands, hair, and 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.

6. 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.
7. The use of accessories/attachments not recommended or sold by KitchenAid may cause fire, electric shock or injury.
8. If the supply cord is damaged, it must be replaced by KitchenAid, its service agent, or similarly qualified persons in order to avoid a hazard.
9. Never leave the appliance unattended while it is in operation.
10. Do not use the appliance outdoors.
11. Do not let the cord hang over the edge of table or counter.
12. 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.
13. Remove the Flat Beater, Wire Whip, or Spiral Dough Hook from the Stand Mixer before washing.
14. Allow the appliance to cool completely before putting on or taking off parts, and before cleaning the appliance.
15. Refer to the “Care and Cleaning” section for instructions on cleaning the surfaces in contact with food.
16. The appliance is not to be cleaned with a water jet.
17. This appliance is intended to be used for commercial applications, for example in kitchens of restaurants, canteens, hospitals and in commercial enterprises such as bakeries, butcheries, etc., but not for continuous mass production of food.

SAVE THESE INSTRUCTIONS

For complete details on product information, instructions and videos, including Guarantee information, visit **www.KitchenAid.co.uk** or **www.KitchenAid.eu**.

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.

Voltage: 220-240 V~

Frequency: 50-60 Hz

Power: 325 W

Recommended operating time:

1-30 minutes with a duty cycle of 10 minutes ON/15 minutes OFF.

Do not use an extension cord. If the power supply cord is too short, have a qualified electrician or service technician install an outlet near the appliance.

This product is supplied with a Y type power cord. If the power cord is damaged, it must be replaced by KitchenAid or a service agent in order to avoid a hazard.

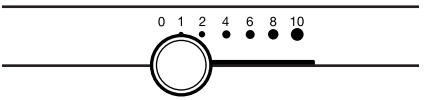
The acoustic pressure level measured in conformity with the prEN 454-test code is less than 70 dBA.

ACCESSORY GUIDE

ACCESSORY	USE TO MIX	DESCRIPTION	OPERATING TIME
Stainless Steel Flat Beater	Normal to heavy mixtures	Cakes, creamed frostings, candies, cookies, biscuits, pie pastry, quick breads, meat loaf, mashed potatoes.	1-10 minutes
Stainless Steel Spiral Dough Hook	Mixing and kneading yeast doughs	Breads, rolls, pizza dough, coffee cakes, buns.	1-10 minutes
11-Wire Stainless Steel Elliptical Whip	Mixtures that need air incorporated	Eggs, egg whites, heavy cream, boiled frostings, sponge cakes, angel food cakes, mayonnaise, some candies.	1-30 minutes

SPEED CONTROL GUIDE

All speeds features Soft Start which allows the Stand Mixer to start at a lower speed to help avoid ingredient splash-out and “flour puff” at start-up, then increases to the selected speed.



SPEED	ACCESSORIES	OPERATING TIME	ACTION	DESCRIPTION
1	Stainless Steel Flat Beater	1-10 minutes	Stirring	For slow stirring, combining, mashing, and starting all mixing procedures. Use to add flour and dry ingredients to batter, and add liquids to dry ingredients. Do not use speed 1 to mix or knead yeast doughs.
2	Stainless Steel Flat Beater Stainless Steel Spiral Dough Hook	1-10 minutes	Slow mixing, Kneading	For slow mixing, mashing, and faster stirring. Use to mix and knead yeast doughs, heavy batters, and candies; start mashing potatoes or other vegetables; cut shortening into flour; mix thin or splashy batters.
4	Stainless Steel Flat Beater 11-Wire Stainless Steel Elliptical Whip	1-10 minutes 1-30 minutes	Mixing, Beating	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. Use with: Food Grinder, Rotor Slicer/ Shredder, Pasta Roller, and Fruit/Vegetable Strainer.
6	Stainless Steel Flat Beater 11-Wire Stainless Steel Elliptical Whip	1-10 minutes 1-30 minutes	Beating, Creaming	For medium-fast beating (creaming) or whipping. Use to finish mixing cake, doughnut, and other batters. High speed for cake mixes.
8–10	11-Wire Stainless Steel Elliptical Whip	1-30 minutes	Fast beating, Whipping	For whipping cream, egg whites, and boiled frostings. For whipping small amounts of cream, egg whites, or for final whipping of mashed potatoes.

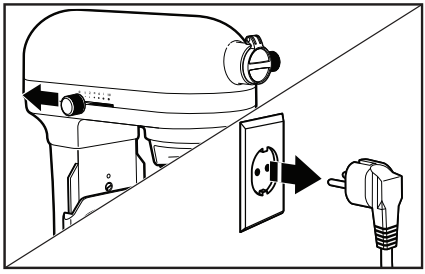
NOTE: Use Speed 2 to mix or knead yeast doughs. Use of any other speed creates high potential for Stand Mixer failure. The PowerKnead Stainless Steel Spiral Dough Hook efficiently kneads most yeast dough within 4 minutes.

CAPACITY CHART

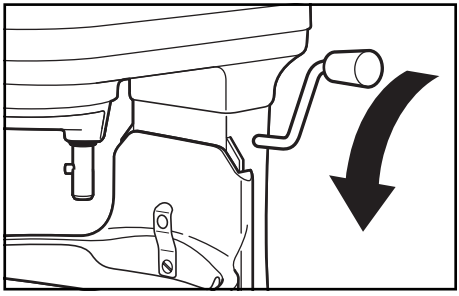
6.9 L BOWL	
All-purpose flour	2 to 2.2 kg
Bread	8 breads of 450 g
Cookies/Biscuits	160 pieces
Mashed Potatoes	3.5 kg

PRODUCT ASSEMBLY

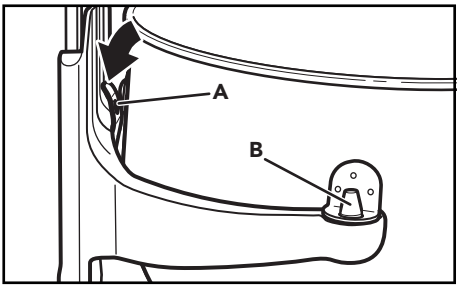
1. Turn the Stand Mixer off (0) and then unplug.



2. Place Bowl-Lift Lever in down position.



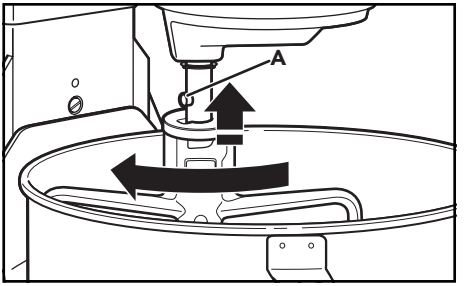
3. **To attach the Bowl:** Fit the Bowl Supports over Locating Pins and press down on back of the Bowl until Bowl Pin snaps into spring latch.



A. Spring Latch
B. Locating Pin

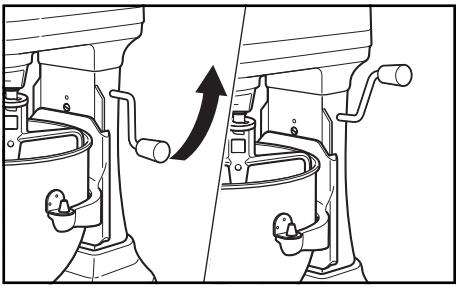
IMPORTANT: If the Bowl is not securely snapped into place, it will be unstable and wobble during use.

4. **To attach the accessory:** Slip the accessory on the shaft and press upward as far as possible. Turn accessory clockwise, hooking it over the pin on the shaft.



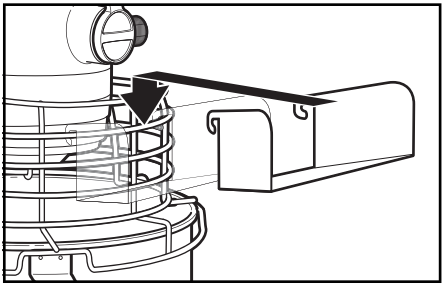
A. Pin

5. **To raise the Bowl:** Rotate the Bowl-Lift Lever to the straight up position. The Bowl must always be in the raised position when mixing.



USING THE POURING CHUTE***

1. **Place the Pouring Chute***:** Attach the Pouring Chute*** to the front of Bowl Guard. It provides a convenient way to add ingredients to the Stand Mixer Bowl.



Auto-Reset Motor Protection: If the Stand Mixer stops due to overload, slide the Speed Control Lever to off (0) and unplug the Stand Mixer. After a few minutes, the Stand Mixer will automatically reset. Plug the Stand Mixer back in and slide the Speed Control Lever to the desired speed and continue mixing. If the Stand Mixer does not restart, unplug the Stand Mixer for a longer period of time to allow it to cool, then plug back in and restart the Stand Mixer.

PRODUCT USAGE



⚠WARNING

Electrical Shock Hazard

Plug into an earthed outlet.

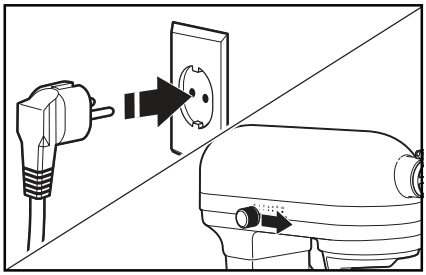
Do not remove earth prong.

Do not use an adapter.

Do not use an extension cord.

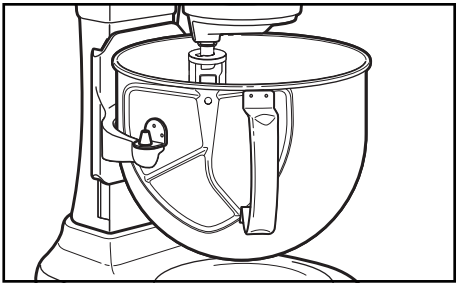
Failure to follow these instructions can result in death, fire, or electrical shock.

1. Plug it into an earthed outlet. Start with lower speed to avoid splashing and increase it gradually. Refer to the “Speed Control Guide”.



***Available with select models only and available as an accessory purchase.

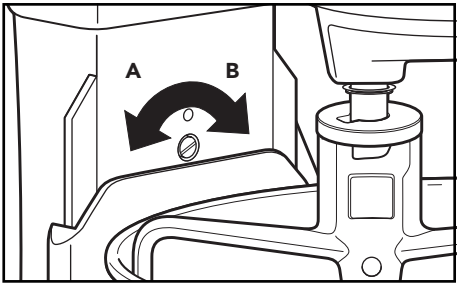
2. **Test the Beater to Bowl Clearance:** Plug the Stand Mixer into an earthed outlet. Turn Stand Mixer ON and test each speed, making sure the beater does not touch the Bowl during operation. If the beater is too far away from the bottom or is hitting the Bowl, proceed to next step to make adjustments.



3. **(OPTIONAL) To adjust Beater to Bowl Clearance:** Lower the Bowl to the down position. Locate the screw revealed when the Bowl is lowered.

   NOTE: Do not adjust the screw located on the spring latch.

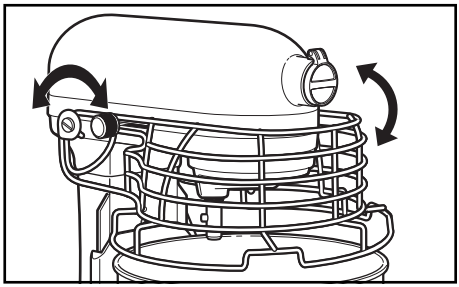
   Turn the screw slightly counterclockwise (left) to raise the beater, or clockwise (right) to lower it. Adjust the beater so that it just clears the surface of the Bowl. Check again the clearance of the Beater to the Bowl.



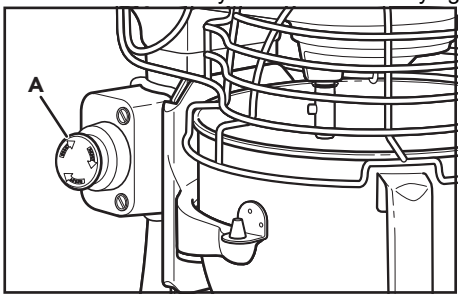
A. Raise Bowl
B. Lower Bowl

IMPORTANT: When properly adjusted, the Stainless Steel Flat Beater will not strike on the bottom or sides 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 the whip may wear.

4. **To attach the Bowl Guard***:** Make sure that the guard is returned to the down position before beginning to use the Stand Mixer. The Stand Mixer will not run if the Bowl Guard is not in the proper position.



Stop Switch: If you need to stop the Stand Mixer immediately during use, press the Stop Switch. To resume operation, reset the Speed Control Lever to off (0), and pull out the Stop Switch. Then, your Stand Mixer is ready to be used normally again.



A. Stop Switch

***Available with select models only and available as an accessory purchase.

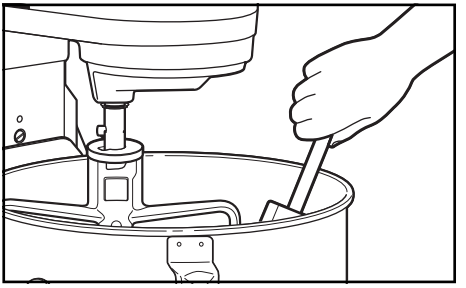
⚠WARNING

Injury Hazard

Unplug mixer before touching beaters.

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

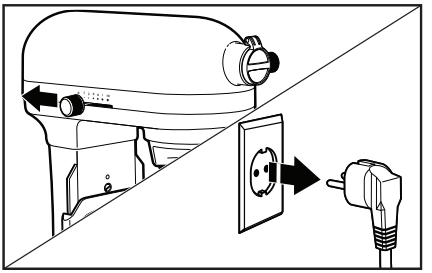
5. Do not scrape the Bowl while operating. Scraping the Bowl once or twice during mixing is usually sufficient.



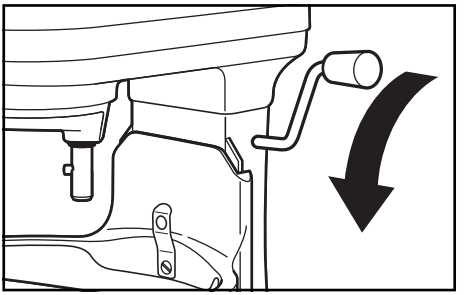
IMPORTANT: The Stand Mixer may warm up during use. Under heavy loads with extended mixing time, the top of the unit may become hot. This is normal.

PRODUCT DISASSEMBLY

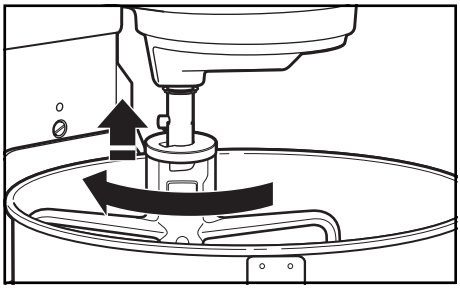
1. Turn the Stand Mixer off (0) and then unplug.



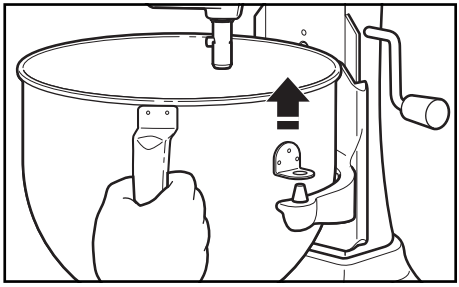
2. Place Bowl-Lift Lever in down position.



3. **Remove the accessory:** Press accessory upward and turn to the left. Pull down the accessory from Beater Shaft.



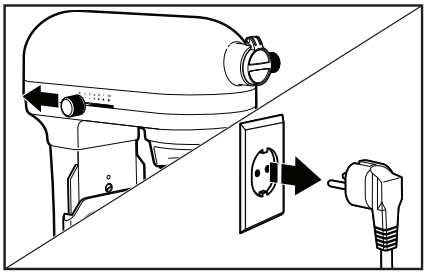
4. **To Remove Bowl:** Place Bowl-Lift Lever in the down position. Grasp Bowl Handle and lift straight up and off Locating Pins.



CARE AND CLEANING

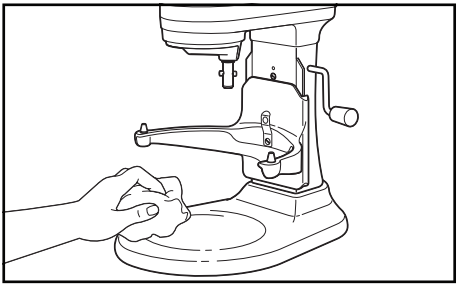
IMPORTANT: Do not immerse the Stand Mixer body in water or other liquids. The appliance is not to be cleaned with a water jet.

1. Turn the Stand Mixer off (0) and then unplug.

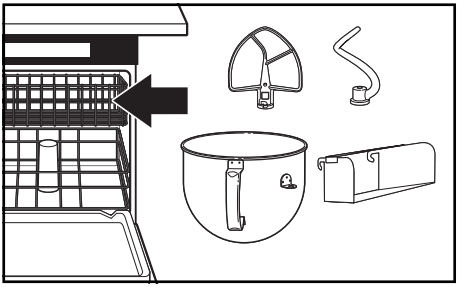


IMPORTANT: Allow the appliance to cool completely before putting on or taking off parts, and before cleaning the appliance.

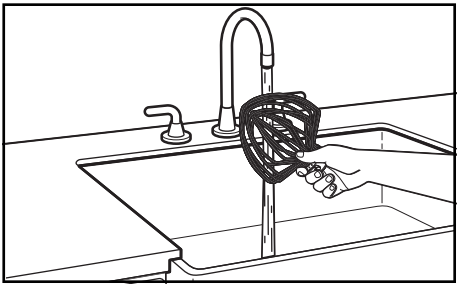
2. Wipe the Stand Mixer body with a soft, damp cloth.



3. **The following parts are dishwasher-safe, top rack only:** Bowl, Stainless Steel Flat Beater, Stainless Steel Spiral Dough Hook, and Removable Pouring Chute***.



4. **The following part should be hand-washed only using warm, soapy water and drying thoroughly:** 11-Wire Stainless Steel Elliptical Whip.



***Available with select models only and available as an accessory purchase.

TROUBLESHOOTING



⚠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.

PROBLEM	SOLUTION
If Stand Mixer warms up during use:	Under heavy loads with extended mixing time periods, you may not be able to comfortably touch the top of the unit. This is normal.
If the Stand Mixer emit a pungent odour:	This is common with Electric Motors, especially when new.
If the Stainless Steel Flat Beater hits the Bowl:	Stop the Stand Mixer. See the “Product Usage” 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.
	Turn off (0) 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.
If the problem cannot be corrected:	See the “Terms of KitchenAid Guarantee (“Guarantee”)” section. Do not return the Stand Mixer to the retailer; retailers do not provide service.

ELECTRICAL EQUIPMENT WASTE DISPOSAL

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.

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

FOR UNITED KINGDOM

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.

FOR EUROPEAN UNION

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.

KitchenAid

DECLARATION OF CONFORMITY
UE DECLARATION DE CONFORMITE

CE

EN

KitchenAid Europa, Inc.

Located in: **Nijverheidslaan 3-Box 5, B-1853 Strombeek-Bever, Belgium**

DECLARES

Product Category: **Stand Mixer**

Brand: **KitchenAid**

Product Model(s): **5KSM79XX+; 5KSMC89XX+**

Where XX = Up to 2 alphanumeric characters, which represents the features, distributor code, and/or color.

Where + = May or may not be followed by up to five digit suffix codes to indicate change in aesthetics.

To which this declaration relates has been designed, manufactured and placed on the market in conformity with the following standard(s) or other normative document(s).

IEC 60335-1:	2010
EN 60335-1:	1994+ A1:1996 + A11:1995 + A12:1996 + A13:1998 + A14: 1998 + A15:2000 + A16:2001
IEC 60335-2-64:	2002 + A1
EN 60335-2-64:	2000 + A1
EN 62233:	2008
CISPR 14-1:	2016
CISPR 14-2:	2015
IEC 61000-3-2:	2018 / EN 61000-3-2:2019
IEC 61000-3-3:	2013 + A1:2017 / EN 61000-3-3:2013
EN 55014-1:	2006 + A1:1009 + A2:2011
EN 55014-2:	2015
EN 50564:	2011

The object of the declaration described above is in conformity with the relevant Union harmonization legislation.

2014/35/EU:	Low Voltage Directive
2014/30/EU:	Electromagnetic Compatibility Directive
I2011/65/EU:	ROHS II European Directive
2015/863/EU:	Commission delegated Directive amending annex II of ROHS II Directive
2009/125/EC:	Framework for the setting of Ecodesign requirements for energy-related products.
- 1275/2008:	Ecodesign for Standby and Off Mode Electric Power.

This declaration of conformity is issued under the sole responsibility of the manufacturer.
Signed for and on behalf of: KitchenAid Europa, Inc.

St. Joseph, MI 07 July 2020
Place and date;

Legal Representative:
Doug Youngerman, Director
KitchenAid Portable Appliance Division

Signature

Date

Last two digits of the year in which the CE marking was affixed: 12

TERMS OF KITCHENAID GUARANTEE ("GUARANTEE")

Covering U.K. - Ireland - 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 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 the United Arab Emirates (UAE).

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

One Year 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.

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 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 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:

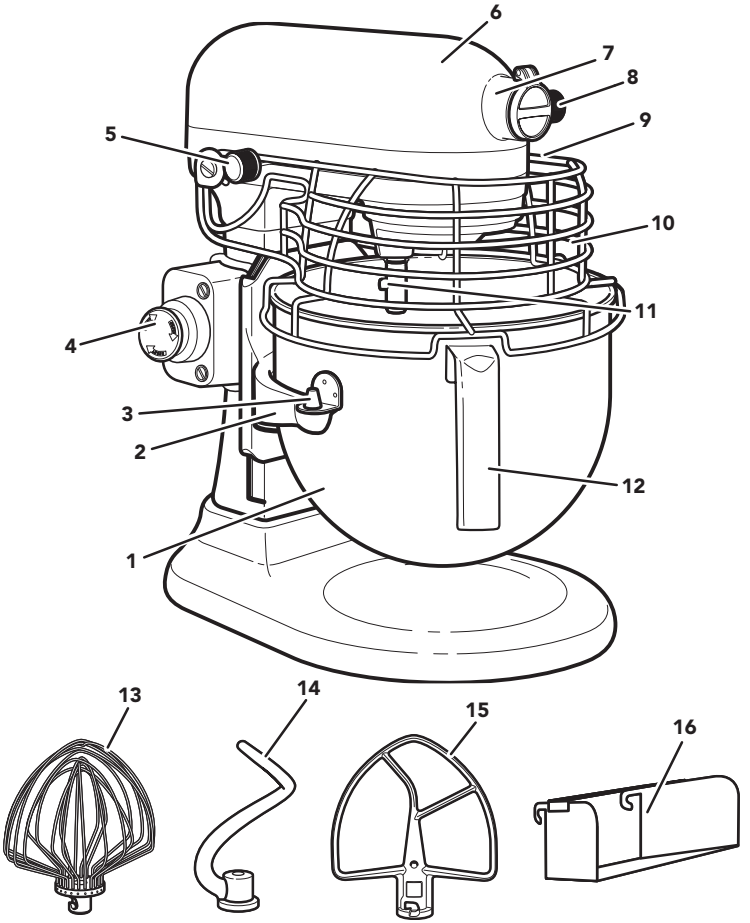
- **For U.K. & Ireland www.kitchenaid.eu**
- **For UAE: www.KitchenAid-MEA.com**

PRODUCT REGISTRATION

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

©2023 All rights reserved.
KITCHENAID and the design of the stand mixer are trademarks in the U.S. and elsewhere.

TEILE UND FUNKTIONEN



1. 6,9 L Edelstahlschüssel*
2. Schüsselhalterung
3. Zentrierstifte
4. Stoppschalter
5. Geschwindigkeitsregler
6. Motorkopf
7. Zubehörnabe
8. Feststellschraube
9. Hebel für den Schüsselheber (nicht abgebildet)
10. Schutzgitter**
11. Schlagwelle
12. Griff*
13. Elliptischer Schneebesen aus Edelstahl mit 11 Drähten
14. Spiralförmiger Knethaken aus Edelstahl
15. Flachrührer aus Edelstahl
16. Abnehmbare Einfüllschütte**

*Typ der Schüssel kann variieren. Schüsseln sind auch als separates Zubehör erhältlich.
**Bei ausgewählten Modellen enthalten. Abbildung/Stil kann je nach Modell vom Produkt abweichen.

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:

⚠GEFAHR — **Sie können schwer oder tödlich verletzt werden, wenn Sie diese Hinweise nicht unmittelbar beachten.**

⚠WARNUNG — **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. Nur Europäische Union: Dieses Gerät darf nicht von Kindern verwendet werden. Gerät und Netzkabel außer Reichweite von Kindern aufbewahren.
4. Schalten Sie das Gerät bei Nichtgebrauch, vor dem Anbringen bzw. Abnehmen von Teilen und vor dem Reinigen 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.

5. Berühren Sie keine sich bewegenden Teile. Weder Hände, Haare, Kleidung sowie Pfannenwender oder andere Utensilien dürfen während des Betriebs Kontakt mit dem Rührer haben. So vermeiden Sie Verletzungen bzw. eine Beschädigung der Küchenmaschine.
6. 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.
7. Die Verwendung von nicht von KitchenAid empfohlenen Zubehörteilen/Vorsätzen kann zu Brand, Stromschlag oder Verletzungen führen.
8. Wenn das Netzkabel beschädigt ist, muss es von KitchenAid, seinem Kundendienst oder ähnlich geschultem Fachpersonal ausgetauscht werden, um Gefahren zu vermeiden.
9. Lassen Sie das Gerät niemals unbeaufsichtigt, während es in Betrieb ist.
10. Benutzen Sie das Gerät nicht im Freien.
11. Lassen Sie das Netzkabel nicht über die Tischkante oder die Kante der Arbeitsfläche hängen.
12. 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.
13. Entfernen Sie vor der Reinigung den Flachrührer, Schneebesen oder spiralförmigen Knethaken von der Küchenmaschine.
14. Lassen Sie das Gerät vollständig abkühlen, bevor Sie Teile anbringen oder abnehmen und bevor Sie das Gerät reinigen.
15. Hinweise zur Reinigung von Oberflächen, die mit Lebensmitteln in Berührung kommen, finden Sie im Abschnitt „Pflege und Reinigung“.
16. Das Gerät darf nicht mit einem Wasserstrahl gereinigt werden.

17. Dieses Gerät ist für gewerbliche Anwendungen vorgesehen, z. B. in Küchen von Restaurants, Kantinen, Krankenhäusern und Betrieben wie Bäckereien, Metzgereien usw., aber nicht für die kontinuierliche Massenproduktion von Lebensmitteln.

BEWAHREN SIE DIESE ANLEITUNG AUF

Vollständige Informationen zum Produkt, Anleitungen und Videos, einschließlich Garantiehinweise, finden Sie unter **www.KitchenAid.de** oder **www.KitchenAid.eu**.

ELEKTRISCHE ANFORDERUNGEN



⚠WARNUNG

Stromschlaggefahr

Stecken Sie den Netzstecker in eine Schutzkontaktsteckdose.

Der Erdungsstift darf nicht entfernt werden.

Keine Adapter benutzen.

Verwenden Sie kein Verlängerungskabel.

Die Nichtbeachtung dieser Anweisungen kann zum Tod, einem Brand oder Stromschlag führen.

Spannung: 220–240 V~

Frequenz: 50–60 Hz

Leistung: 325 W

Empfohlene Betriebszeit:

1–30 Minuten mit einer Einschaltdauer von 10 Minuten und Abschaltpausen von 15 Minuten.

Verwenden Sie kein Verlängerungskabel. Wenn das Netzkabel zu kurz ist, lassen Sie von einem qualifizierten Elektriker oder Servicetechniker in der Nähe des Geräts eine Steckdose installieren.

Dieses Produkt wird mit einem Y-Netzkabel geliefert. Wenn das Netzkabel beschädigt ist, muss es von KitchenAid oder dem Kundendienst ausgetauscht werden, um Gefahren zu vermeiden.

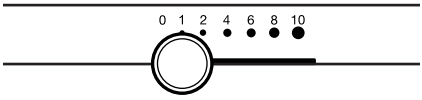
Der gemäß dem Prüfcode prEN 454 gemessene Schalldruckpegel beträgt weniger als 70 dBA.

ZUBEHÖRANLEITUNG

ZUBEHÖR	EINSATZZWECK	BESCHREIBUNG	BETRIEBS-ZEIT
Flachrührer aus Edelstahl	Normale bis schwere Massen	Kuchen, cremige Glasuren, Süßwaren, Kekse, Plätzchen, Gebäck, Blitzbrote, Hackbraten, Stampfkartoffeln.	1–10 Minuten
Spiralförmiger Knethaken aus Edelstahl	Zum Vermengen und Kneten von Hefeteigen	Brot, Brötchen, Pizzateig, Kuchen, Burgerbrötchen.	1–10 Minuten
Elliptischer Schneebesen aus Edelstahl mit 11 Drähten	Massen, in die Luft geschlagen werden muss	Eier, Eiweiß, Schlagsahne, aufgekochte Glasuren, Biskuitkuchen, Mayonnaise, manche Süßwaren.	1–30 Minuten

LEITFADEN ZUR GESCHWINDIGKEITSREGELUNG

Alle Geschwindigkeitsstufen verfügen über eine Soft Start-Funktion, die die Küchenmaschine automatisch mit einer niedrigeren Geschwindigkeit startet, um ein Austreten von Zutaten und Mehl beim Start zu vermeiden. Danach wird die Geschwindigkeit auf die ausgewählte Geschwindigkeit erhöht.



GE-SCH-WIN-DIG-KEIT	ZUBEHÖR	BETRIEBS-ZEIT	EINSATZ-ZWECK	BESCHREIBUNG
1	Flachrührer aus Edelstahl	1–10 Minuten	Rühren	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	Flachrührer aus Edelstahl Spiralförmiger Knethaken aus Edelstahl	1–10 Minuten	Langsa-mes Mischen, Kneten	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.

GE-SCH-WIN-DIG-KEIT	ZUBEHÖR	BETRIEBS-ZEIT	EINSATZ-ZWECK	BESCHREIBUNG
4	Flachrührer aus Edelstahl	1–10 Minuten	Mischen, Schlagen	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. Zur Verwendung mit: Fleischwolf, Gemüseschneider, Pasta-Roller und Püriervorsatz.
	Elliptischer Schneebesen aus Edelstahl mit 11 Drähten	1–30 Minuten		
6	Flachrührer aus Edelstahl	1–10 Minuten	Schlagen, Aufschäumen	Zum mittelschnellen Rühren (Aufschäumen) oder Schlagen. Zum abschließenden Rühren von Kuchenteig, Donut-Teig und anderen Teigen. Hohe Geschwindigkeit für Kuchen-Backmischungen.
	Elliptischer Schneebesen aus Edelstahl mit 11 Drähten	1–30 Minuten		
8–10	Elliptischer Schneebesen aus Edelstahl mit 11 Drähten	1–30 Minuten	Schnelles Schlagen, Verrühren	Für Schlagsahne, Eiweiß und aufgekochte Glasuren. Für kleinere Mengen Schlagsahne oder Eiweiß oder zum abschließenden Rühren von Kartoffelbrei.

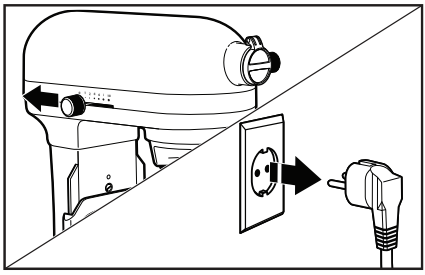
HINWEIS: Die Geschwindigkeitsstufe 2 ist zum Mischen oder Kneten von Hefeteig geeignet. Die Verwendung einer anderen Drehzahl führt zu einem erhöhten Risiko für eine Beschädigung der Küchenmaschine. Der spiralförmige Power-Knethaken aus Edelstahl knetet die meisten Hefeteige innerhalb von 4 Minuten.

KAPAZITÄTSTABELLE

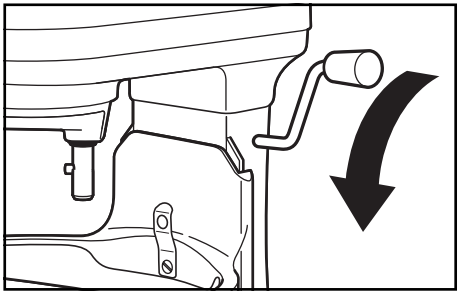
6,9 L SCHÜSSEL	
Mehl	2 bis 2,2 kg
Brot	8 Brote á 450 g
Kekse/Plätzchen	160 Stück
Stampfkartoffeln	3,5 kg

MONTAGE DES PRODUKTS

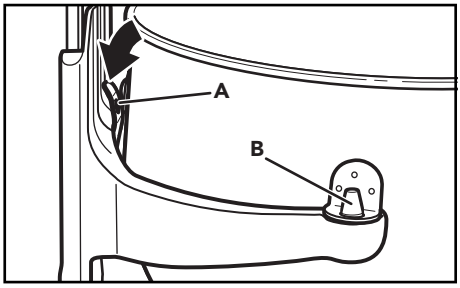
1. Schalten Sie die Küchenmaschine aus (0) und ziehen Sie dann den Netzstecker.



2. Bringen Sie den Hebel für den Schüsselheber in die untere Position.



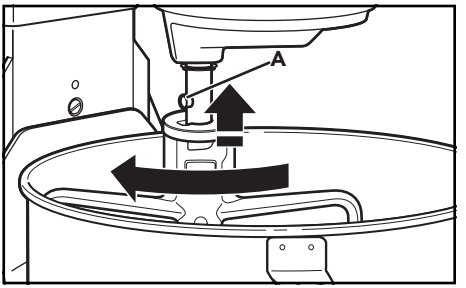
3. **Zum Befestigen der Schüssel:** Bringen Sie die Schüsselhalterung über den Zentrierstiften an und drücken Sie die Rückseite der Schüssel herunter, bis der Schüsselstift in der Federverriegelung einrastet.



A. Federverriegelung
B. Zentrierstift

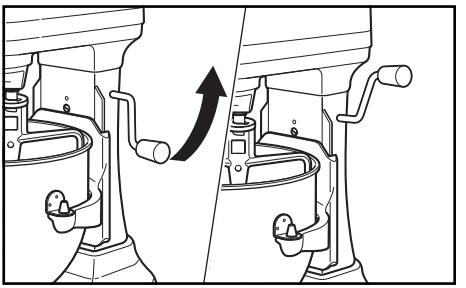
WICHTIG: Wenn die Schüssel nicht sicher eingerastet ist, ist sie instabil und wackelt während des Gebrauchs.

4. **Zum Anbringen der Zubehörteile:** Setzen Sie das Zubehör in die Zubehörnabe ein und schieben Sie es so weit wie möglich nach hinten. Drehen Sie es im Uhrzeigersinn, bis der Stift am Zubehör in der Kerbe der Zubehörnabe einrastet.



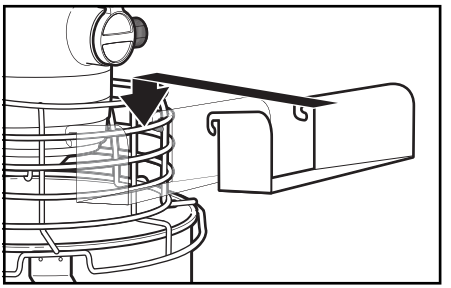
A. Stift

5. **Zum Anheben der Schüssel:** Drehen Sie den Hebel für den Schüsselheber nach oben. Die Schüssel muss sich beim Rühren immer in der angehobenen Position befinden.



VERWENDUNG DER EINFÜLLSCHÜTTE***

1. **Platzieren der Einfüllschütte***:** Zum Anbringen der Einfüllschütte*** vor dem Schutzgitter. Sie bietet eine bequeme Möglichkeit, Zutaten in die Schüssel der Küchenmaschine zu geben.



Auto-Reset-Funktion zum Schutz des Motors: Wenn die Küchenmaschine aufgrund von Überlastung anhält, schalten Sie sie über den Geschwindigkeitsregler aus (0) und ziehen Sie den Netzstecker. Nach einigen Minuten wird die Küchenmaschine automatisch zurückgesetzt. Schließen Sie die Küchenmaschine wieder an und schieben Sie den Geschwindigkeitsregler auf die gewünschte Geschwindigkeit, um den Rührvorgang fortzusetzen. Wenn die Küchenmaschine nicht neu startet, ziehen Sie den Netzstecker für längere Zeit, damit die Maschine abkühlen kann, und schließen Sie sie dann wieder an und versuchen es erneut.

***Nur bei bestimmten Modellen verfügbar und als Zubehör erhältlich.

VERWENDUNG DES PRODUKTS



⚠WARNUNG

Stromschlaggefahr

Stecken Sie den Netzstecker in eine Schutzkontaktsteckdose.

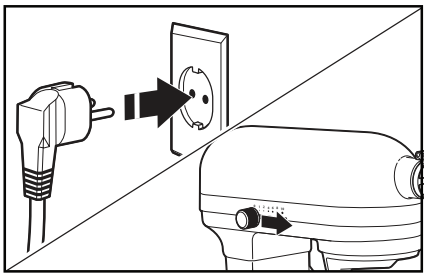
Der Erdungsstift darf nicht entfernt werden.

Keine Adapter benutzen.

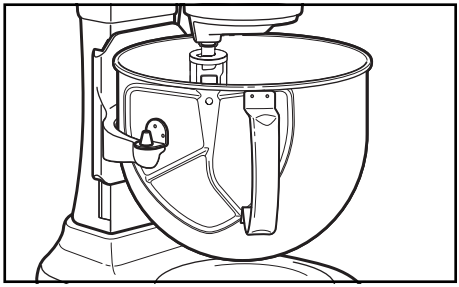
Verwenden Sie kein Verlängerungskabel.

Die Nichtbeachtung dieser Anweisungen kann zum Tod, einem Brand oder Stromschlag führen.

1. Stecken Sie den Netzstecker in eine geerdete Steckdose. Beginnen Sie mit einer niedrigeren Geschwindigkeit, um Spritzer zu vermeiden, und erhöhen Sie sie allmählich. Siehe „Leitfaden zur Geschwindigkeitsregelung“.



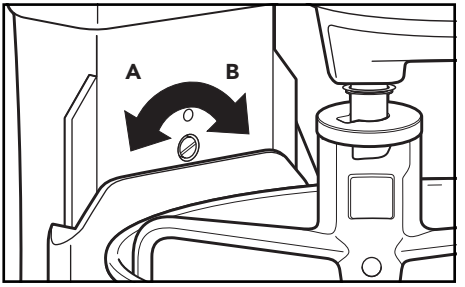
2. **Überprüfen des Abstands zwischen Rührer und Schüssel:** Stecken Sie den Netzstecker der Küchenmaschine in eine geerdete Steckdose. Schalten Sie die Küchenmaschine EIN und überprüfen Sie jede Geschwindigkeitsstufe. Stellen Sie dabei sicher, dass der Rührer die Schüssel während des Betriebs nicht berührt. Wenn die Rührer zu weit vom Boden entfernt ist oder die Schüssel berührt, fahren Sie mit dem nächsten Schritt fort, um den Abstand zu korrigieren.



3. **(OPTIONAL) Zum Einstellen des Abstands zwischen Rührer und Schüssel:** Bringen Sie die Schüssel in die untere Position. Suchen Sie die Schraube, die sich bei abgesenkter Schüssel zeigt.

   HINWEIS: Verstellen Sie nicht die Schraube an der Federverriegelung.

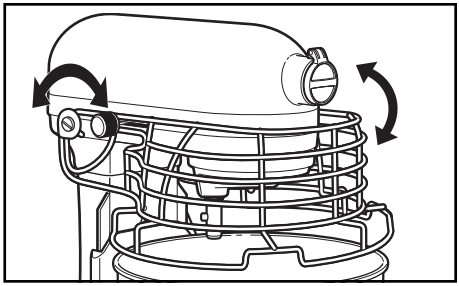
   Drehen Sie die Schraube leicht gegen den Uhrzeigersinn (nach links), um den Rührer anzuheben, oder im Uhrzeigersinn (nach rechts), um ihn abzusenken. Stellen Sie den Rührer so ein, dass er knapp über dem Boden der Schüssel aufhört. Überprüfen Sie den Abstand zwischen Rührer und Schüssel erneut.



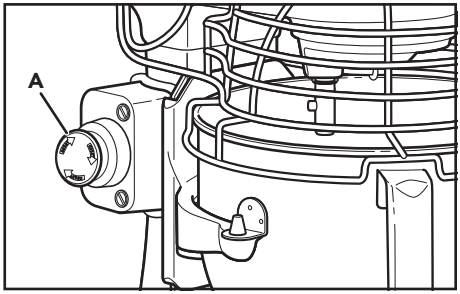
A. Schüssel anheben
B. Schüssel absenken

WICHTIG: Bei korrekter Einstellung schlägt der Flachrührer aus Edelstahl nicht gegen den Boden oder die Seiten der Schüssel. Wenn der Flachrührer oder der Schneebesen so nah am Boden der Schüssel ist, dass er dagegen schlägt, kann sich die Beschichtung des Rührers lösen oder die Rührelemente des Schneebesens können verschleißen.

4. **Zum Befestigen des Schutzgitters***:** Stellen Sie sicher, dass das Gitter wieder in die untere Position gebracht wird, bevor Sie mit der Verwendung der Küchenmaschine beginnen. Die Küchenmaschine funktioniert nicht, wenn sich das Schutzgitter nicht in der richtigen Position befindet.



Stoppschalter: Wenn Sie die Küchenmaschine während des Gebrauchs sofort stoppen müssen, drücken Sie den Stoppschalter. Um den Betrieb wieder aufzunehmen, stellen Sie den Geschwindigkeitsregler in die Ausschaltposition (0) und ziehen Sie den Stoppschalter heraus. Anschließend kann Ihre Küchenmaschine wieder normal verwendet werden.



A. Stoppschalter

*** Nur bei bestimmten Modellen verfügbar und als Zubehör erhältlich.

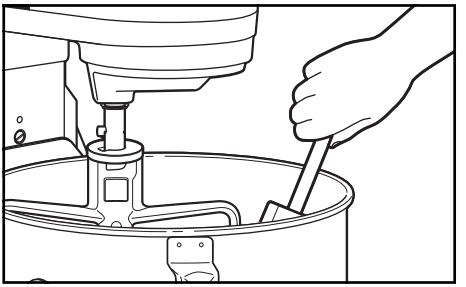
⚠WARNUNG

Verletzungsgefahr

Vor dem Berühren des Zubehörs grundsätzlich den Stecker ziehen.

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

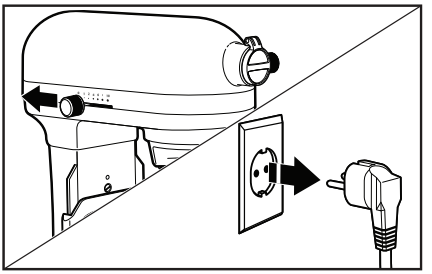
5. Schaben Sie die Schüssel während des Betriebs nicht aus. In der Regel reicht es aus, die Schüssel beim Rühren ein- oder zweimal auszuschaben.



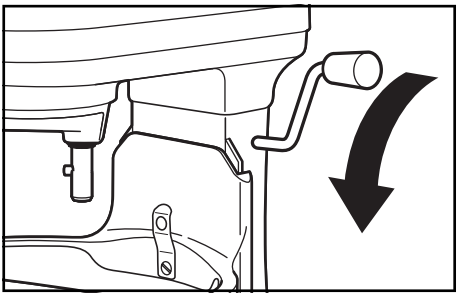
WICHTIG: Die Küchenmaschine kann sich während des Gebrauchs erhitzen. Unter hoher Last bei längerer Betriebszeit kann der obere Teil der Küchenmaschine heiß werden. Dies ist normal.

PRODUKTDEMONTAGE

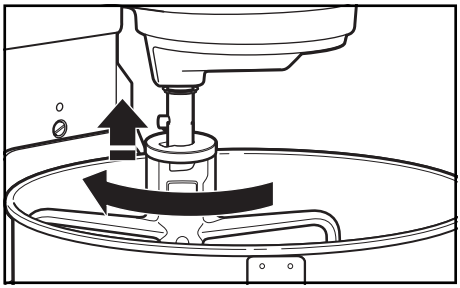
1. Schalten Sie die Küchenmaschine aus (0) und ziehen Sie dann den Netzstecker.



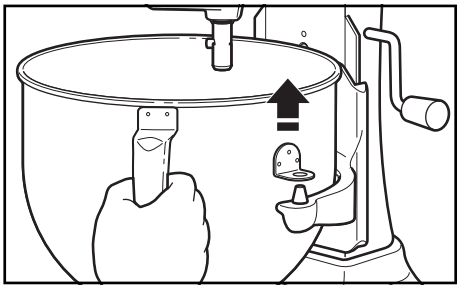
2. Bringen Sie den Hebel für den Schüsselheber in die untere Position.



3. **Zum Entfernen der Zubehörteile:** Drücken Sie das Zubehör nach oben und drehen Sie es nach links. Ziehen Sie das Zubehörteil von der Schlagwelle ab.



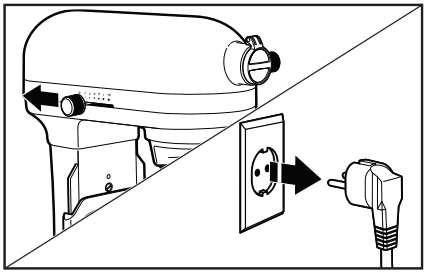
4. **Zum Entfernen der Schüssel:** Bringen Sie den Hebel für den Schüsselheber in die untere Position. Fassen Sie die Schüssel am Griff und heben Sie sie gerade nach oben und von den Zentrierstiften ab.



PFLEGE UND REINIGUNG

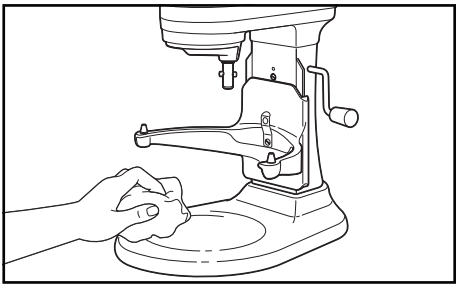
WICHTIG: Tauchen Sie die Küchenmaschine nicht in Wasser oder andere Flüssigkeiten ein. Das Gerät darf nicht mit einem Wasserstrahl gereinigt werden.

1. Schalten Sie die Küchenmaschine aus (0) und ziehen Sie dann den Netzstecker.

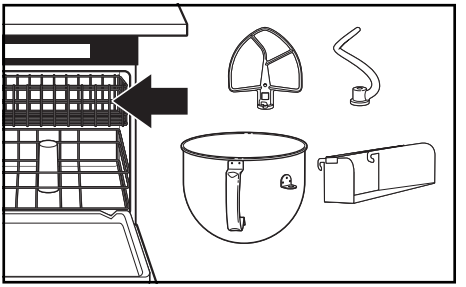


WICHTIG: Lassen Sie das Gerät vollständig abkühlen, bevor Sie Teile anbringen oder abnehmen und bevor Sie das Gerät reinigen.

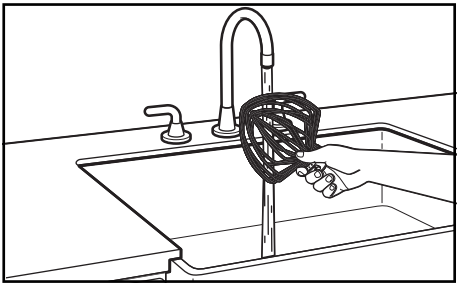
2. Wischen Sie das Gehäuse der Küchenmaschine mit einem feuchten Tuch ab.



3. **Die folgenden Teile sind nur im Oberkorb spülmaschinenfest:** Schüssel, Flachrührer aus Edelstahl, spiralförmiger Knethaken aus Edelstahl und abnehmbare Einfüllschütte***.



4. **Das folgende Teil sollte nur von Hand in warmem Seifenwasser gewaschen und anschließend gründlich abgetrocknet werden:** elliptischer Schneebesen aus Edelstahl mit 11 Drähten.



***Nur bei bestimmten Modellen verfügbar und als Zubehör erhältlich.

PROBLEMBEHEBUNG



⚠WARNUNG

Stromschlaggefahr

Stecken Sie den Netzstecker in eine Schutzkontaktsteckdose.

Der Erdungsstift darf nicht entfernt werden.

Keine Adapter benutzen.

Verwenden Sie kein Verlängerungskabel.

Die Nichtbeachtung dieser Anweisungen kann zum Tod, einem Brand oder Stromschlag führen.

PROBLEM	LÖSUNG
Falls sich die Küchenmaschine während des Gebrauchs erhitzt	Unter hoher Last bei längerer Betriebszeit können Sie den oberen Teil des Geräts möglicherweise nicht ohne Weiteres berühren. Dies ist normal.
Wenn die Küchenmaschine einen stechenden Geruch verströmt	Dies ist bei Elektromotoren nicht ungewöhnlich, insbesondere wenn sie neu sind.
Wenn der Flachrührer aus Edelstahl die Schüssel berührt	Halten Sie die Küchenmaschine an. Lesen Sie den Abschnitt „Verwendung des Produkts“ 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 (0) und 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.

ENTSORGUNG VON ELEKTROGERÄTEN

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.

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 Elektrogesetz die Rückgabe von Elektrogeräten noch weitreichender.

Altgeräte können kostenfrei im lokalen Wertstoff- oder Recyclinghof abgeben 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 400 m^2
- Rückgabe in Lebensmittelmärkten mit einer Verkaufsfläche von mindestens 800 m^2, 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

FÜR DIE EUROPÄISCHE UNION

Dieses Gerät wurde in Übereinstimmung mit den Sicherheitsbestimmungen der folgenden EG-Richtlinien konzipiert, konstruiert und verteilt: Niederspannungsrichtlinie 2014/35/EU, EMV-Richtlinie 2014/30/EU, Ökodesign-Richtlinie 2009/125/EG, RoHS-Richtlinie 2011/65/EU und folgende Änderungen.

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:

Ein Jahr 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 unterder 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-Adresse: **service@novissa.ch**

FÜR LUXEMBURG:

GROUP LOUISIANA S.A.
5 Rue du Château d'Eau
L-3364 LEUDELANGE
Telefonnummer: +352 37 20 44 504
E-Mail-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.

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

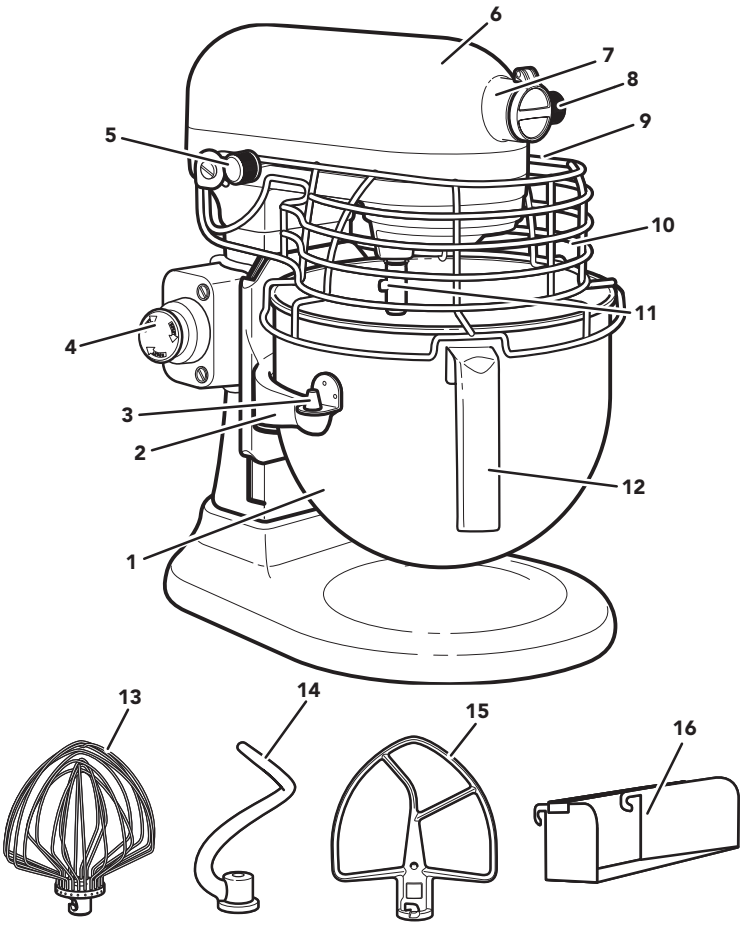
Weitere Informationen erhalten Sie auch auf unserer Website: **www.kitchenaid.eu**
www.kitchenaid.eu (für die Schweiz) und **www.grouplouisiana.com** (für Luxemburg).

PRODUKTREGISTRIERUNG

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

©2023 Alle Rechte vorbehalten.
KITCHENAID und das Design der Küchenmaschine ist eine Marke in den USA und andernorts.

PIÈCES ET CARACTÉRISTIQUES



1. 6,9 L Bol en acier inoxydable*
2. Support du bol
3. Goupilles de positionnement
4. Bouton d'arrêt
5. Levier de contrôle de la vitesse
6. Tête du moteur
7. Moyeu de fixation
8. Vis de fixation
9. Levier de levage du bol (non illustré)
10. Grille de protection du bol**
11. Arbre du batteur
12. Poignée de bol*
13. Fouet elliptique à 11 fils en acier inoxydable
14. Crochet pétrisseur en spirale en acier inoxydable
15. Batteur plat en acier inoxydable
16. Couvercle verseur amovible**

*Le type de bol peut varier. Les bols peuvent être également achetés séparément.
**Incluse avec certains modèles. Suivant le modèle, l'image et le style du produit peuvent varier.

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. 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.

4. Mettez l'appareil hors tension (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.
5. 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 détérioration du robot pâtissier multifonction.
6. 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.
7. L'utilisation d'ustensiles/d'accessoires non recommandés ou non vendus par KitchenAid peut causer un incendie, une électrocution ou des blessures.
8. Si le cordon d'alimentation est endommagé, il doit être changé par KitchenAid, le service après-vente agréé ou des personnes présentant des qualifications similaires pour éviter tout danger.
9. Ne laissez jamais l'appareil sans surveillance lorsqu'il fonctionne.
10. N'utilisez pas l'appareil à l'extérieur.
11. Ne laissez pas le cordon pendre de la table ou du plan de travail.
12. 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.
13. Retirez le batteur plat, le fouet à fils ou le crochet pétrisseur en spirale du robot pâtissier multifonction avant de le laver.
14. Laissez l'appareil refroidir totalement avant de mettre ou de retirer des pièces, et avant de le nettoyer.
15. Reportez-vous à la section « Entretien et nettoyage » pour des instructions sur le nettoyage des surfaces en contact avec les aliments.
16. Ne placez pas l'appareil sous un jet d'eau pour le laver.

17. Cet appareil est destiné à un usage commercial, par exemple pour des cuisines de restaurants, des cantines, des hôpitaux ou dans des commerces comme des boulangeries, des boucheries, etc. Il n'est cependant pas destiné à la production continue et à grande échelle de nourriture.

CONSERVEZ CES INSTRUCTIONS

Pour obtenir des informations plus détaillées, des instructions et des vidéos sur les produits, y compris des informations sur la garantie, rendez-vous sur **www.KitchenAid.fr** ou **www.KitchenAid.eu**.

ALIMENTATION



⚠AVERTISSEMENT

Risque d'électrocution

Branchez l'appareil à une prise de terre.

Ne retirez pas la broche de mise à la terre.

N'utilisez pas d'adaptateur.

N'utilisez pas de rallonge.

Le non-respect de ces instructions comporte des risques de décès, d'incendie ou d'électrocution.

Tension : 220-240 V~

Fréquence : 50-60 Hz

Puissance : 325 W

Temps de fonctionnement recommandé :

de 1 à 30 minutes avec un cycle de service de 10 minutes de marche/15 minutes d'arrêt.

N'utilisez pas de rallonge. Si le cordon d'alimentation est trop court, faites installer une prise de courant près de l'appareil par un électricien ou un technicien qualifié.

Ce produit est fourni avec un cordon d'alimentation en Y. Si le cordon d'alimentation est endommagé, il doit être remplacé par KitchenAid ou un service après-vente agréé pour éviter tout danger.

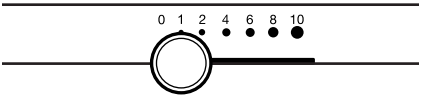
Le niveau de pression acoustique mesuré en conformité avec le code test prEN 454 est inférieur à 70 dBA.

GUIDE DES ACCESSOIRES

ACCESSOIRE	UTILISER POUR MÉLANGER	DESCRIPTION	TEMPS DE FONCTIONNE-MENT
Batteur plat en acier inoxydable	Préparations normales à épaisses	Gâteaux, glaçages crémeux, confiseries, cookies, biscuits, pâte à tarte, cakes, pain de viande, purée de pommes de terre.	1-10 minutes
Crochet pétrisseur en spirale en acier inoxydable	Mélanger et pétrir différents types de pâtes levées.	pains, roulés, pâte à pizza, gâteaux au café, petits pains.	1-10 minutes
Fouet elliptique à 11 fils en acier inoxydable	Mélanges nécessitant d'incorporer de l'air	Œufs, blancs d'œufs, crème épaisse, glaçages bouillis, sponge cake, gâteau des anges, mayonnaise, certaines confiseries.	1-30 minutes

GUIDE DU CONTRÔLE DE LA VITESSE

Toutes les vitesses sont dotées de la fonction Démarrage progressif. Cette fonction permet de démarrer le robot pâtissier multifonction à une faible vitesse pour éviter les éclaboussures d'ingrédients et les « nuages de farine » au démarrage, puis d'accélérer rapidement jusqu'à la vitesse souhaitée.



VITESSE	ACCESSOIRES	TEMPS DE FONCTIONNEMENT	ACTION	DESCRIPTION
1	Batteur plat en acier inoxydable	1-10 minutes	Remuer	Pour remuer, combiner et écraser lentement, et pour toute autre opération de mélange. Utilisez-la 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	Batteur plat en acier inoxydable Crochet pétrisseur en spirale en acier inoxydable	1-10 minutes	Mélanger lentement, pétrir	Pour mélanger, écraser lentement et remuer plus rapidement. Mélangez et pétrissez les pâtes levées, les pâtes épaisses et les confiseries ; commencez à écraser les pommes de terre ou d'autres légumes ; réduisez la matière grasse de la farine ; mélangez les pâtes fines ou grosses.
4	Batteur plat en acier inoxydable	1-10 minutes	Mélanger, fouetter	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. Utiliser avec : le hachoir, le tranchoir/la râpe rotatifs, la machine à pâtes et la passoire à fruits et légumes.
	Fouet elliptique à 11 fils en acier inoxydable	1-30 minutes		

VITESSE	ACCESSOIRES	TEMPS DE FONCTIONNEMENT	ACTION	DESCRIPTION
6	Batteur plat en acier inoxydable	1-10 minutes	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.
	Fouet elliptique à 11 fils en acier inoxydable	1-30 minutes		
8-10	Fouet elliptique à 11 fils en acier inoxydable	1-30 minutes	Battre et fouetter rapidement	Pour fouetter de la crème, des blancs d'œufs et des glaçages bouillis. Pour fouetter de petites quantités de crème, des blancs d'œufs ou pour le fouettage final de la purée de pommes de terre.

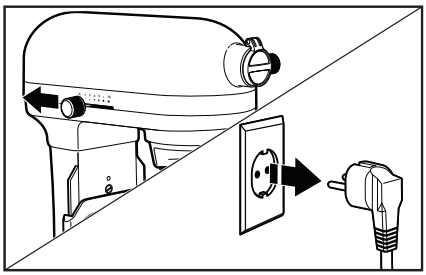
REMARQUE : utilisez la vitesse 2 pour mélanger ou pétrir les pâtes levées. L'utilisation de toute autre vitesse crée un risque élevé de défaillance du robot pâtissier multifonction. Le crochet pétrisseur en spirale PowerKnead en acier inoxydable pétrit efficacement une grande partie de la pâte levée en 4 minutes.

TABLEAU DES CONTENANCES

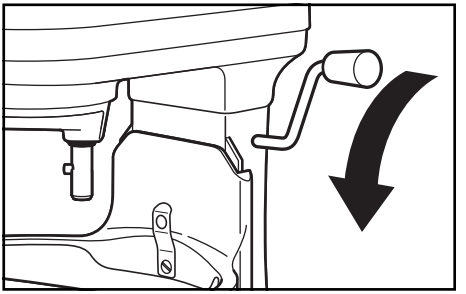
Bol de 6,9 L	
Farine tout usage	de 2 à 2,2 kg
Pain	8 pains de 450 g
Cookies/Biscuits	160 personnes
Purée de pommes de terre	3,5 kg

ASSEMBLAGE DU PRODUIT

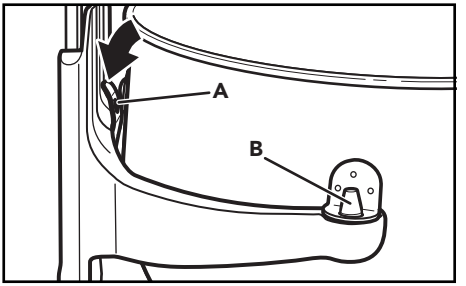
1. Placez le robot pâtissier multifonction sur la position Arrêt (0) et débranchez-le.



2. Abaissez le levier de levage du bol.



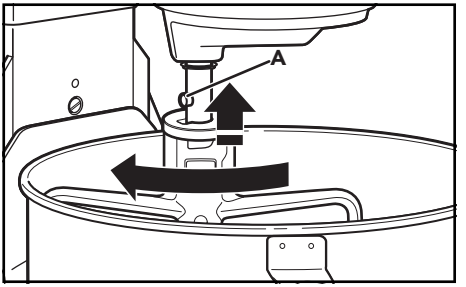
3. **Pour fixer le bol :** placez les supports du bol par-dessus les goupilles de positionnement et appuyez sur l¦arrière du bol jusqu'à ce que la goupille du bol s'enclenche dans le loquet à ressort.



A. Loquet à ressort
B. Goupille de positionnement

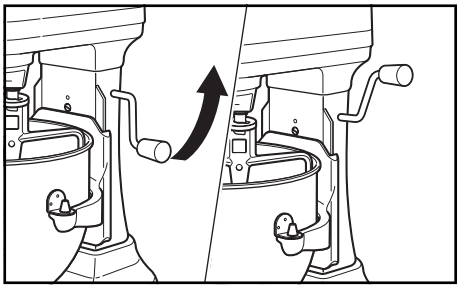
IMPORTANT : si le bol n'est pas correctement enclenché, il peut être instable et bouger durant l'utilisation.

4. **Pour fixer les accessoires :** Faites glisser l'accessoire sur l'arbre et enfoncez-le aussi loin que possible. Tournez l'accessoire dans le sens des aiguilles d'une montre pour l'accrocher sur l'arbre.



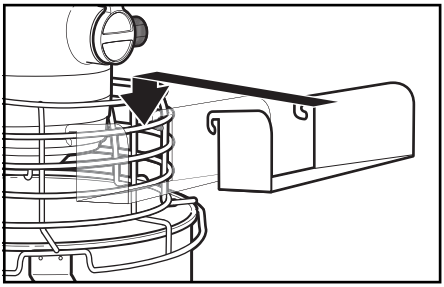
A. Goupille

5. **Pour relever le bol :** faites tourner le levier de levage du bol pour le mettre en position haute. Le bol doit toujours être en position relevée lors du mélange.



UTILISATION DU COUVERCLE VERSEUR***

1. **Installer le couvercle verseur*** :** fixez le couvercle verseur*** sur l'avant de la grille de protection du bol. Il permet d'ajouter facilement des ingrédients dans le bol du robot pâtissier multifonction.



Protection du moteur par réinitialisation automatique : si le robot pâtissier multifonction s'arrête en raison d'une surcharge, placez le levier de contrôle de la vitesse sur Arrêt (0) et débranchez le robot pâtissier multifonction. Après quelques minutes, le robot pâtissier multifonction se réinitialise automatiquement. Rebranchez le robot pâtissier multifonction, placez le levier de contrôle sur la vitesse souhaitée et continuez le mélange. Si le robot pâtissier multifonction ne redémarre pas, débranchez-le et attendez un peu plus longtemps pour le laisser refroidir. Ensuite, rebranchez le robot pâtissier multifonction et redémarrez-le.

***Disponible sur certains modèles uniquement et vendu comme accessoire.

UTILISATION DU PRODUIT



⚠AVERTISSEMENT

Risque d'électrocution

Branchez l'appareil à une prise de terre.

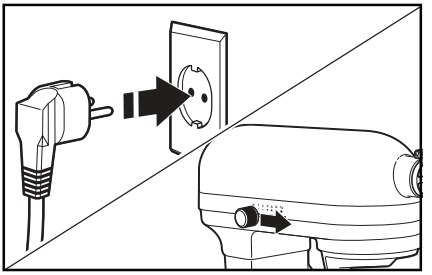
Ne retirez pas la broche de mise à la terre.

N'utilisez pas d'adaptateur.

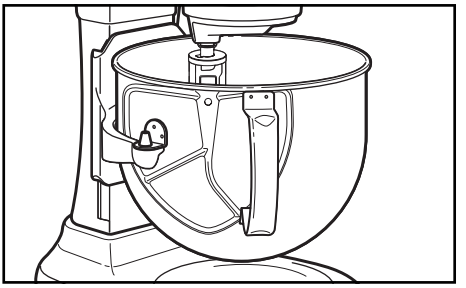
N'utilisez pas de rallonge.

Le non-respect de ces instructions comporte des risques de décès, d'incendie ou d'électrocution.

1. Branchez l'appareil à une prise reliée à la terre. Commencez à faible vitesse pour éviter les éclaboussures et accélérez progressivement. Reportez-vous au « Guide de la commande de vitesse ».



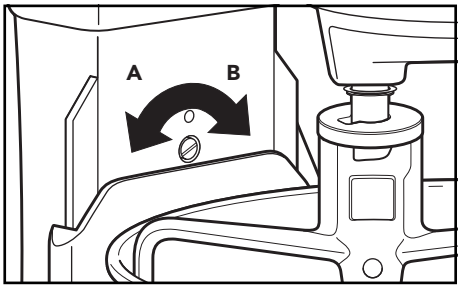
2. **Vérifiez l'espace entre le batteur et le bol :** Branchez le robot pâtissier multifonction à une prise reliée à la terre. Allumez le robot pâtissier multifonction et testez les différentes vitesses. Assurez-vous que le batteur ne touche pas le bol durant le fonctionnement de l'appareil. Si le batteur est trop éloigné du fond du bol ou touche le bol, passez à l'étape suivante pour faire les ajustements nécessaires.



3. **(EN OPTION) Pour régler l'espace entre le batteur et le bol :** abaissez le bol. Localisez la vis visible une fois le bol abaissé.

   REMARQUE : ne serrez pas la vis située sur le loquet à ressort.

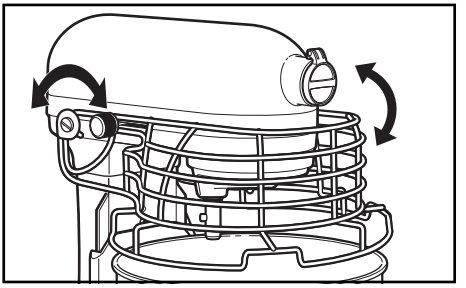
   Tournez légèrement la vis dans le sens inverse des aiguilles d'une montre (vers la gauche) pour relever le batteur ou dans le sens des aiguilles d'une montre (vers la droite) pour l'abaisser. Réglez le batteur jusqu'à obtenir un petit espace entre le batteur et le fond du bol. Vérifiez une nouvelle fois l'espace entre le batteur et le bol.



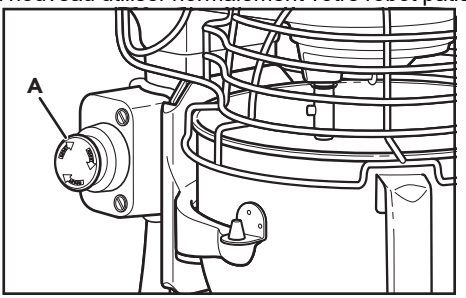
A. Relever le bol
B. Abaisser le bol

IMPORTANT : lorsqu'il est correctement réglé, le batteur plat en acier inoxydable ne heurte pas le fond ou les parois du bol. Si le batteur plat ou les fils du fouet sont trop proches du fond du bol et que des chocs se produisent, cela risque d'endommager le revêtement et le batteur ou les fils.

4. **Pour fixer la grille de protection du bol*** :** assurez-vous que la grille de protection est bien abaissée avant de commencer à utiliser le robot pâtissier multifonction. Le robot pâtissier multifonction ne fonctionnera pas si la grille de protection du bol n'est pas bien installée.



Bouton d'arrêt : si vous devez arrêter immédiatement le robot pâtissier multifonction en cours d'utilisation, appuyez sur le bouton d'arrêt. Pour le remettre en marche, faites passer le levier de contrôle de la vitesse en position Arrêt (0) et rappuyez sur le bouton d'arrêt. Vous pouvez à nouveau utiliser normalement votre robot pâtissier multifonction.



A. Bouton d'arrêt

***Disponible pour certains modèles seulement et vendu en tant qu'accessoire.

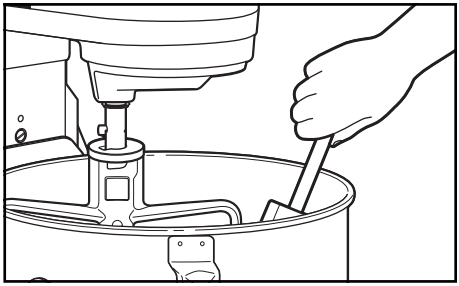
⚠AVERTISSEMENT

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.

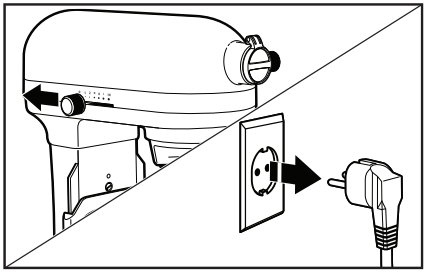
5. Ne raclez pas le bol pendant le fonctionnement de l'appareil. Il n'est généralement pas nécessaire de racler les parois du bol plus d'une ou deux fois pendant le mélange.



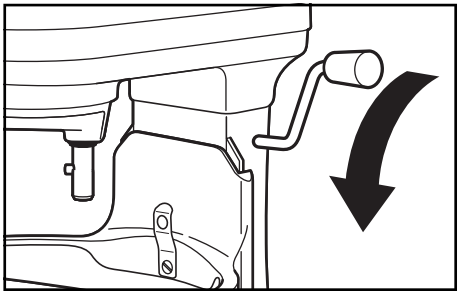
IMPORTANT : le robot pâtissier multifonction peut chauffer pendant l'utilisation. Lors du mélange de préparations épaisses pendant une période prolongée, le dessus de l'appareil peut devenir chaud. C'est normal.

DÉMONTAGE DU PRODUIT

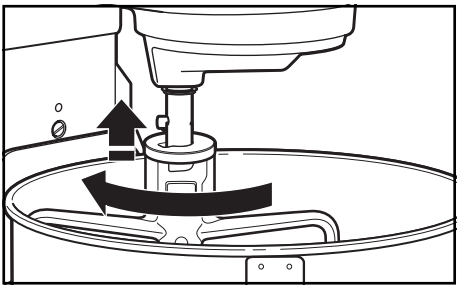
1. Placez le robot pâtissier multifonction sur la position arrêt (0) et débranchez-le.



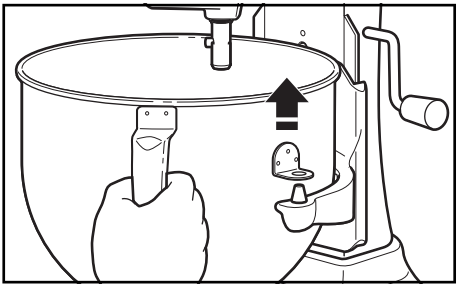
2. Abaissez le levier de levage du bol.



3. **Retirer les accessoires :** Poussez l'accessoire vers le haut et tournez-le vers la gauche. Retirez l'accessoire de l'arbre du batteur.



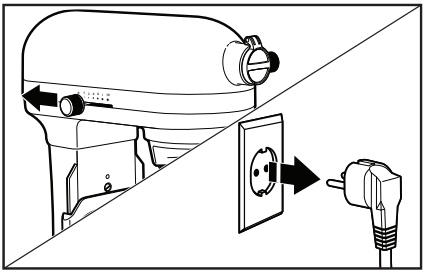
4. **Pour retirer le bol :** Abaissez le levier de levage du bol. Saisissez la poignée du bol et soulevez-le tout droit pour le dégager des goupilles de positionnement



ENTRETIEN ET NETTOYAGE

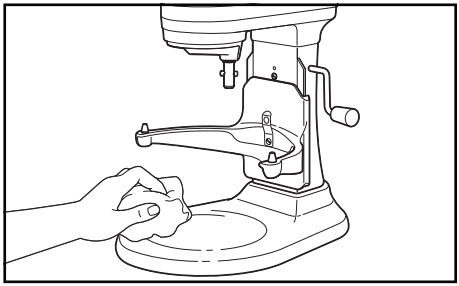
IMPORTANT : ne plongez pas le corps du robot pâtissier multifonction dans l'eau ou dans d'autres liquides. Ne placez pas l'appareil sous un jet d'eau pour le laver.

1. Placez le robot pâtissier multifonction sur la position Arrêt (0) et débranchez-le.

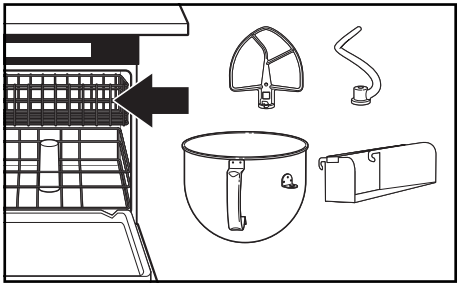


IMPORTANT : laissez l'appareil refroidir totalement avant de mettre ou de retirer des pièces, et avant de le nettoyer.

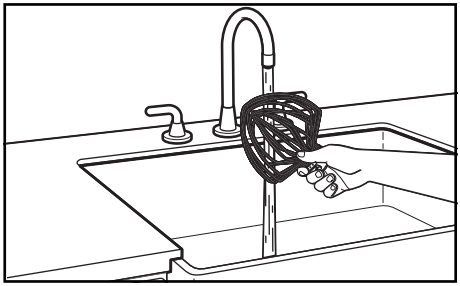
2. Essuyez le corps du robot pâtissier multifonction avec un chiffon doux et humide.



3. Les pièces suivantes passent au lave-vaisselle, mais dans le panier supérieur uniquement : bol, batteur plat en acier inoxydable, crochet pétrisseur en spirale en acier inoxydable et bec verseur amovible***.



4. La pièce suivante doit être lavée à la main uniquement dans de l'eau chaude savonneuse et séchée soigneusement : fouet elliptique à 11 fils en acier inoxydable.



***Disponibles pour certains modèles seulement et vendu en tant qu¦accessoire.

DÉPANNAGE



⚠AVERTISSEMENT

Risque d'électrocution

Branchez l'appareil à une prise de terre.

Ne retirez pas la broche de mise à la terre.

N'utilisez pas d'adaptateur.

N'utilisez pas de rallonge.

Le non-respect de ces instructions comporte des risques de décès, d'incendie ou d'électrocution.

PROBLÈME	SOLUTION
Si le robot pâtissier multifonction chauffe pendant l'utilisation	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.
Si le robot pâtissier multifonction dégage une odeur forte	cela est courant avec les moteurs électriques, notamment lorsqu'ils sont neufs.
Si le batteur plat en acier inoxydable touche le bol	Arrêtez le robot pâtissier multifonction. Reportez-vous à la section « Utilisation du produit » 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 (0) 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	Reportez-vous à la section « Conditions de KitchenAid-Garantie » (« Garantie »). Ne retournez pas le robot pâtissier multifonction au revendeur ; celui-ci ne fournit pas de service de réparation.

TRAITEMENT DES DÉCHETS D'ÉQUIPEMENTS ÉLECTRIQUES

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.

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.



DÉCLARATION DE CONFORMITÉ

POUR L'UNION EUROPÉENNE

Cet appareil a été conçu, construit et distribué conformément aux exigences des directives de la Commission européenne en matière de sécurité : Directive 2014/35/UE 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/UE et les modifications suivantes.

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 légalement 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 :

Un an 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
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;

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.grouplouisiana.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.

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

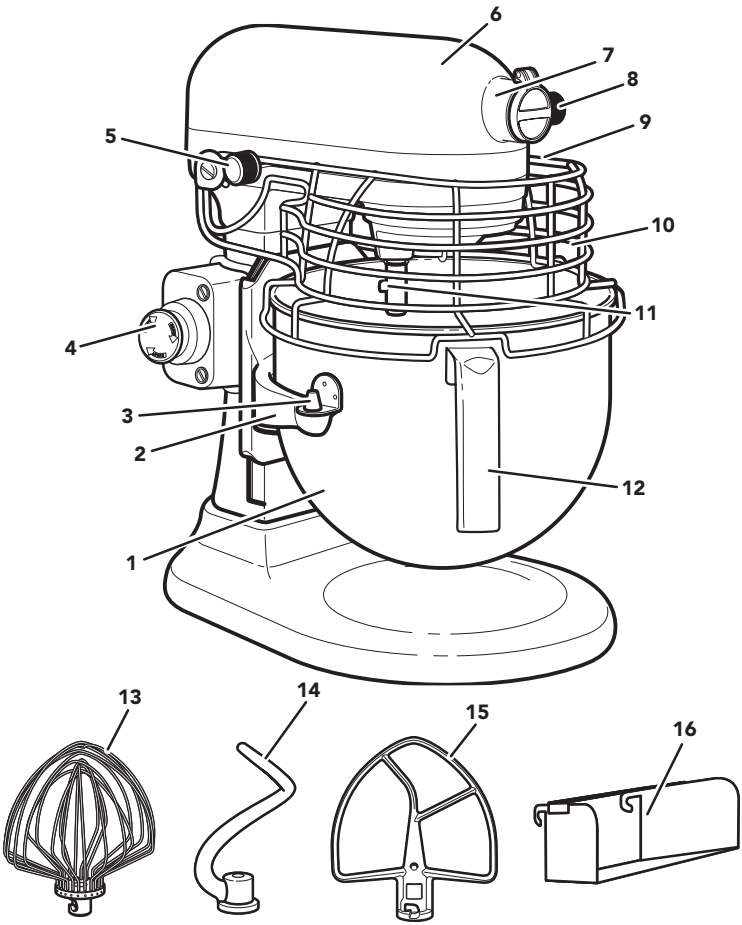
L'action résultant de défauts cachés doit être déposée dans les deux ans suivant la découverte du défaut.

ENREGISTREMENT DU PRODUIT

Enregistrez votre nouvel appareil KitchenAid dès maintenant : **http://www.kitchenaid.eu/register**

©2023 Tous droits réservés.
KITCHENAID et la forme du robot pâtissier multifonction sont des marques déposées aux États-Unis et ailleurs.

COMPONENTI E FUNZIONI



1. 6,9 L Ciotola in acciaio inox*
2. Supporto della ciotola
3. Perni di posizionamento
4. Interruttore di arresto
5. Leva di controllo della velocità
6. Testa del motore
7. Attacco per accessori
8. Manopola dell'attacco
9. Leva di sollevamento della ciotola (non visibile nell'immagine)
10. Protezione della ciotola**
11. Albero della frusta
12. Impugnatura della ciotola*
13. Frusta ellittica a 11 fili in acciaio inox
14. Gancio impastatore a spirale in acciaio inox
15. Frusta piatta in acciaio inox
16. Beccuccio versatore rimovibile**

*Il tipo di ciotola può variare. Le ciotole sono disponibili per l'acquisto anche come accessori separati.
**In dotazione con modelli selezionati. L'immagine/il design può variare a seconda del modello.

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:

⚠PERICOLO

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

⚠AVVERTENZA

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. 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.
4. Spegnere l'apparecchio (0), quindi staccare la spina dalla presa quando non è in uso, prima di applicare 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.

5. 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.
6. 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.
7. L'uso di accessori o utensili non consigliati o non venduti da KitchenAid può provocare incendi, scosse elettriche o lesioni.
8. Se il cavo di alimentazione è danneggiato, deve essere sostituito da KitchenAid, da personale di assistenza o da una persona con qualifica analoga per evitare rischi.
9. Non lasciare mai l'apparecchio incustodito quando è in funzione.
10. Non utilizzare l'apparecchio all'aperto.
11. Non lasciare il cavo di alimentazione sospeso sul bordo del tavolo o del piano di lavoro.
12. 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.
13. Prima del lavaggio, rimuovere la frusta piatta, la frusta a fili o il gancio impastatore a spirale dal robot da cucina.
14. Lasciare raffreddare completamente l'apparecchio prima di montare o rimuovere eventuali componenti e prima di procedere alla pulizia.
15. Fare riferimento alla sezione "Manutenzione e pulizia" per istruzioni sulla pulizia delle superfici che vengono a contatto con gli alimenti.
16. L'apparecchio non deve essere pulito con irroratori.
17. Questo apparecchio è destinato all'uso per applicazioni commerciali, ad esempio nelle cucine di ristoranti, mense, ospedali e aziende commerciali come panetterie, macellerie ecc., ma non per la produzione di massa seriale di alimenti.

CONSERVARE LE PRESENTI ISTRUZIONI

Per informazioni complete sui prodotti, istruzioni e video, comprese le informazioni sulla garanzia, visitare il sito Web **www.KitchenAid.it** o **www.KitchenAid.eu**.

REQUISITI ELETTRICI



⚠AVVERTENZA

Pericolo di scosse elettriche

Collegarlo a una presa con messa a terra.

Non rimuovere il polo di terra.

Non utilizzare adattatori.

Non utilizzare prolunghe.

La mancata osservanza di queste istruzioni può provocare morte, incendi o scosse elettriche.

Voltaggio: 220-240 V~

Frequenza: 50-60 Hz

Potenza: 325 W

Tempo di utilizzo consigliato:

1-30 minuti con un ciclo di lavoro di 10 minuti accensione/15 minuti spegnimento.

Non utilizzare prolunghe. Se il cavo di alimentazione è troppo corto, rivolgersi a un elettricista qualificato o a un tecnico dell'assistenza per installare una presa vicino all'apparecchio.

Questo prodotto è fornito con un cavo di alimentazione di tipo Y. Se il cavo di alimentazione è danneggiato, deve essere sostituito da KitchenAid o dal personale di assistenza per evitare rischi.

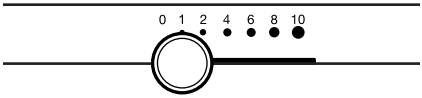
Il livello di pressione acustica misurato in conformità al codice di prova prEN 454 è inferiore a 70 dBA.

GUIDA AGLI ACCESSORI

ACCESSORIO	UTILIZZARE PER MISCELARE	DESCRIZIONE	TEMPO DI UTILIZZO
Frusta piatta in acciaio inox	Composti da normali a densi	Torte, glasse cremose, caramelle, frollini, biscotti, pasta frolla, pane veloce, polpettoni di carne, purè di patate.	1-10 minuti
Gancio impastatore a spirale in acciaio inox	Miscelare e amalgamare impasti lievitati	Pane, panini, impasto per pizza, torte e pagnottine.	1-10 minuti
Frusta ellittica a 11 fili in acciaio inox	Composti che necessitano di incorporare aria	Uova, albumi, panna intera, ghiaccia reale, pan di Spagna, torta degli angeli, maionese, alcuni tipi di caramelle.	1-30 minuti

GUIDA DEL CONTROLLO DELLA VELOCITÀ

Tutte le velocità sono dotate della funzione Soft Start che avvia il robot da cucina a una velocità inferiore per evitare schizzi di ingredienti e "nuvole di farina" all'avvio, per poi aumentare alla velocità selezionata.



VELO-CITÀ	ACCESSORI	TEMPO DI UTILIZZO	AZIONE	DESCRIZIONE
1	Frusta piatta in acciaio inox	1-10 minuti	Mescola-re	Per mescolare lentamente, amalgamare, ridurre in purea e avviare tutte le operazioni di miscelazione. Ideale per aggiungere la farina e gli ingredienti secchi all'impasto e per incorporare i liquidi agli ingredienti secchi. Non utilizzare la velocità 1 per miscelare o lavorare impasti lievitati.
2	Frusta piatta in acciaio inox Gancio impastatore a spirale in acciaio inox	1-10 minuti	Miscelare lentamen-te e amalga-mare	Per miscelare lentamente, ridurre in purea e mescolare più velocemente. Ideale per miscelare e lavorare impasti lievitati o densi e dolciumi, avviare la preparazione del purè di patate o di altre verdure, unire il grasso alla farina e mescolare impasti liquidi o a grana fine.
4	Frusta piatta in acciaio inox	1-10 minuti	Miscelare, sbattere	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. Da utilizzare con: tritatutto, affettatore/grattugia a cilindri, sfogliatrice e passaverdure.
	Frusta ellittica a 11 fili in acciaio inox	1-30 minuti		

VELO-CITÀ	ACCESSORI	TEMPO DI UTILIZZO	AZIONE	DESCRIZIONE
6	Frusta piatta in acciaio inox	1-10 minuti	Sbattere, amalga-mare	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.
	Frusta ellittica a 11 fili in acciaio inox	1-30 minuti		
8-10	Frusta ellittica a 11 fili in acciaio inox	1-30 minuti	Sbattere veloce-mente, montare	Ideale per panna montata, albumi e ghiaccia reale. Per montare piccole quantità di panna, albumi o per completare la preparazione del purè di patate.

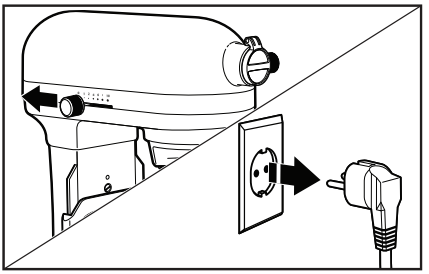
NOTA: utilizzare la velocità 2 per miscelare o lavorare impasti lievitati. L'uso di qualsiasi altra velocità comporta un rischio elevato di malfunzionamento del robot da cucina. Il gancio impastatore a spirale PowerKnead in acciaio inox lavora in modo efficiente la maggior parte degli impasti lievitati in 4 minuti.

TABELLA DELLE CAPACITÀ

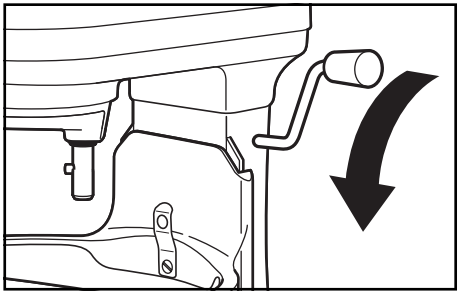
CIOTOLA DA 6,9 L	
Farina comune	Da 2 a 2,2 kg
Pane	8 pezzi di pane da 450 g
Frollini/biscotti	160 pezzi
Purè di patate	3,5 kg

MONTAGGIO DEL PRODOTTO

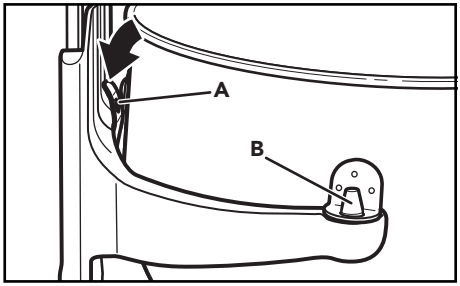
1. Spegnere il robot da cucina spostando la leva su spento (0) e scollegarlo dalla presa.



2. spostare verso il basso la leva di sollevamento della ciotola.



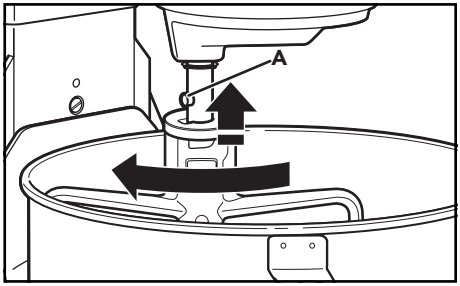
3. **Per fissare la ciotola:** inserire i supporti della ciotola sopra i perni di posizionamento e premere verso il basso sul retro della ciotola fino a quando il perno non scatta in posizione nella chiusura a molla.



A. Chiusura a molla
B. Perno di posizionamento

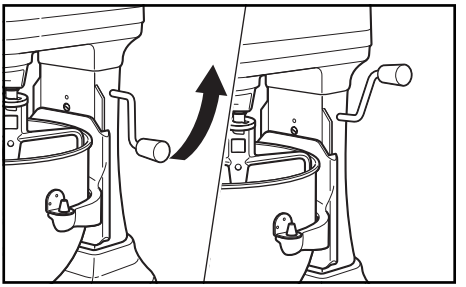
IMPORTANTE: se la ciotola non viene fissata saldamente in posizione, non rimarrà ferma e stabile durante l'uso.

4. **Per collegare l'accessorio:** inserire l'accessorio sull'albero e premere quanto più possibile verso l'alto. Ruotare l'accessorio in senso orario agganciandolo al perno sull'albero.



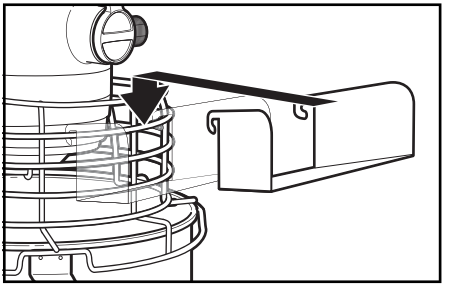
A. Perno

5. **Per sollevare la ciotola:** ruotare la leva di sollevamento della ciotola verso l'alto. La ciotola deve essere sempre in posizione sollevata durante la miscelazione.



USO DEL BECCUCCIO VERSATORE***

1. **Posizionare il beccuccio versatore***:** Collegare il beccuccio versatore*** alla parte anteriore della protezione della ciotola. Consente di aggiungere facilmente gli ingredienti alla ciotola del robot da cucina.



Protezione del motore con reimpostazione automatica: se il robot da cucina si arresta a causa di un sovraccarico, spostare la leva di controllo della velocità su spento (0) e scollegare il robot da cucina. Dopo alcuni minuti, il robot da cucina si reimposta automaticamente. Ricollegare il robot da cucina, spostare la leva di controllo della velocità fino alla velocità desiderata e continuare la miscelazione. Se il robot da cucina non si riavvia, scollegarlo per un periodo di tempo maggiore per consentirne il raffreddamento, quindi ricollegarlo e riavviarlo.

***Disponibile solo con modelli selezionati e per l'acquisto come accessorio.

UTILIZZO DEL PRODOTTO



⚠AVVERTENZA

Pericolo di scosse elettriche

Collegarlo a una presa con messa a terra.

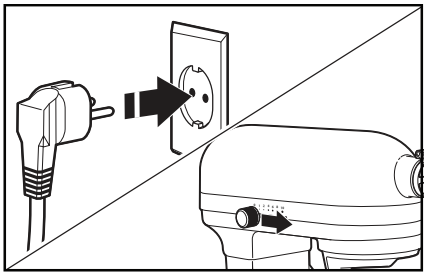
Non rimuovere il polo di terra.

Non utilizzare adattatori.

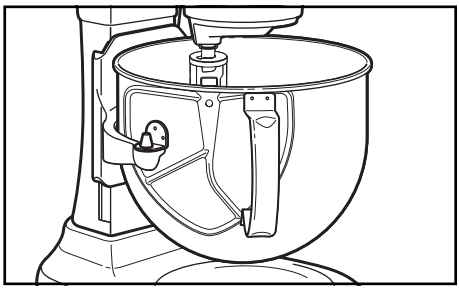
Non utilizzare prolunghe.

La mancata osservanza di queste istruzioni può provocare morte, incendi o scosse elettriche.

1. Collegare il prodotto a una presa con messa a terra. Iniziare a una velocità ridotta per evitare schizzi e aumentarla gradualmente. Consultare la "Guida del controllo della velocità".



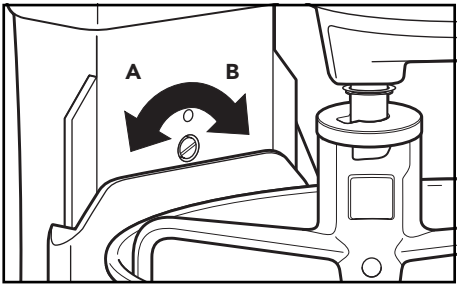
2. **Verificare la distanza tra la frusta e la ciotola:** Collegare il robot da cucina a una presa con messa a terra. Accendere il robot da cucina e testare ogni velocità, assicurandosi che la frusta non tocchi la ciotola durante il funzionamento. Se la frusta è troppo lontana dal fondo o urta la ciotola, procedere con il passaggio successivo per effettuare le regolazioni.



3. **(OPZIONALE) Per regolare la distanza tra la frusta e la ciotola:** abbassare la ciotola. Individuare la vite che diventa visibile quando la ciotola è abbassata.

   NOTA: non regolare la vite situata sulla chiusura a molla.

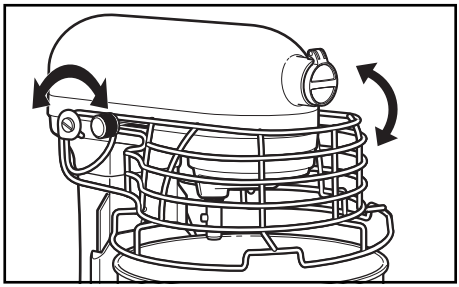
   Ruotare leggermente la vite in senso antiorario (sinistra) per sollevare la frusta, oppure in senso orario (destra) per abbassarla. Regolare la frusta in modo che sfiori appena la superficie della ciotola. Controllare nuovamente la distanza tra frusta e la ciotola.



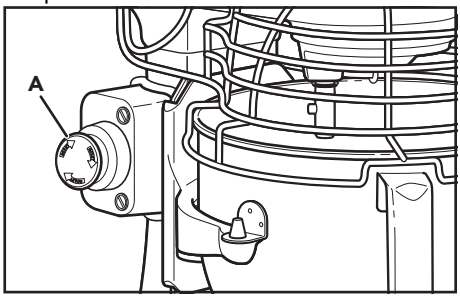
A. Sollevare la ciotola
B. Abbassare la ciotola

IMPORTANTE: una volta regolata correttamente, la frusta piatta in acciaio inox non batterà sul fondo o sui lati della ciotola. Se la 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.

4. **Per fissare la protezione della ciotola***:** assicurarsi di riabbassare la protezione prima di iniziare a utilizzare il robot da cucina. Il robot da cucina non funziona se la protezione della ciotola non si trova nella posizione corretta.



Interruttore di arresto: se è necessario arrestare immediatamente il robot da cucina durante l'uso, premere l'interruttore di arresto. Per ripristinare il funzionamento, riportare la leva di controllo della velocità su spento (0) e tirare l'interruttore di arresto. A questo punto, il robot da cucina è pronto per essere riutilizzato normalmente.



A. Interruttore di arresto

***Disponibile solo con modelli selezionati e per l'acquisto come accessorio.

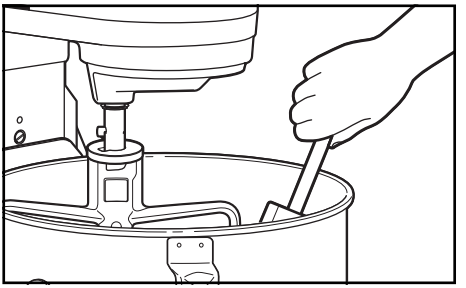
⚠AVVERTENZA

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.

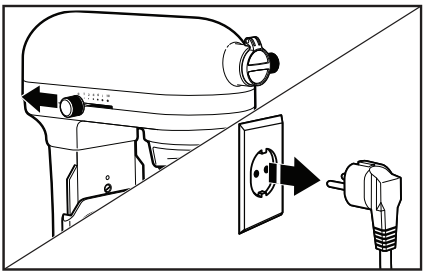
5. Non mescolare gli ingredienti nella ciotola durante il funzionamento. Di solito è sufficiente mescolare con una spatola la ciotola una o due volte durante la miscelazione.



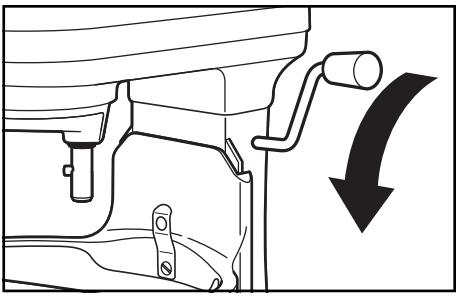
IMPORTANTE: il robot da cucina potrebbe riscaldarsi durante l'uso. In presenza di carichi pesanti con tempi di miscelazione prolungati, la parte superiore dell'unità potrebbe diventare calda. Si tratta di un comportamento normale.

SMONTAGGIO DEL PRODOTTO

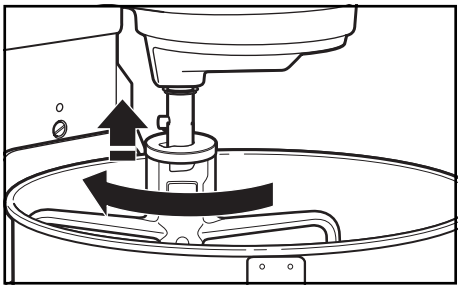
1. Spegnere il robot da cucina spostando la leva su spento (0) e scollegarlo dalla presa.



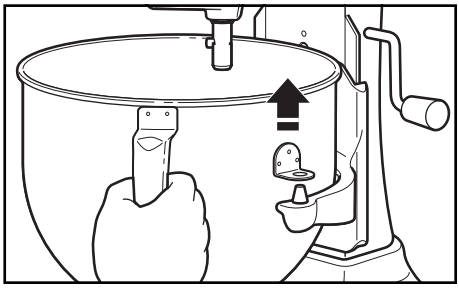
2. spostare verso il basso la leva di sollevamento della ciotola.



3. **Rimozione degli accessori:** Premere l'accessorio verso l'alto e ruotarlo a sinistra. Tirare verso il basso l'accessorio dall'albero della frusta.



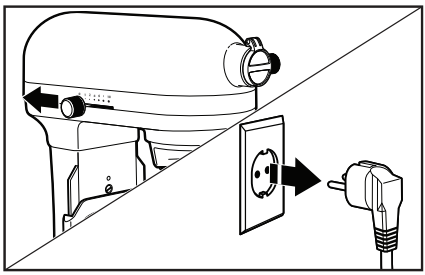
4. **Per rimuovere la ciotola:** spostare verso il basso la leva di sollevamento della ciotola. Afferrare l'impugnatura della ciotola e sollevarla verso l'alto e verso l'esterno sganciandola dai perni di posizionamento.



MANUTENZIONE E PULIZIA

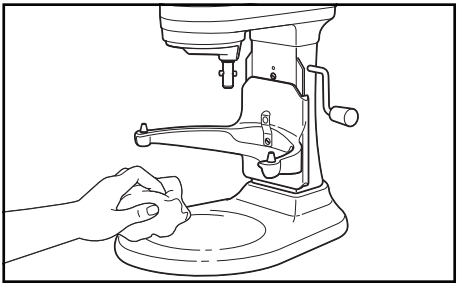
IMPORTANTE: non immergere il corpo del robot da cucina in acqua o altri liquidi. L'apparecchio non deve essere pulito con irroratori.

1. Spegnere il robot da cucina spostando la leva su spento (0) e scollegarlo dalla presa.

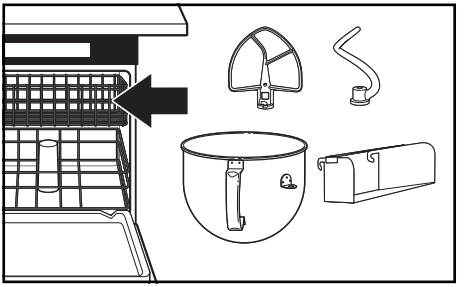


IMPORTANTE: lasciare raffreddare completamente l'apparecchio prima di montare o rimuovere eventuali componenti e prima di procedere alla pulizia.

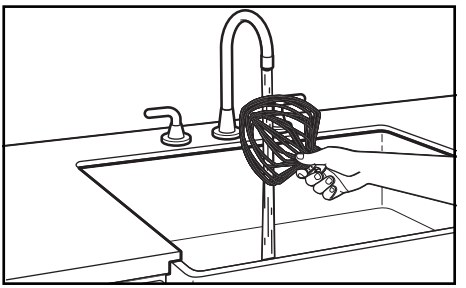
2. Pulire il corpo del robot da cucina con un panno morbido umido.



3. **Componenti lavabili in lavastoviglie, solo nel cestello superiore:** ciotola, frusta piatta in acciaio inox, gancio impastatore a spirale in acciaio inox e beccuccio versatore rimovibile***.



4. **Il componente seguente deve essere lavato solo a mano utilizzando acqua tiepida e sapone e asciugandolo accuratamente:** frusta ellittica a 11 fili in acciaio inox.



***Disponibile solo con modelli selezionati e per l'acquisto come accessorio.

RISOLUZIONE DEI PROBLEMI



⚠AVVERTENZA

Pericolo di scosse elettriche

Collegarlo a una presa con messa a terra.

Non rimuovere il polo di terra.

Non utilizzare adattatori.

Non utilizzare prolunghe.

La mancata osservanza di queste istruzioni può provocare morte, incendi o scosse elettriche.

PROBLEMA	SOLUZIONE
Se il robot da cucina si riscalda durante l'uso	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.
Se il robot da cucina emette un odore intenso	Si tratta di un comportamento comune con i motori elettrici, soprattutto quando sono nuovi.
Se la frusta piatta in acciaio inox batte sulla ciotola	Arrestare il robot da cucina. Vedere la sezione "Utilizzo del prodotto" e regolare la distanza tra la frusta e la ciotola.
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 (0) 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	Consultare la sezione "Termini della garanzia KitchenAid ("Garanzia")". Non restituire il robot da cucina al rivenditore; i rivenditori non svolgono attività di assistenza.

SMALTIMENTO DI APPARECCHIATURE ELETTRICHE

SMALTIMENTO DEL MATERIALE DA IMBALLO

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

RICICLAGGIO DEL PRODOTTO

- Questo apparecchio è conforme 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.

DICHIARAZIONE DI CONFORMITÀ

PER L'UNIONE EUROPEA

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, Direttiva sulla restrizione dell'uso di determinate sostanze pericolose nelle apparecchiature elettriche ed elettroniche 2011/65/UE e successive modifiche.

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, Svizzera o Turchia.

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

Un anno 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.

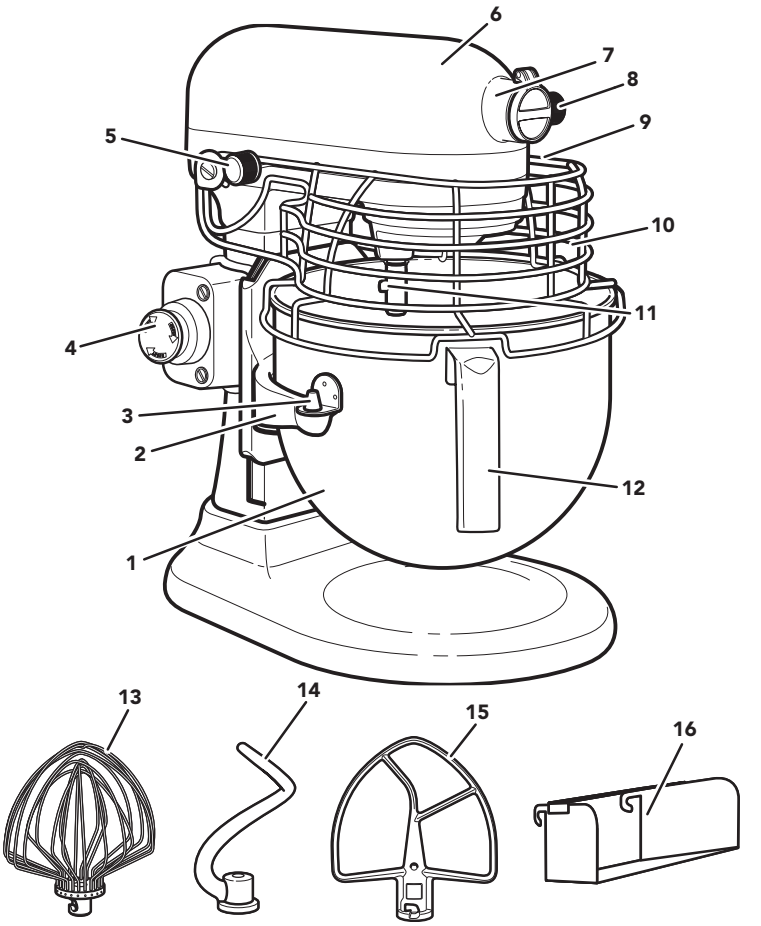
Al termine del periodo di validità della Garanzia, o per i prodotti che non sono coperti dalla stessa, i centri di assistenza clienti KitchenAid rimangono a disposizione del cliente finale per qualsiasi domanda o informazione. Ulteriori informazioni sono altresì disponibili sul nostro sito Web: **www.kitchenaid.eu**

REGISTRAZIONE DEL PRODOTTO

Registrare subito il nuovo apparecchio KitchenAid: **http://www.kitchenaid.it/supporto/registra-il-tuo-prodotto**

©2023 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. 6,9 L Roestvrijstalen kom*
2. Komhouder
3. Fixeerpennen
4. Stopschakelaar
5. Snelheidshendel
6. Motorkop
7. Hulpstuknaaf
8. Hulpstukknop
9. Hendel om kom op te heffen (niet afgebeeld)
10. Beschermkap**
11. As van menghaak
12. Handgreep van de kom*
13. 11-draads roestvrijstalen elliptische garde
14. Roestvrijstalen spiraalvormige kneedhaak
15. Roestvrijstalen platte menghaak
16. Verwijderbare vultrechter**

*Type kom kan variëren. Kommen zijn ook afzonderlijk verkrijgbaar.
**Meegeleverd bij bepaalde modellen. Afbeelding/stijl kunnen per product verschillen.

PRODUCTVEILIGHEID

Uw veiligheid en die van anderen is erg belangrijk.

We hebben in deze handleiding en op uw toestel tal van belangrijke veiligheidswaarschuwingen 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:

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

⚠ WAARSCHUWING — **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 VOORZORGSMAATREGELEN

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 niet in water of andere vloeistoffen om elektrische schokken te voorkomen.
3. Alleen voor de Europese Unie: Dit apparaat mag niet worden gebruikt door kinderen. Houd dit product en het netsnoer buiten bereik van kinderen.
4. Zet het apparaat uit (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.

5. 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.
6. 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.
7. Het gebruik van accessoires die niet door KitchenAid worden aanbevolen of verkocht, kan brand, elektrische schokken of letsels veroorzaken.
8. Als het netsnoer beschadigd raakt, moet dit worden vervangen door KitchenAid, zijn vertegenwoordiger of gekwalificeerd personeel om gevaarlijke situaties te voorkomen.
9. Laat het apparaat nooit onbeheerd achter als het in werking is.
10. Gebruik het apparaat niet buiten.
11. Laat het netsnoer niet over de rand van de tafel of het werkblad hangen.
12. Om schade aan het product te voorkomen mag je de kommen van de mixer niet gebruiken in warme omgevingen, zoals een oven, magnetron of boven op een fornuis/kookplaat.
13. Verwijder vóór het afwassen de platte menghaak, draadgarde of spiraalvormige kneedhaak uit de mixer.
14. Laat het apparaat volledig afkoelen voordat je onderdelen bevestigt of verwijdert en voordat je het apparaat schoonmaakt.
15. Zie het gedeelte “Onderhoud en reiniging” voor instructies om de oppervlakken die in contact komen met voedsel te reinigen.
16. Het apparaat mag niet worden schoongemaakt met stromend water.
17. Dit apparaat is bedoeld voor commerciële toepassingen, bijvoorbeeld in keukens van restaurants, kantines, ziekenhuizen en commerciële bedrijven zoals bakkerijen en slachterijen, maar niet voor continue grootschalige voedselbereiding.

BEWAAR DEZE INSTRUCTIES

Ga voor volledige productinformatie, instructies, video's en garantie-informatie naar **www.KitchenAid.eu**.

ELEKTRISCHE VEREISTEN



⚠WAARSCHUWING

Gevaar voor elektrische schokken

Steek de stekker in een geaard stopcontact.

Verwijder de aardpen niet.

Gebruik geen adapter.

Gebruik geen verlengsnoer.

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

Voedingsspanning: 220 - 240 V~

Frequentie: 50-60 Hz

Vermogen: 325 W

Aanbevolen gebruikstijd:

1-30 minuten met een cyclus van 10 minuten AAN/15 minuten UIT.

Gebruik geen verlengsnoer. Als het netsnoer te kort is, laat dan door een gekwalificeerde elektricien of een servicemonteur een stopcontact installeren in de buurt van het apparaat.

Dit product wordt geleverd met een type Y-netsnoer. Als het netsnoer beschadigd is, moet dit worden vervangen door KitchenAid of zijn dienstverlener om gevaarlijke situaties te voorkomen.

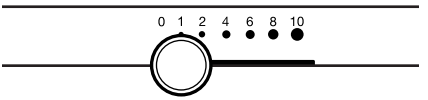
Het gemeten akoestische drukniveau in overeenstemming met de prEN 454-testcode is lager dan 70 dBA.

ACCESSOIREGIDS

ACCESSOIRE	OM TE MENGEN	BESCHRIJVING	GEBRUIKS-TIJD
Roestvrijstalen platte menghaak	Normale tot zware mengsels	Cakes, geschuimd suikerglazuur, snoepgoed, koekjes, taartdeeg, snelle broden en broodjes, gehaktbrood, aardappelpuree.	1-10 minuten
Roestvrijstalen spiraalvormige kneedhaak	Om gistdeeg te mengen en te kneden	Broden, broodjes, pizzadeeg, koffiebroodjes.	1-10 minuten
11-draads roestvrijstalen elliptische garde	Mengsels waarin lucht moet worden opgenomen	Eieren, eiwitten, slagroom, gekookt suikerglazuur, sponge cakes, angel food cakes, mayonaise en bepaald suikergoed.	1-30 minuten.

RICHTLIJNEN VOOR SNELHEIDSINSTELLINGEN

De Soft Start functie zorgt ervoor dat mixer bij alle snelheden langzaam begint om opspatten en meelwolken te voorkomen. Vervolgens wordt de snelheid verhoogd tot de geselecteerde snelheid.



SNEL-HEID	ACCESSOIRES	GEBRUIKS-TIJD	ACTIE	BESCHRIJVING
1	Roestvrijstalen platte menghaak	1-10 minuten	Roeren	Voor langzaam roeren, combineren, pureren en mengen. Gebruik deze snelheid om meel en droge ingrediënten toe te voegen aan het beslag en om vloeistoffen toe te voegen aan droge ingrediënten. Gebruik snelheid 1 niet om gistdeeg te mixen of te kneden.
2	Roestvrijstalen platte menghaak Roestvrijstalen spiraalvormige kneedhaak	1-10 minuten	Lang-zaam mengen, kneden	Voor langzaam mixen, pureren en sneller 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, om dun of spattend beslag te mixen.
4	Roestvrijstalen platte menghaak	1-10 minuten	Mengen, kloppen	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. Te gebruiken met: Voedselmolen, roterende snijder/rasp, pastaroller en fruit- en groentezeef.
	11-draads roestvrijstalen elliptische garde	1-30 minuten.		

SNEL-HEID	ACCESSOIRES	GEBRUIKS-TIJD	ACTIE	BESCHRIJVING
6	Roestvrijstalen platte menghaak	1-10 minuten	Kloppen, opschuimen	Voor matig snel kloppen (schuimen) of stijfslaan. Gebruik deze snelheid om cake-, donut- en ander beslag te mengen. Hoge snelheid voor cakemengsels.
	11-draads roestvrijstalen elliptische garde	1-30 minuten.		
8-10	11-draads roestvrijstalen elliptische garde	1-30 minuten.	Op hoge snelheid stijfkloppen/ kloppen	Om room, eiwitten en gekookt suikerglazuur stijf te slaan. Om kleine hoeveelheden room of eiwitten stijf te slaan of aardappelpuree op het einde stijf te slaan.

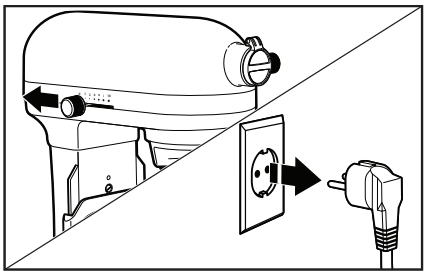
NOTA: Gebruik snelheid 2 om gistdeeg te mengen of te kneden. Gebruik van een andere snelheid maakt de kans op storingen aan de mixer erg groot. De roestvrijstalen Powerknead spiraalvormige deeghaak kneedt de meeste gistdegen binnen 4 minuten.

CAPACITEITSLABEL

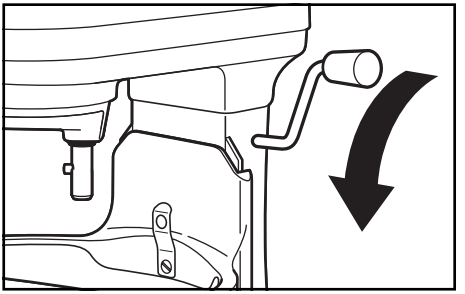
KOM VAN 6,9 L	
Bloem	2 tot 2,2 kg
Brood	8 broden van 450 g
Koekjes/biscuits	160 stuks
Aardappelpuree	3,5 kg

HET PRODUCT IN ELKAAR ZETTEN

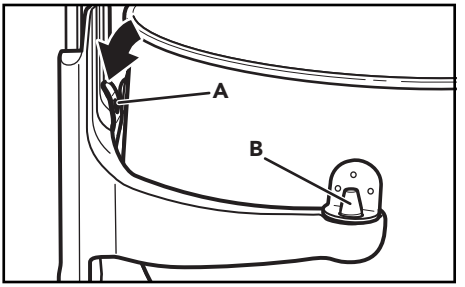
1. Zet de mixer op uit (0) en haal de stekker uit het stopcontact.



2. Doe de hendel om de kom op te heffen naar beneden.



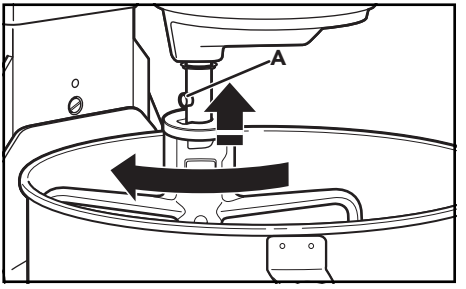
3. **De kom plaatsen:** Plaats de komhouders over de fixeerpennen en druk de achterkant van de kom omlaag totdat de fixeerpen in het veerslot klikt.



A. Veerslot
B. Fixeerpen

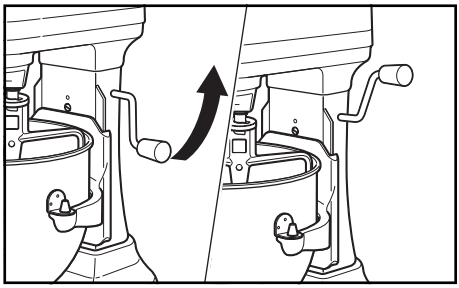
BELANGRIJK: Als de kom niet goed is vastgeklikt, zal deze onstabiel zijn en wiebelen tijdens gebruik.

4. **De accessoires bevestigen:** Schuif het accessoire op de as en druk het zo ver mogelijk omhoog. Draai het accessoire naar rechts om het via de pen op de as vast te haken.



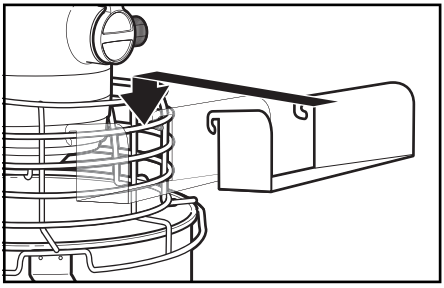
A. Pen

5. **De kom opheffen:** Draai de hendel om de kom op te heffen recht omhoog. Tijdens het mixen moet de kom altijd opgeheven zijn.



GEBRUIK VAN DE VULTRECHTER***

1. **Plaats de vultrechter***:** Bevestig de vultrechter*** aan de voorkant van de beschermkap. Hiermee kun je op een handige manier ingrediënten toevoegen aan de kom van de mixer.



Motorbeveiliging met automatische reset: Als de mixer stopt als gevolg van overbelasting, schuif je de snelheidshendel naar op uit (0) en haal je de stekker van uit het stopcontact. Na een paar minuten zal de mixer automatisch resetten. Steek de stekker weer in het stopcontact, schuif de snelheidshendel naar de gewenste snelheid en ga verder met mixen. Als de mixer niet meer start, haal je de stekker langere tijd uit het stopcontact om de mixer te laten afkoelen. Vervolgens steek je de stekker weer in het stopcontact en start je de mixer opnieuw.

***Alleen meegeleverd bij bepaalde modellen en afzonderlijk verkrijgbaar.

HET PRODUCT GEBRUIKEN



⚠WAARSCHUWING

Gevaar voor elektrische schokken

Steek de stekker in een geaard stopcontact.

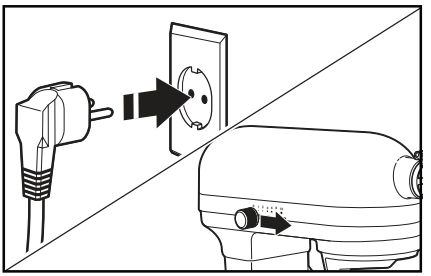
Verwijder de aardpen niet.

Gebruik geen adapter.

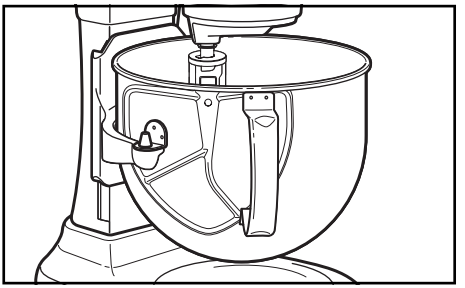
Gebruik geen verlengsnoer.

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

1. Steek de stekker in een geaard stopcontact. Begin met een lage snelheid om rondspatten te voorkomen en voer de snelheid langzaam op. Raadpleeg de “Richtlijnen voor snelheidsinstellingen”.



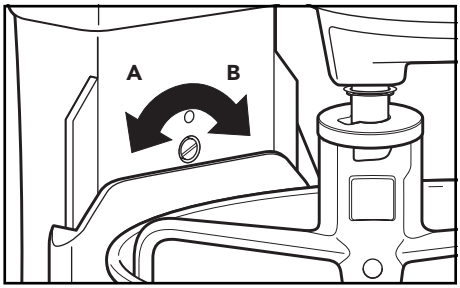
2. **De afstand tussen de menghaak en de kom testen:** Steek de stekker van de mixer in een geaard stopcontact. Schakel de mixer in en test elke snelheid. Zorg ervoor dat de menghaak de kom niet raakt tijdens het gebruik. Als de menghaak zich te ver van de bodem bevindt of de kom raakt, ga je verder met de volgende stap voor verdere afstelling.



3. **(OPTIONEEL) De ruimte tussen de menghaak en de kom afstellen:** Breng de kom omlaag. Zoek de schroef die zichtbaar is wanneer de kom omlaag wordt gebracht.

   NOTA: Draai de schroef op het veerslot niet aan.

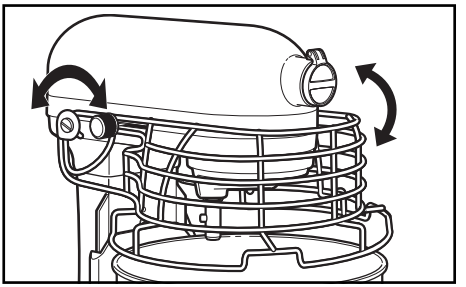
   Draai de schroef licht tegen de wijzers van de klok in (links) om de menghaak op te heffen of met de wijzers van de klok mee (rechts) om de menghaak te laten zakken. Stel de positie van de menghaak zo in dat hij de kom net niet raakt. Controleer nogmaals de ruimte tussen de menghaak en de kom.



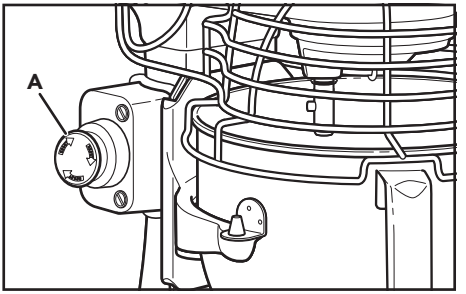
A. Kom opheffen
B. Kom laten zakken

BELANGRIJK: Een naar behoren afgestelde roestvrijstalen platte menghaak zal de bodem of de zijkant van de kom niet raken. Als de platte menghaak of de draadgarde echter zo laag 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.

4. **De beschermkap*** plaatsen:** Zorg ervoor dat de beschermkap weer omlaag is gebracht voordat je de mixer gaat gebruiken. De mixer werkt niet als de beschermkap zicht niet in de juiste positie bevindt.



Stopschakelaar: Druk op de stopschakelaar als je de mixer tijdens gebruik onmiddellijk wilt stoppen. Om weer verder te gaan, zet je de snelheidshendel terug in de stand uit (0) en trek je de stopschakelaar naar buiten. Vervolgens kun je de mixer weer normaal gebruiken.



A. Stopschakelaar

***Alleen meegeleverd bij bepaalde modellen en afzonderlijk verkrijgbaar.

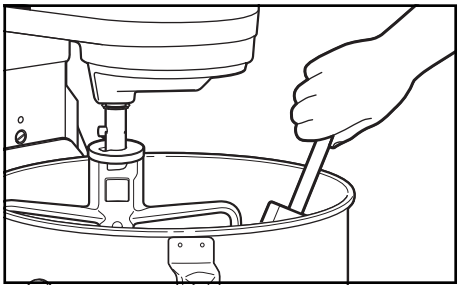
⚠WAARSCHUWING

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.

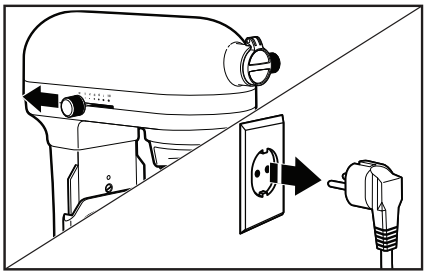
5. De kom en de platte menghaak zijn ontworpen om grondig te mixen zonder regelmatig te moeten schrapen. Tijdens het mixen is de kom één of twee keer schrapen meestal voldoende.



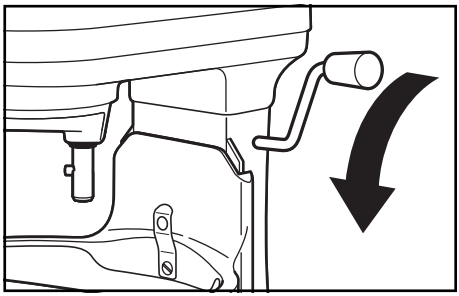
BELANGRIJK: De mixer kan opwarmen tijdens het gebruik. Bij een zware belasting en een langere mixtijd kan de bovenkant van de mixer/keukenrobot heet worden. Dit is normaal.

PRODUCT UIT ELKAAR HALEN

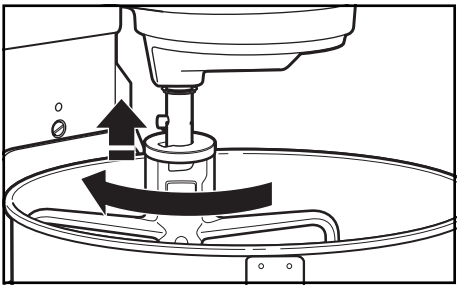
1. Zet de mixer op uit (0) en haal de stekker uit het stopcontact.



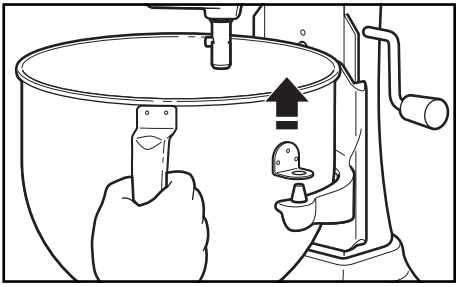
2. Doe de hendel om de kom op te heffen naar beneden.



3. **Het accessoire verwijderen:** Druk het accessoire omhoog en draai het naar links. Trek het hulpstuk van de as van de menghaak.



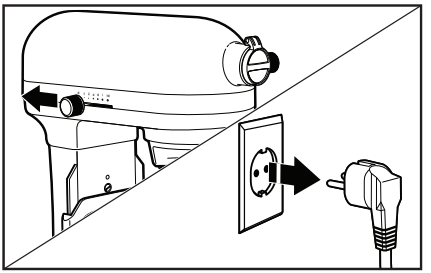
4. **De kom verwijderen:** Doe de hendel om de kom op te heffen naar beneden. Pak de handgreep van de kom en til deze recht omhoog van de fixeerpennen af.



ONDERHOUD EN REINIGING

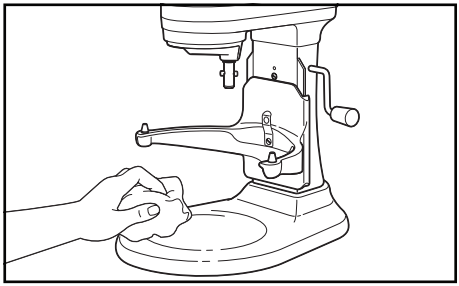
BELANGRIJK: Dompel de mixer niet onder in water of andere vloeistoffen. Het apparaat mag niet worden schoongemaakt met stromend water.

1. Zet de mixer uit (0) en haal de stekker uit het stopcontact.

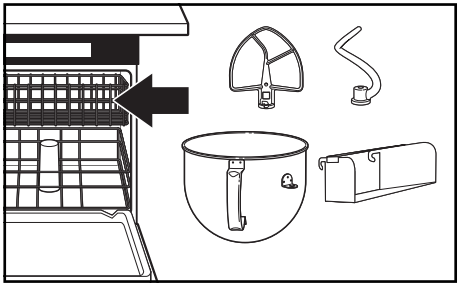


BELANGRIJK: Laat het apparaat volledig afkoelen voordat je onderdelen bevestigt of verwijdert en voordat je het apparaat schoonmaakt.

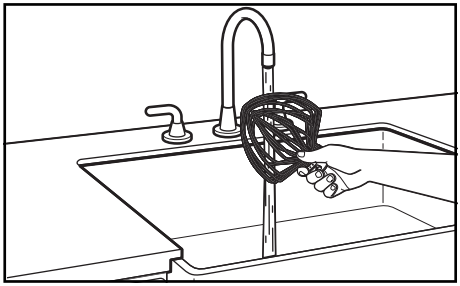
2. Veeg de mixer schoon met een zachte, vochtige doek.



3. **De volgende onderdelen zijn vaatwasserbestendig, alleen bovenste rek:** Kom, roestvrijstalen platte menghaak, roestvrijstalen spiraalvormige deeghaak en verwijderbare giettrechter***.



4. **Het volgende onderdeel mag alleen met de hand worden gewassen met warm zeepwater en daarna grondig drogen:** 11-draads roestvrijstalen elliptische garde.



***Alleen verkrijgbaar bij bepaalde modellen en als accessoire.

PROBLEEMOPLOSSING



⚠WAARSCHUWING

Gevaar voor elektrische schokken

Steek de stekker in een geaard stopcontact.

Verwijder de aardpen niet.

Gebruik geen adapter.

Gebruik geen verlengsnoer.

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

PROBLEEM	OPLOSSING
Als de mixer opwarmt tijdens het gebruik	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.
Als de mixer een doordringende geur afgeeft	Dat is normaal bij elektrische motoren, vooral als ze nieuw zijn.
Als de roestvrijstalen platte menghaak de kom raakt	Schakel de mixer uit. Zie 'Het product gebruiken' en pas de vrije ruimte tussen de menghaak en kom aan.
Als de mixer slecht werkt of niet werkt, controleer dan het volgende	Zit de stekker van de mixer in het stopcontact?
	Is de zekering in de stroomkring naar de mixer in orde? Als je een zekeringskast hebt, zorg er dan voor dat het circuit gesloten is.
	Zet de mixer gedurende 10-15 seconden uit (0) en schakel hem vervolgens weer in. Start de mixer nog steeds niet op? Laat hem dan gedurende 30 minuten afkoelen alvorens hem opnieuw aan te zetten.
Het probleem kan niet worden opgelost	Zie de paragraaf “Voorwaarden van de KitchenAid-garantie (“Garantie”)”. Breng de mixer niet terug naar de detailhandelaar; detailhandelaars bieden geen service.

AFGEDANKTE ELEKTRISCHE APPARATUUR

AFGEDANKT VERPAKKINGSMATERIAAL

Het verpakkingsmateriaal is recycleerbaar en gemarkeerd met het recyclagesymbool ♺. De verschillende onderdelen van de verpakking moeten daarom op verantwoorde wijze en volledig in overeenstemming met de plaatselijke regelgeving voor afvalverwijdering worden afgevoerd.

PRODUCTRECYCLAGE

- 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 administratie, je afvalophaaldienst of de winkel waar je het product hebt aangeschaft.

CONFORMITEITSVERKLARING

VOOR DE EUROPESE UNIE

Dit apparaat is ontworpen, gemaakt en gedistribueerd in overeenstemming met de veiligheidseisen van de volgende EC-richtlijnen: Low Voltage Directive 2014/35/EU, Electromagnetic Compatibility Directive 2014/30/EU, Ecodesign Directive 2009/125/EC, RoHS Directive 2011/65/EU en de navolgende amendementen.

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:

Een 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.

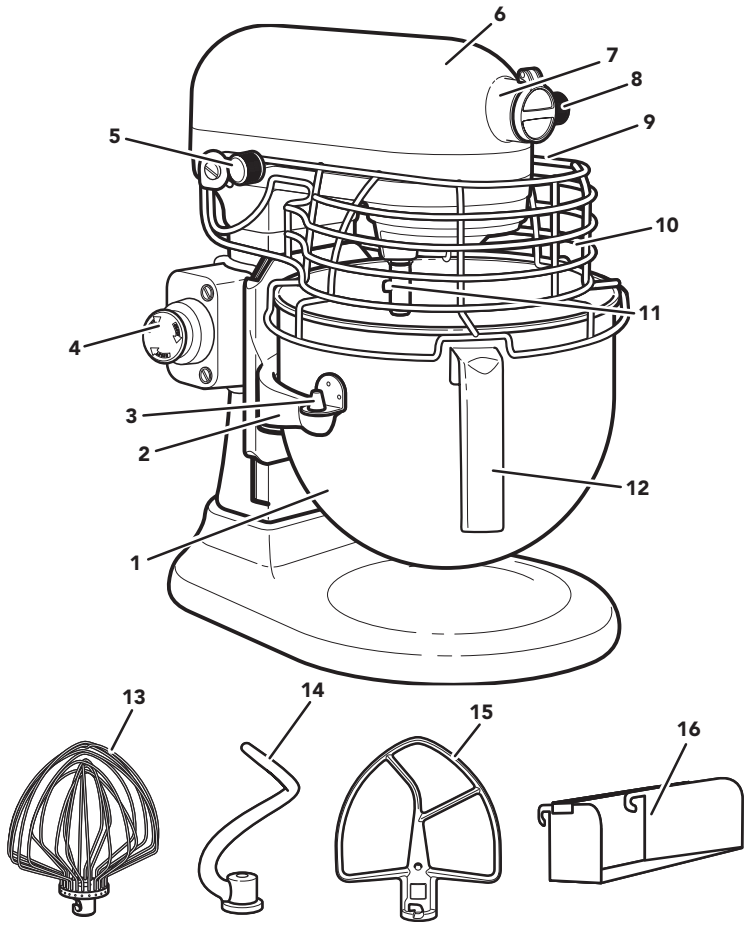
   Na afloop van de Garantieperiode of voor producten waarvoor de garantie niet geldt, zijn de klantenservicecentra van KitchenAid nog steeds beschikbaar voor de eindgebruiker voor vragen en informatie. Meer informatie vindt u ook op onze website: **www.kitchenaid.eu**

PRODUCTREGISTRATIE

Registreer nu je nieuwe KitchenAid apparaat: **http://www.kitchenaid.eu/register**

©2023 Alle rechten voorbehouden.
KITCHENAID en het design van de mixer/keukenrobot zijn handelsmerken in de Verenigde Staten en andere landen.

COMPONENTES Y FUNCIONES



1. 6,9 l Recipiente de acero inoxidable*
2. Soporte del recipiente
3. Clavijas de posicionamiento
4. Interruptor de parada
5. Palanca de control de velocidad
6. Cabezal del motor
7. Toma de fijación
8. Mando de fijación
9. Palanca de elevación del recipiente (no se muestra)
10. Protección del recipiente**
11. Eje del batidor
12. Asa del recipiente*
13. Batidor elíptico de acero inoxidable de 11 varillas
14. Gancho amasador en espiral de acero inoxidable
15. Batidor plano de acero inoxidable
16. Unidad de vertido extraíble**

*El tipo de recipiente puede variar. Los recipientes también están disponibles para su compra como accesorios independientes.
**Incluida solo en determinados modelos. La imagen o el estilo pueden variar según el modelo.

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, cómo reducir la probabilidad de lesiones y qué puede pasar si no sigue 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. Solo Unión Europea: Los niños no deben utilizar este aparato. Mantenga el aparato y su cable fuera del alcance de los niños.
4. Apague el aparato (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.

5. Evite el contacto con las piezas móviles. Mantenga alejados de la cuchilla las manos, el pelo y 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.
6. 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.
7. El uso de accesorios no recomendados o no vendidos por KitchenAid puede provocar incendios, descargas eléctricas o lesiones.
8. Si se daña el cable eléctrico, deberá sustituirlo KitchenAid, su agente de servicios o una persona cualificada para evitar peligros.
9. No deje nunca el aparato sin supervisión durante su funcionamiento.
10. No utilice el aparato al aire libre.
11. No deje que el cable cuelgue de la mesa o la encimera.
12. 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.
13. Retire el batidor plano, el batidor de varillas o el gancho amasador en espiral del robot de cocina antes de lavarlo.
14. Deje que el aparato se enfríe completamente antes de colocar o retirar componentes y antes de limpiarlo.
15. Consulte la sección "Cuidado y limpieza" para obtener instrucciones sobre la limpieza de las superficies que están en contacto con los alimentos.
16. El aparato no se debe limpiar con un chorro de agua.
17. Este aparato ha sido diseñado para aplicaciones comerciales, por ejemplo, en cocinas de restaurantes, cafeterías, hospitales y empresas comerciales como panaderías, carnicerías, etc., pero no para la producción en masa continua de alimentos.

GUARDE ESTAS INSTRUCCIONES

Para obtener información completa sobre el producto, instrucciones y vídeos, incluida la información de la garantía, visite **www.KitchenAid.eu**.

REQUISITOS ELÉCTRICOS



⚠ADVERTENCIA

Peligro de descarga eléctrica

Enchufe la cafetera a una toma con conexión a tierra.

No retire la clavija de conexión a tierra.

No utilice un adaptador.

No utilice un cable alargador.

El incumplimiento de estas instrucciones puede provocar la muerte, incendios o descargas eléctricas.

Voltaje: 220-240 V~

Frecuencia: 50-60 Hz

Potencia: 325 W

Tiempo de funcionamiento recomendado:

1-30 minutos con un ciclo de trabajo de 10 minutos ENCENDIDO/15 minutos APAGADO.

No utilice un cable alargador. Si el cable de alimentación es demasiado corto, llame a un electricista o a un técnico cualificado para que instale una toma de corriente cerca del aparato.

Este producto se suministra con un cable de alimentación de tipo Y. Si se daña el cable eléctrico, deberá sustituirlo KitchenAid o un agente de servicios para evitar peligros.

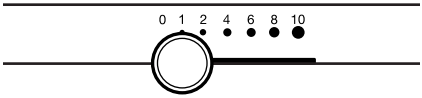
El nivel de presión acústica medido de acuerdo con el código de prueba preEN 454 es inferior a 70 dBA.

GUÍA DE ACCESORIOS

ACCESORIO	SE UTILIZA PARA MEZCLAR	DESCRIPCIÓN	TIEMPO DE FUNCIONA-MIENTO
Batidor plano de acero inoxidable	Para mezclas densas y normales	Tartas, glaseados cremosos, caramelos, galletas, pastas, masa de pastel, panes rápidos, pastel de carne, puré de patatas.	1-10 minutos
Gancho amasador en espiral de acero inoxidable	Para mezclar y amasar masas de levadura	Panes, panecillos, masa de pizza, pasteles de café, bollos.	1-10 minutos
Batidor elíptico de acero inoxidable de 11 varillas	Para mezclas que necesitan aire	Huevos, claras de huevo, nata para montar, glaseados duros, bizcochos, pasteles de ángel, mayonesa, algunos caramelos.	1-30 minutos

GUÍA DE CONTROL DE VELOCIDAD

Todas las velocidades disponen de la función de arranque suave, que permite que el robot de cocina se inicie a una velocidad inferior para ayudar a evitar salpicaduras de ingredientes o que la harina se esparza al empezar a funcionar y, luego, se aumente a la velocidad seleccionada.



VELOCIDAD	ACCESSORIOS	TIEMPO DE FUNCIONAMIENTO	ACCIÓN	DESCRIPCIÓN
1	Batidor plano de acero inoxidable	1-10 minutos	Mezclar	Para mezclar, combinar y triturar lentamente, e iniciar 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	Batidor plano de acero inoxidable Gancho amasador en espiral de acero inoxidable	1-10 minutos	Mezclar lentamente, amasar	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; mezclar masas finas o un poco líquidas.
4	Batidor plano de acero inoxidable	1-10 minutos	Mezclar, batir	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. Se utiliza con: el picador de alimentos, el cortador/rallador, el rodillo liso para pasta y el tamizador de frutas y verduras.
	Batidor elíptico de acero inoxidable de 11 varillas	1-30 minutos		

VELO-CIDAD	ACCESSORIOS	TIEMPO DE FUNCIONA-MIENTO	ACCIÓN	DESCRIPCIÓN
6	Batidor plano de acero inoxidable	1-10 minutos	Batir, cremar	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.
	Batidor elíptico de acero inoxidable de 11 varillas	1-30 minutos		
8-10	Batidor elíptico de acero inoxidable de 11 varillas	1-30 minutos	Batir rápida-mente, montar	Para montar nata, claras de huevo y glaseados duros. Para montar pequeñas cantidades de nata, claras de huevo o terminar de batir el puré de patatas.

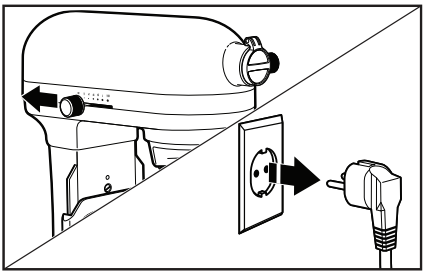
NOTA: Utilice la velocidad 2 para mezclar o amasar masas de levadura. El uso de cualquier otra velocidad podría provocar fallos en el robot de cocina. El gancho amasador “Powerknead” de acero inoxidable amasa eficientemente la mayoría de las masas de levadura en 4 minutos.

CUADRO DE CAPACIDADES

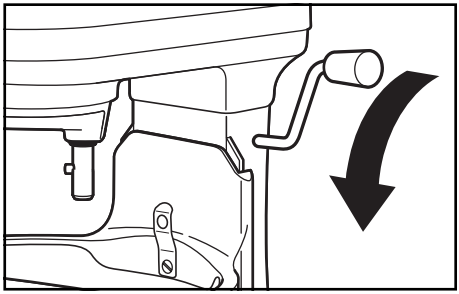
BOL DE 6,9 l	
Harina común	De 2 a 2,2 kg
Pan	8 panes de 450 g
Galletas/pastas	160 porciones
Puré de patatas	3,5 kg

MONTAJE DEL PRODUCTO

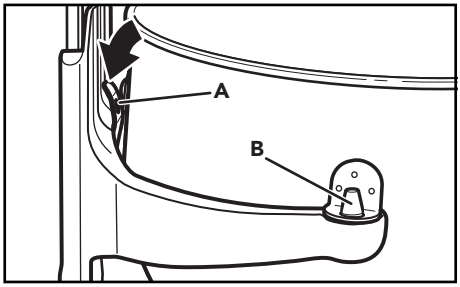
1. Apague el robot de cocina (0) y desenchúfelo.



2. Coloque la palanca de elevación del recipiente en la posición inferior.



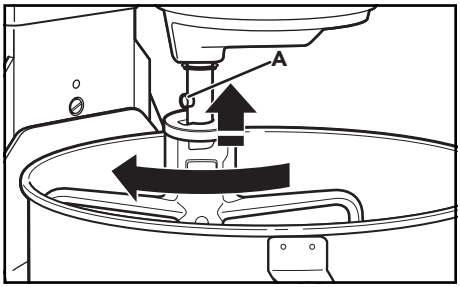
3. **Para fijar el recipiente:** Coloque los soportes del recipiente sobre las clavijas de posicionamiento y presione hacia abajo en la parte posterior del recipiente hasta que las clavijas del recipiente encajen en el pestillo de resorte.



A. Pestillo de resorte
B. Clavija de posicionamiento

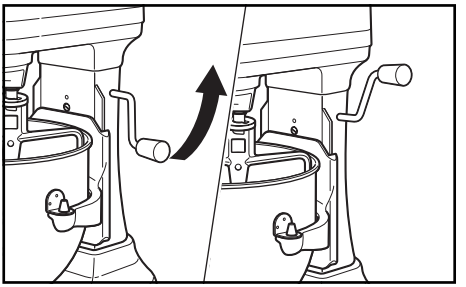
IMPORTANTE: Si el recipiente no está bien encajado en su sitio, quedará inestable y se tambaleará durante el uso.

4. **Para colocar el accesorio:** Deslice el accesorio sobre el eje y presione hacia arriba todo lo que pueda. Gire el accesorio hacia la derecha para fijarlo sobre la clavija del eje.



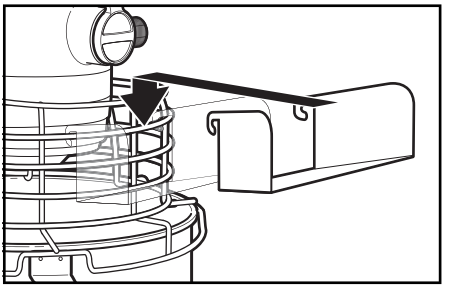
A. Clavija

5. **Para levantar el recipiente:** Gire la palanca de elevación del recipiente a la posición recta. El recipiente debe estar siempre en una posición levantada al mezclar.



USO DE LA UNIDAD DE VERTIDO***

1. **Colocación de la unidad de vertido***:** Acople la unidad de vertido*** en la parte delantera de la protección del recipiente. Permite añadir ingredientes al recipiente del robot de cocina fácilmente.



Protección del motor mediante reinicio automático: Si el robot de cocina se detiene debido a una sobrecarga, deslice la palanca de control de velocidad a "0" y desenchufe el robot de cocina. Transcurridos unos minutos, el robot de cocina se reiniciará automáticamente. Vuelva a enchufar el robot de cocina y deslice la palanca de control de velocidad a la velocidad deseada y continúe mezclando. Si el robot de cocina no se reinicia, desenchúfelo durante un periodo de tiempo más largo para que se enfríe y, a continuación, vuelva a enchufar y reiniciar el robot de cocina.

***Disponible solo en determinados modelos y para su compra como accesorio.

USO DEL PRODUCTO



⚠ADVERTENCIA

Peligro de descarga eléctrica

Enchufe la cafetera a una toma con conexión a tierra.

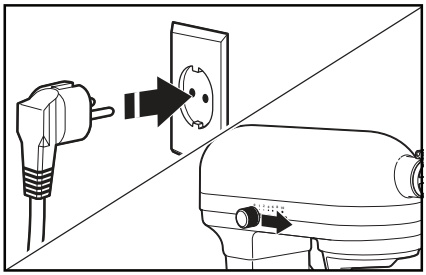
No retire la clavija de conexión a tierra.

No utilice un adaptador.

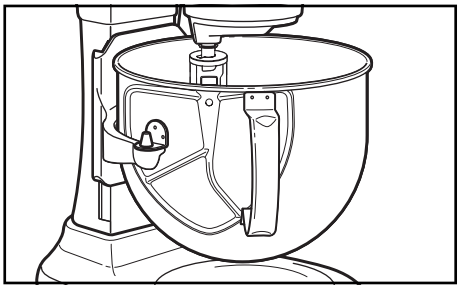
No utilice un cable alargador.

El incumplimiento de estas instrucciones puede provocar la muerte, incendios o descargas eléctricas.

1. Enchúfelo a una toma con conexión a tierra. Comience a una velocidad más baja para evitar salpicaduras y auméntela poco a poco. Consulte la "Guía de control de velocidad".



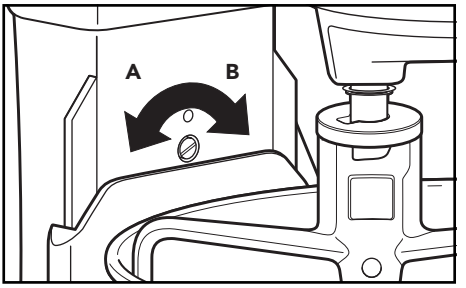
2. **Compruebe la distancia entre el batidor y el recipiente:** Enchufe el robot de cocina a una toma de corriente con conexión a tierra. Encienda el robot de cocina y pruebe cada velocidad, asegurándose de que el batidor no toque el recipiente durante el funcionamiento. Si el batidor está demasiado lejos de la parte inferior o golpea el recipiente, continúe con el siguiente paso para realizar los ajustes.



3. **(OPCIONAL) Para ajustar la distancia entre el batidor y el recipiente:** Baje el recipiente a la posición inferior. Localice el tornillo que se muestra al bajar el recipiente.

   NOTA: No ajuste el tornillo situado en el pestillo de resorte.

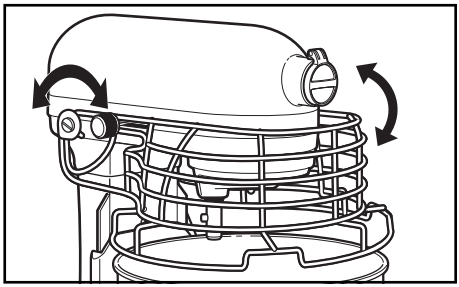
   Gire el tornillo ligeramente hacia la izquierda para levantar el batidor o hacia la derecha para bajarlo. Ajuste el batidor para mantener la distancia con la superficie del recipiente. Vuelva a comprobar la distancia entre el batidor y el recipiente.



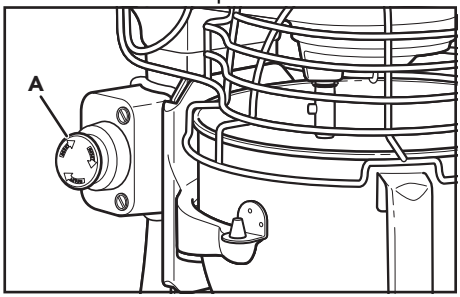
A. Levantar bol
B. Bajar bol

IMPORTANTE: Si se ajusta correctamente, el batidor plano de acero inoxidable no debe tocar la parte inferior ni el lateral del recipiente. Si el batidor plano o el batidor de varillas están tan cerca que golpean la parte inferior del recipiente, es posible que las varillas se desgasten por el uso o que el recubrimiento se deteriore.

4. **Para fijar la protección del recipiente***:** Asegúrese de que la protección está en la posición inferior antes de comenzar a utilizar el robot de cocina. El robot de cocina no funcionará si la protección del recipiente no está en la posición correcta.



Interruptor de parada: Si necesita detener inmediatamente el robot de cocina durante su uso, pulse el interruptor de parada. Para reanudar el funcionamiento, ponga la palanca de control de velocidad en la posición (0) y tire hacia fuera del interruptor de parada. A continuación, el robot de cocina estará listo para utilizarse de nuevo con normalidad.



A. Interruptor de parada

***Disponible solo en determinados modelos y para su compra como accesorio.

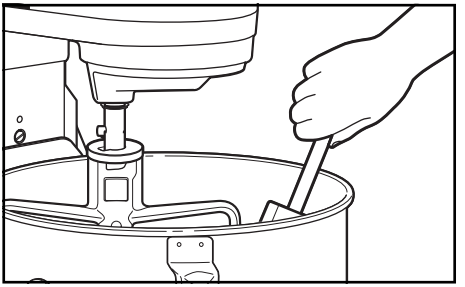
⚠ADVERTENCIA

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.

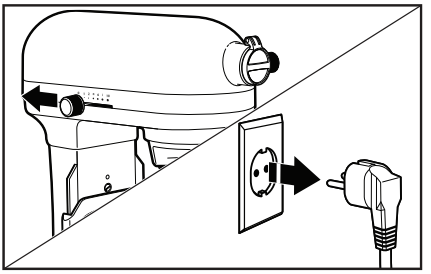
5. No raspe el recipiente mientras está en funcionamiento. Raspar el recipiente una o dos veces durante la mezcla es suficiente.



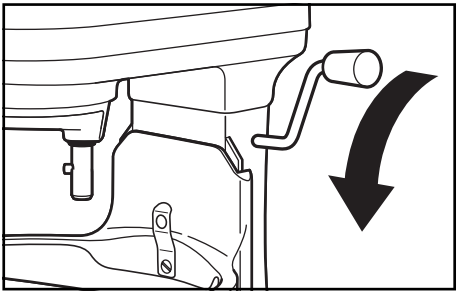
IMPORTANTE: Es posible que el robot de cocina se caliente durante su uso. Tras mezclar masas pesadas durante un tiempo prolongado, es posible que la parte superior de la unidad se caliente. Esto es normal.

DESMONTAJE DEL PRODUCTO

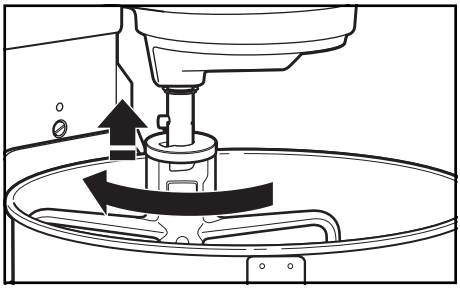
1. Apague el robot de cocina (0) y desenchúfelo.



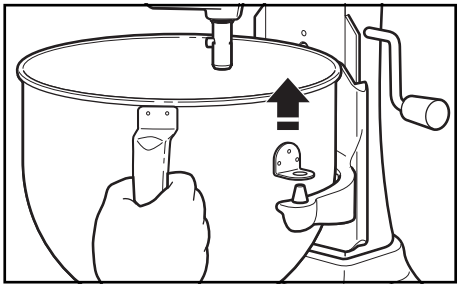
2. Coloque la palanca de elevación del recipiente en la posición inferior.



3. **Retire los accesorios:** Presione el accesorio hacia arriba y gírelo a la izquierda. Tire hacia abajo del accesorio desde el eje del batidor.



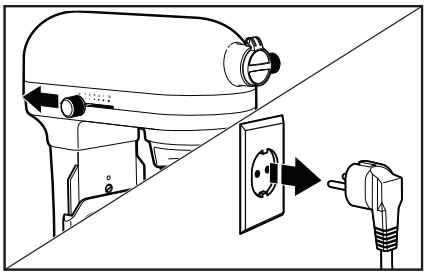
4. **Para retirar el recipiente:** Coloque la palanca de elevación del recipiente en la posición inferior. Sujete el asa del bol y levántela hacia arriba y hacia fuera de las clavijas de posicionamiento.



CUIDADO Y LIMPIEZA

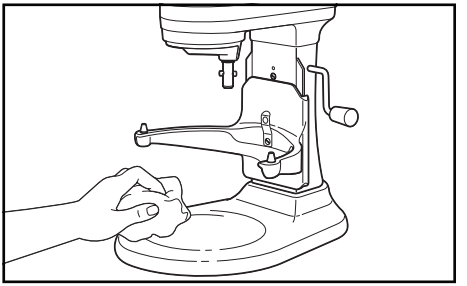
IMPORTANTE: No sumerja el cuerpo del robot de cocina en agua ni en otros líquidos. El aparato no se debe limpiar con un chorro de agua.

1. Apague el robot de cocina (0) y desenchúfelo.

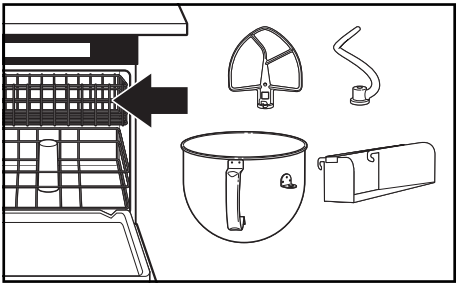


IMPORTANTE: Deje que el aparato se enfríe completamente antes de colocar o retirar componentes y antes de limpiarlo.

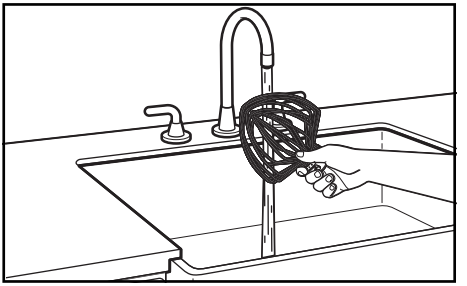
2. Limpie el cuerpo del robot de cocina con un paño suave y húmedo.



3. **Las siguientes piezas se pueden lavar en el lavavajillas, solo en la rejilla superior:** Recipiente, batidor plano de acero inoxidable, gancho amasador en espiral de acero inoxidable y unidad de vertido extraíble***.



4. **Los siguientes componentes se deben lavar únicamente a mano, con agua templada y jabón, y secarse bien:** Batidor elíptico de acero inoxidable de 11 varillas



***Disponibles solo en determinados modelos y para su compra como accesorios.

SOLUCIÓN DE PROBLEMAS



⚠ADVERTENCIA

Peligro de descarga eléctrica

Enchufe la cafetera a una toma con conexión a tierra.

No retire la clavija de conexión a tierra.

No utilice un adaptador.

No utilice un cable alargador.

El incumplimiento de estas instrucciones puede provocar la muerte, incendios o descargas eléctricas.

PROBLEMA	SOLUCIÓN
Si el robot de cocina se calienta durante su uso	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 de acero inoxidable golpea el recipiente	Detenga el robot de cocina. Consulte la sección "Uso del producto" 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.
	Establezca el robot de cocina en (0) 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 ("Garantía")". No devuelva el robot de cocina a los minoristas; no le proporcionarán servicio técnico.

TRATAMIENTO DE RESIDUOS DE EQUIPOS ELÉCTRICOS

TRATAMIENTO DEL MATERIAL DEL PAQUETE

El material de embalaje es reciclable y está marcado con el símbolo de reciclaje ♺. Por tanto, las distintas piezas del embalaje deben desecharse de forma responsable y de acuerdo con las normativas locales sobre eliminación de residuos.

RECICLAJE DEL PRODUCTO

- Este aparato lleva el marcado CE de conformidad con la legislación de la UE, la cobertura del Reino Unido y del Consejo sobre residuos de aparatos eléctricos y electrónicos (RAEE).
- El reciclaje correcto 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, con el servicio de eliminación de residuos urbanos o el lugar donde lo adquirió.

DECLARACIÓN DE CONFORMIDAD

PARA LA UNIÓN EUROPEA

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

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:

un año 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.eu** 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.

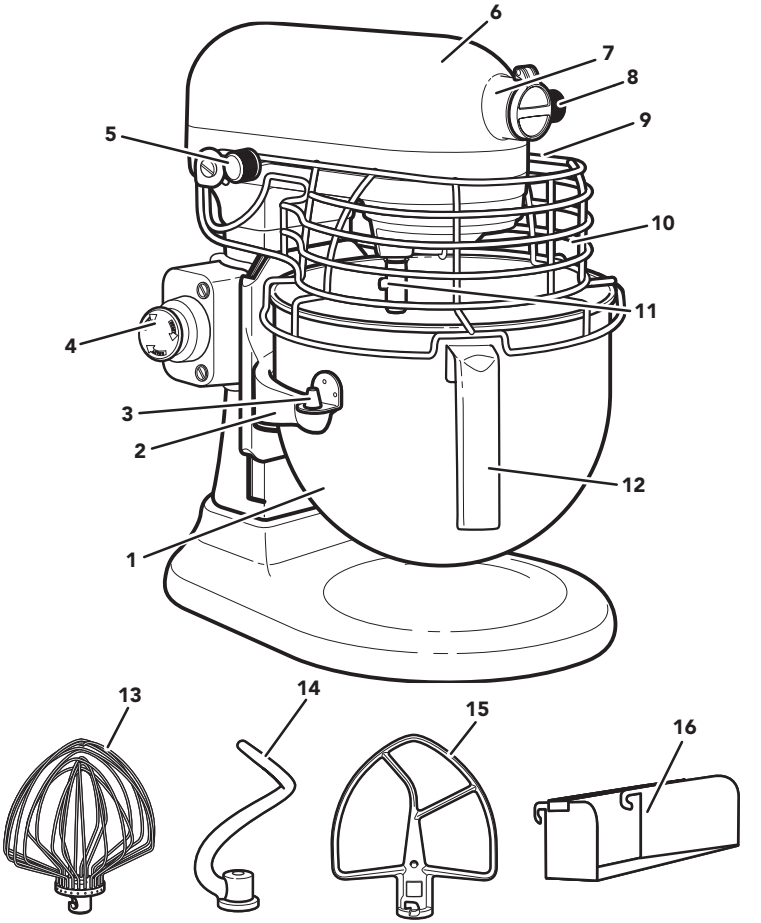
Tras el vencimiento del periodo de garantía o para aquellos productos para los que la garantía ya no es válida, los centros de atención al cliente de KitchenAid siguen estando a disposición de los consumidores para cualquier pregunta o información adicional. Tiene a su disposición información adicional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

REGISTRO DEL PRODUCTO

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

©2023 Todos los derechos reservados.
KITCHENAID y el diseño del robot de cocina son marcas en los EE. UU. y en otros lugares.

PEÇAS E CARATERÍSTICAS



1. 6,9 L (7 qt.) Taça em aço inoxidável*
2. Suporte da taça
3. Pinos de localização
4. Interruptor para parar
5. Alavanca de controlo de velocidade
6. Cabeça do motor
7. Estrutura de fixação de acessórios
8. Manípulo de fixação de acessórios
9. Alavanca de elevação da taça (não aparece na ilustração)
10. Proteção da taça**
11. Eixo do batedor
12. Pega da taça*
13. Pinha elíptica de 11 varas em aço inoxidável
14. Batedor de gancho em espiral em aço inoxidável
15. Batedor plano em aço inoxidável
16. Acessório amovível para verter**

*O tipo de taça pode variar. As taças também estão disponíveis como acessórios para compra em separado.
**Incluída em modelos selecionados. A imagem/estilo pode variar consoante o modelo do produto.

SEGURANÇA DO PRODUTO

A sua segurança e a dos outros é muito importante.

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



Este é o símbolo de aviso de segurança.

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

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

⚠PERIGO — **Corre risco de morte ou ferimentos graves se não seguir <u>imediatamente</u> as instruções.**

⚠AVISO — **Corre risco de morte ou ferimentos graves se não seguir as instruções.**

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

MEDIDAS DE SEGURANÇA IMPORTANTES

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

1. Leia todas as instruções. A utilização incorreta do aparelho poderá resultar em ferimentos.
2. Para evitar o risco de choque elétrico, não mergulhe a batedeira em água ou noutro líquido.
3. Apenas União Europeia: Este aparelho não pode ser utilizado por crianças. Mantenha o aparelho e o cabo fora do alcance das crianças.
4. Desligue (0) o aparelho e, em seguida, desligue da tomada se não estiver a ser utilizado, antes da montagem ou desmontagem de peças e antes da limpeza. Para desligar da tomada, agarre pela ficha e puxe-a para a retirar. Nunca puxe pelo cabo de alimentação.

5. 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.
6. 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.
7. A utilização de acessórios não recomendados ou vendidos pela KitchenAid pode provocar incêndios, choques elétricos ou ferimentos.
8. Se o cabo de alimentação estiver danificado, tem de ser substituído pela KitchenAid, pelo seu agente de assistência técnica ou por técnicos com qualificações semelhantes para evitar qualquer perigo.
9. Não deixe o aparelho sem vigilância durante o funcionamento.
10. Não utilize o aparelho ao ar livre.
11. Não deixe o cabo pendurado na beira da mesa ou da bancada.
12. 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.
13. Retire o batedor plano, a pinha ou o batedor de gancho em espiral da batedeira antes de efetuar a lavagem.
14. Deixe o aparelho arrefecer completamente antes de colocar ou tirar peças, e antes de limpar.
15. Consulte a secção "Manutenção e limpeza" para obter instruções sobre como limpar as superfícies que entram em contacto com alimentos.
16. O aparelho não deve ser limpo com um jato de água.
17. Este aparelho foi concebido para ser utilizado no âmbito comercial, por exemplo em cozinhas de restaurantes, cantinas, hospitais e empresas comerciais, tais como padarias, talhos, etc., mas não para a produção de alimentos em grandes quantidades e de forma contínua.

GUARDE ESTAS INSTRUÇÕES

Para detalhes completos acerca de informações do produto, instruções e vídeos, incluindo informações acerca da Garantia, aceda a **www.KitchenAid.eu**.

REQUISITOS ELÉTRICOS



⚠AVISO

Perigo de choque elétrico

Ligue a uma tomada com ligação à terra.

Não remova o pino com ligação à terra.

Não utilize um adaptador.

Não utilize cabos de extensão.

O incumprimento destas instruções pode resultar em morte, incêndio ou choque elétrico.

Tensão: 220-240 V~

Frequência: 50-60 Hz

Potência: 325 W

Tempo de funcionamento recomendado:

1 a 30 minutos com um ciclo de utilização de 10 minutos ligado/15 minutos desligado.

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

Este produto é fornecido com um cabo de alimentação de tipo Y. Se o cabo de alimentação estiver danificado, tem de ser substituído pela KitchenAid ou pelo seu agente de assistência técnica para evitar qualquer perigo.

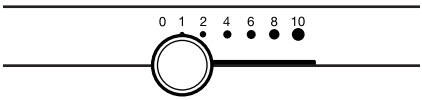
O nível de pressão acústica medido em conformidade com as normas de teste prEN 454 é inferior a 70 dBA.

GUIA DE ACESSÓRIOS

ACESSÓRIOS	UTILIZADO PARA MISTURAR	DESCRIÇÃO	TEMPO DE FUNCIONA-MENTO
Batedor plano em aço inoxidável	Misturas normais a pesadas	Bolos, coberturas para bolos, doces, bolachas, biscoitos, massa para tartes, pães de preparação rápida, rolo de carne, puré de batata.	1 a 10 minutos
Batedor de gancho em espiral em aço inoxidável	Para misturar e amassar massas com fermento	Pães, pãezinhos, massa de pizza, bolos de café, pães de leite.	1 a 10 minutos
Pinha elíptica de 11 varas em aço inoxidável	Para misturas que precisam de ar incorporado	Ovos, claras de ovo, natas gordas, coberturas para bolos, pão de ló, bolo de claras, maionese, alguns tipos de doces.	1 a 30 minutos

GUIA DE CONTROLO DA VELOCIDADE

Todas as velocidades incluem a função de "arranque suave", que permite que a batedeira inicie com uma velocidade mais baixa para ajudar a evitar salpicos de ingredientes e "pó de farinha" no arranque e, em seguida, aumenta para a velocidade selecionada.



VELO-CIDA-DE	ACESSÓRIOS	TEMPO DE FUNCIONA-MENTO	AÇÃO	DESCRIÇÃO
1	Batedor plano em aço inoxidável	1 a 10 minutos	Misturar	Para misturar lentamente, combinar, esmagar e 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	Batedor plano em aço inoxidável	1 a 10 minutos	Mistura lenta, amassar	Para misturar lentamente, esmagar e mexer mais rapidamente. Utilize para misturar ou amassar massa com fermento, massas cruas pesadas e doces, começar a esmagar batatas ou outros vegetais, mexer ligeiramente a farinha, misturar massas cruas finas ou salpicadas.
	Batedor de gancho em espiral em aço inoxidável			
4	Batedor plano em aço inoxidável	1 a 10 minutos	Misturar, bater	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. Utilize com: moedor de alimentos, cortador/ /ralador com rotor, máquina para fazer massa e passador de frutas/legumes.
	Pinha elíptica de 11 varas em aço inoxidável	1 a 30 minutos		

VELOCIDADE	ACESSÓRIOS	TEMPO DE FUNCIONAMENTO	AÇÃO	DESCRIÇÃO
6	Batedor plano em aço inoxidável	1 a 10 minutos	Bater, fazer creme	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.
	Pinha elíptica de 11 varas em aço inoxidável	1 a 30 minutos		
8–10	Pinha elíptica de 11 varas em aço inoxidável	1 a 30 minutos	Bater a grande velocidade, bater natas	Para bater natas, claras de ovos e coberturas para bolos. Para bater pequenas quantidades de natas, claras ou para terminar a preparação de puré de batata.

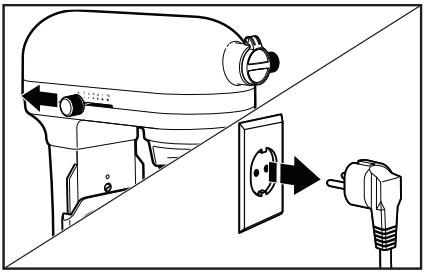
NOTA: utilize a velocidade 2 para misturar ou amassar massa com fermento. A utilização de qualquer outra velocidade cria um elevado potencial de falha da batedeira. O batedor de gancho em espiral PowerKnead em aço inoxidável amassa eficientemente a maioria das massas com fermento em 4 minutos.

TABELA DE CAPACIDADE

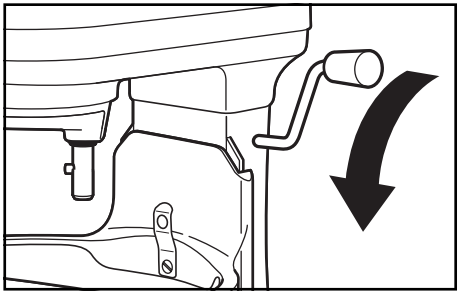
TAÇA DE 6,9 L	
Farinha de trigo	2 para 2,2 kg
Pão	8 pães de 450 g
Bolachas/Biscoitos	160 unidades
Puré de batata	3,5 kg

MONTAGEM DO PRODUTO

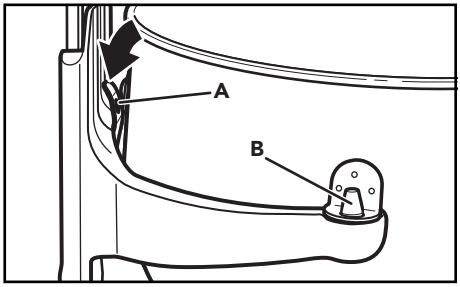
1. Coloque a batedeira na posição desligu (0) e retire a ficha da tomada.



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



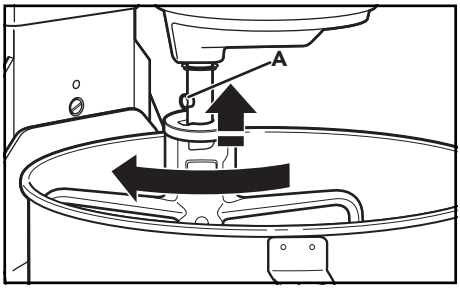
3. **Para fixar a taça:** encaixe os suportes da taça nos pinos de localização e pressione a parte traseira da taça até que o pino da taça encaixe no trinco de mola.



A. Trinco de mola
B. Pino de localização

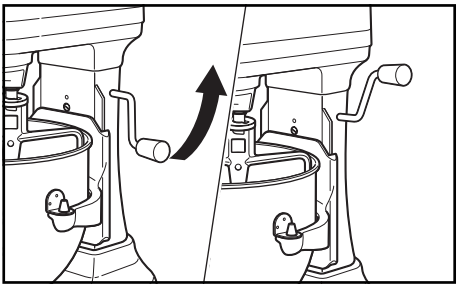
IMPORTANTE: se a taça não estiver encaixada no devido lugar de forma segura, pode ficar instável e oscilar durante a utilização.

4. **Para fixar o acessório:** Encaixe o acessório no eixo e empurre-o para cima tanto quanto possível. Rode o acessório no sentido dos ponteiros do relógio, prendendo-o sobre o pino no eixo.



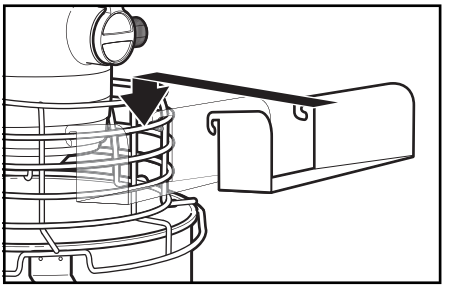
A. Pino

5. **Para levantar a taça:** rode a alavanca de elevação da taça para a posição vertical. A taça deve estar sempre na posição elevada durante a mistura.



UTILIZAR O ACESSÓRIO PARA VERTER***

1. **Colocar o acessório para verter***:** fixe o acessório para verter*** na parte frontal da proteção da taça. Oferece uma forma conveniente de adicionar ingredientes à taça da batedeira.



Reinício automático da proteção do motor: se a batedeira parar devido a sobrecarga, deslize a alavanca de controlo de velocidade para a posição desligu (0) e desligue a batedeira da tomada. Após alguns minutos, a batedeira irá reiniciar automaticamente. Volte a ligar a batedeira e deslize a alavanca de controlo de velocidade para a velocidade pretendida e continue a misturar. Se a batedeira não reiniciar, desligue-a por um período de tempo mais longo para permitir que arrefeça e, em seguida, volte a ligar e reinicie a batedeira.

***Disponível apenas na compra como acessório e somente em modelos selecionados.

UTILIZAÇÃO DO PRODUTO



⚠AVISO

Perigo de choque elétrico

Ligue a uma tomada com ligação à terra.

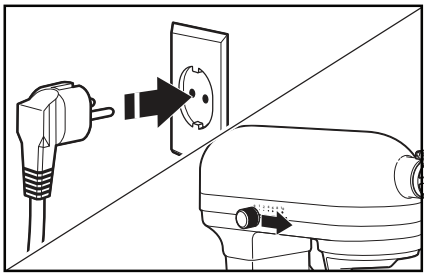
Não remova o pino com ligação à terra.

Não utilize um adaptador.

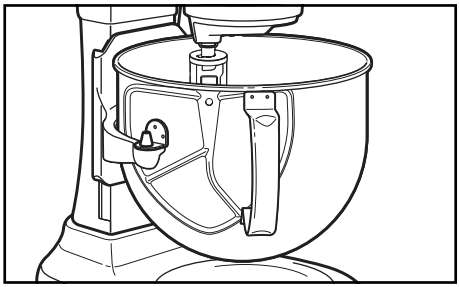
Não utilize cabos de extensão.

O incumprimento destas instruções pode resultar em morte, incêndio ou choque elétrico.

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



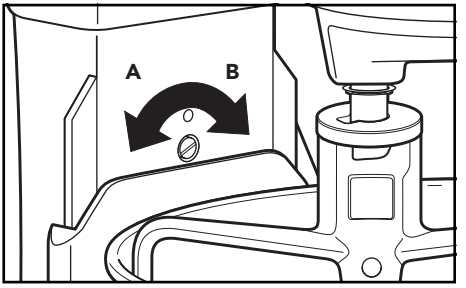
2. **Teste a distância entre o batedor e a taça:** Ligue a batedeira a uma tomada com ligação à terra. Ligue a batedeira e teste cada velocidade, certificando-se de que o batedor não toca na taça durante o funcionamento. Se o batedor estiver demasiado afastado do fundo ou atingir a taça, avance para o passo seguinte para efetuar ajustes.



3. **(OPCIONAL) Para ajustar a distância entre o batedor e a taça:** baixe a taça para a posição para baixo. Localize o parafuso que é revelado quando a taça é baixada.

   NOTA: não rode o parafuso que se encontra no trinco de mola.

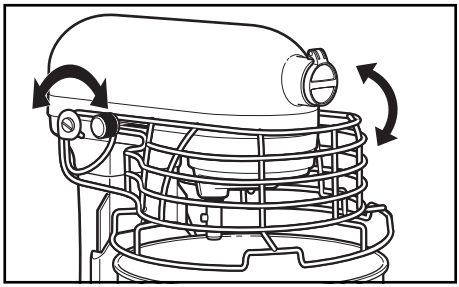
   Rode o parafuso ligeiramente para a esquerda para levantar o batedor ou para a direita para o baixar. Ajuste o batedor de forma a que este quase toque na superfície da taça. Verifique novamente a distância entre o batedor e a taça.



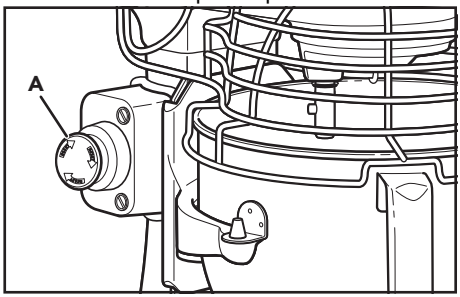
A. Levantar a taça
B. Baixar a taça

IMPORTANTE: se estiver corretamente ajustado, o batedor plano em aço inoxidável 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.

4. **Para fixar a proteção da taça***:** certifique-se de que a proteção está na posição para baixo antes de começar a utilizar a batedeira. A batedeira não funciona se a proteção da taça não estiver na posição correta.



Interruptor para parar: se necessitar de parar a batedeira imediatamente durante a utilização, prima o interruptor para parar. Para retomar o funcionamento, volte a colocar a alavanca de controlo de velocidade na posição desligu (0) e puxe o interruptor para parar. Em seguida, a batedeira está novamente pronta para ser utilizada normalmente.



A. Interruptor para parar

*** Disponível apenas na compra como acessório e somente em modelos selecionados.

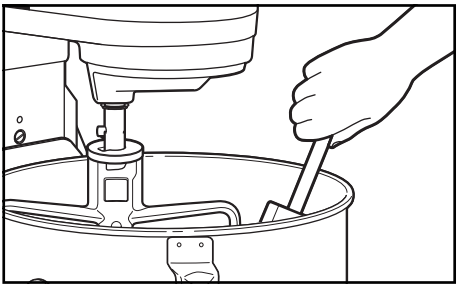
⚠AVISO

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.

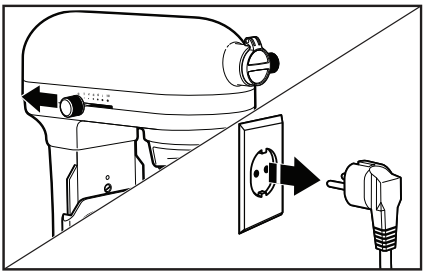
5. Não raspe a taça durante o funcionamento. Raspar a taça uma ou duas vezes durante a mistura costuma ser suficiente.



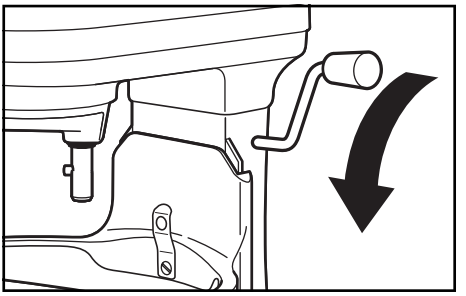
IMPORTANTE: a batedeira pode aquecer durante a utilização. Com cargas pesadas e tempos de mistura longos, a parte superior da unidade pode aquecer. Isto é normal.

DESMONTAGEM DO PRODUTO

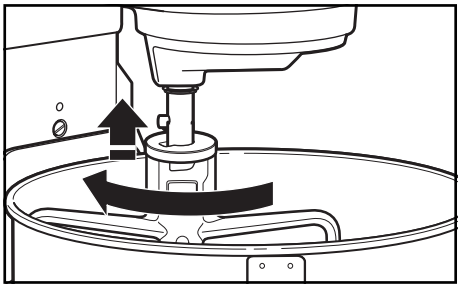
1. Coloque a batedeira na posição desligu (0) e retire a ficha da tomada.



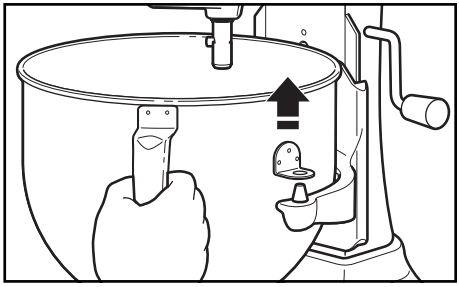
2. Coloque a alavanca de elevação da taça na posição para baixo.



3. **Remover o acessório:** Empurre o acessório para cima e rode-o para a esquerda. Puxe o acessório para baixo do eixo do batedor.



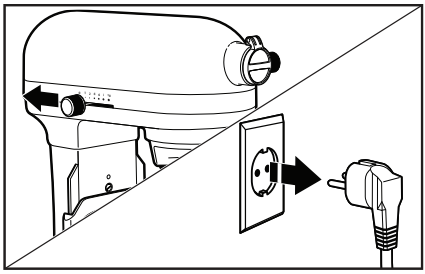
4. **Para remover a taça:** coloque a alavanca de elevação da taça na posição para baixo. Segure a pega da taça e levante-a para cima e para fora dos pinos de localização.



MANUTENÇÃO E LIMPEZA

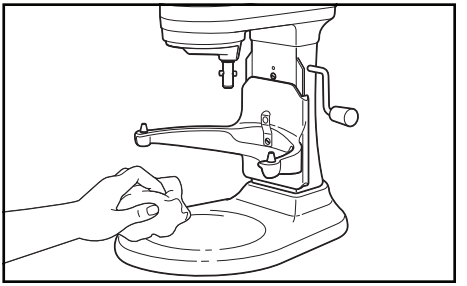
IMPORTANTE: não mergulhe o corpo da batedeira em água ou outros líquidos. O aparelho não deve ser limpo com um jato de água.

1. Coloque a batedeira na posição desligu (0) e retire a ficha da tomada.

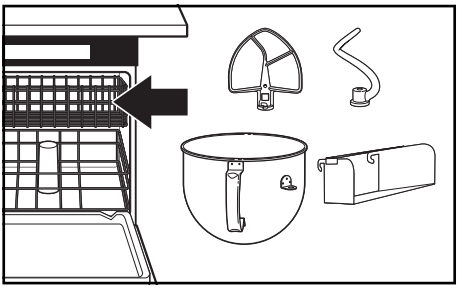


IMPORTANTE: Deixe o aparelho arrefecer completamente antes de colocar ou tirar peças, e antes de o limpar.

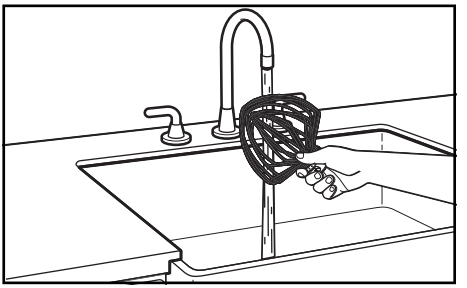
2. Limpe o corpo da batedeira com um pano macio e húmido.



3. **As seguintes peças são laváveis na máquina de lavar loiça, apenas no tabuleiro superior:** taça, batedor plano em aço inoxidável, batedor de gancho em espiral de aço inoxidável e acessório amovível para verter***.



4. **As seguintes peças devem ser apenas lavadas à mão, utilizando água morna com detergente e secando-as bem:** pinha elíptica de 11 varas em aço inoxidável.



***Disponível apenas na compra como acessório e somente em modelos selecionados.

RESOLUÇÃO DE PROBLEMAS



⚠AVISO

Perigo de choque elétrico

Ligue a uma tomada com ligação à terra.

Não remova o pino com ligação à terra.

Não utilize um adaptador.

Não utilize cabos de extensão.

O incumprimento destas instruções pode resultar em morte, incêndio ou choque elétrico.

PROBLEMA	SOLUÇÃO
Se a batedeira aquecer durante a utilização	Com cargas pesadas e tempos de mistura longos, poderá não conseguir tocar confortavelmente na parte superior da unidade. Isto é normal.
Se a batedeira emitir um odor forte	Isto é comum nos motores elétricos, especialmente enquanto são novos.
Se o batedor plano em aço inoxidável atingir a taça	Interrompa o funcionamento da batedeira. Consulte a secção "Utilização do produto" 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 elétrica?
	O fusível do circuito ao qual ligou a batedeira está em bom estado? Se tiver um quadro elétrico, certifique-se de que o circuito está fechado.
	Desligue (0) 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.

ELIMINAÇÃO DE RESÍDUOS DE EQUIPAMENTOS ELÉTRICOS

ELIMINAR O MATERIAL DE EMBALAGEM

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

RECICLAR O PRODUTO

- Este aparelho está classificado de acordo com a legislação Europeia 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 derivar de um manuseamento de desperdícios inadequado deste produto.
- O símbolo no produto, ou nos documentos que acompanham o produto, indica que este aparelho não deve receber um tratamento semelhante ao de um desperdício doméstico, devendo sim ser depositado no centro de recolha adequado para a reciclagem de equipamentos elétricos e eletrónicos.

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

DECLARAÇÃO DE CONFORMIDADE

PARA A UNIÃO EUROPEIA

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

TERMOS DA GARANTIA DA KITCHENAID (“GARANTIA”)

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

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

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

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

1. ÂMBITO E TERMOS DA GARANTIA

a) O Garantidor concede a Garantia para os produtos referidos na secção 1.b) que um consumidor tenha adquirido a um vendedor ou a uma empresa do Grupo KitchenAid nos países do Espaço Económico Europeu, na Moldávia, no Montenegro, na Suíça ou na Turquia.

b) O período de Garantia depende do produto adquirido e de acordo com o seguinte:

Um ano de garantia total a partir da data de aquisição.

c) O período de Garantia tem início na data de compra, ou seja, na data em que um consumidor comprou o produto a um revendedor ou a uma empresa do Grupo KitchenAid.
d) A Garantia cobre a natureza de isenção de defeitos do produto.
e) O Garantidor presta ao consumidor os seguintes serviços ao abrigo da presente Garantia, à escolha do Garantidor, caso ocorra um defeito durante o período de Garantia:
   - Reparação do produto ou da peça do produto com defeito, ou
   - Substituição do produto ou da peça do produto com defeito. Se um produto já não estiver disponível, o Garantidor tem o direito de trocar o produto por um produto de valor igual ou superior.
f) Se o consumidor pretender apresentar uma reclamação ao abrigo da Garantia, o consumidor tem de contactar os centros de assistência KitchenAid específicos do país (**www.KitchenAid.eu**) ou o Garantidor diretamente através do endereço KitchenAid Europa, Inc. Nijverheidslaan 3, Box 5, 1853 Strombeek- Bever, Bélgica.
g) As despesas de reparação, incluindo de peças sobressalentes, bem como as despesas de porte para a entrega de um produto ou de uma peça isenta de defeitos serão suportadas pelo Garantidor. O Garantidor deve igualmente suportar as despesas de porte para a devolução do produto ou da peça do produto com defeito, se o Garantidor ou o centro de assistência ao cliente KitchenAid específico do país solicitar a devolução do produto ou da peça do produto com defeito. Todavia, o consumidor suportará os custos de embalamento adequado para a devolução do produto ou da peça do produto com defeito.
h) Para poder apresentar uma reclamação ao abrigo da Garantia, o consumidor tem de apresentar o recibo ou a fatura da compra do produto.

2. LIMITAÇÕES DA GARANTIA

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

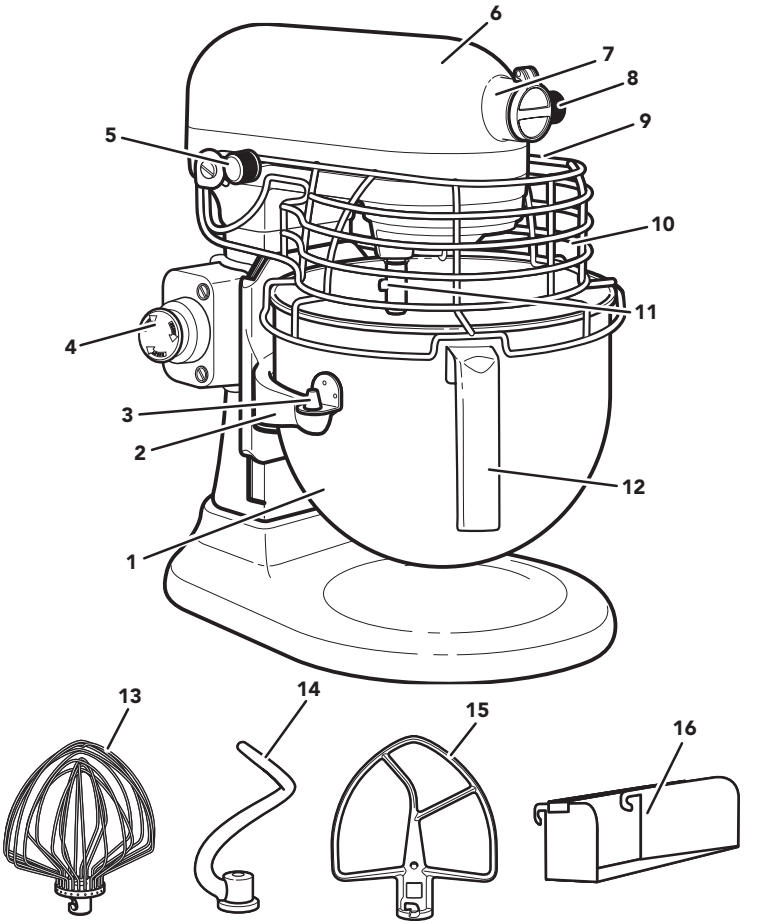
Após a expiração do período de Garantia ou para produtos para os quais a Garantia não se aplique, os centros de assistência ao cliente KitchenAid continuam disponíveis para o cliente final para perguntas e informações. Estão também disponíveis mais informações no nosso website: **www.kitchenaid.eu**

REGISTO DO PRODUTO

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

©2023 Todos os direitos reservados.
KITCHENAID e o design da batedeira são marcas nos EUA e noutros locais.

ΜΕΡΗ ΚΑΙ ΧΑΡΑΚΤΗΡΙΣΤΙΚΑ



1. 6,9 L Κάδος από ανοξείδωτο ατσάλι*
2. Στήριγμα κάδου
3. Ακίδες στερέωσης
4. Διακόπτης διακοπής λειτουργίας
5. Μοχλός ελέγχου ταχύτητας
6. Κεφαλή μοτέρ
7. Υποδοχή εξαρτήματος
8. Κουμπί εξαρτήματος
9. Μοχλός ανύψωσης του κάδου (δεν απεικονίζεται)
10. Προστατευτικό κάδου**
11. Άξονας αναδευτήρα
12. Λαβή κάδου*
13. Ανοξείδωτο συρμάτινο χτυπητήρι ελλειπτικού σχήματος με 11 σύρματα
14. Ανοξείδωτος ελικοειδής γάντζος ζύμης
15. Ανοξείδωτος αναδευτήρας
16. Αφαιρούμενο χωνί ροής υγρών**

*Ο τύπος του κάδου μπορεί να διαφέρει. Οι κάδοι είναι επίσης διαθέσιμοι προς πώληση ως ξεχωριστά αξεσουάρ.
**Περιλαμβάνεται σε επιλεγμένα μοντέλα. Η εικόνα/το στυλ μπορεί να διαφέρει ανάλογα με το μοντέλο.

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. Διαβάζετε 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 κίνδυνο θανάσιμου ή σοβαρού τραυματισμού, εάν δεν ακολουθήσετε <u>αμέσως</u> 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 των 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 επιτραπέζιο μίξερ σε νερό ή άλλο υγρό.
3. Μόνο για την Ευρωπαϊκή Ένωση: Η συσκευή αυτή δεν πρέπει να χρησιμοποιείται από παιδιά. Κρατήστε τη συσκευή και το καλώδιό της μακριά από παιδιά.

4. Να απενεργοποιείτε τη συσκευή (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.
5. 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 ζημιάς στο επιτραπέζιο μίξερ.
6. 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.
7. Η χρήση εξαρτημάτων/αξεσουάρ που δεν συνιστώνται ή δεν πωλούνται από την KitchenAid μπορεί να οδηγήσει στην πρόκληση πυρκαγιάς, ηλεκτροπληξίας ή τραυματισμού.
8. Αν το καλώδιο τροφοδοσίας έχει υποστεί ζημιά, πρέπει να αντικατασταθεί από την KitchenAid, τον αντιπρόσωπο σέρβις ή άλλα παρόμοια καταρτισμένα άτομα, για την αποφυγή κινδύνου.
9. Μην αφήνετε ποτέ τη συσκευή χωρίς επιτήρηση ενώ λειτουργεί.
10. Μην χρησιμοποιείτε τη συσκευή σε εξωτερικούς χώρους.
11. Μην αφήνετε το καλώδιο να κρέμεται από την άκρη του τραπεζιού ή του πάγκου.
12. Για να αποφύγετε ζημιά στο προϊόν, μην χρησιμοποιείτε το επιτραπέζιο μίξερ κοντά σε περιοχές με υψηλή θερμοκρασία όπως σε έναν φούρνο, σε φούρνο μικροκυμάτων ή σε μάτια κουζίνας.
13. Πριν το πλύσιμο, αφαιρέστε τον αναδευτήρα, το συρμάτινο χτυπητήρι ή τον γάντζο ζύμης από το επιτραπέζιο μίξερ.
14. Πρέπει να αφήνετε τη συσκευή να κρυώσει εντελώς πριν τοποθετήσετε ή αφαιρέσετε τα εξαρτήματα, καθώς και πριν την καθαρίσετε.
15. Ανατρέξτε στην ενότητα "Φροντίδα και καθαρισμός" για οδηγίες σχετικά με τον καθαρισμό των επιφανειών που έρχονται σε επαφή με τρόφιμα.

16. Η συσκευή αυτή δεν πρέπει να καθαρίζεται με νερό υπό πίεση.

17. Αυτή η συσκευή προορίζεται για επαγγελματική χρήση, π.χ. σε κουζίνες εστιατορίων, καντίνες, νοσοκομεία και επιχειρήσεις όπως αρτοποιεία, κρεοπωλεία, κ.α., παρόλα αυτά δεν προορίζεται για συνεχή μαζική παραγωγή τροφίμων.

ΦΥΛΑΞΤΕ ΑΥΤΕΣ ΤΙΣ ΟΔΗΓΙΕΣ

Για πλήρεις λεπτομέρειες σχετικά με τις πληροφορίες, τις οδηγίες και τα βίντεο για το προϊόν, συμπεριλαμβανομένων των πληροφοριών εγγύησης, επισκεφθείτε τη διεύθυνση **www.Kitchitchaid.eu**.

ΗΛΕΚΤΡΙΚΕΣ ΑΠΑΙΤΗΣΕΙΣ



⚠ΠΡΟΣΟΧΗ

Κίνδυνος ηλεκτροπληξίας

Συνδέστε το σε γειωμένη πρίζα.

Μην αφαιρέσετε τους ακροδέκτες γείωσης.

Μην χρησιμοποιήσετε μετασχηματιστή.

Μην χρησιμοποιείτε καλώδιο προέκτασης.

Η μη τήρηση αυτών των οδηγιών μπορεί να επιφέρει θάνατο, πυρκαγιά ή ηλεκτροπληξία.

Τάση: 220-240 V~

Συχνότητα: 50-60 Hz

Ισχύς: 325 W

Προτεινόμενη διάρκεια χρήσης:

1-30 λεπτά σε κύκλους λειτουργίας 10 λεπτών στη θέση ενεργοποίηση/15 λεπτά στη θέση απενεργοποίηση.

Μην χρησιμοποιείτε καλώδιο προέκτασης. Αν το καλώδιο τροφοδοσίας είναι πολύ μικρό, αναθέστε σε καταρτισμένο ηλεκτρολόγο ή τεχνικό σέρβις την εγκατάσταση πρίζας κοντά στη συσκευή.

Το προϊόν συνοδεύεται με καλώδιο τροφοδοσίας τύπου Y (διακλαδιζόμενο). Αν το καλώδιο ρεύματος έχει υποστεί ζημιά, πρέπει να αντικατασταθεί από την KitchenAid ή τον αντιπρόσωπο σέρβις, ώστε να αποφευχθεί πιθανός κίνδυνος.

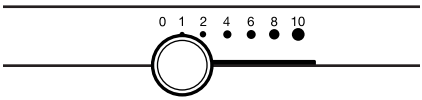
Το επίπεδο ακουστικής πίεσης μετρήθηκε με βάση τις προδιαγραφές (κωδικός δοκιμής prEN 454) και βρέθηκε μικρότερος της τάξης των 70 dBA.

ΟΔΗΓΟΣ ΑΞΕΣΟΥΑΡ

ΑΞΕΣΟΥΑΡ	ΧΡΗΣΙΜΟΠΟΙΗΣΤΕ ΓΙΑ ΑΝΑΜΕΙΞΗ	ΠΕΡΙΓΡΑΦΗ	ΧΡΟΝΟΣ ΛΕΙΤΟΥΡΓΙΑΣ
Ανοξείδωτος αναδευτήρας	Κανονικά ως βαριά μείγματα.	Κέικ, μαρέγκα, ζαχαρωτά, cookies, μπισκότα, ζύμη για πίτες, ψωμί γρήγορης παρασκευής, ρολό κρέατος, πουρές πατάτας.	1-10 λεπτά
Ανοξείδωτος ελικοειδής γάντζος ζύμης	Ανάμειξη και ζύμωμα ζύμης με μαγιά.	Ψωμιά, φύλλο, ζύμη πίτσας, στρογγυλά ψωμάκια, βουτήματα.	1-10 λεπτά
Ανοξείδωτο συρμάτινο χτυπητήρι ελλειπτικού σχήματος με 11 σύρματα	Μείγματα που χρειάζονται αέρα.	Αυγά, ασπράδια αυγού, κρέμα γάλακτος, βραστό γλάσο, αφράτα κέικ, παντεσπάνι, μαγιονέζα, κάποια γλυκίσματα.	1-30 λεπτά

ΟΔΗΓΟΣ ΕΛΕΓΧΟΥ ΤΑΧΥΤΗΤΑΣ

Όλες οι ταχύτητες διαθέτουν λειτουργία σταδιακής εκκίνησης που επιτρέπει στο επιτραπέζιο μίξερ να ξεκινήσει σε χαμηλότερη ταχύτητα ώστε να αποτραπεί η εκτόξευση υλικών ή αλευριού στο ξεκίνημα, και έπειτα η ταχύτητα αυξάνεται στο επιθυμητό επίπεδο.



ΤΑΧΥ-ΤΗΤΑ	ΑΞΕΣΟΥΑΡ	ΧΡΟΝΟΣ ΛΕΙΤΟΥΡΓΙΑΣ	ΕΝΕΡ-ΓΕΙΑ	ΠΕΡΙΓΡΑΦΗ
1	Ανοξείδωτος αναδευτήρας	1-10 λεπτά	Ανακάτε-μα	Για αργό ανακάτεμα, συνδυασμό υλικών, πολτοποίηση, έναρξη όλων των διαδικασιών ανάμιξης. Χρησιμοποιήστε την για να προσθέσετε αλεύρι και ξηρά συστατικά για ανάμειξη και για να προσθέσετε υγρά στα ξηρά συστατικά. Μην χρησιμοποιείτε την ταχύτητα 1 για να ανακατέψετε ή να ζυμώσετε ζύμες με μαγιά.
2	Ανοξείδωτος αναδευτήρας	1-10 λεπτά	Αργή ανάμιξη, ζύμωμα	Για αργή ανάμιξη, πολτοποίηση, γρηγορότερο ανακάτεμα. Χρησιμοποιήστε την για την ανάμειξη και τη ζύμωση ζυμών με μαγιά, για βαριά μείγματα και ζαχαρωτά, για την πολτοποίηση πατάτας ή άλλων λαχανικών, για να τεμαχίσετε μαγειρικά λίπη στο αλεύρι, για το ανακάτεμα λεπτόρρευστων μειγμάτων ή μειγμάτων που πιτσιλάνε.
	Ανοξείδωτος ελικοειδής γάντζος ζύμης			
4	Ανοξείδωτος αναδευτήρας	1-10 λεπτά	Ανάμειξη, χτύπημα	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. Χρήση με: εξάρτημα άλεσης τροφίμων, ρότορα κοπής/ τεμαχιστή, μηχανή ζυμαρικών και σουρωτήρι για φρούτα/ λαχανικά.
	Ανοξείδωτο συρμάτινο χτυπητήρι ελλειπτικού σχήματος με 11 σύρματα	1-30 λεπτά		

ΤΑΧΥ-ΤΗΤΑ	ΑΞΕΣΟΥΑΡ	ΧΡΟΝΟΣ ΛΕΙΤΟΥΡΓΙΑΣ	ΕΝΕΡ-ΓΕΙΑ	ΠΕΡΙΓΡΑΦΗ
6	Ανοξείδωτος αναδευτήρας	1-10 λεπτά	Χτύπημα, παρα-σκευή κρέμας	Για μέσης 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.
	Ανοξείδωτο συρμάτινο χτυπητήρι ελλειπτικού σχήματος με 11 σύρματα	1-30 λεπτά		
8–10	Ανοξείδωτο συρμάτινο χτυπητήρι ελλειπτικού σχήματος με 11 σύρματα	1-30 λεπτά	Γρήγορο χτύπημα, Ανακάτε-μα	Για παρασκευή κρέμας, χτύπημα ασπραδιού αβγού και μαρέγκας. Για ανακάτεμα μικρών ποσοτήτων κρέμας, ασπραδιών αυγού ή για το τελικό ανακάτεμα πουρέ πατατών.

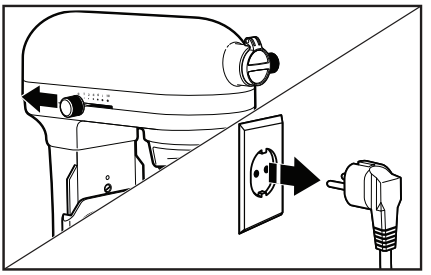
ΣΗΜΕΊΩΣΗ: Χρησιμοποιήστε την ταχύτητα 2 για να ανακατέψετε ή να ζυμώσετε ζύμες με μαγιά. Η χρήση οποιασδήποτε άλλης ταχύτητας αυξάνει τον κίνδυνο δημιουργίας βλάβης στο επιτραπέζιο μίξερ. Ο ελικοειδής γάντζος ζύμης PowerKnead ζυμώνει αποτελεσματικά τις περισσότερες ζύμες με μαγιά μέσα σε 4 λεπτά.

ΔΙΑΓΡΑΜΜΑ ΧΩΡΗΤΙΚΟΤΗΤΑΣ

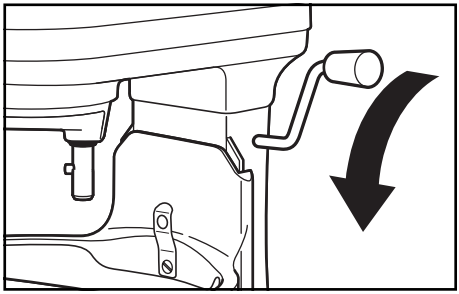
ΚΑΔΟΣ 6,9 L	
Αλεύρι για όλες τις χρήσεις	2 έως 2,2 κιλά
Ψωμί	8 ψωμιά των 450 γραμμαρίων
Μπισκότα	160 τεμάχια
Πουρές πατάτας	3,5 kg

ΣΥΝΑΡΜΟΛΟΓΗΣΗ ΠΡΟΪΟΝΤΟΣ

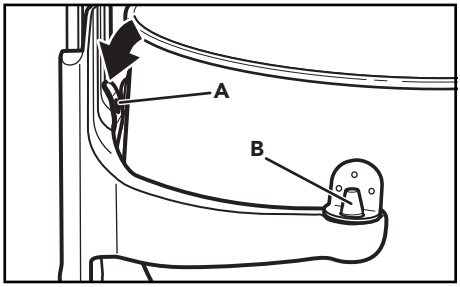
1. Απενεργοποιήστε το επιτραπέζιο μίξερ (0) και αποσυνδέστε το από την πρίζα.



2. Φέρτε τον μοχλό ανύψωσης του κάδου στην κάτω θέση.



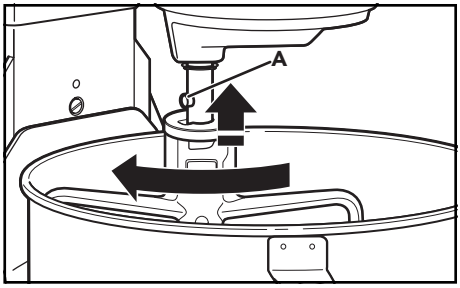
3. **Για να συνδέσετε τον κάδο:** Εφαρμόστε τα στηρίγματα του κάδου πάνω από τις ακίδες στερέωσης και πιέστε προς τα κάτω το πίσω μέρος του κάδου, μέχρι να ασφαλίσει η ακίδα του κάδου στο άγκιστρο με το ελατήριο.



A. Ασφάλεια ελατηρίου
B. Ακίδα στερέωσης

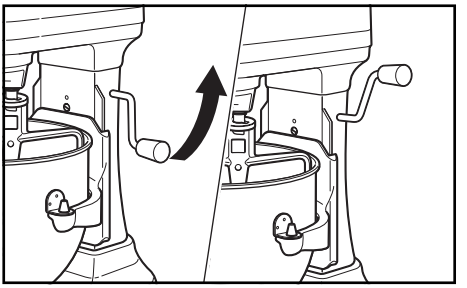
ΣΗΜΑΝΤΙΚΟ: Αν ο κάδος δεν έχει ασφαλίσει στη σωστή θέση, θα είναι ασταθής και θα ταλαντεύεται κατά τη λειτουργία.

4. **Για να συνδέσετε το αξεσουάρ:** Προσαρμόστε το αξεσουάρ πάνω στον άξονα και πιέστε προς τα πάνω όσο το δυνατόν περισσότερο. Περιστρέψτε το δεξιόστροφα, ώστε να κλειδώσει στην ακίδα που βρίσκεται στον άξονα.



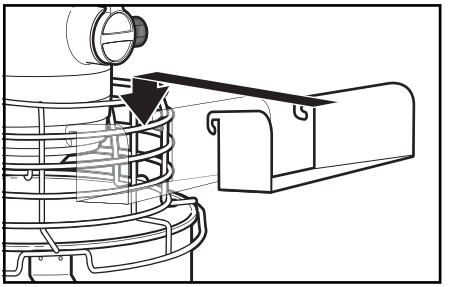
A. Ακίδα

5. **Για να σηκώσετε τον κάδο:** Περιστρέψτε τον μοχλό ανύψωσης του κάδου στην πάνω θέση. Ο κάδος πρέπει να βρίσκεται πάντα σε υπερυψωμένη θέση κατά την ανάμειξη.



ΧΡΗΣΗ ΤΟΥ ΧΩΝΙΟΥ ΡΟΗΣ ΥΓΡΩΝ***

1. **Τοποθετήστε το χωνί ροής υγρών***:** Συνδέστε το χωνί ροής υγρών*** στο μπροστινό μέρος του προστατευτικού του κάδου. Παρέχει έναν εύκολο τρόπο για προσθήκη υλικών στον κάδο του μίξερ.



Αυτόματη επαναφορά για προστασία του μοτέρ: Αν το επιτραπέζιο μίξερ σταματήσει λόγω υπερφόρτωσης, σύρετε τον μοχλό ελέγχου ταχύτητας στην θέση απενεργοποίησης (0) και βγάλτε την συσκευή από την πρίζα. Μετά από λίγα λεπτά θα γίνει αυτόματη επαναφορά του επιτραπέζιου μίξερ. Επανατοποθετήστε το μίξερ στην πρίζα, γυρίστε τον μοχλό ελέγχου ταχύτητας στην επιθυμητή ταχύτητα και συνεχίστε την ανάδευση. Αν το επιτραπέζιο μίξερ δεν επανεκκινείται, αποσυνδέστε ξανά την συσκευή από την πρίζα και περιμένετε για μεγαλύτερο χρονικό διάστημα, ώσπου να κρυώσει, τοποθετήστε το ξανά στην πρίζα και επανεκκινήστε το επιτραπέζιο μίξερ.

***Διαθέσιμο για αγορά ως προαιρετικό αξεσουάρ, μόνο για συγκεκριμένα μοντέλα.

ΧΡΗΣΗ ΤΟΥ ΠΡΟΪΟΝΤΟΣ



⚠ΠΡΟΣΟΧΗ

Κίνδυνος ηλεκτροπληξίας

Συνδέστε το σε γειωμένη πρίζα.

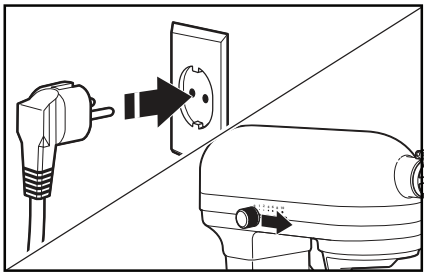
Μην αφαιρέσετε τους ακροδέκτες γείωσης.

Μην χρησιμοποιήσετε μετασχηματιστή.

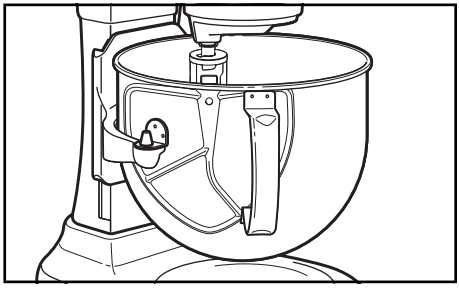
Μην χρησιμοποιείτε καλώδιο προέκτασης.

Η μη τήρηση αυτών των οδηγιών μπορεί να επιφέρει θάνατο, πυρκαγιά ή ηλεκτροπληξία.

1. Συνδέστε το σε γειωμένη πρίζα. Ξεκινήστε με χαμηλότερη ταχύτητα για την αποφυγή πιτσιλίσματος και αυξήστε την σταδιακά. Ανατρέξτε στον "Οδηγό ελέγχου ταχύτητας".



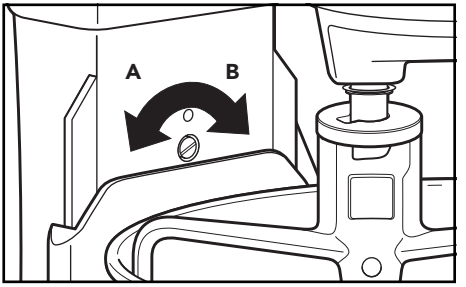
2. **Ελέγξτε την απόσταση του αναδευτήρα από τον κάδο:** Συνδέστε το επιτραπέζιο μίξερ σε μια γειωμένη πρίζα. Ενεργοποιήστε το επιτραπέζιο μίξερ και ελέγξτε όλες τις ταχύτητες, εξασφαλίζοντας ότι ο αναδευτήρας δεν έρχεται σε επαφή με τον κάδο κατά την λειτουργία. Αν ο αναδευτήρας βρίσκεται πολύ μακριά από τον πάτο του κάδου ή έρχεται σε επαφή με αυτόν, συνεχίστε στο επόμενο βήμα για να τον ρυθμίσετε.



3. **(ΠΡΟΑΙΡΕΤΙΚΑ) Για να ρυθμίσετε την απόσταση του αναδευτήρα από τον κάδο:** Χαμηλώστε τον κάδο στην κάτω θέση. Εντοπίστε τη βίδα που εμφανίζεται όταν χαμηλώνει ο κάδος.

   ΣΗΜΕΊΩΣΗ: Μην ρυθμίσετε τη βίδα που υπάρχει στο άγκιστρο με ελατήριο.

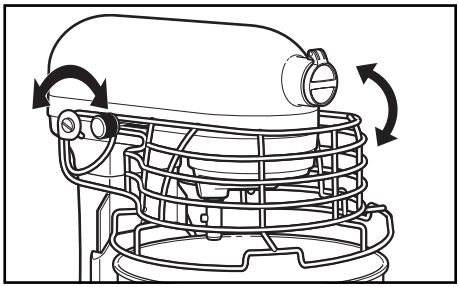
   Γυρίστε ελαφρώς τη βίδα αριστερόστροφα για να ανυψώσετε τον αναδευτήρα ή δεξιόστροφα για να τον χαμηλώσετε. Ρυθμίστε τον αναδευτήρα ώστε να καθαρίζει τα υλικά από την επιφάνεια του κάδου. Ελέγξτε ξανά την απόσταση μεταξύ του κάδου και του αναδευτήρα.



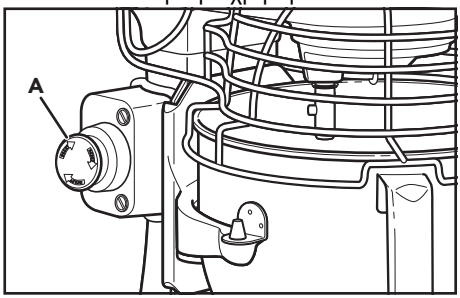
A. Ανυψώστε το μπολ
B. Χαμηλώστε το μπολ

ΣΗΜΑΝΤΙΚΟ: Ο ανοξείδωτος αναδευτήρας δεν θα πρέπει να χτυπάει στον πάτο ή τα τοιχώματα του κάδου όταν είναι σωστά ρυθμισμένος. Αν ο αναδευτήρας ή το συρμάτινο χτυπητήρι είναι τόσο κοντά που χτυπάνε στον πάτο του κάδου, η επίστρωση του αναδευτήρα ή τα σύρματα στο χτυπητήρι ενδέχεται να υποστούν φθορά.

4. **Για να συνδέσετε το προστατευτικό του κάδου***:** Βεβαιωθείτε ότι το προστατευτικό είναι κατεβασμένο πριν ξεκινήσετε να χρησιμοποιείτε το επιτραπέζιο μίξερ. Το επιτραπέζιο μίξερ δεν θα λειτουργήσει αν το προστατευτικό του κάδου δεν βρίσκεται στη σωστή θέση.



Διακόπτης διακοπής λειτουργίας: Αν χρειαστεί να διακόψετε τη λειτουργία του επιτραπέζιου μίξερ άμεσα κατά την διάρκεια της χρήσης, πατήστε τον διακόπτη διακοπής λειτουργίας. Για να συνεχίσετε την λειτουργία, επαναφέρετε τον μοχλό ελέγχου ταχύτητας στην θέση απενεργοποίησης (0), και τραβήξτε προς τα έξω τον διακόπτη διακοπής λειτουργίας. Το μίξερ είναι και πάλι έτοιμο για χρήση.



A. Διακόπτης διακοπής λειτουργίας

***Διαθέσιμο για αγορά ως προαιρετικό αξεσουάρ, μόνο για συγκεκριμένα μοντέλα.

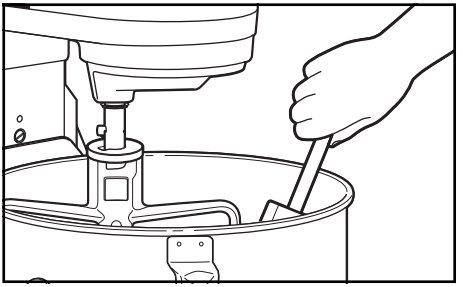
⚠ΠΡΟΣΟΧΗ

Κίνδυνος τραυματισμού

Αποσυνδέστε το μίξερ από την πρίζα πριν αγγίξετε τον αναδευτήρα.

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

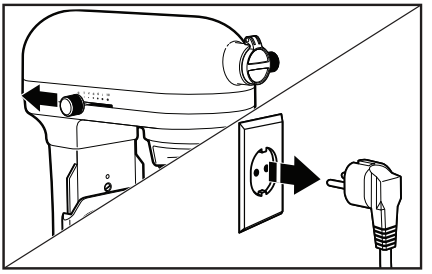
5. Μην ξύνετε τον κάδο ενώ το μίξερ βρίσκεται σε λειτουργία. Συνήθως αρκεί να ξύσετε τα υλικά από τον κάδο μία ή δύο φορές κατά τη διάρκεια της ανάμειξης.



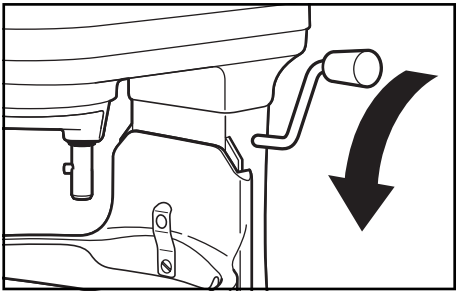
ΣΗΜΑΝΤΙΚΟ: Το επιτραπέζιο μίξερ ενδέχεται να θερμανθεί κατά τη χρήση. Αν χρησιμοποιείτε βαριά μείγματα για παρατεταμένα χρονικά διαστήματα ανάμειξης, το επάνω μέρος της μονάδας ενδέχεται να θερμανθεί αρκετά. Αυτό είναι φυσιολογικό.

ΑΠΟΣΥΝΑΡΜΟΛΟΓΗΣΗ ΠΡΟΪΟΝΤΟΣ

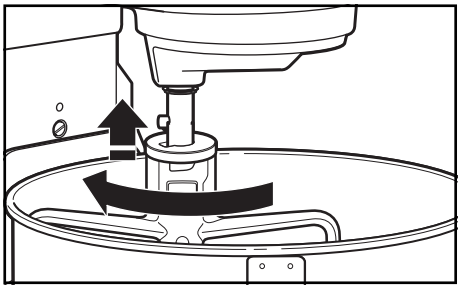
1. Απενεργοποιήστε το επιτραπέζιο μίξερ (0) και αποσυνδέστε το από την πρίζα.



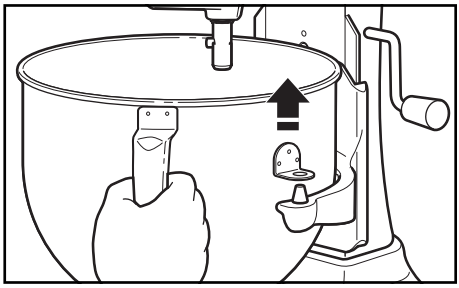
2. Φέρτε τον μοχλό ανύψωσης του κάδου στην κάτω θέση.



3. **Αφαιρέστε το αξεσουάρ:** Πιέστε το εξάρτημα προς τα πάνω και στρέψτε το αριστερά. Τραβήξτε προς τα κάτω το εξάρτημα από τον άξονα του αναδευτήρα.



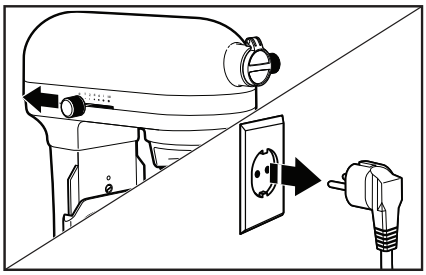
4. **Για να αφαιρέσετε τον κάδο:** Φέρτε τον μοχλό ανύψωσης του κάδου στην κάτω θέση. Πιάστε τον κάδο από τη λαβή, σηκώστε τον προς τα πάνω και κατόπιν απομακρύνετέ τον από τις ακίδες στερέωσης.



ΦΡΟΝΤΙΔΑ ΚΑΙ ΚΑΘΑΡΙΣΜΟΣ

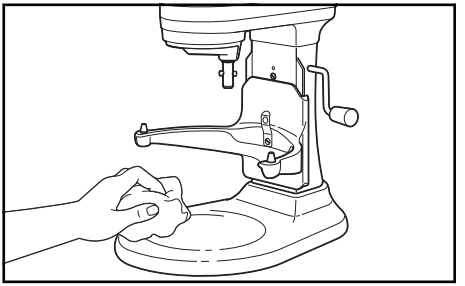
ΣΗΜΑΝΤΙΚΟ: Μην βυθίζετε το επιτραπέζιο μίξερ στο νερό ή σε άλλα υγρά. Η συσκευή αυτή δεν πρέπει να καθαρίζεται με νερό υπό πίεση.

1. Απενεργοποιήστε το επιτραπέζιο μίξερ (0) και αποσυνδέστε το από την πρίζα.

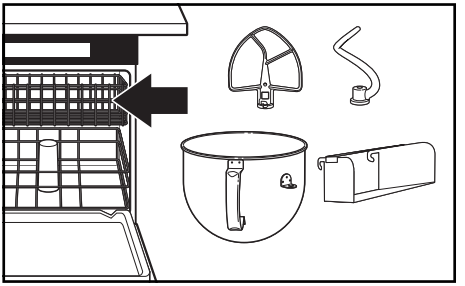


ΣΗΜΑΝΤΙΚΟ: Πρέπει να αφήνετε τη συσκευή να κρυώσει εντελώς πριν τοποθετήσετε ή αφαιρέσετε τα εξαρτήματα, καθώς και πριν την καθαρίσετε.

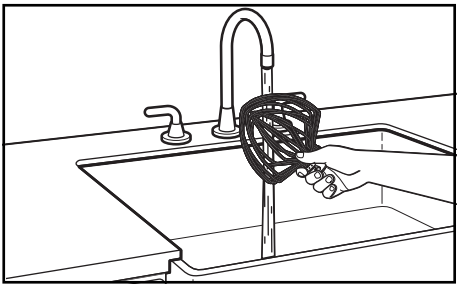
2. Σκουπίστε το επιτραπέζιο μίξερ με ένα μαλακό, νωπό πανί.



3. **Τα παρακάτω εξαρτήματα πλένονται στο πλυντήριο πιάτων (μόνο στο επάνω ράφι):** κάδος, αναδευτήρας από ανοξείδωτο ατσάλι, ελικοειδής γάντζος ζύμης από ανοξείδωτο ατσάλι και αφαιρούμενο χωνί ροής***.



4. **Τα παρακάτω εξαρτήματα πρέπει να πλένονται μόνο στο χέρι με ζεστό σαπουνόνερο και να σκουπίζονται καλά:** ελικοειδές χτυπητήρι 11 συρμάτων από ανοξείδωτο ατσάλι.



***Διαθέσιμο για αγορά ως προαιρετικό αξεσουάρ, μόνο για συγκεκριμένα μοντέλα.

ΑΝΤΙΜΕΤΩΠΙΣΗ ΠΡΟΒΛΗΜΑΤΩΝ



⚠ΠΡΟΣΟΧΗ

Κίνδυνος ηλεκτροπληξίας

Συνδέστε το σε γειωμένη πρίζα.

Μην αφαιρέσετε τους ακροδέκτες γείωσης.

Μην χρησιμοποιήσετε μετασχηματιστή.

Μην χρησιμοποιείτε καλώδιο προέκτασης.

Η μη τήρηση αυτών των οδηγιών μπορεί να επιφέρει θάνατο, πυρκαγιά ή ηλεκτροπληξία.

ΠΡΟΒΛΗΜΑ	ΛΥΣΗ
Αν το επιτραπέζιο μίξερ θερμανθεί κατά τη χρήση	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 "Χρήση του προϊόντος" 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.
	Απενεργοποιήστε (0) το επιτραπέζιο μίξερ για 10-15 δευτερόλεπτα και, στη συνέχεια, ενεργοποιήστε το ξανά. Αν το επιτραπέζιο μίξερ δεν ξεκινά να δουλεύει, αφήστε το να κρυώσει για 30 λεπτά προτού το θέσετε πάλι σε λειτουργία.
Αν δεν μπορείτε να επιλύσετε το πρόβλημα	Ανατρέξτε στην ενότητα "Όροι της Εγγύησης KitchenAid ("Εγγύηση")". Μην επιστρέψετε το επιτραπέζιο μίξερ στο κατάστημα, καθώς τα καταστήματα λιανικής δεν παρέχουν υπηρεσίες επισκευής.

ΑΠΟΡΡΙΨΗ ΧΡΗΣΙΜΟΠΟΙΗΜΕΝΟΥ ΗΛΕΚΤΡΙΚΟΥ ΕΞΟΠΛΙΣΜΟΥ

ΑΠΟΡΡΙΨΗ ΤΗΣ ΣΥΣΚΕΥΑΣΙΑΣ

Το υλικό συσκευασίας είναι ανακυκλώσιμο και φέρει το σύμβολο της ανακύκλωσης ♺. Συνεπώς, τα διάφορα μέρη της συσκευασίας πρέπει να απορρίπτονται υπεύθυνα και σε πλήρη συμμόρφωση με τους κανονισμούς των τοπικών αρχών που διέπουν την απόρριψη αποβλήτων.

ΑΝΑΚΥΚΛΩΣΗ ΤΟΥ ΠΡΟΪΟΝΤΟΣ

- 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 λεπτομερείς 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 από όπου αγοράσατε αυτό το προϊόν.

ΔΗΛΩΣΗ ΣΥΜΜΟΡΦΩΣΗΣ

ΓΙΑ ΤΗΝ ΕΥΡΩΠΑΪΚΗ ΕΝΩΣΗ

Η παρούσα συσκευή έχει σχεδιαστεί, κατασκευαστεί και διανεμηθεί σύμφωνα με τις απαιτήσεις ασφαλείας των Οδηγιών της ΕΕ: Οδηγία 2014/35/ΕΕ για την χαμηλή τάση, Οδηγία 2014/30/ΕΕ για την ηλεκτρομαγνητική συμβατότητα, Οδηγία 2009/125/ΕΚ για τον οικολογικό σχεδιασμό, Οδηγία 2011/65/ΕΕ (RoHS) και ακόλουθες τροποποιήσεις.

ΟΡΟΙ ΤΗΣ ΕΓΓΎΗΣΗΣ KITCHENAID (“ΕΓΓΎΗΣΗ”)

Η 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 προβαίνετε 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 αποστάσεων υπόκεινται σε ορισμένες 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

a) Ο Εγγυητής εκχωρεί την Εγγύηση για τα προϊόντα που αναφέρονται στην Ενότητα 1.β), τα οποία αγόρασε ο καταναλωτή 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.

b) Η περίοδος της Εγγύησης εξαρτάται από το αγορασθέν προϊόν και έχει ως εξής:

Ένα έτος πλήρης εγγύησης από την ημερομηνία αγοράς.

c) 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.

d) Η Εγγύηση καλύπτει την χωρίς ελαττώματα λειτουργία του προϊόντος.

e) 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.

f) 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.

g) 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 ζήτησε 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.

h) Για να μπορέσει να απαιτήσει αποζημίωση δυνάμει της Εγγύησης, ο καταναλωτής πρέπει να προσκομίσει την απόδειξη ή το τιμολόγιο αγοράς του προϊόντος.

2. ΠΕΡΙΟΡΙΣΜΟΙ ΤΗΣ ΕΓΓΥΗΣΗΣ

a) Η Εγγύηση ισχύει μόνο για προϊόντα που χρησιμοποιούνται για ιδιωτικούς σκοπούς και όχι για επαγγελματικούς ή εμπορικούς σκοπούς.

b) Η Εγγύηση δεν ισχύει σε περίπτωση φυσιολογικής φθοράς, ακατάλληλης χρήσης ή κατάχρησης, 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).

c) Η Εγγύηση δεν ισχύει σε περίπτωση τροποποίησης ή μετατροπής του προϊόντος, π.χ. μετατροπές προϊόντων 120 V σε προϊόντα 220-240 V.

d) 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.

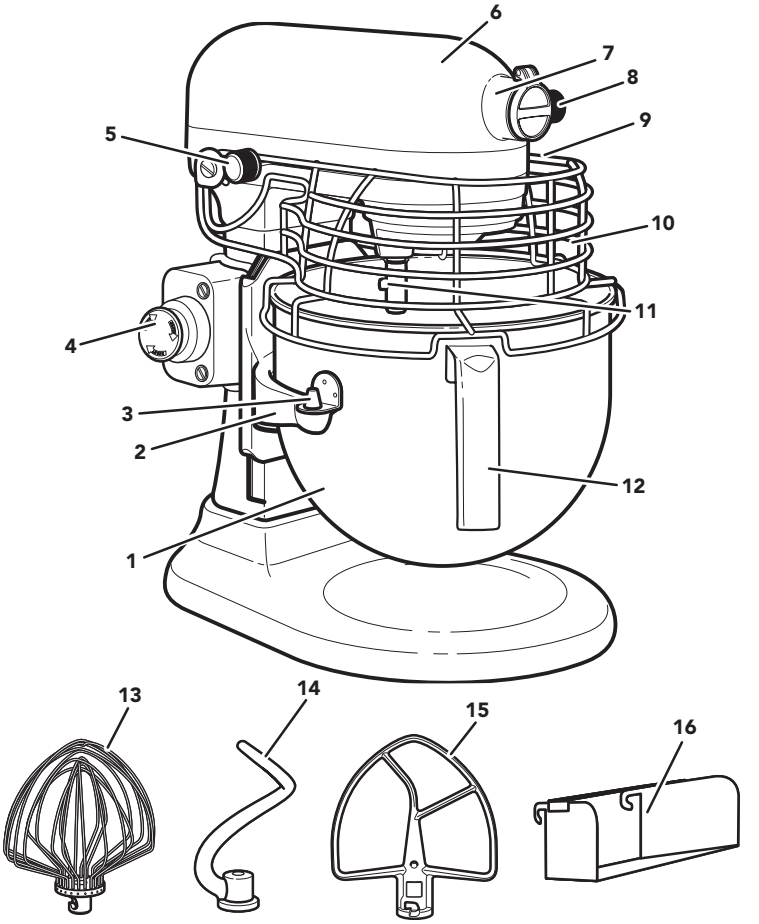
Μετά την λήξη της περιόδου Εγγύησης ή για προϊόντα για τα οποία δεν ισχύει η Εγγύηση, τα κέντρα εξυπηρέτησης πελατών της KitchenAid εξακολουθούν να είναι διαθέσιμα για ερωτήσεις και πληροφορίες των τελικών καταναλωτών. Περισσότερες πληροφορίες θα βρείτε επίσης στη διαδικτυακή τοποθεσία μας: **www.kitchenaid.eu**

ΔΗΛΩΣΗ ΠΡΟΪΟΝΤΟΣ

Δηλώστε τώρα τη νέα σας συσκευή KitchenAid: **http://www.kitchenaid.eu/register**

©2023 Με την επιφύλαξη παντός δικαιώματος.
Το KITCHENAID και η σχεδίαση του επιτραπέζιου μίξερ είναι εμπορικά σήματα στις Η.Π.Α. και σε άλλες χώρες.

DELAR OCH FUNKTIONER



1. 6,9 l Skål i rostfritt stål*
2. Skålens stöd
3. Styrstift
4. Stoppknapp
5. Hastighetsreglage
6. Motorhuvud
7. Frontfäste till delar
8. Vred till delar
9. Skålens lyftspak (visas inte)
10. Stänkskydd**
11. Blandaraxel
12. Skålens handtag*
13. Ballongvisp i rostfritt stål med 11 trådar
14. Spiralformad degkrok i rostfritt stål
15. Flatblandare i rostfritt stål
16. Avtagbar ränna**

*Typ av skål kan variera. Skålarna kan även köpas som separata tillbehör.
**medföljer utvalda modeller. Bilden eller stilen kan variera från produkten beroende på modell.

PRODUKTSÄKERHET

Din och andras säkerhet är mycket viktig.

Vi har lagt in era 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 nns att hitta efter varningssymboler som innehåller antingen ordet "FARA" eller "VARNING". Dessa ord betyder:

⚠FARA — **Om du inte omedelbart följer instruktionerna kan det leda till allvarlig skada eller död.**

⚠VARNING — **Om du inte följer instruktionerna kan det leda till allvarlig skada eller död.**

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 ställa köksmaskinen i vatten eller annan vätska.
3. Endast EU: Den här apparaten får inte användas av barn. Håll apparaten och nätsladden utom räckhåll för barn.
4. Stäng av (0) apparaten 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.

5. 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.
6. 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.
7. Användning av tillbehör eller delar som inte rekommenderas eller säljs av KitchenAid kan ge upphov till brand, elektriska stötar eller personskador.
8. Om nätsladden är skadad måste den bytas ut av KitchenAid, dess serviceagent eller annan kvalificerad person för att undvika fara.
9. Lämna aldrig produkten obevakad när den är i drift.
10. Använd inte apparaten utomhus.
11. Låt inte sladden hänga över en bordskant eller liknande.
12. 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.
13. Ta bort flatblandaren, ballongvispen eller degkroken från köksmaskinen innan du rengör utrustningen.
14. Låt apparaten svalna helt innan du sätter på eller tar av delar och innan du rengör den.
15. I avsnittet ”Skötsel och rengöring” finns instruktioner för hur du rengör ytor som varit i kontakt med livsmedel.
16. Apparaten ska inte rengöras under rinnande vatten.
17. Apparaten är avsedd för kommersiell användning, till exempel i kök eller restauranger, matsalar, sjukhus och i kommersiella verksamheter, till exempel bagerier, slakterier men inte för kontinuerlig massproduktion av mat.

SPARA DE HÄR INSTRUKTIONERNA

Fullständig information om produktinformation, instruktioner och videor, inklusive garantiinformation finns **www.KitchenAid.eu.**

KRAV PÅ ELEKTRISK UTRUSTNING



⚠VARNING

Risk för elektriska stötar

Anslut till ett jordat uttag.

Ta inte bort jordstiftet.

Använd inte en adapter.

Använd inte en förlängningskabel.

Underlåtenhet att följa dessa instruktioner kan resultera i dödsfall, brand eller elektriska stötar.

Spänning: 220–240 V~

Frekvens: 50–60 Hz

Effekt: 325 W

Rekommenderad drifttid:

1–30 minuter med en arbetscykel på 10 minuter på/15 minuter av.

Använd inte en förlängningskabel. Om nätkabeln är för kort kan du anlita en kvalificerad elektriker eller servicetekniker som installerar ett eluttag nära apparaten.

I produkten medföljer en strömsladd av Y-typ. Om nätsladden är skadad måste den bytas ut av KitchenAid eller en servicerepresentant för att undvika fara.

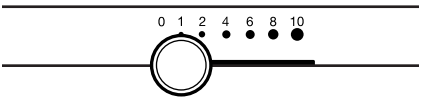
Ljudtrycksnivån som har uppmätts följer testkoden prEN 454 och är mindre än 70 dBA.

TILLBEHÖRSGUIDE

TILLBEHÖR	ANVÄNDNINGS-OMRÅDE	BESKRIVNING	DRIFTTID
Flatblandare i rostfritt stål	Normala till tyngre blandningar	Kakor, krämig glasyr, karameller, kakor, biskvier, pajdeg, snabbt bröd, köttfärslimpa, potatismos.	Upp till 10 minuter
Spiralformad degkrok i rostfritt stål	Blanda och knåda jäsdegar	Bröd, småfranska, pizzadeg, mjuka kakor, bullar.	Upp till 10 minuter
Ballongvisp i rostfritt stål med 11 trådar	Blandningar som behöver få in luft	Ägg, äggvitor, tjock grädde, frosting, glasyr, sockerkakor, majonnäs, vissa typer av karamellsmet.	Upp till 30 minuter

GUIDE TILL HASTIGHETSREGLERING

Alla hastigheter har Soft Start som gör att köksmaskinen kan börja med en lägre hastighet för att undvika stänk av ingredienser och mjöl vid start, och sedan öka till den valda hastigheten.



HAS-TIG-HET	TILLBEHÖR	DRIFTTID	ÅTGÄRD	BESKRIVNING
1	Flatblandare i rostfritt stål	Upp till 10 minuter	Omrör-ning	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 jäsdegar.
2	Flatblandare i rostfritt stål	Upp till 10 minuter	Långsam blandning och knådning	Använd den här hastigheten för att blanda långsamt, mosa eller röra om något snabbare. Använd för att blanda och knåda jäsdegar, tjockare smet och karameller, mosa potatis eller andra grönsaker, fördela matfett i mjöl eller blanda tunnare smet som gärna skvätter.
	Spiralformad degkrok i rostfritt stål			
4	Flatblandare i rostfritt stål	Upp till 10 minuter	Blandning, knådning	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. Använd med: Köttkvarn, roterande skärmaskin/rivjärn, pastavals eller passertillsats för frukt och grönsaker.
	Ballongvisp i rostfritt stål med 11 trådar	Upp till 30 minuter		

HAS-TIG-HET	TILLBEHÖR	DRIFTTID	ÅTGÄRD	BESKRIVNING
6	Flatblandare i rostfritt stål	Upp till 10 minuter	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.
	Ballongvisp i rostfritt stål med 11 trådar	Upp till 30 minuter		
8–10	Ballongvisp i rostfritt stål med 11 trådar	Upp till 30 minuter	Snabb-vispning, vispning	Använd för att vispa grädde, äggvitor eller glasyr och frosting. Använd den här hastigheten för att vispa mindre mängder av grädde eller äggvita eller för att vispa potatismos.

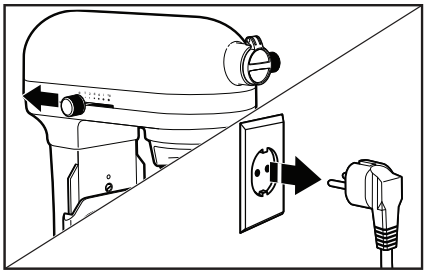
OBS: Använd hastighet 2 för att blanda eller knåda jäsdegar. Om du använder någon annan hastighet kan det uppstå problem med köksmaskinen. Degkroken PowerKnead i rostfritt stål knådar effektivt de flesta jäsdegar på 4 minuter.

KAPACITETSTABELL

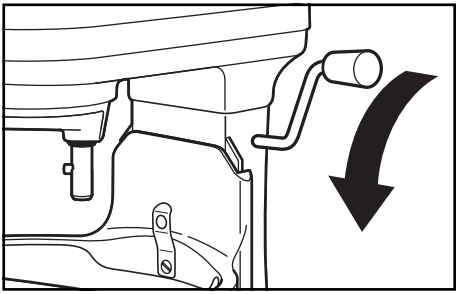
6,9 L SKÅL	
Vetemjöl	2 till 2,2 kg
Bröd	8 bröd på 450 g
Kakor	160 delar
Potatismos	3,5 kg

PRODUKTMONTERING

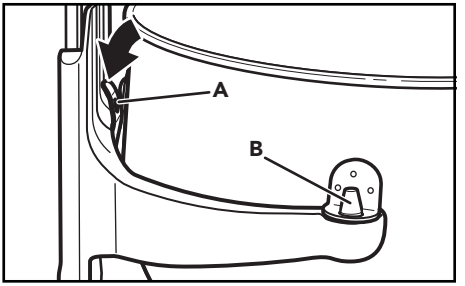
1. Sätt köksmaskinen i läget av (0) och dra ut kontakten.



2. Placera skålens lyftspak i nedfällt läge.



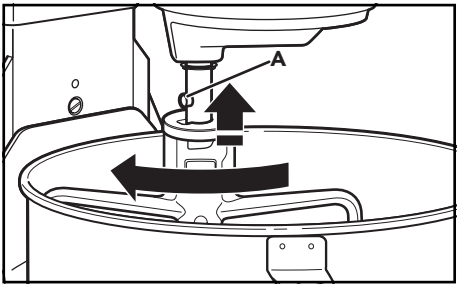
3. **Så här fäster du skålen:** Montera skålens stöd över styrstiftet och tryck ned skålens baksida tills skålens stift fäster med ett snäpp i fjäderspärren.



A. Fjäderspärr
B. Styrstift

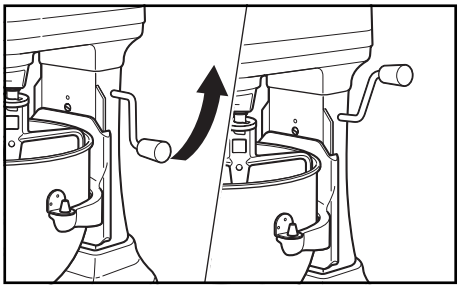
VIKTIGT: Om skålen inte fäster med ett snäpp blir den ostadig och vickar vid användning.

4. **Så här fäster du tillbehöret:** Skjut tillbehöret på blandaraxeln och tryck det uppåt så långt som möjligt. Vrid tillbehöret medurs och haka fast stiftet på axeln.



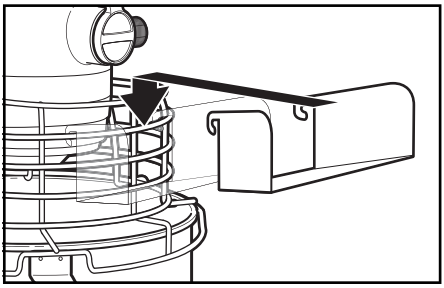
A. Stift

5. **Så här höjer du skålen:** Vrid skålens lyftspak rakt uppåt. Vid blandning måste skålen alltid vara i upphöjt läge.



ANVÄNDA RÄNNAN***

1. **Placera rännan***:** Fäst rännan*** på framsidan av stänkskyddet. Det är ett praktiskt sätt att tillsätta ingredienser i skålen till köksmaskinen.



Motorskydd med automatisk återställning: Om köksmaskinen stannar på grund av överbelastning skjuter du hastighetsreglaget till läget av (0) och drar ut kontakten till köksmaskinen. Efter några minuter återställs köksmaskinen automatiskt. Sätt i kontakten igen, skjut hastighetsreglaget till önskad hastighet och fortsätt blanda. Om köksmaskinen inte startar om, kopplar du ur den under en längre tid så att den svalnar. Sätt sedan i kontakten igen och starta om köksmaskinen.

***som endast finns med utvalda modeller och som finns som tillbehör.

PRODUKTANVÄNDNING



⚠VARNING

Risk för elektriska stötar

Anslut till ett jordat uttag.

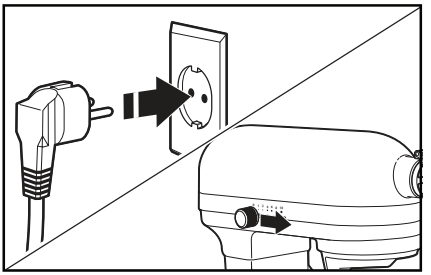
Ta inte bort jordstiftet.

Använd inte en adapter.

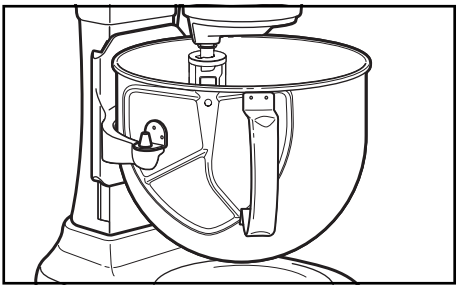
Använd inte en förlängningskabel.

Underlåtenhet att följa dessa instruktioner kan resultera i dödsfall, brand eller elektriska stötar.

1. Anslut till ett jordat uttag. Börja med en lägre hastighet för att undvika stänk och öka den gradvis. Se ”Guide till hastighetskontrollen”.



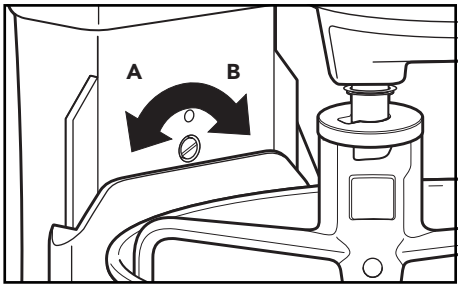
2. **Testa avståndet mellan blandaren och skålen:** Anslut köksmaskinen till ett jordat uttag. Sätt köksmaskinen i läget på och testa de olika hastigheterna för att kontrollera att vispen inte rör skålen. Om vispen är för långt bort från bottnen eller träffar skålen kan du följa nästa steg för att göra inställningar.



3. **(TILLVAL) Justera avståndet mellan blandaren och skålen:** Sänk ned skålen till det nedre läget. Leta reda på skruven som visas när skålen sänks.

   OBS: Justera inte skruven som sitter på fjäderspärren.

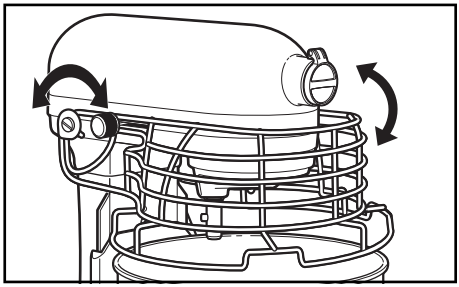
   Vrid skruven något moturs (åt vänster) om du vill höja blandaren, eller medurs (åt höger) om du vill sänka den. Justera blandaren så att den precis går fri från skålens yta. Kontrollera avståndet mellan blandare och skål en gång till.



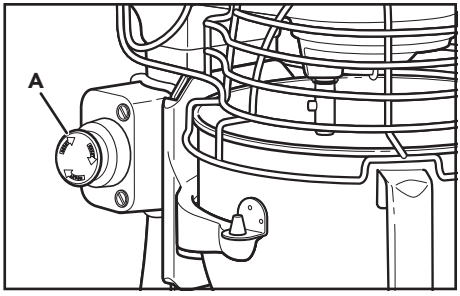
A. Höja skålen
B. Sänka skålen

VIKTIGT: 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.

4. **Så här fäster du stänkskyddet***:** Se till att skyddet är i nedfällt läge innan du börjar använda köksmaskinen. Köksmaskinen fungerar inte om inte stänkskyddet är i rätt läge.



Stoppknapp: Om du behöver stoppa köksmaskinen omedelbart under användning trycker du på stoppknappen. För att återuppta användningen skjuter du hastighetsreglaget till läget av (0) och drar ut stoppknappen. Då kan du använda köksmaskinen som vanligt igen.



A. Stoppknapp

***Endast tillgängligt med utvalda modeller och kan köpas som tillbehör.

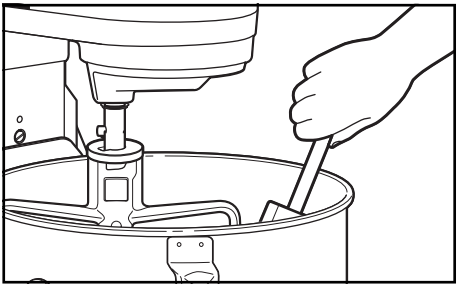
⚠VARNING

Risk för personskada

Dra ur köksmaskinens sladd innan visparna berörs.

Annars finns risk för brutna ben, skärsår eller blåmärken.

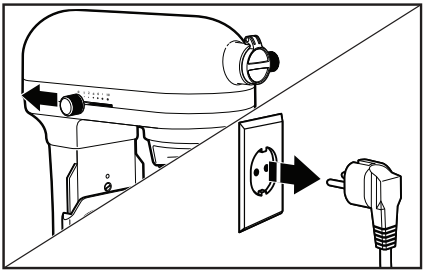
5. Skrapa inte skålen när du använder den. Vanligtvis räcker det att skrapa skålen en eller två gånger under blandning.



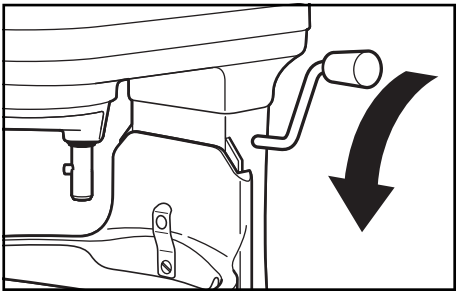
VIKTIGT: Köksmaskinen kan bli varm under användning. Vid tung belastning med lång blandningstid kan enhetens ovansida bli het. Detta är normalt.

DEMONTERA PRODUKTEN

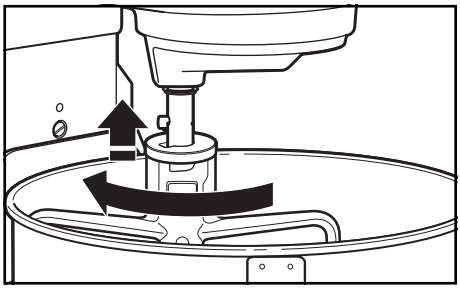
1. Sätt köksmaskinen i läget av (0) och dra ut kontakten.



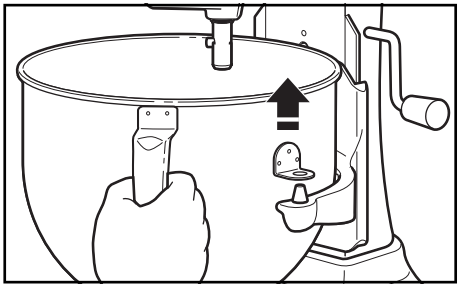
2. Placera skålens lyftspak i nedfällt läge.



3. **Ta bort tillbehöret:** Tryck upp tillbehöret och vrid sedan åt vänster. Dra ned tillbehöret från blandaraxeln.



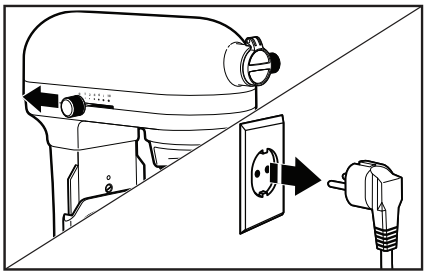
4. **Så här tar du bort skålen:** Placera skålens lyftspak i nedfällt läge. Ta tag i skålens handtag och lyft rakt upp och bort från styrstiftet.



SKÖTSEL OCH RENGÖRING

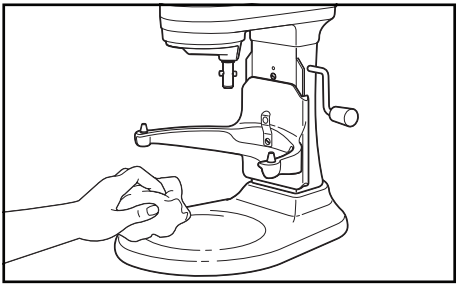
VIKTIGT: Sänk inte ned köksmaskinen i vatten eller andra vätskor. Apparaten ska inte rengöras under rinnande vatten.

1. Sätt köksmaskinen i läget av (0) och dra ut kontakten.

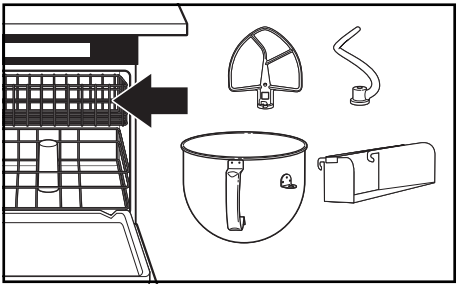


VIKTIGT! Låt apparaten svalna helt innan du sätter på eller tar av delar och innan du rengör den.

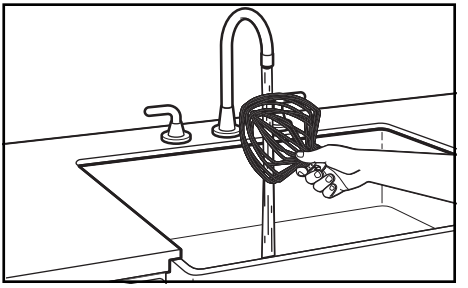
2. Torka av köksmaskinen med en mjuk, fuktig trasa.



3. **Följande delar är maskindisksäkra, endast i det övre stället:** Skål, flatblandare i rostfritt stål, spiralformad degkrok i rostfritt stål, och avtagbar ränna***.



4. **Följande delar bör endast diskas för hand i varmt tvålvatten och sedan torkas ordentligt:** Ballongvisp i rostfritt stål med 11 trådar.



***Finns endast med utvalda modeller och att köpa som tillbehör

FELSÖKNING



⚠VARNING

Risk för elektriska stötar

Anslut till ett jordat uttag.

Ta inte bort jordstiftet.

Använd inte en adapter.

Använd inte en förlängningskabel.

Underlåtenhet att följa dessa instruktioner kan resultera i dödsfall, brand eller elektriska stötar.

PROBLEM	LÖSNING
Om köksmaskinen blir varm under användning	Vid tung belastning med längre blandningstider kan apparatens ovansida blir för varm för att vidröra. Detta är normalt.
Om köksmaskinen avger en kraftig lukt	Det här är vanligt med elmotorer, särskilt när de är nya.
Om flatblandaren i rostfritt stål slår i skålen	Stoppa köksmaskinen. Läs avsnittet ”Produktanvändning” och justera avståndet mellan blandare och skål.
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 kretsbrytare.
	Stäng av (0) 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 ”Villkor för KitchenAid-garanti (”Garanti”)”. Lämna inte in köksmaskinen till en återförsäljare. Dessa tillhandahåller inte service.

AVFALLSHANTERING AV ELEKTRISK UTRUSTNING

SOPSORTERING AV FÖRPACKNINGSMATERIAL

Förpackningsmaterialet är återvinningsbart och märkt med symbolen för återvinning ♺. De olika delarna av förpackningen måste därför kasseras på ett ansvarsfullt sätt och i enlighet med de lokala myndighetsbestämmelserna som reglerar avfallshantering.

ÅTERVINNING AV PRODUKTEN

- Den här produkten är märkt i enligt med EU-direktivet rörande avfall från elektrisk och elektronisk utrustning (Waste Electrical and Electronic Equipment, WEEE).
- Genom att kassera den här produkten på ett korrekt sätt bidrar du till att värna om miljö och hälsa.
- Symbolen på produkten eller i den medföljande dokumentationen indikerar att den inte får slängas i hushållssoporna 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

FÖR EU

Den här apparaten har designats, tillverkats och distribuerats i enlighet med säkerhetskraven i EU-direktiven: Lågspänningsdirektivet 2014/35/EU, EMC-direktivet 2014/30/EU, Ecodesign-direktivet 2009/125/EG, RoHS-direktivet 2011/65/EU och följande ändringar.

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 leveranstillfället 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:

Ett års fullständig garanti 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 Strobeek-Bever, Belgien, e-postaddress: 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 produktdel 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.

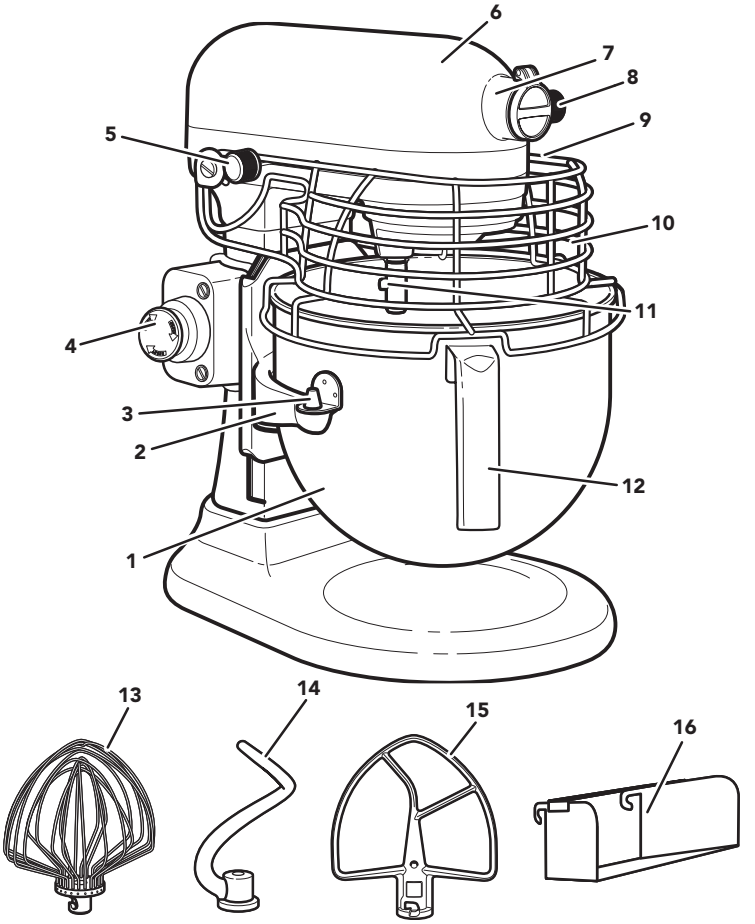
Efter att garantiperioden löpt ut eller för produkter där garantin inte gäller är har slutkunden fortfarande tillgång till kundtjänst för KitchenAid vid frågor och för information. Mer information finns även på vår webbplats: **www.kitchenAid.eu**

PRODUKTREGISTRERING

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

©2023 Med ensamrätt.
KITCHENAID och köksmaskinens design är varumärkesskyddade i USA och i andra länder.

DELER OG FUNKSJONER



1. 6,9 l Bolle i rustfritt stål*
2. Støtte for bolle
3. Styrepinner
4. Stoppbryter
5. Hastighetsspak
6. Motorhode
7. Tilbehørsfeste
8. Tilbehørsbryter
9. Løftespak for bolle (ikke vist)
10. Bollebeskyttelse**
11. Vispeaksel
12. Bollehåndtak*
13. 11-tråders elliptisk visp i rustfritt stål
14. Eltekrok i rustfritt stål
15. Flatvisp i rustfritt stål
16. Avtakbar helletut**

*Bolletypen kan variere. Boller kan også kjøpes som separat tilbehør.
**Leveres med utvalgte modeller. Bilde/stil kan variere fra produkt til produkt, avhengig av modell.

PRODUKTSIKKERHET

Din og andr es 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, da dette kan føre til elektrisk støt.
3. Kun EU: Dette apparatet skal ikke brukes av barn. Oppbevar apparat og ledning utilgjengelig for barn.
4. Slå av apparatet (0) og trekk ut støpselet når apparatet ikke er i bruk, før montering, ved demontering av deler eller før rengjøring. For å koble fra drar du i støpselet og trekker det ut av stikkontakten. Ikke trekk i strømledningen.
5. Unngå kontakt med deler i bevegelse. Hold hender, hår og klær, samt slikkepotter og annet utstyr, borte fra vispen under bruk, for å redusere faren for personskade og/eller skade på kjøkkenmaskinen.

6. 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.
7. Bruk av tilbehør som ikke anbefales eller selges av KitchenAid, kan føre til brann, elektrisk støt eller personskade.
8. Hvis strømledningen er skadet, må den skiftes ut av KitchenAid, serviceagenten eller lignende kvalifiserte personer for å unngå å utgjøre en fare.
9. La aldri apparatet være uten tilsyn når det er i bruk.
10. Må ikke brukes utendørs.
11. Ikke la ledningen henge over kanten på bordet eller benken.
12. 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.
13. Fjern flatvispen, ballongvispen eller eltekroken fra kjøkkenmaskinen før du vasker.
14. La apparatet avkjøles helt før du setter på eller tar av deler, og før du rengjør apparatet.
15. Se avsnittet Vedlikehold og rengjøring for anvisninger om rengjøring av overflatene i kontakt med mat.
16. Apparatet skal ikke rengjøres med vannstråle.
17. Dette apparatet er beregnet til kommersiell bruk, for eksempel på restaurantkjøkken, kantiner, sykehus og i kommersielle virksomheter som bakerier, slaktere osv., men ikke for kontinuerlig masseproduksjon av mat.

TA VARE PÅ DENNE BRUKSANVISNINGEN

Du finner fullstendig produktinformasjon, instruksjoner og videoer, inkludert garantiinformasjon på **www.KitchenAid.eu**.

KRAV TIL STRØMFORSYNING



⚠ADVARSEL

Fare for elektrisk sjokk

Koble til et jordet uttak.

Ikke fjern jordingstannen.

Ikke bruk dobbeltkontakt.

Ikke bruk skjøteledning.

Manglende overholdelse av disse instruksjonene kan føre til dødsfall, brann eller elektrisk sjokk.

Spenning: 220–240 V~

Frekvens: 50–60 Hz

Strøm: 325 W

Anbefalt driftstid:

1–30 minutter med en driftssyklus på 10 min på og 15 minutter av.

Ikke bruk skjøteledning. Hvis strømledningen er for kort, få en kvalifisert elektriker eller servicetekniker til å installere et uttak i nærheten av apparatet.

Dette produktet leveres med en Y-strømledning. Hvis strømledningen er skadet, må den skiftes ut av KitchenAid eller en serviceagent for å unngå farlige situasjoner.

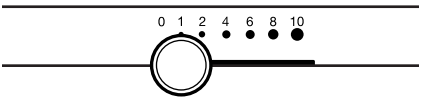
Det akustiske trykknivået som måles i samsvar med prEN 454-testkoden, er mindre enn 70 dBA.

TILBEHØRSVEILEDNING

TILBEHØR	BRUK TIL Å BLANDE	BESKRIVELSE	DRIFTSTID
Flatvisp i rustfritt stål	For normale til tunge blandinger	Kaker, kremede glasurer, sukkertøy, cookies, kjeks, kakebunner, hurtigbrød, kjøttpudding, potetmos.	1–10 minutter
Eltekrok i rustfritt stål	For å blande og elte gjærdeig	brød, boller, pizzadeig, kaffekaker, rundstykker.	1–10 minutter
11-tråders elliptisk visp i rustfritt stål	Blandinger som trenger luft	Egg, eggehviter, krem, kokte glasurer, sukkerkaker, sukkerbrød, majones, noen sukkertøy.	1–30 minutter

VEILEDNING FOR HASTIGHETSKONTROLL

Alle hastigheter har Soft Start, som gjør at kjøkkenmaskinen kan starte på en lavere hastighet for å unngå at ingrediensene spruter ut og hindrer melskyer ved oppstart, og deretter økes den til den valgte hastigheten.



HA-STIG-HET	TILBEHØR	DRIFTSTID	HAND-LING	BESKRIVELSE
1	Flatvisp i rustfritt stål	1–10 minutter	Røring	For langsom røring, blanding, knusing og starting av alle mikseprosedyrer. Bruk til å tilsette mel og tørre ingredienser i røren, og tilsett væske til tørre ingredienser. Ikke bruk hastighet 1 til å blande eller elte gjærdeig.
2	Flatvisp i rustfritt stål	1–10 minutter	Sakte miksing, elting	For sakte miksing, knusing og raskere røring. Bruk til å blande og elte gjærdeig, tunge rører og sukkertøy, begynne å mose poteter eller andre grønnsaker, blande matfett i mel, blande tynne eller sprutende rører.
	Eltekrok i rustfritt stål			
4	Flatvisp i rustfritt stål	1–10 minutter	Miksing, visping	For blanding av halvtunge rører, for eksempel cookies. Brukes til å blande sukker og matfett, og til å tilsette sukker i eggehvite for marengs. Middels hastighet til kakeblandinger. Brukes med: kjøttkvern, roterende kutter og river, pastaruller og purépresse.
	11-tråders elliptisk visp i rustfritt stål	1–30 minutter		
6	Flatvisp i rustfritt stål	1–10 minutter	Visping, skumming	For middels rask visping (skumming) eller pisking. Brukes til å blande ulike rører, eksempelvis til kake og smultringer. Høy hastighet til kakeblandinger.
	11-tråders elliptisk visp i rustfritt stål	1–30 minutter		
8–10	11-tråders elliptisk visp i rustfritt stål	1–30 minutter	Rask visping, pisking	Til pisking av krem, eggehviter og kokte glasurer. Til å piske små mengder krem, eggehviter eller til sluttpisking av potetmos.

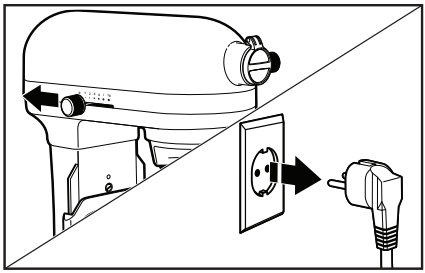
MERK: Bruk hastighet 2 til å blande eller elte gjærdeig. Hvis du bruker en annen hastighet, er det stor fare for feil med kjøkkenmaskinen. PowerKnead eltekroken i rustfritt stål elter de fleste gjærdeiger på en effektiv måte i løpet av 4 minutter.

KAPASITETSDIAGRAM

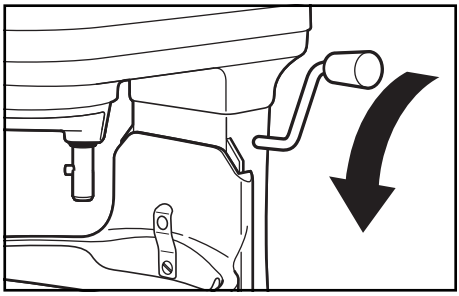
6,9 l BOLLE	
hvetemel	2–2,2 kg
Brød	8 brød på 450 g
Kjeks	160 stk.
Potetmos	3,5 kg

MONTERING AV PRODUKTET

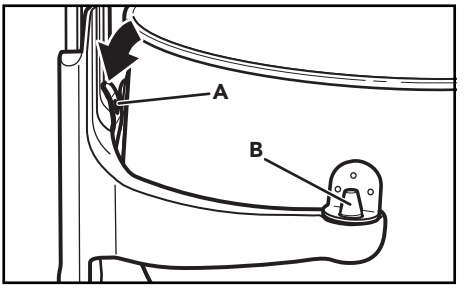
1. Still kjøkkenmaskinen til av (0), og trekk deretter ut støpselet.



2. Sett løftespaken for bollen i nedposisjonen.



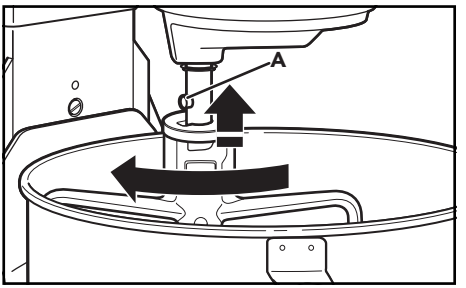
3. **Slik fester du bollen:** Sett bollestøtten over styrepinnene, og trykk ned på baksiden av bollen til bollepinnen går inn i fjærlåsen.



A. Fjærlås
B. Styrepinne

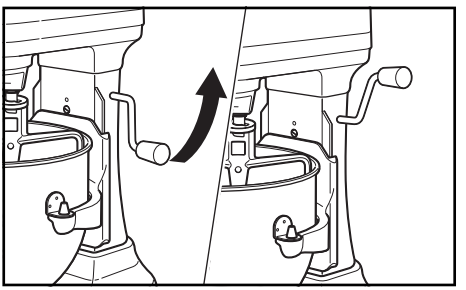
VIKTIG: Hvis bollen ikke festes ordentlig, vil den være ustabil og vakle under bruk.

4. **Montering av valgfritt tilbehør:** Skyv tilbehøret inn på akselen, og trykk oppover så langt som mulig. Drei tilbehøret mot klokka for å feste den over pinnen på akselen.



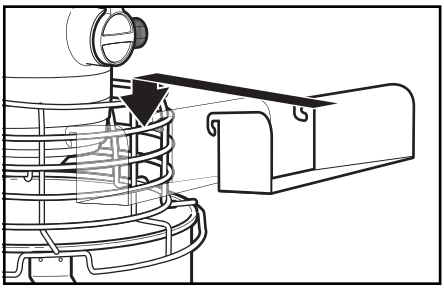
A. Pinne

5. **Slik hever du bollen:** Dreiv bolleløftespaken til oppreist stilling. Bollen må alltid være i hevet stilling når du blander.



BRUKE HELLETUTEN***

1. **Feste helletuten***:** Fest helletuten*** foran på bollebeskyttelsen. Den gir en praktisk måte å tilsette ingredienser på i kjøkkenmaskinbollen.



Automatisk tilbakestilling av motorbeskyttelse: Hvis kjøkkenmaskinen stopper på grunn av overbelastning, skyver du hastighetskontrollspaken til av (0) og trekker ut støpselet til kjøkkenmaskinen. Etter noen få minutter tilbakestilles kjøkkenmaskinen automatisk. Koble til kjøkkenmaskinen på nytt og skyv hastighetskontrollspaken til ønsket hastighet og fortsett miksingen. Hvis kjøkkenmaskinen ikke starter på nytt, trekker du ut støpselet til kjøkkenmaskinen og lar den stå frakoblet i en lengre periode for å la den kjøle seg ned. Koble den deretter til igjen, og start kjøkkenmaskinen på nytt.

BRUK AV PRODUKTET



⚠ADVARSEL

Fare for elektrisk sjokk

Koble til et jordet uttak.

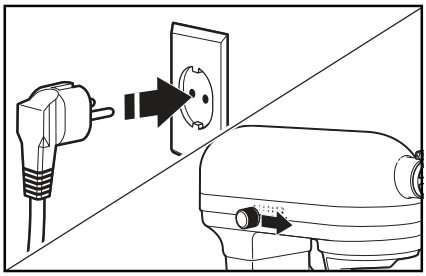
Ikke fjern jordingstannen.

Ikke bruk dobbeltkontakt.

Ikke bruk skjøteledning.

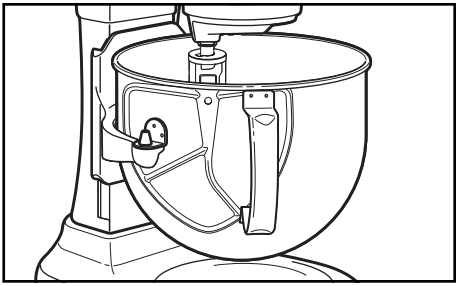
Manglende overholdelse av disse instruksjonene kan føre til dødsfall, brann eller elektrisk sjokk.

1. Koble den til et jordet uttak. Begynn med lavere hastighet for å unngå sprut, og øk den gradvis. Se «Veiledning for hastighetskontroller».



***Bare tilgjengelig med utvalgte modeller og må kjøpes som tilbehør.

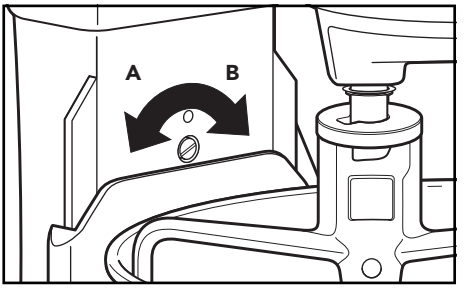
2. **Test klaringen mellom vispen og bollen:** Koble kjøkkenmaskinen til en jordet kontakt. Slå PÅ kjøkkenmaskinen og test hver hastighet, og kontroller at vispen ikke berører bollen under drift. Hvis vispen er for langt unna bunnen eller treffer bollen, går du videre til neste trinn for å foreta justeringer.



3. **(VALGFRITT) Slik justerer du klaringen mellom vispen og bollen:** Senk bollen til ned-posisjonen. Finn skruen som vises når bollen senkes.

   MERK: Ikke juster skruen på fjærlåsen.

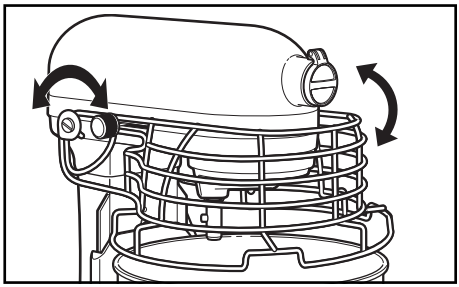
   Vri skruen litt mot klokken (venstre) for å heve vispen, eller med klokken (høyre) for å senke den. Juster vispen slik at den ligger akkurat over overflaten på bollen. Kontroller klaringen mellom vispen og bollen på nytt.



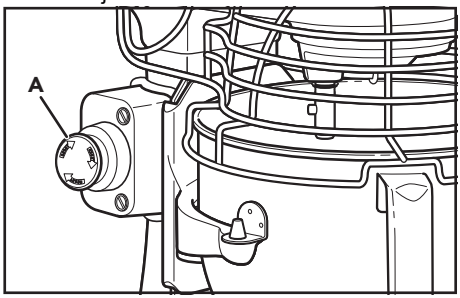
A. Hev bollen
B. Senk bollen

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

4. **Slik fester du bollebeskyttelsen***:** Kontroller at beskyttelsen er tilbake i nedstillingen før du begynner å bruke kjøkkenmaskinen. Kjøkkenmaskinen starter ikke hvis bollebeskyttelsen ikke er i riktig posisjon.



Stoppbryter: Hvis du må stoppe kjøkkenmaskinen umiddelbart under bruk, trykker du på stoppbryteren. For å starte den opp igjen tilbakestiller du hastighetsspaken til av (0) og trekker ut stoppbryteren. Da er kjøkkenmaskinen klar til å brukes som normalt igjen.



A. Stoppbryter

***Bare tilgjengelig med utvalgte modeller og må kjøpes som tilbehør.

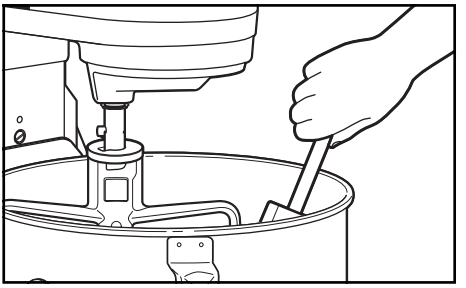
⚠ADVARSEL

Fare for skade

Trekk ut stikkontakten før du berører vispene.

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

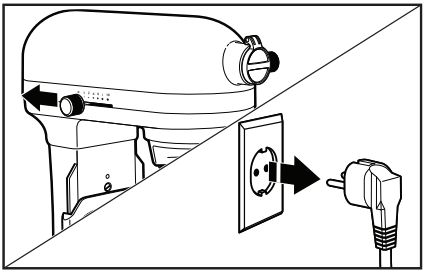
5. Ikke skrap bollen under drift. Det er vanligvis nok å skrape bollen en eller to ganger under miksing.



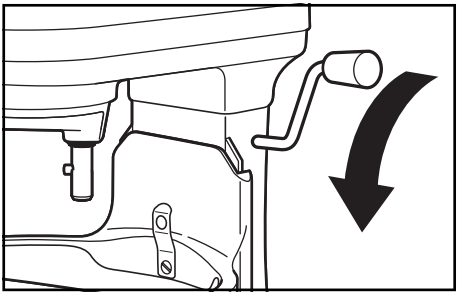
VIKTIG: Kjøkkenmaskinen kan bli varm under bruk. Under tung belastning med utvidet miksetid kan det hende at toppen av enheten blir varm. Dette er normalt.

DEMONTERING AV PRODUKTET

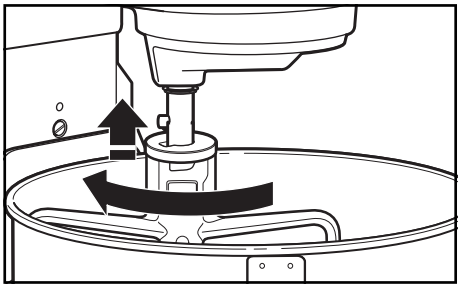
1. Still kjøkkenmaskinen til av (0), og trekk deretter ut støpselet.



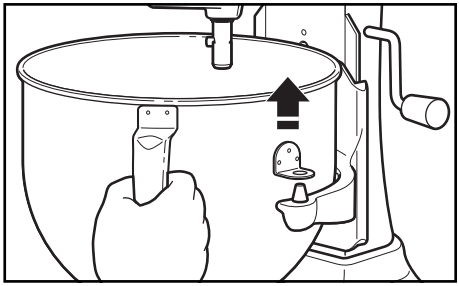
2. Sett løftespaken for bollen i nedposisjonen.



3. **Slik fjerner du valgfritt tilbehør:** Trykk tilbehøret oppover, og vri det mot venstre. Trekk tilbehøret ned fra vispeakselen.



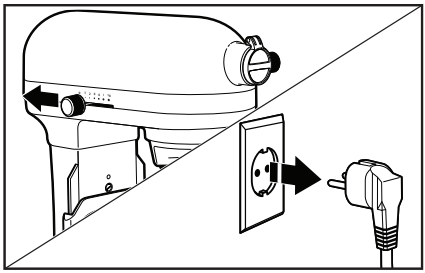
4. **Slik fjerner du bollen:** Sett løftespaken for bollen i nedposisjonen. Ta tak i bollehåndtaket, og løft det rett opp og av styrepinnene.



VEDLIKEHOLD OG RENGJØRING

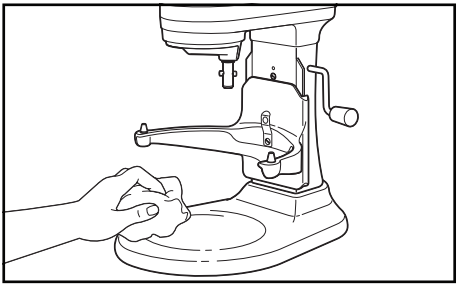
VIKTIG: Ikke senk kjøkkenmaskinen ned i vann eller andre væsker. Apparatet skal ikke rengjøres med vannstråle.

1. Still kjøkkenmaskinen til av (0), og trekk deretter ut støpselet.

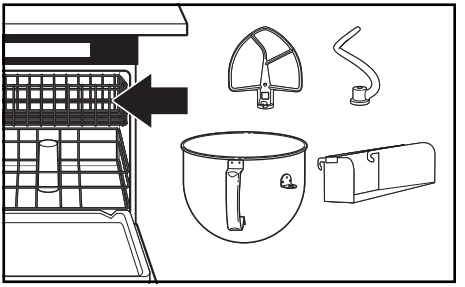


VIKTIG: La apparatet avkjøles helt før du setter på eller tar av deler, og før du rengjør apparatet.

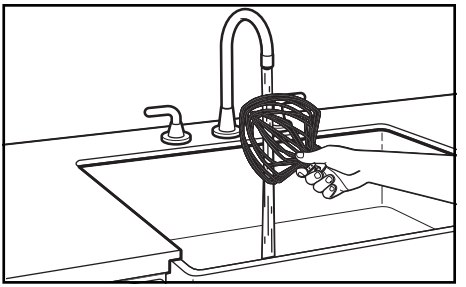
2. Tørk av kjøkkenmaskinen med en myk, fuktig klut.



3. **Følgende deler kan vaskes i oppvaskmaskin i den øverste kurven:** Bolle, visp i rustfritt stål, spiraleltekrok i rustfritt stål og avtakbar helletut***.



4. **Følgende deler bør kun håndvaskes med varmt såpevann og tørkes grundig:** 11-tråders elliptisk visp i rustfritt stål.



***Kun tilgjengelig med utvalgte modeller og må kjøpes som tilbehør.

FEILSØKING



⚠ADVARSEL

Fare for elektrisk sjokk

Koble til et jordet uttak.

Ikke fjern jordingstannen.

Ikke bruk dobbeltkontakt.

Ikke bruk skjøteledning.

Manglende overholdelse av disse instruksjonene kan føre til dødsfall, brann eller elektrisk sjokk.

PROBLEM	LØSNING
Hvis kjøkkenmaskinen blir varm under bruk	Under tung belastning med utvidet miksetid kan det hende at du ikke kan berøre toppen av enheten på en komfortabel måte. Dette er normalt.
Hvis kjøkkenmaskinen avgir en skarp lukt	Dette er vanlig med elektriske motorer, spesielt når de er nye.
Hvis flatvispen i rustfritt stål treffer bollen	Stopp kjøkkenmaskinen. Se avsnittet «Bruk av produktet», 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 kretsbryterboks, kontrollerer du at kretsen er lukket.
	Slå av (0) 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.
Hvis problemet ikke løses	Se avsnittet «Vilkår for KitchenAid-garantien («Garanti»)». Du må ikke levere kjøkkenmaskinen tilbake til forhandleren, da de ikke utfører service.

KASSERING AV ELEKTRISK UTSTYR

KASSERING AV INNPAKNINGSMATERIALET

Emballasjen er resirkulerbar og merket med resirkuleringssymbolet ♺. De forskjellige delene av innpakningen må derfor kasseres på en ansvarlig måte, og i henhold til lokale forskrifter for avfallsdeponering.

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 uhensiktsmessig 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 gjenvinning av elektrisk og elektronisk utstyr.

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

SAMSVARSERKLÆRING

EU

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

VILKÅR FOR KITCHENAID GARANTIEN («GARANTI»)

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 VILKÅ

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:

Ett 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 KitchenAidservicesenteret 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 innpakking 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 BEGRENSNINGER

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.

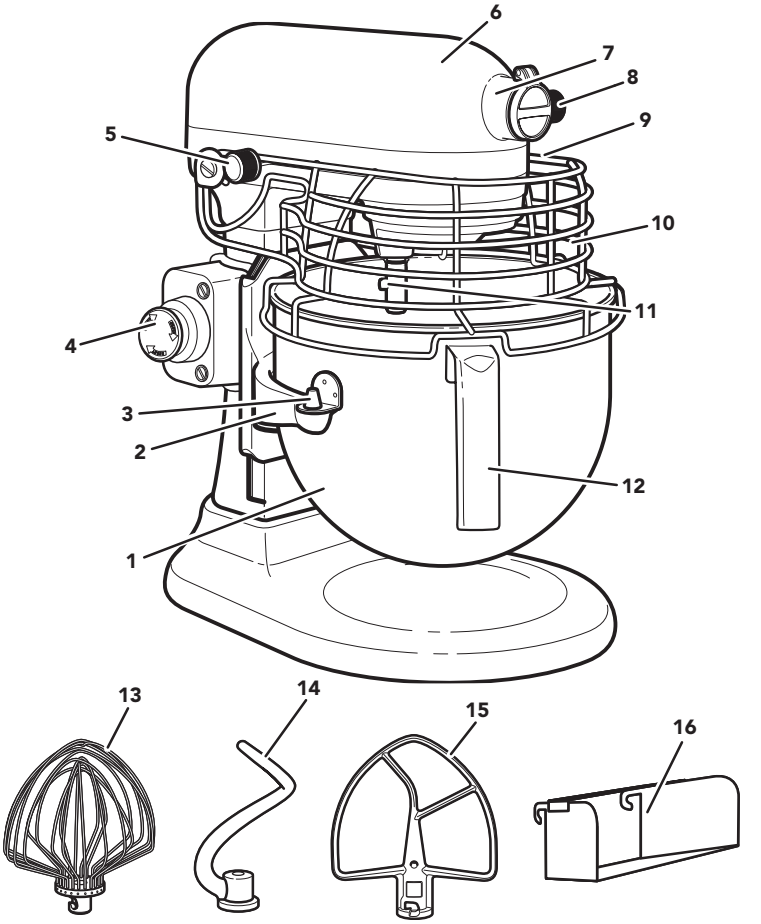
Etter utløpet av Garantiperioden eller for produkter der Garantien ikke gjelder, er KitchenAid-kundeservicesentrene fortsatt tilgjengelige for sluttkunden for spørsmål og informasjon. Du finner også mer informasjon på hjemmesiden vår: **www.kitchenaid.eu**

PRODUKTREGISTRERING

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

©2023 Med enerett.
KITCHENAID og designen til kjøkkenmaskinen er varemerker i USA og andre steder.

OSAT JA OMINAISUUDET



1. 6,9 litran ruostumaton teräskulho*
2. Kulhon tuki
3. Ohjaustapit
4. Pysäytyspainike
5. Nopeudensäätövipu
6. Moottoripää
7. Lisävarusteiden kiinnityspää
8. Lisävarusteiden kiinnitysnuppi
9. Kulhon nostovipu (ei näkyvissä)
10. Kulhon suojus**
11. Vatkaimen runko
12. Kulhon kahva*
13. 11-lankainen soikea vispilä ruostumattomasta teräksestä
14. Spiraalin muotoinen taikinakoukku ruostumattomasta teräksestä
15. Vatkain ruostumattomasta teräksestä
16. Irrotettava kaatokouru**

*Kulhon tyyppi saattaa vaihdella. Kulhoja voi ostaa myös erikseen lisävarusteina
**Vain tietyissä malleissa. Kuva/ulkoasu saattaa erota tuotteesta mallista riippuen.

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 turvallisuusriskin 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:

⚠VAARA — **Ohjeen noudattamatta jättäminen voi aiheuttaa välittömästi kuoleman tai henkilövahingon.**

⚠VAROITUS — **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.

TÄRKEÄT TURVATOIMENPITEET

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

1. Lue kaikki ohjeet. Laitteen väärinkäyttö voi johtaa henkilövahinkoon.
2. Suojaudu sähköiskuilta äläkä upota yleiskonetta veteen tai muuhun nesteeseen.
3. Vain Euroopan unioni: Tätä laitetta ei ole tarkoitettu lasten käyttöön. Pidä laite ja virtajohto poissa lasten ulottuvilta.
4. Aseta laite poissa päältä (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.
5. Vältä liikkuvien osien koskettamista. Pidä kädet, hiukset, vaatteet ja lastat sekä muut työvälineet kaukana vatkaimesta käytön aikana, jotta vältät henkilövahingot ja yleiskoneen vahingoittumisen.

6. 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.
7. Muiden kuin KitchenAidin suosittelemien tai myymien lisävarusteiden käyttö voi aiheuttaa tulipalon, sähköiskun tai henkilövahingon.
8. Jos virtajohto on vahingoittunut, vaarojen välttämiseksi sen saa vaihtaa vain KitchenAid, valtuutettu huoltoliike tai vastaava pätevä henkilö.
9. Älä koskaan jätä toiminnassa olevaa laitetta ilman valvontaa.
10. Älä käytä laitetta ulkotiloissa.
11. Tarkista, ettei johto roiku pöydän tai työtason reunan yli.
12. Tuotteen vahinkojen välttämiseksi älä käytä yleiskoneen kulhoja uunissa, mikroaaltouunissa tai liedellä lämmittämiseen.
13. Irrota vatkain, lankavispilä tai spiraalin muotoinen taikinakoukku yleiskoneesta ennen kuin peset ne.
14. Anna laitteen jäähtyä kokonaan ennen kuin asennat tai irrotat osia tai puhdistat laitteen.
15. Kohdassa Hoito ja puhdistus on ohjeet elintarvikkeiden kanssa kosketuksissa olevien pintojen puhdistamiseen.
16. Älä puhdista laitetta juoksevan veden alla.
17. Laite on tarkoitettu käytettäväksi kaupallisissa sovelluksissa, esimerkiksi ravintoloiden, ruokaloiden ja sairaaloiden keittiöissä sekä kaupallisissa yrityksissä kuten leipomoissa ja lihatiskeillä, mutta sitä ei ole tarkoitettu ruoan jatkuvaan massatuotantoon.

SÄÄSTÄ NÄMÄ OHJEET

Lisää tuotetietoa, ohjeita ja videoita sekä takuutiedot ovat osoitteessa **www.kitchenaid.eu**.

SÄHKÖVAATIMUKSET



⚠VAROITUS

Sähköiskun vaara

Kytke laite maadoitettuun pistorasiaan.

Älä irrota maadoitusnastaa.

Älä käytä sovitinta.

Älä käytä jatkojohtoa.

Näiden ohjeiden noudattamatta jättäminen voi aiheuttaa kuoleman, tulipalon tai sähköiskun.

Jännite: 220–240 V~

Taajuus: 50–60 Hz

Teho: 325 W

Suositeltava käyttöaika:

1–30 minuuttia 10 minuutin käyttöjaksolla ja 15 minuuttia poissa päältä.

Älä käytä jatkojohtoa. Jos verkkojohto on liian lyhyt, anna pätevän sähköasentajan asentaa pistorasia lähelle laitetta.

Tuotteen mukana tulee Y-tyypin virtajohto. Jos virtajohto on vahingoittunut, vaarojen välttämiseksi sen saa vaihtaa vain KitchenAid tai huoltoliike.

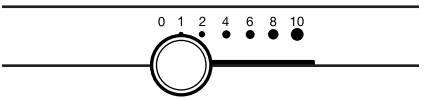
Testikoodin prEN 454 mukaan mitattu akustinen äänenpainetaso on alle 70 dBA.

LISÄVARUSTEOPAS

LISÄVARUSTE	KÄYTTÖKOHDE	KUVAUS	KÄYTTÖAIKA
Vatkain ruostumattomasta teräksestä	Normaalit ja paksut seokset	Kakut, kermakuorrutteet, karkit, keksit, piirakkataikina, teeleivät, lihamureke, perunamuusi.	1–10 minuuttia
Spiraalin muotoinen taikinakoukku ruostumattomasta teräksestä	Hiivataikinan sekoittaminen ja vaivaaminen	Leivät, sämpylät, pizzataikina, kahvileivät, pullat.	1–10 minuuttia
11-lankainen soikea vispilä ruostumattomasta teräksestä	Seokset, joihin tarvitaan ilmaa	Kananmunat, munanvalkuaiset, vispikerma, italialainen marenki, sokerikakkupohja, enkelikakut, majoneesi ja jotkin karkit.	1–30 minuuttia

NOPEUDEN VALINTAOPAS

Kaikissa nopeuksissa on toiminto, joka käynnistää yleiskoneen automaattisesti matalammalla nopeudella ainesosien roiskumisen ja jauhopilven estämiseksi ja lisää sitten nopeutta valittuun nopeuteen asti parhaan tuloksen saamiseksi.



NOPEUS	VARUSTEET	KÄYTTÖAIKA	TOIMINTO	KUVAUS
1	Vatkain ruostumattomasta teräksestä	1–10 minuuttia	Hämmentäminen	Hämmentämiseen, ainesosien yhdistämiseen, soseuttamiseen ja kaiken sekoittamisen aloittamiseen. Käytä tätä nopeusasetusta, kun lisäät jauhoja ja muita kuivia aineita taikinaan tai kun sekoitat nesteet kuiviin aineisiin. Älä käytä nopeutta 1 hiivataikinoiden sekoittamiseen tai vaivaamiseen.
2	Vatkain ruostumattomasta teräksestä	1–10 minuuttia	Hidas sekoittaminen, vaivaaminen	Hitaaseen sekoittamiseen, soseuttamiseen ja 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.
	Spiraalin muotoinen taikinakoukku ruostumattomasta teräksestä			
4	Vatkain ruostumattomasta teräksestä	1–10 minuuttia	Sekoittaminen, vatkaaminen	Keskipaksujen taikinoiden, kuten keksitaikinoiden, sekoittamiseen. Käytä sokerin ja rasvan sekoittamiseen ja sokerin lisäämiseen munanvalkuaisiin marenkia valmistaessasi. Keskinopeus kakkutaikinoihin. Käytä seuraavien lisävarusteiden kanssa: lihamylly, vihannesleikkuri/raastin, pastatela ja pyreepuristin.
	11-lankainen soikea vispilä ruostumattomasta teräksestä	1–30 minuuttia		

NOPEUS	VARUSTEET	KÄYTTÖAIKA	TOIMINTO	KUVAUS
6	Vatkain ruostumattomasta teräksestä	1–10 minuuttia	Vatkaaminen, vaahdottaminen	Keskinopeaan vatkaamiseen (vaahdottamiseen) tai vispaamiseen. Käytä kakku-, munkki- tai muiden taikinoiden viimeistelyyn. Suuri nopeus kakkutaikinoihin.
	11-lankainen soikea vispilä ruostumattomasta teräksestä	1–30 minuuttia		
8–10	11-lankainen soikea vispilä ruostumattomasta teräksestä	1–30 minuuttia	Nopea vatkaaminen, vispaaminen	Kerman, munanvalkuaisten ja italialaisen marengin vispaamiseen. Pienten kerma- ja munanvalkuaismäärien vispaamiseen tai perunamuusin viimeistelyyn.

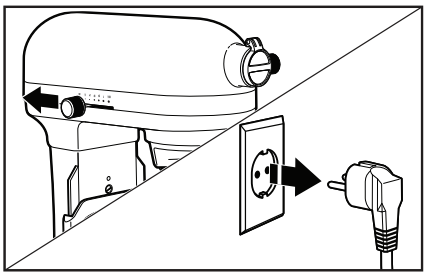
HUOMAUTUS: Käytä nopeutta 2 hiivataikinoiden sekoittamiseen tai vaivaamiseen. Muiden nopeuksien käyttäminen kasvattaa yleiskoneen vikatilan todennäköisyyttä. Ruostumattomasta teräksestä valmistettu spiraalin muotoinen taikinakoukku vaivaa useimmat hiivataikinat tehokkaasti neljässä minuutissa.

KAPASITEETTITAULUKKO

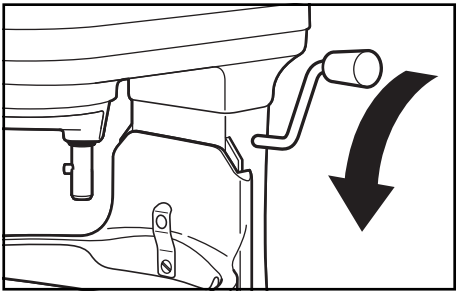
6,9 LITRAN KULHO	
Vehnäjauho	2–2,2 kg
Leipä	Kahdeksan 450 gramman leipää
Keksit	160 kpl
Perunamuusi	3,5 kg

TUOTTEEN KOKOAMINEN

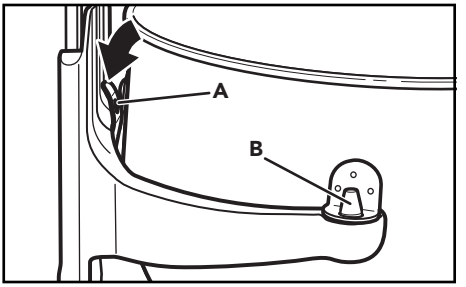
1. Sammuta yleiskone asettamalla se (0) asentoon ja irrota se pistorasiasta.



2. Aseta kulhon nostovipu ala-asentoon.



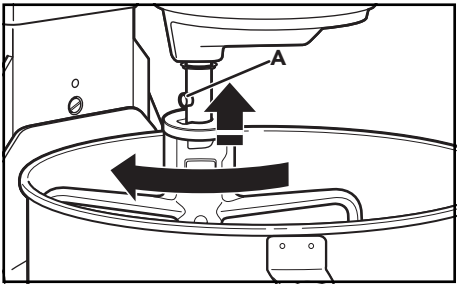
3. **Kulhon kiinnittäminen:** Aseta kulhon tuet ohjaustappien päälle ja paina kulhon takaosaa alaspäin, kunnes kulhotappi napsahtaa jousisalpaan.



A. Jousisalpa
B. Ohjaustappi

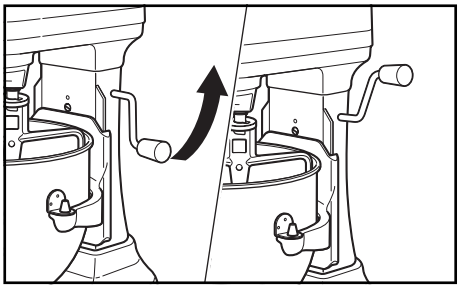
TÄRKEÄÄ: Jos kulhoa ei ole napsautettu napakasti paikalleen, se on käytön aikana epävakaa ja horjuva.

4. **Lisävarusteen kiinnittäminen:** Liu'uta lisävaruste akseliin ja paina mahdollisimman pitkälle ylös. Kiinnitä lisävaruste akselin tappiin kääntämällä sitä myötäpäivään.



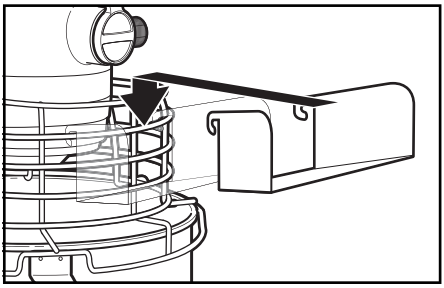
A. Tappi

5. **Kulhon nostaminen:** Käännä kulhon nostovipu suoraan ylöspäin. Kulhon on oltava aina yläasennossa sekoittamisen aikana.



KAATOKOURUN*** KÄYTTÄMINEN

1. **Aseta kaatokouru*** paikalleen:** Kiinnitä kaatokouru*** kulhon suojuksen eteen. Se helpottaa ainesten lisäämistä yleiskoneen kulhoon.



Automaattinen moottorin suojaus: Jos yleiskone pysähtyy ylikuormituksen takia, käännä nopeudensäätövipu 0-asentoon ja irrota yleiskone pistorasiasta. Muutaman minuutin kuluttua yleiskone nollautuu automaattisesti. Kytke yleiskone takaisin pistorasiaan, liu'uta nopeudensäätövipu haluttuun asentoon ja jatka sekoittamista. Jos yleiskone ei käynnisty, irrota laite pistorasiasta pidemmäksi aikaa ja anna sen jäähtyä. Kytke takaisin pistorasiaan ja käynnistä uudelleen.

***Saatavana vain tiettyihin malleihin ja vain ostettavana lisävarusteena.

TUOTTEEN KÄYTTÄMINEN



⚠VAROITUS

Sähköiskun vaara

Kytke laite maadoitettuun pistorasiaan.

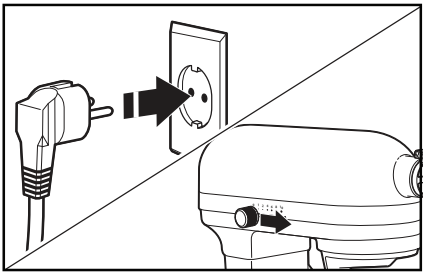
Älä irrota maadoitusnastaa.

Älä käytä sovitinta.

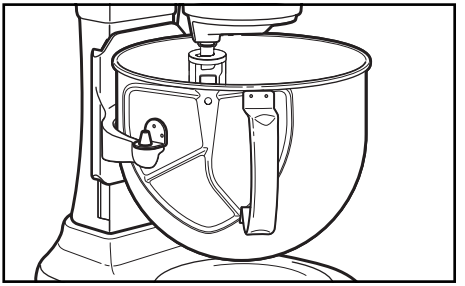
Älä käytä jatkojohtoa.

Näiden ohjeiden noudattamatta jättäminen voi aiheuttaa kuoleman, tulipalon tai sähköiskun.

1. Kytke laite maadoitettuun pistorasiaan. Aloita pienimmällä nopeudella roiskeiden välttämiseksi ja kasvata nopeutta vähitellen. Katso lisätietoja "Nopeuden valintaopas".



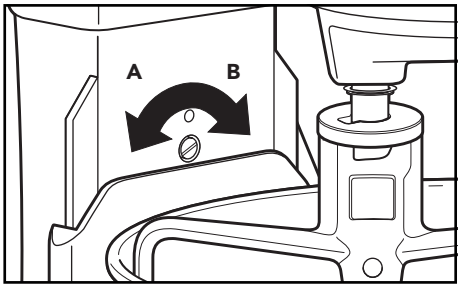
2. **Tarkista vatkaimen ja kulhon välinen etäisyys:** Kytke yleiskone maadoitettuun pistorasiaan. Kytke yleiskone PÄÄLLÄ-asentoon ja kokeile kaikkia nopeuksia. Varmista, ettei vatkain kosketa kulhon pohjaa käytön aikana. Jos vatkain on liian kaukana pohjasta tai osuu kulhoon, siirry seuraavaan vaiheeseen ja säädä etäisyyttä.



3. **(VALINNAINEN) Säädä kulhon ja vatkaimen välistä etäisyyttä:** Laske kulho ala-asentoon. Kulhon ollessa ala-asennossa ruuvi paljastuu.

   HUOMAUTUS: Älä säädä jousisalvan ruuvia.

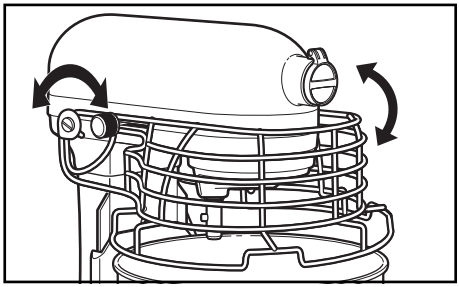
   Nosta vatkainta kääntämällä ruuvia hieman vastapäivään (vasemmalle) tai laske vatkainta kääntämällä ruuvia myötäpäivään (oikealle). Säädä vatkainta niin, että se sivuaa juuri ja juuri kulhon pintaa. Tarkista vatkaimen ja kulhon välinen etäisyys uudestaan.



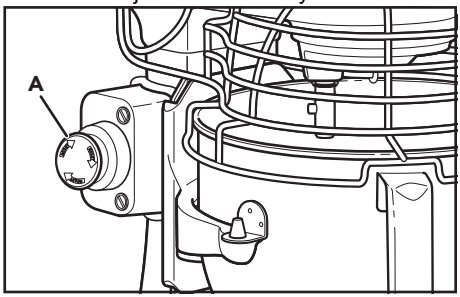
A. Nosta kulhoa
B. Laske kulhoa

TÄRKEÄÄ: Oikein säädettynä ruostumattomasta teräksestä valmistettu vatkain ei osu kulhon pohjaan tai sivuihin. Jos vatkain tai lankavispilä osuu kulhon pohjaan, vatkaimen pinnoitus tai vispilän langat voivat kulua.

4. **Kiinnitä kulhon suojus***:** Varmista, että suojus on ala-asennossa ennen kuin alat käyttää yleiskonetta. Yleiskone ei toimi, jos kulhon suojus ei ole oikeassa asennossa.



Pysäytyspainike: Yleiskoneen voi pysäyttää välittömästi käytön aikana painamalla pysäytyspainiketta. Jatka käyttöä asettamalla nopeudensäätövipu 0-asentoon ja vedä pysäytyspainike ulos. Yleiskone on jälleen valmis käyttöön.



A. Pysäytyspainike

***Saatavana vain tiettyihin malleihin ja vain ostettavana lisävarusteena.

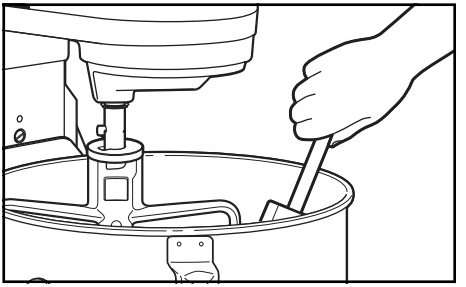
⚠VAROITUS

Loukkaantumisriski

Irrota pistoke pistorasiasta ennen kuin kosketat vatkaimia.

Tämän laiminlyönti voi aiheuttaa luiden rikkoutumisen, haavoja tai ruhjeita.

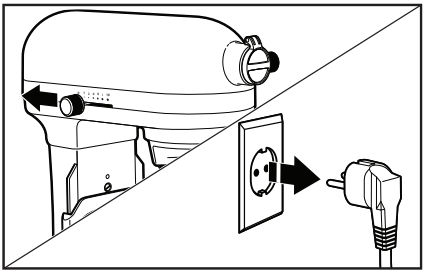
5. Älä kaavi kulhoa käytön aikana. Yleensä kulhon kaapiminen kerran tai kahdesti sekoittamisen aikana riittää.



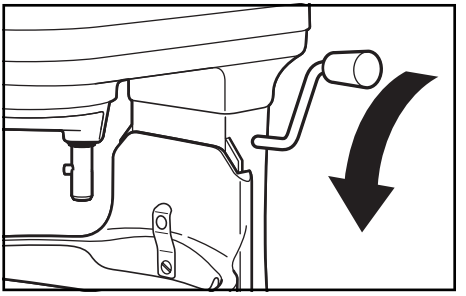
TÄRKEÄÄ: Yleiskone saattaa lämmetä käytön aikana. Jos kuormitus on suuri ja sekoitusaika pitkä, yksikön yläosa saattaa kuumentua. Tämä on normaalia.

TUOTTEEN PURKAMINEN

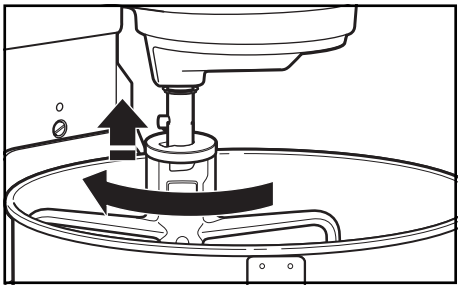
1. Aseta yleiskone (0) asentoon ja irrota se pistorasiasta.



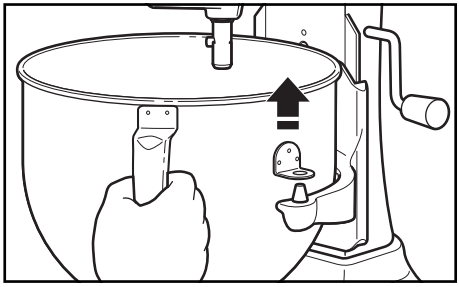
2. Aseta kulhon nostovipu ala-asentoon.



3. **Lisävarusteen irrottaminen:** Paina lisävarustetta ylöspäin ja käännä vasemmalle. Vedä lisävaruste irti vatkaimen rungosta.



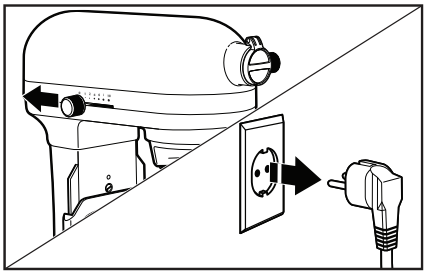
4. **Kulhon irrottaminen:** Aseta kulhon nostovipu ala-asentoon. Tartu kulhon kahvaan ja nosta kulho suoraan ylös irti ohjaustapeista.



HOITO JA PUHDISTUS

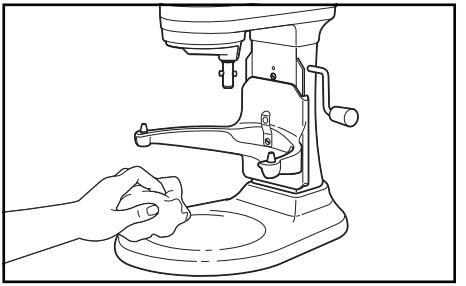
TÄRKEÄÄ: Älä upota yleiskoneen runkoa veteen tai muuhun nesteeseen. Älä puhdista laitetta juoksevan veden alla.

1. Aseta yleiskone (0) asentoon ja irrota se pistorasiasta.

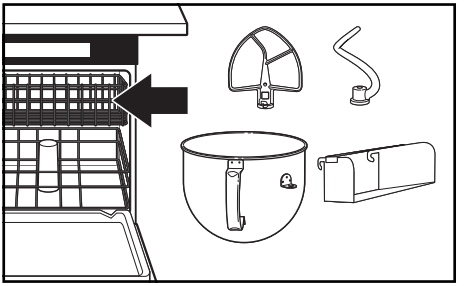


TÄRKEÄÄ: Anna laitteen jäähtyä kokonaan ennen kuin asennat tai irrotat osia tai puhdistat laitteen.

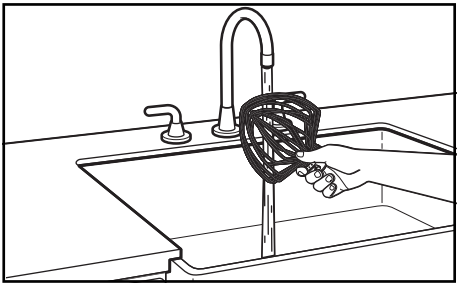
2. Pyyhi yleiskoneen runko pehmeällä, kostealla liinalla.



3. Seuraavat osat ovat konepesun kestäviä (vain ylätasolle): Kulho, ruostumattomasta teräksestä valmistettu vatkain, ruostumattomasta teräksestä valmistettu spiraalin muotoinen taikinakoukku ja irrotettava kaatokouru***.



4. Seuraavat osat saa pestä vain käsin lämpimällä saippuavedellä, ja ne on kuivattava hyvin: 11-lankainen soikea vispilä ruostumattomasta teräksestä.



***Saatavana vain tiettyihin malleihin ja vain ostettavana lisävarusteena.

VIANMÄÄRITYS



⚠VAROITUS

Sähköiskun vaara

Kytke laite maadoitettuun pistorasiaan.

Älä irrota maadoitusnastaa.

Älä käytä sovitinta.

Älä käytä jatkojohtoa.

Näiden ohjeiden noudattamatta jättäminen voi aiheuttaa kuoleman, tulipalon tai sähköiskun.

ONGELMA	RATKAISU
Jos yleiskone kuumenee käytön aikana	Jos kuorma on raskas ja käyttöaika pitkä, yksikön yläosaa ei välttämättä voi koskea. Tämä on normaalia.
Jos yleiskoneesta tulee pistävä haju	Tämän on yleistä etenkin uusissa sähkömoottoreissa.
Jos ruostumattomasta teräksestä valmistettu vatkain osuu kulhoon	Pysäytä yleiskone. Katso kohta Tuotteen käyttö ja säädä vatkaimen ja kulhon etäisyyttä.
Jos yleiskoneesi ei käynnisty, tarkista seuraavat asiat	Onko yleiskone kytketty virtalähteeseen?
	Onko yleiskoneen virtapiirin sulake toimintakunnossa? Jos virtapiirissä on suojakatkaisin, varmista, että virta on kytkettynä.
	Aseta yleiskone 0-asentoon 10–15 sekunniksi ja käynnistä se sitten uudelleen. Jos yleiskone ei vieläkään käynnisty, anna sen jäähtyä 30 minuutin ajan ennen kuin käynnistät sen uudelleen.
Jos ongelmaa ei saada korjattua	Katso kohta KitchenAid-takuuehdot (Takuu). Älä palauta yleiskonetta jälleenmyyjälle, sillä jälleenmyyjällä ei ole huoltopalvelua.

SÄHKÖLAITTEIDEN HÄVITTÄMINEN

PAKKAUSMATERIAALIN HÄVITTÄMINEN

Pakkausmateriaalit ovat kierrätettäviä, ja ne on merkitty kierrätyssymbolilla ♺. Pakkauksen kaikki osat on hävitettävä vastuullisesti ja täysin paikallisten viranomaisten jätehuoltoa koskevien säädösten mukaisesti.

TUOTTEEN KIERRÄTTÄMINEN

- Tämä laite on EU:n ja Yhdistyneen kuningaskunnan sähkö- ja elektroniikkaromua (WEEE) koskevan lainsäädännön mukainen.
- 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 jätehuoltoliikkeestä tai liikkeestä, josta tuote ostettiin.

VAATIMUSTENMUKAISUUSLAUSEKE

EUROOPAN UNIONI

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

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 myyjään 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 kuuluvalta myyjältä tai yritykseltä Euroopan talousalueen maassa, Moldovassa, Montenegrossa, Venäjällä, Sveitsissä tai Turkissa.

b) Takuuaika määräytyy ostetun tuotteen mukaan seuraavasti:

Vuoden täysi takuu ostopäivästä lukien.

c) Takuuaika alkaa ostospäivästä eli päivästä, jolloin kuluttaja osti tuotteen KitchenAid-Groupiin kuuluvalta 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:

- viallisen tuotteen tai tuotteen osan korjaus tai
- viallisen 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 viallisen tuotteen tai tuotteen osan palautuskuluista, jos Takuun antaja tai maakohtainen KitchenAidasiakaspalvelukeskus on pyytänyt viallisen 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.

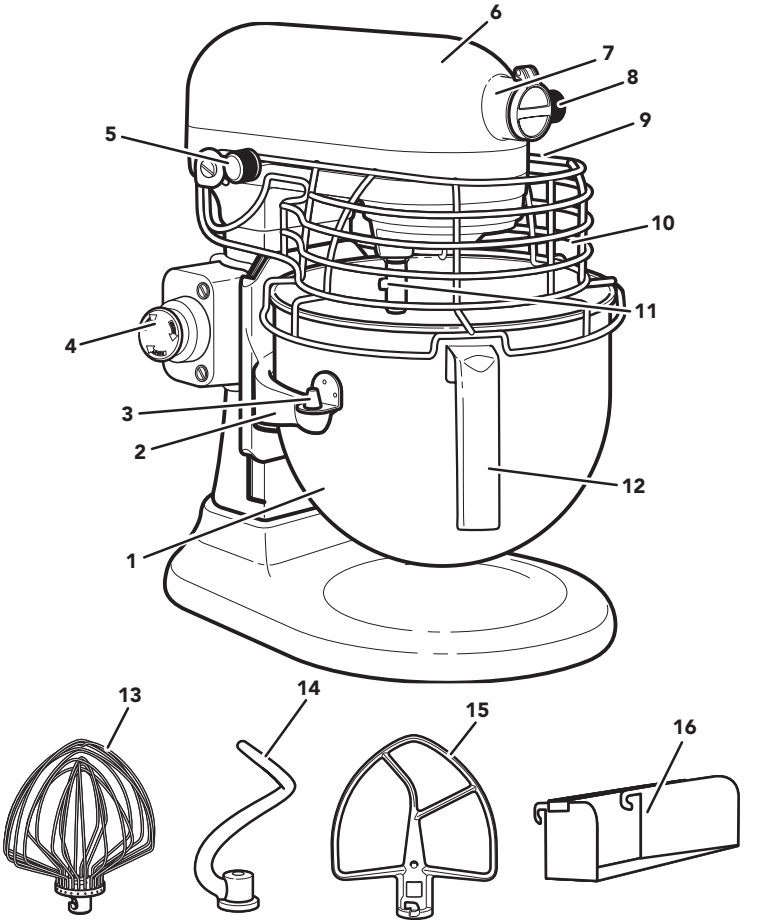
Loppuasiakas voi edelleen esittää kysymyksiä ja pyytää lisätietoja KitchenAid-asiakaspalvelukeskuksista, kun Takuuaika on päättynyt, tai niiden tuotteiden yhteydessä, joita Takuu ei kata. Lisätietoja on myös sivustossamme: **www.kitchenaid.eu**

TUOTTEEN REKISTERÖINTI

Rekisteröi uusi KitchenAid-laitteesi nyt: **https://www.kitchenaid.fi/asiakaspalveluun/rekisteroei-tuotteesi#/**

©2023 Kaikki oikeudet pidätetään.
KITCHENAID ja yleiskoneen muotoilu ovat tavaramerkkejä USA:ssa ja muualla.

DELE OG FUNKTIONER



1. 6,9 l Skål i rustfrit stål*
2. Skålholder
3. Styrestifter
4. Stopknap
5. Hastighedsreguleringsgreb
6. Motorhoved
7. Tilbehørsmuffe
8. Tilbehørsknap
9. Skålens løftehåndtag (ikke vist)
10. Skålbeskytter**
11. Piskerisets aksel
12. Skålens håndtag*
13. Piskeris i rustfrit stål med 11 tråde, ellipseformet
14. Dejkrog i rustfrit stål, spiralformet
15. Fladpisker i rustfrit stål
16. Aftagelig hældetud**

*Skåltypen kan variere. Skåle kan også købes som separat tilbehør.
**Medfølger til udvalgte modeller. Billede/stil kan variere fra produkt til produkt afhængigt af modellen.

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:

⚠FARE — **Man kan blive alvorligt skadet hvis man ikke straks følger instruktionerne.**

⚠ADVARSEL — **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.

VIGTIGE SIKKERHEDSANVISNINGER

Når du bruger elektriske 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. Kun EU: Dette apparat må ikke anvendes af børn. Opbevar apparatet og dets ledning utilgængeligt for børn.
4. Sluk for apparatet (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.
5. 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.

6. 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.
7. Brug af tilbehørsdele/tilbehør, der ikke anbefales eller sælges af KitchenAid, kan medføre brand, elektrisk stød eller personskade.
8. Eventuel udskiftning af ledningen skal foretages af KitchenAid, vores teknikere eller af en tilsvarende kvalificeret person, for at undgå fare for personskade.
9. Lad aldrig apparatet være uden opsyn, når det er i brug.
10. Brug ikke apparatet udendørs.
11. Lad ikke ledningen hænge ud over kanten af køkkenbordet.
12. 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.
13. Fjern fladpiskeren, trådpiskeriset og den spiralformede dejkrog fra køkkenmaskinen, før du vasker den.
14. Lad apparatet køle helt af, før du tager dele af eller på, og før du rengør apparatet.
15. Der henvises til afsnittet "Vedligeholdelse og rengøring" vedrørende anvisninger om rengøring af overflader, der kommer i kontakt med levnedsmidler.
16. Apparatet må ikke rengøres med en vandstråle.
17. Apparatet er beregnet til erhvervsbrug, f.eks. i køkkener på restauranter, kantiner, hospitaler og i erhvervsvirksomheder som bagerier, slagterier osv., men ikke til kontinuerlig masseproduktion af fødevarer.

GEM DENNE VEJLEDNING

Du kan finde alle oplysninger om produktinformationer, instruktioner og videoer, herunder garantioplysninger, på **www.kitchenaid.eu**.

ELEKTRISKE KRAV



⚠ADVARSEL

Fare for elektrisk stød

Tilslut til en stikkontakt med jordforbindelse.

Fjern ikke jordstikket.

Brug ikke en adapter.

Brug ikke forlængerledninger.

Hvis disse instruktuioner ikke følges, kan det medføre død, brand eller elektrisk stød.

Spænding: 220-240 V ~

Frekvens: 50-60 Hz

Effekt: 325 W

Anbefalet driftstid:

1-30 minutter med en driftscyklus på 10 minutter tændt/15 minutter slukket.

Brug ikke forlængerledninger. Hvis netledningen er for kort, skal en faguddannet elektriker eller servicetekniker montere en kontakt i nærheden af apparatet.

Produktet leveres med et strømkabel af Y-typen. Eventuel udskiftning af strømkablet skal foretages af KitchenAid eller en autoriseret tekniker for at undgå fare for personskade.

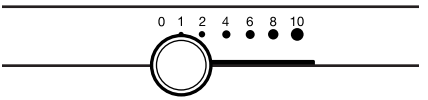
Det akustiske trykniveau målt i overensstemmelse med prEN 454-testkoden er mindre end 70 dBA.

TILBEHØRSVEJLEDNING

TILBEHØRSDEL	BRUGES TIL AT BLANDE	BESKRIVELSE	DRIFTSTID
Fladpisker i rustfrit stål	Normale eller tunge blandinger	Kager, cremede glasurer, slik, småkager, kiks, tærtedej, brød, der ikke skal efterhæve, farsbrød, kartoffelmos.	1-10 minutter
Dejkrog i rustfrit stål, spiralformet	Blanding og ældtning af gærdej	Brød, boller, pizzadej, kaffekager, boller.	1-10 minutter
Piskeris i rustfrit stål med 11 tråde, ellipseformet	Blandinger, hvor der skal indarbejdes luft	Æg, æggehvider, fløde, kogt glasur, kagebunde, angel food cake, mayonnaise, visse typer søde sager.	1-30 minutter

VEJLEDNING TIL HASTIGHEDSSTYRING

Alle hastigheder har funktionen blød start, hvor køkkenmaskinen starter ved en lavere hastighed for at undgå, at ingredienser og mel sprøjter ud ved opstart. Derefter øges til den valgte hastighed.



HA-STIG-HED	TILBEHØRSDE-LE	DRIFTSTID	HAND-LING	BESKRIVELSE
1	Fladpisker i rustfrit stål	1-10 minutter	Omrøring	Til langsom omrøring, sammenblanding, mosning og start af alle blandingsprocedurer. Brug 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	Fladpisker i rustfrit stål	1-10 minutter	Langsom blanding, ældtning	Til langsom blanding, mosning og hurtigere omrøring. Brug til at blande og ælte gærdej, tung dej og søde sager, starte mosning af kartofler eller andre grøntsager, blande fedtstof ind i mel og blande tynd eller stænkende dej.
	Dejkrog i rustfrit stål, spiralformet			
4	Fladpisker i rustfrit stål	1-10 minutter	Blanding, piskning	Til blanding af halvtung dej, f. eks. til småkager. Brug til at blande sukker og fedtstof og til at tilsætte sukker til æggehvider til marengs. Medium hastighed til kageblandinger. Bruges sammen med: Kødhakker, snitte-/rivejern med rotor, pastapladevalse og purépresser.
	Piskeris i rustfrit stål med 11 tråde, ellipseformet	1-30 minutter		

HA-STIG-HED	TILBEHØRSDE-LE	DRIFTSTID	HAND-LING	BESKRIVELSE
6	Fladpisker i rustfrit stål	1-10 minutter	Piskning, oppisk-ning	Til mellemhurtig piskning (oppiskning) eller sammenpiskning. Bruges til at færdiggøre blanding af kagedej, doughnutdej og andre slags dej. Høj hastighed til kageblandinger.
	Piskeris i rustfrit stål med 11 tråde, ellipseformet	1-30 minutter		
8-10	Piskeris i rustfrit stål med 11 tråde, ellipseformet	1-30 minutter	Hurtig piskning, sammen-piskning	Til piskning af fløde, æggehvider og kogt glasur. Til piskning af små mængder fløde, æggehvider eller til færdigpiskning af kartoffelmos.

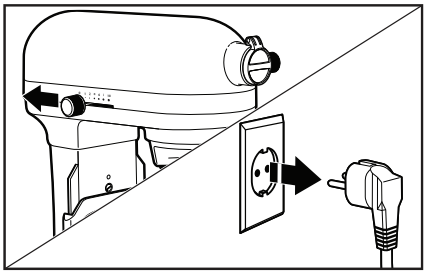
BEMÆRK: Brug hastighed 2 til at blande eller ælte gærdej. Brug af andre hastigheder skaber høj risiko for fejl på køkkenmaskinen. Den spiralformede dejkrog i rustfrit stål ælter effektivt de fleste typer gærdej på 4 minutter.

KAPACITETSTABEL

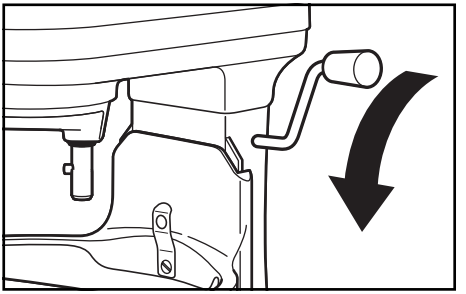
6,9 I SKÅL	
Hvidt mel	2 til 2,2 kg
Brød	8 brød af 450 g
Småkager/kiks	160 stk.
Kartoffelmos	3,5 kg

SAMLING AF PRODUKTET

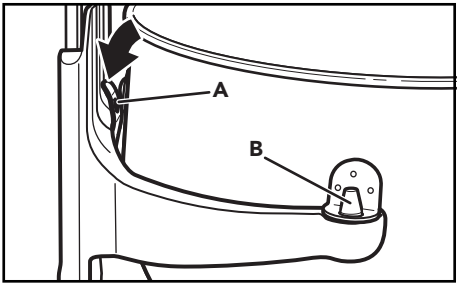
1. Sæt køkkenmaskinen på sluk (0), og tag stikket ud.



2. Sæt skålens løftehåndtag i nedadvendt position.



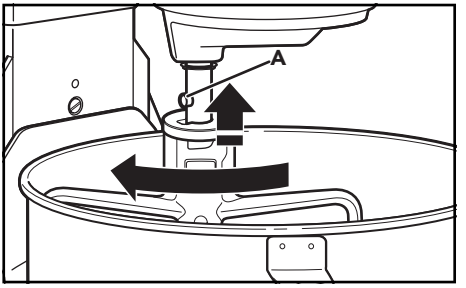
3. **Sådan sættes skålen på:** Sæt skålholderne over styrestifterne, og tryk ned på bagsiden af skålen, indtil skålens stifter klikker på plads i fjederlåsen.



A. Fjederlås
B. Styrestift

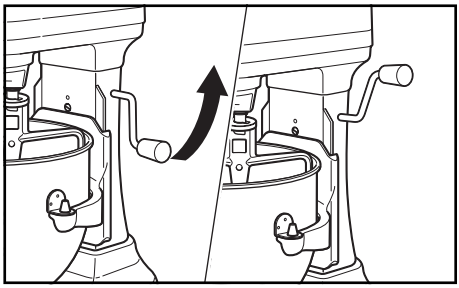
VIGTIGT: Hvis skålen ikke klikkes sikkert på plads, vil den være ustabil og rokke under brug.

4. **Sådan monteres tilbehøret:** Sæt tilbehøret på skaftet, og tryk det så langt opad som muligt. Drej tilbehøret med uret for at fastgøre det over stiften på skaftet.



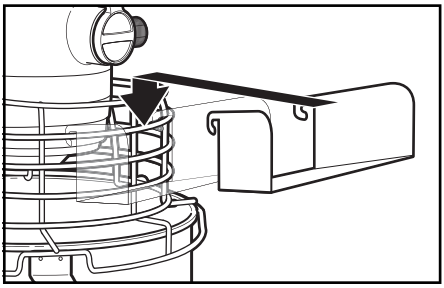
A. Stift

5. **Sådan hæves skålen:** Drej skålens løftehåndtag lige opad. Skålen skal altid være i hævet position under blanding.



BRUG AF HÆLDETUDEN***

1. **Anbring hældetuden***:** Fastgør hældetuden*** til forsiden af skålbeskytteren. Gør det nemt og bekvemt at hælde ingredienser i køkkenmaskinens skål.



Automatisk nulstilling af motorbeskyttelse: Hvis køkkenmaskinen stopper på grund af overbelastning, sættes hastighedskontrollen til "sluk (0)", og stikket til køkkenmaskinen tages ud. Efter et par minutter nulstilles køkkenmaskinen automatisk. Sæt køkkenmaskinen i stikket igen, indstil den ønskede hastighed, og fortsæt blandingen. Hvis køkkenmaskinen ikke starter igen, skal du tage den ud af stikkontakten i længere tid for at lade den køle af. Tilslut derefter køkkenmaskinen igen, og start den igen.

***Fås kun til udvalgte modeller og som ekstraudstyr

PRODUKTANVENDELSE



⚠ADVARSEL

Fare for elektrisk stød

Tilslut til en stikkontakt med jordforbindelse.

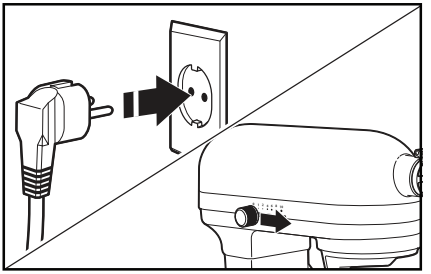
Fjern ikke jordstikket.

Brug ikke en adapter.

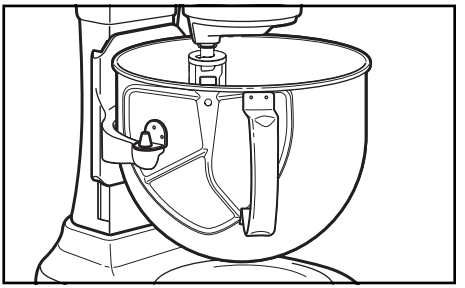
Brug ikke forlængerledninger.

Hvis disse instruktuioner ikke følges, kan det medføre død, brand eller elektrisk stød.

1. Tilslut til en stikkontakt med jordforbindelse. Start med en lavere hastighed for at undgå stænk, og øg den gradvist. Se "Vejledning til hastighedsstyring".



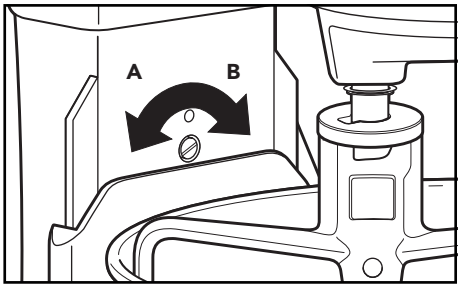
2. **Test afstand mellem pisker og skål:** Slut køkkenmaskinen til et elstik med jordforbindelse. Tænd for køkkenmaskinen, og test hver hastighed. Sørg for, at piskeren ikke rører ved skålen under drift. Hvis piskeren er for langt væk fra bunden eller rammer skålen, skal du gå videre til næste trin for at foretage justeringer.



3. **(VALGFRIT) Sådan justeres afstanden mellem pisker og skål:** Sænk skålen til nederste position. Find den skrue, der bliver synlig, når skålen er sænket.

   BEMÆRK: Juster ikke skruen på fjederlåsen.

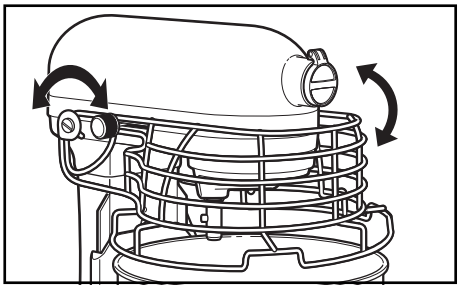
   Drej skruen en smule mod uret (venstre) for at hæve piskeren eller med uret (højre) for at sænke den. Juster piskeren, så den lige netop er fri af skålens overflade. Kontrollér afstanden mellem piskeren og skålen igen.



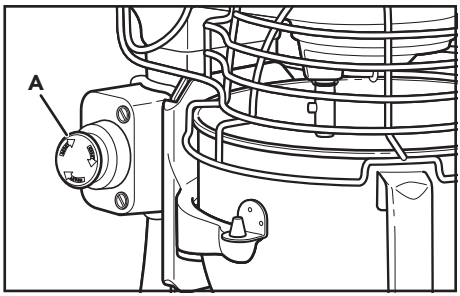
A. Løft skålen
B. Sænk skålen

VIGTIGT: Når fladpiskeren i rustfrit stål 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 piskerisets tråde.

4. **Sådan sættes skålbeskytteren på***:** Sørg for, at beskytteren er sat tilbage i nedadvendt position, inden du begynder at bruge køkkenmaskinen. Køkkenmaskinen kan ikke køre, hvis skålbeskytteren ikke er i den korrekte position.



Stopknap: Hvis du har brug for at stoppe køkkenmaskinen øjeblikkeligt under brug, skal du trykke på stopknappen. For at genoptage skal du sætte hastigheden til "sluk (0)" og trække stopknappen ud. Derefter er køkkenmaskinen klar til at blive brugt normalt igen.



A. Stopknap

***Fås kun til udvalgte modeller og som ekstraudstyr.

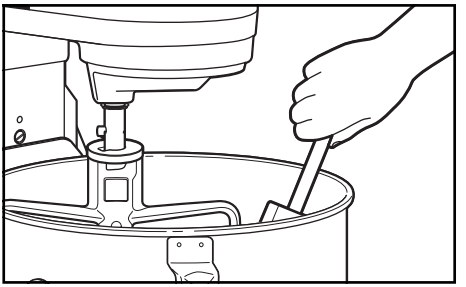
⚠ADVARSEL

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.

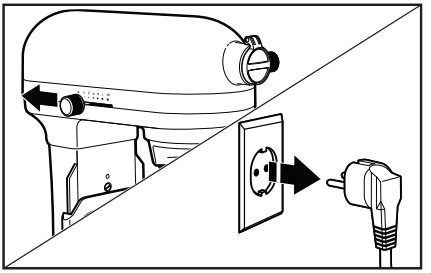
5. Undgå at skrabe i skålen under drift. Det er normalt tilstrækkeligt at skrabe skålen en eller to gange under blanding.



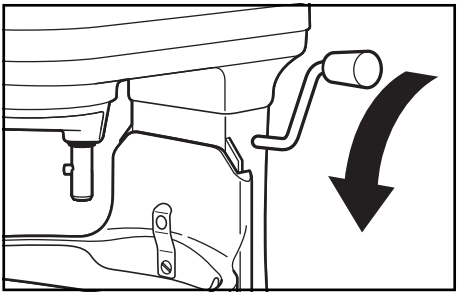
VIGTIGT: Køkkenmaskinen kan blive varm under brug. Under tunge belastninger med længere blandingstid kan toppen af enheden blive varm. Dette er normalt.

SÅDAN SKILLES PRODUKTET AD

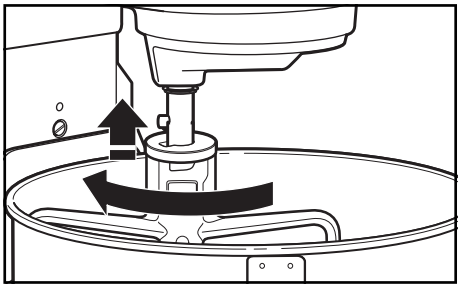
1. Sæt køkkenmaskinen på sluk (0), og tag stikket ud.



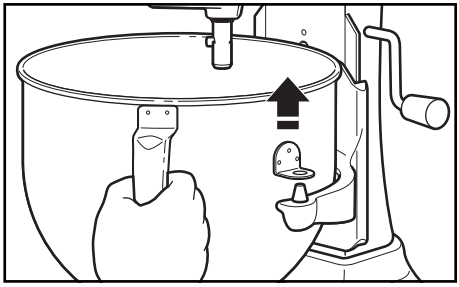
2. Sæt skålens løftehåndtag i nedadvendt position.



3. **Afmontering af tilbehør:** Tryk tilbehøret så langt opad, og drej det til venstre. Træk tilbehøret ned fra piskerens aksel.



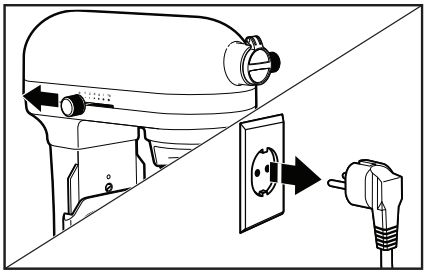
4. **Sådan fjernes skålen:** Sæt skålens løftehåndtag i nedadvendt position. Tag fat i skålens håndtag, og løft styrestifterne lige op og af.



VEDLIGEHOLDELSE OG RENGØRING

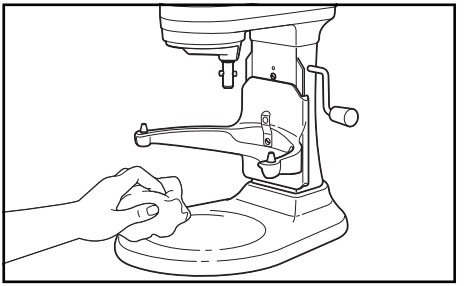
VIGTIGT: Nedsænk ikke køkkenmaskinen i vand eller andre væsker. Apparatet må ikke rengøres med en vandstråle.

1. Sæt køkkenmaskinen på sluk (0), og tag stikket ud.

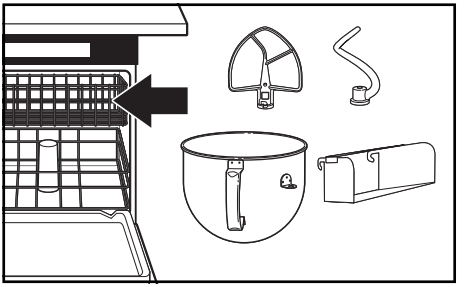


VIGTIGT: Lad apparatet køle helt af, før du tager dele af eller på, og før du rengør apparatet.

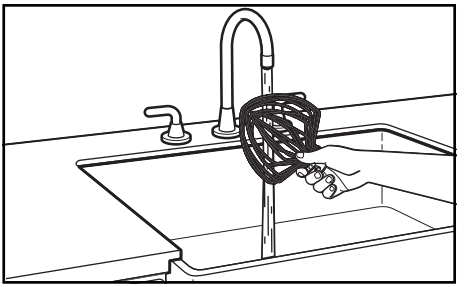
2. Tør køkkenmaskinen af med en blød, fugtig klud.



3. **Følgende dele kan vaskes i opvaskemaskine, kun øverste kurv:** Skål, fladpisker i rustfrit stål, spiraldejkrog i rustfrit stål og aftagelig hældetud***.



4. **Følgende dele bør kun vaskes i hånden i varmt sæbevand og med grundig aftørring:** Piskeris i rustfrit stål med 11 tråde, ellipseformet.



***Fås kun til udvalgte modeller og som ekstraudstyr.

FEJLFINDING



⚠ADVARSEL

Fare for elektrisk stød

Tilslut til en stikkontakt med jordforbindelse.

Fjern ikke jordstikket.

Brug ikke en adapter.

Brug ikke forlængerledninger.

Hvis disse instruktuioner ikke følges, kan det medføre død, brand eller elektrisk stød.

PROBLEM	LØSNING
Hvis køkkenmaskinen bliver varm under brug	Under tunge belastninger med længere blandingstid kan du muligvis ikke røre ved toppen af enheden. Dette er normalt.
Hvis køkkenmaskinen afgiver en skarp lugt	Dette er almindeligt med elektriske motorer, især når de er nye.
Hvis fladpiskeren i rustfrit stål rammer skålen	Stop køkkenmaskinen. Se afsnittet "Sådan bruges produktet", og juster afstanden mellem pisker 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 (0) 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.

BORTSKAFFELSE AF ELEKTRISKE APPARATER

BORTSKAFFELSE AF INDPAKNINGSMATERIALER

Emballagen er genanvendelig og er mærket med ♺ genbrugssymbolet. De forskellige dele af emballagen skal derfor bortskaffes på en ansvarlig måde og i fuld overensstemmelse med de lokale myndigheders regler for bortskaffelse af affald.

GENBRUG AF PRODUKTET

- Dette apparat er markeret som overholdende lovgivning i EU og Storbritannien relateret til affald af 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 uhensigtsmæssig 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

FOR DEN EUROPÆISKE UNION

Dette apparat er designet, konstrueret og distribueret i overensstemmelse med sikkerhedskravene i EF-direktiverne: Lavspændingsdirektivet 2014/35/EU, direktivet om elektromagnetisk kompatibilitet 2014/30/EU, direktivet om miljøvenligt design 2009/125/EU, RoHS-direktivet 2011/65/EU og følgende ændringer.

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 slutkundens 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

a) 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.

b) Garantiperioden afhænger af det købte produkt og er som følger:

Et års fuld garanti fra købsdatoen.

c) Garantiperioden begynder på købsdatoen, dvs. den dato, hvor en forbruger købte produktet hos en forhandler eller et firma i KitchenAid-gruppen.

d) Garantien dækker produktets fejlfrie beskaffenhed.

e) 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 produktdel eller
- Udskiftning af det defekte produkt eller den defekte produktdel. Hvis et produkt ikke længere er tilgængeligt, er Garanten berettiget til at ombytte produktet til et produkt af samme eller højere værdi.

f) 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**

g) Omkostningerne ved reparation, herunder reservedele, og portoomkostningerne ved levering af et mangelfrit produkt eller en mangelfuld produktdel afholdes af Garanten. Garanten skal også afholde portoomkostningerne ved returnering af det defekte produkt eller den defekte produktdel, hvis Garanten eller det landespecifikke KitchenAid-kundeservicecenter har anmodet om returnering af det defekte produkt eller den defekte produktdel. Forbrugeren skal dog afholde omkostningerne ved passende emballage til returnering af det defekte produkt eller den defekte produktdel.

h) For at kunne fremsætte et krav i henhold til garantien skal forbrugeren fremvise kvitteringen eller fakturaen for købet af produktet.

2. BEGRÆNSNINGER AF GARANTIEN

a) Garantien gælder kun for produkter, der anvendes til private formål og ikke til erhvervsmæssige eller kommercielle formål.

b) 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).

c) Garantien gælder ikke, hvis produktet er blevet ændret eller konverteret, f.eks. fra 120 V-produkter til 220-240 V-produkter.

d) Tjenesteydelser i henhold til Garantien forlænger ikke garantiperioden og indleder heller ikke en ny garantiperiode. Garantien ophører efter udløbet af den oprindelige garantiperiode. Garantiperioden for installerede reservedele udløber med garantiperioden for hele produktet.

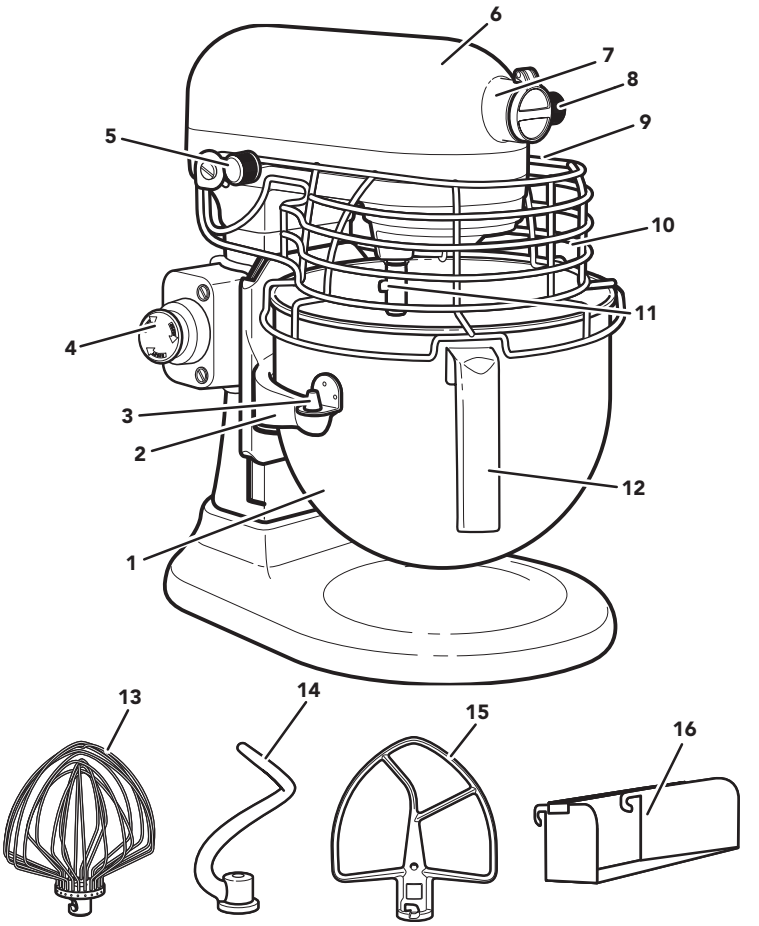
Efter udløbet af garantiperioden eller ved produkter, som garantien ikke gælder for, kan slutbrugeren stadig henvende sig til KitchenAids kundeservicecentre med spørgsmål og oplysninger. Yderligere oplysninger findes også på vores hjemmeside: **www.kitchenaid.eu**

PRODUKTREGISTRERING

Registrer dit nye KitchenAid-apparat nu: **http://www.kitchenaid.eu/register**

©2023 Alle rettigheder forbeholdes.
KITCHENAID og køkkenmaskinens design er varemærker i USA og andre lande.

HLUTAR OG EIGINLEIKAR



1. 6,9 L Skál úr ryðfríu stáli*
2. Skálarstuðningur
3. Staðsetningarpinnar
4. Stöðvunarrofi
5. Hraðastillir
6. Mótorhaus
7. Öxulgat fylgihluta
8. Fylgihlutahnúður
9. Skálarlyftustöng (ekki sýnd)
10. Skálarvörn**
11. Hrærararaskaft
12. Skálarhandfang*
13. 11-víra þeytari úr ryðfríu stáli
14. Deigkrókur úr ryðfríu stáli
15. Flatur hrærari úr ryðfríu stáli
16. Renna sem hægt er að fjarlægja**

*Gerð skálar gæti verið mismunandi. Einnig er hægt að kaupa skálar sem aðskilda fylgihluti.
**Fylgir með ákveðnum módelum. Mynd/gerð gæti verið frábrugðin vörunni eftir módeli.

VÖRUÖRYGGI

Öryggi þitt og öryggi annarra er mjög mikilvægt.

Við höfum sett mörg mikilvæg öryggisfyrirmæli í þessa handbók og á tækið þitt. Áríðandi er að lesa öll öryggisfyrirmæli og fara eftir þeim.



Þetta er öryggisviðvörunartákn.

Þetta tákn varar þig við hugsanlegum hættum sem geta deytt eða meitt þig og aðra.

Öllum öryggisviðvörunartáknum 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 ÖRYGGISATRIÐI

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. Aðeins Evrópusambandið: Börn mega ekki nota þetta tæki. Geymdu heimilistækið og snúru þess þar sem börn ná ekki til.
4. Slökkvið á tækinu (0) 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. Taktu í klónna og togaðu úr innstungunni til að taka úr sambandi. Togaðu aldrei í rafmagnssnúruna.
5. Forðastu 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 hræraranum þegar hann er í notkun.

6. Ekki nota neitt tæki með skemmdri snúru eða kló, eða eftir að það hefur bilað, eða dottið eða verið skemmt á einhvern hátt. Skilaðu heimilistækinu til næstu viðurkenndu þjónustumiðstöðvar til skoðunar, viðgerðar eða stillingar á rafmagns- eða vélrænum búnaði.
7. Notkun aukahluta/fylgihluta, sem KitchenAid mælir ekki með eða selur, getur valdið eldsvoða, raflosti eða meiðslum.
8. Ef snúran er skemmd verða KitchenAid, þjónustuaðili þeirra, eða svipað hæfur einstaklingur að skipta um hana til að koma í veg fyrir hættu.
9. Skildu heimilistækið aldrei eftir án eftirlits á meðan það er í notkun.
10. Ekki nota tækið utanhúss.
11. Ekki láta snúruna hanga fram af borði eða bekk.
12. Til að koma í veg fyrir skemmdir á vörunni má aldrei nota hrærivélarskálarnar nálægt miklum hita, svo sem í ofni, örbylgjuofni eða á eldavél.
13. Takið flata hrærarann, víraþeytarann eða deigkrókinn úr hrærivélinni fyrir þvott.
14. Leyfðu heimilistækinu að kólna alveg áður en hlutir eru settir á eða teknir af og áður en tækið er hreinsað.
15. Skoðaðu kaflann „Umhirða og hreinsun“ fyrir leiðbeiningar um hreinsun á flötum þar sem matvæli hafa verið.
16. Ekki má þrífa þetta heimilistæki með sterkri vatnsbunu.
17. Þetta heimilistæki er ætlað til notkunar á vinnustöðum, til dæmis í veitingastaðaeldhúsum, matsal, á sjúkrahúsum og í fyrirtækjum á borð við bakarí, sláturhús, o.s.frv., en ekki fyrir stöðuga fjöldaframleiðslu á mat.

GEYMDU ÞESSAR LEIÐBEININGAR

Allar vöruupplýsingar, leiðbeiningar og myndbönd ásamt upplýsingum um ábyrgð má finna á **www.KitchenAid.eu**.

KRÖFUR UM RAFMAGN



⚠VIÐVÖRUN

Hætta á raflosti

Settu í samband við jarðtengda innstungu.

Ekki fjarlægja jarðtenginguna.

Ekki nota millistykki.

Ekki nota framlengingarsnúru.

Ef ekki er farið eftir þessum leiðbeiningum getur það leitt til dauða, elds eða raflosts.

Spenna: 220-240 V~

Tíðni: 50-60 Hz

Afl: 325 W

Ráðlagður notkunartími:

1-30 mínútur í lotum með 10 mínútur KVEIKT/15 mínútur SLÖKKT.

Ekki nota framlengingarsnúru. Ef rafmagnssnúran er of stutt skal láta hæfan rafvirkja eða þjónustutæknimann setja úttak nálægt tækinu.

Þessi vara kemur með rafmagnssnúru af gerð Y. Ef snúran er skemmd verður að skipta um hana af KitchenAid eða þjónustuaðila til að koma í veg fyrir hættu.

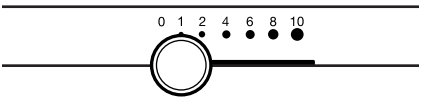
Hávaðastig mælt í samræmi við prEN 454-prófið er minna en 70 dBA.

LEIÐBEININGAR FYRIR FYLGIHLUTI

FYLGIHLUTUR	NOTIST TIL AÐ BLANDA SAMAN	LÝSING	NOTKUNAR-TÍMI
Flatur hrærari úr ryðfríu stáli	Venjulegar til þykkar blöndur.	Kökur, glassúr, sætindi, smákökur, kex, bökudeig, fljótt brauð, kjöthleifur, kartöflumús.	1-10 mínútur
Deigkrókur úr ryðfríu stáli	Til að blanda og hnoða gerdeig.	Brauð, pizzudeig, bollur, tekökur.	1-10 mínútur
11-víra þeytari úr ryðfríu stáli	Blöndur sem þarf að bæta lofti við	Egg, eggjahvítur, rjómi, soðinn glassúr, svampbotnar, englakökur, majónes, sum sætindi.	1-30 mínútur

LEIÐBEININGAR FYRIR HRAÐASTILLI

Allar hraðastillingar byrja hægt þannig að hrærivélin byrjar á lægri hraða svo að hráefni skvettist ekki upp úr eða svo hveitiský myndist ekki við ræsingu. Síðan eykst hraðinn smám saman upp í valinn hraða.



HRAÐI	FYLGIHLUTIR	NOTKUNAR-TÍMI	AÐGERÐ	LÝSING
1	Flatur hrærari úr ryðfríu stáli	1-10 mínútur	Hæg hræring	Til að hræra hægt, blanda saman, stappa og 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	Flatur hrærari úr ryðfríu stáli	1-10 mínútur	Hæg blöndun, hnoðun	Til að blanda hægt, stappa saman og 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.
	Deigkrókur úr ryðfríu stáli			
4	Flatur hrærari úr ryðfríu stáli	1-10 mínútur	Blöndun, hræring	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. Notist með: Hakkavél, sneiðara/rífara, pastarúllu, og ávaxta-/grænmetispressu.
	11-víra þeytari úr ryðfríu stáli	1-30 mínútur		
6	Flatur hrærari úr ryðfríu stáli	1-10 mínútur	Hræring, þykking	Til að hræra á miðlungshraða (kremun) eða þeyta. Notað til að klára að blanda saman kökudeig, kleinuhringjadeig eða annað deig. Hár hraði fyrir kökudeig.
	11-víra þeytari úr ryðfríu stáli	1-30 mínútur		
8–10	11-víra þeytari úr ryðfríu stáli	1-30 mínútur	Hröð hræring, þeyting	Til að þeyta rjóma, eggjahvítur og soðinn glassúr. Til að þeyta lítið magn af rjóma, eggjahvítum eða til að klára að þeyta kartöflumús.

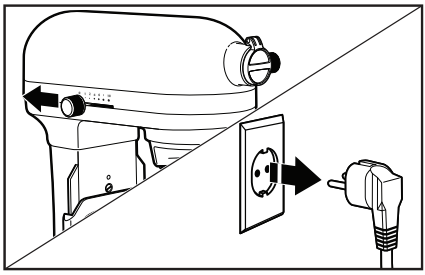
ATHUGIÐ: Notið hraðastillingu 2 til að blanda saman eða hnoða gerdeig. Ef hærri hraði en það er notaður er mikil hætta á að hrærivélin bili. Deigkrókurinn hnoðar vel flest gerdeig á innan við 4 mínútum.

TAFLA FYRIR RÚMTAK

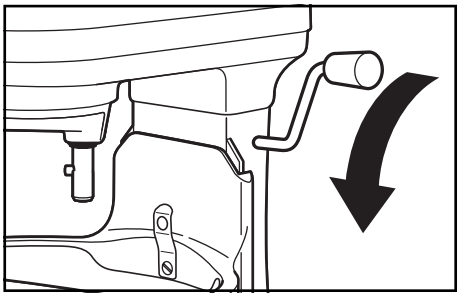
6,9 L SKÁL	
Hvítt hveiti	2 til 2,2 kg
Brauð	8 brauð sem eru 450 g hvert
Kökur/kex	160 stykki
Kartöflumús	3,5 kg

SAMSETNING VÖRUNNAR

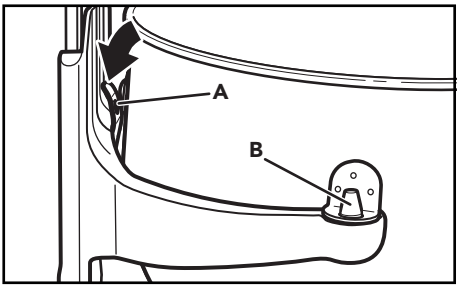
1. Slökktu á hrærivélinni (0) og taktu hana síðan úr sambandi.



2. Færðu skálarlyftustöngina niður.



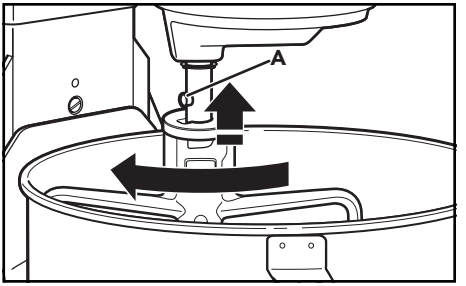
3. **Til að festa skálina við:** Settu skálarstuðningana yfir staðsetningarpinnana og ýttu niður aftan á skálinni þar til skálarpinnarnir smella inn í gormafestinguna.



A. Hespa
B. Staðsetningarpinni

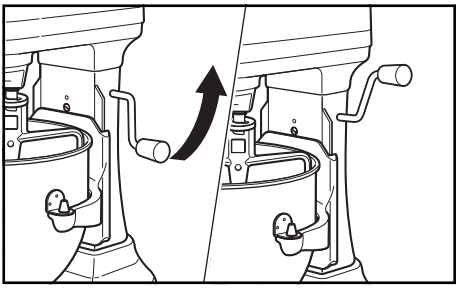
MIKILVÆGT: Ef skálin er ekki tryggilega smellt á sinn stað verður hún óstöðug og skjögrar við notkun.

4. **Til að festa fylgihluti:** Settu fylgihlutinn á skaftið og ýttu upp eins langt og hægt er. Snúðu fylgihlutnum réttsælis til að krækja honum yfir pinnann á skaftinu.



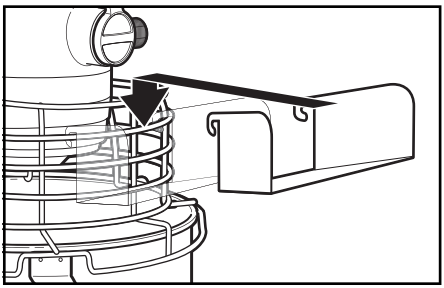
A. Pinni

5. **Til að rétta skálina upp:** Snúðu skálarlyftustönginni beint upp. Skálin verður alltaf að vera í uppréttri stöðu þegar verið er að hræra.



NOTKUN Á RENNUNNI***

1. **Rennunni komið fyrir*****:** Festu rennuna*** framan á skálarvörnina. Hún býður upp á þægilega leið til að setja hráefni í hrærivélarskálina.



Sjálfvirk endurræsing til að verja mótor: Ef hrærivélin stöðvast vegna yfirálags skal setja hraðastillinn á slökkvið (0) og taka hrærivélina úr sambandi. Hrærivélin mun endurræsa sig sjálfkrafa eftir nokkrar mínútur. Settu hrærivélina aftur í samband og settu hraðastillinn á þann hraða sem þú vilt og haltu áfram að hræra. Ef hrærivélin endurræsir sig ekki skaltu taka hana úr sambandi í lengri tíma svo hún geti kólnað. Settu hrærivélina síðan aftur í samband og endurræstu hana.

NOTKUN VÖRUNNAR



⚠VIÐVÖRUN

Hætta á raflosti

Settu í samband við jarðtengda innstungu.

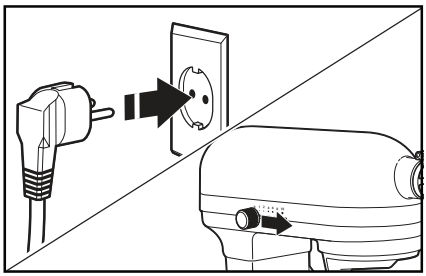
Ekki fjarlægja jarðtenginguna.

Ekki nota millistykki.

Ekki nota framlengingarsnúru.

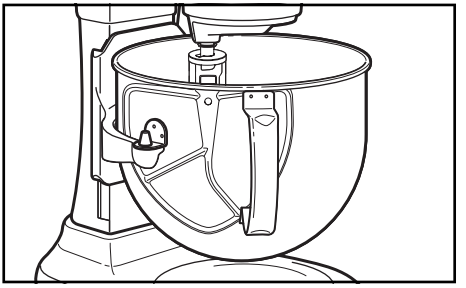
Ef ekki er farið eftir þessum leiðbeiningum getur það leitt til dauða, elds eða raflosts.

1. Settu í samband við jarðtengda innstungu. Byrjaðu á minni hraða svo ekkert skvettist upp úr og hækkaðu hann smám saman. Sjá „Leiðbeiningar fyrir hraðastilli“.



***Eingöngu fáanlegt með völdum módelum og eingöngu sem fylgihlutur sem þarf að kaupa sérstaklega.

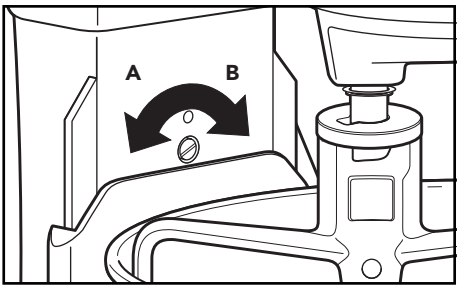
2. **Fjarlægð á milli hrærara og skálar prófuð:** Settu hrærivélina í samband við jarðtengda innstungu. Kveiktu á hrærivélinni og prófaðu hverja hraðastillingu fyrir sig. Gættu þess að hrærarinn snerti ekki skálina við notkun. Ef hrærarinn er of langt frá botninum eða snertir skálina skaltu halda áfram í næsta skref til að stilla hann.



3. **(VALKOSTUR) Til að stilla fjarlægð á milli hrærara og skálar:** Færðu skálina niður. Finndu skrúfuna sem birtist þegar skálin er færð niður.

   ATHUGIÐ: Ekki stilla skrúfuna sem er á gormafestingunni.

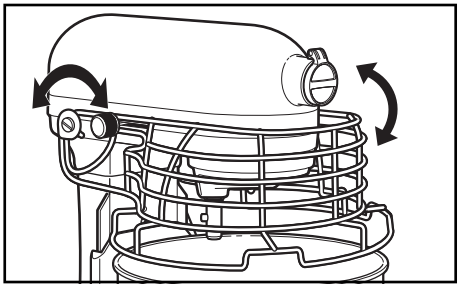
   Snúðu skrúfunni aðeins rangsælis (til vinstri) til að lyfta hræraranum, eða rangsælis (til hægri) til að láta hann síga. Stilltu hrærarann þannig að hann sé rétt fyrir ofan yfirborð skálarinnar. Athugaðu aftur fjarlægðina á milli hrærara og skálar.



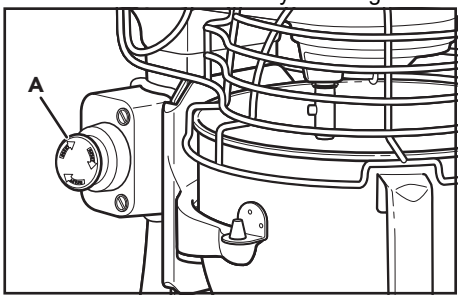
A. Lyfta skál
B. Láta skál síga

MIKILVÆGT: Við rétta stillingu snertir hrærarinn hvorki botn né hliðar skálarinnar. Ef hrærarinn eða víraþeytarinn eru það nálægt að þeir snerta botn skálarinnar getur húðunin máðst af hræraranum eða slit myndast á vírunum á víraþeytaranum.

4. **Til að festa skálarvörnina***:** Gættu þess að vörnin sé sett aftur í niðurliggjandi stöðu áður en byrjað er að nota hrærivélina. Hrærivélin fer ekki í gang ef skálarvörnin er ekki í réttri stöðu.



Stöðvunarrofi: Ýttu á stöðvunarrofann ef þú þarft að stöðva hrærivélina strax þegar hún er í notkun. Til að halda notkun áfram skaltu setja hraðastillinn á slökkvið (0), og toga stöðvunarrofann út. Þá er hrærivélinn aftur tilbúin fyrir eðlilega notkun.



A. Stöðvunarrofi

***Eingöngu fáanlegt með völdum módelum og eingöngu sem fylgihlutur sem þarf að kaupa sérstaklega.

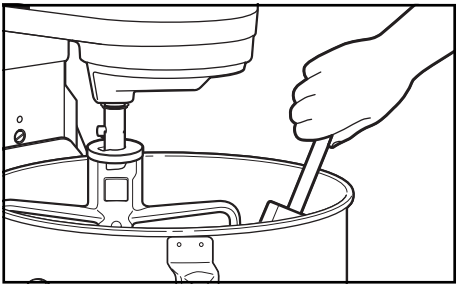
⚠VIÐVÖRUN

Slysahætta

Taktu vélina úr sambandi áður en komið er við hrærarann.

Misbrestur á að gera svo getur valdið beinbroti, skurðum eða mari.

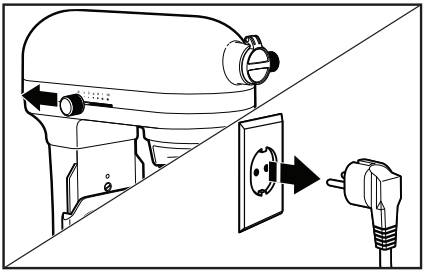
5. Ekki skrapa skálina á meðan verið er að hræra. Yfirleitt nægir að skafa skálina einu sinni eða tvisvar á milli þess sem hrært er.



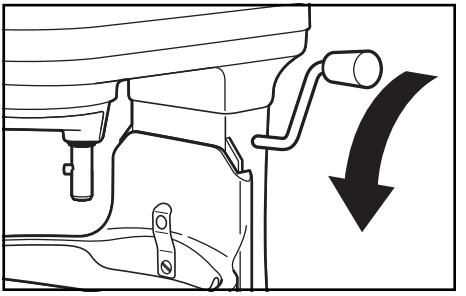
MIKILVÆGT: Hrærivélin gæti hitnað við notkun. Ef álagið er mikið í langan tíma getur efsti hluti einingarinnar orðið heitur. Þetta er eðlilegt.

VARAN TEKIN Í SUNDUR

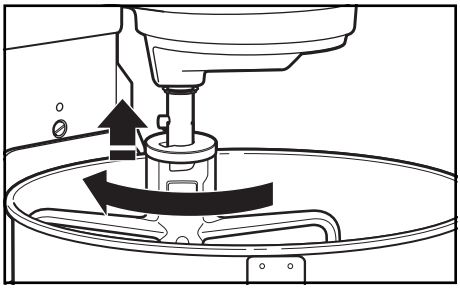
1. Slökktu á hrærivélinni (0) og taktu hana síðan úr sambandi.



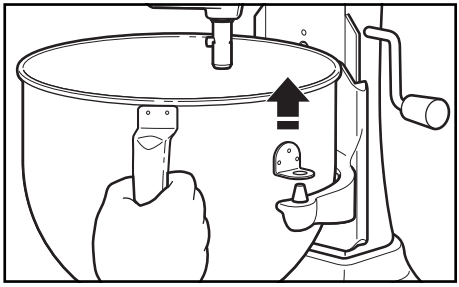
2. Færðu skálarlyftustöngina niður.



3. **Fylgihlutirnir fjarlægðir:** Ýttu fylgihlutnum upp og snúðu honum til vinstri. Togaðu fylgihlutinn niður frá hrærararaskaftinu.



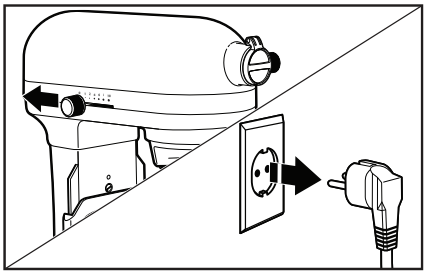
4. **Til að fjarlægja skálina:** Færðu skálarlyftustöngina niður. Taktu í handfang skálarinnar og lyftu henni beint upp og af staðsetningarpinnunum.



UMHIRÐA OG HREINSUN

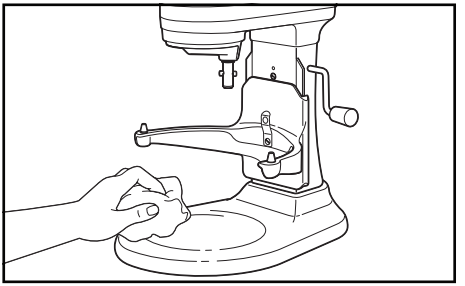
MIKILVÆGT: Ekki setja aðalhús hrærivélarinnar á kaf í vatn eða aðra vökva. Ekki má þrífa þetta heimilistæki með sterkri vatnsbunu.

1. Slökktu á hrærivélinni (0) og taktu hana síðan úr sambandi.

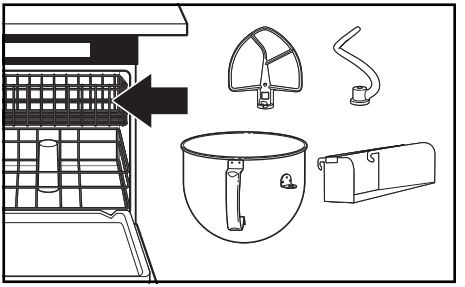


MIKILVÆGT: Láttu tækið kólna alveg áður en hlutir eru settir á eða teknir af og áður en tækið er þrifið.

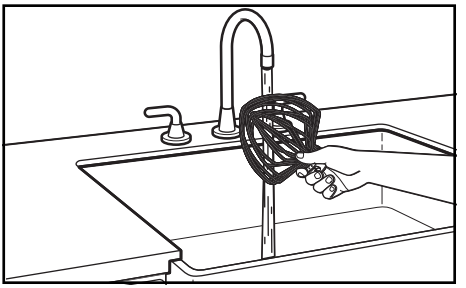
2. Strjúktu af hrærivélinni með mjúkum og rökum klút.



3. Eftirfarandi hluti má setja í uppþvottavél, aðeins í efri hillu: Skál, flatur hrærari úr ryðfríu stáli, deigkrókur úr ryðfríu stáli og hellivörn sem hægt er að fjarlægja***.



4. Eftirfarandi hluti má aðeins þvo í höndunum með volgu sápuvatni og þurrka vandlega: 11-víra þeytari úr ryðfríu stáli.



***Eingöngu fáanlegt með völdum módelum og eingöngu sem fylgihlutur sem þarf að kaupa sérstaklega.

BILANAGREINING



⚠VIÐVÖRUN

Hætta á raflosti

Settu í samband við jarðtengda innstungu.

Ekki fjarlægja jarðtenginguna.

Ekki nota millistykki.

Ekki nota framlengingarsnúru.

Ef ekki er farið eftir þessum leiðbeiningum getur það leitt til dauða, elds eða raflosts.

VANDAMÁL	LAUSN
Ef hrærivélin hitnar við notkun	Við mikið álag og langan notkunartíma er mögulegt að þú getir ekki snert efsta hluta einingarinnar. Þetta er eðlilegt.
Ef 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 „Notkun vörunnar“ og stilltu síðan fjarlægðina á milli hrærara og skálar.
Ef hrærivélin virkar ekki 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 (0) 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 vandamálið	Sjá hlutann „Ábyrgðarskilmálar KitchenAid („Ábyrgð“)“. Ekki fara með hrærivélina aftur til söluaðila þar sem þeir veita ekki þjónustu.

FÖRGUN RAFBÚNAÐARÚRGANGS

FÖRGUN UMBÚÐAEFNIS

Umbúðaefnisins af ábyrgð 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.

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.
- Táknið  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, heimilissorpförgunarþjónustu eða verslunina þar sem þú keyptir vöruna.

SAMRÆMISYFIRLÝSING

FYRIR EVRÓPUSAMBANDIÐ

Þetta heimilistæki hefur verið hannað, smíðað og því dreift í fylgni við öryggiskröfur tilskipana ESB: Low Voltage Directive 2014/35/EU (tilskipun um lágspennu 2014/35/EU), Electromagnetic Compatibility Directive 2014/30/EU (tilskipun um rafsegulsamhæfi 2014/30/EU), Ecodesign Directive 2009/125/EC (tilskipun um umhverfisvæna hönnun 2009/125/EC), RoHS Directive 2011/65/EU (RoHS tilskipun 2011/65/ESB) ásamt viðaukum.

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:

Full ábyrgð í eitt ár frá kaupdegi.

c) Ábyrgðartímabilið hefst á kaupdegi, þ.e. daginn sem kaupandi keypti vöruna frá söluaðila eða fyrirtæki frá KitchenAidsamsteypunni.

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@rafland.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 óhóflegt 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.

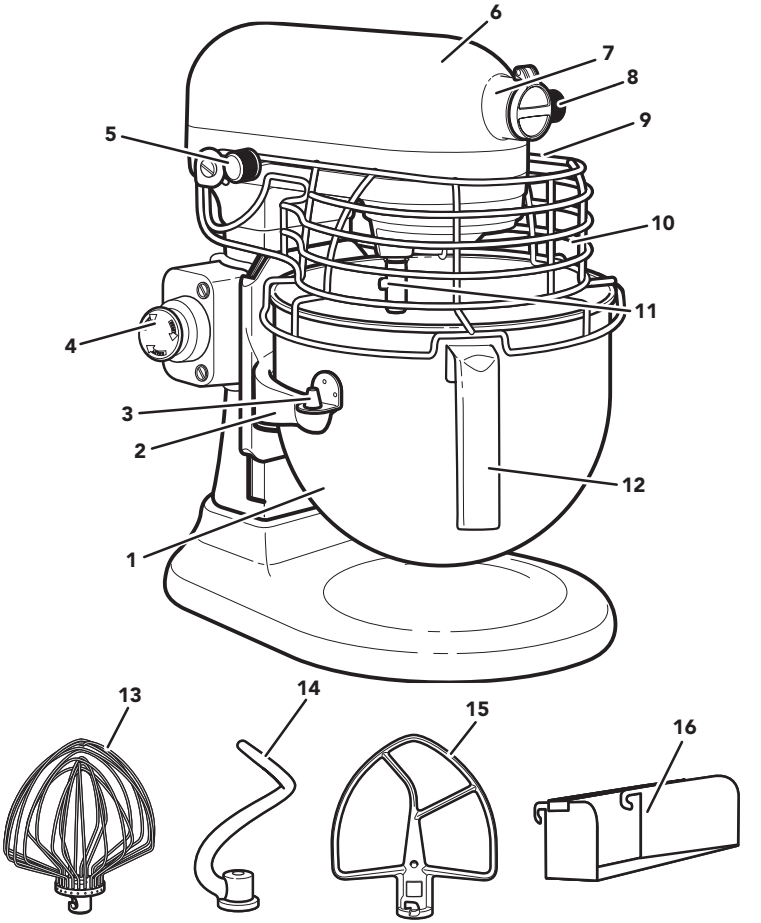
Þjónustuaðilar KitchenAid geta enn aðstoðað neytendur með spurningar og veitingu upplýsinga eftir að ábyrgðin er útrunnin, eða fyrir vörur sem falla ekki undir ábyrgð. Hægt er að nálgast frekari upplýsingar á vefsíðu okkar: **www.kitchenaid.eu**

VÖRUSKRÁNING

Skráðu nýja KitchenAid tækið þitt núna: r**http://www.kitchenaid.eu/register**

©2023 Öll réttindi áskilin.
KITCHENAID og hönnun hrærivélarinnar eru vörumerki í Bandaríkjunum og annars staðar.

CZĘŚCI I FUNKCJE



1. 6,9 l Dzieża ze stali nierdzewnej*
2. Wspornik dzieży
3. Kołki ustalające
4. Wyłącznik
5. Dźwignia sterowania prędkością
6. Głowica z silnikiem
7. Gniazdo przystawkowe
8. Śruba przystawek
9. Dźwignia podnoszenia dzieży (niewidoczna na rysunku)
10. Osłona dzieży**
11. Wał mieszadła
12. Uchwyt dzieży*
13. 11-prętowa eliptyczna rózga ze stali nierdzewnej
14. Spiralny hak do mieszania ciasta ze stali nierdzewnej
15. Mieszadło płaskie ze stali nierdzewnej
16. Zdejmowany podajnik do nalewania**

*Rodzaj dzieży może się różnić. Dzieże są dostępne również jako oddzielne akcesoria.
**Dostępna w wybranych modelach. Wygląd i styl mogą się różnić w zależności od modelu.

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 je 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. Tylko na terenie Unii Europejskiej: Urządzenie nie powinno być używane przez dzieci. Urządzenie i jego przewód należy trzymać w miejscu niedostępnym dla dzieci.
4. 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.

5. Nie dotykać elementów urządzenia będących w ruchu. Podczas pracy nie należy zbliżać do mieszadła dłoni, włosów, odzieży, a także szpatułek i innych przyborów kuchennych, aby ograniczyć ryzyko obrażeń ciała osób lub uszkodzenia miksera stojącego.
6. 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.
7. Stosowanie akcesoriów i przystawek niezalecanych lub niesprzedawanych przez KitchenAid może doprowadzić do pożaru, porażenia prądem lub obrażeń ciała.
8. W przypadku uszkodzenia kabla zasilającego dla uniknięcia niebezpieczeństwa konieczna jest jego wymiana przez KitchenAid, jego autoryzowany serwis lub inną wykwalifikowaną osobę.
9. Zabrania się pozostawiania działającego urządzenia bez nadzoru.
10. Zabrania się używania urządzenia na wolnym powietrzu.
11. Nie zostawiać przewodu zwisającego ze stołu lub blatu.
12. 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.
13. Przed przystąpieniem do mycia należy zdjąć z miksera stojącego mieszadło płaskie, rózgę lub spiralny hak do ciasta.
14. Przed przystąpieniem do zdejmowania lub zakładania części, a także przed czyszczeniem urządzenia należy poczekać, aż całkowicie ostygnie.
15. Instrukcje dotyczące czyszczenia powierzchni wchodzących w kontakt z żywnością podano w sekcji „Konserwacja i czyszczenie”.
16. Urządzenia nie należy czyścić silnym strumieniem wody.

17. Urządzenie to jest przeznaczone do zastosowań komercyjnych, na przykład w kuchniach restauracji, stołówek czy szpitali i w przedsiębiorstwach komercyjnych, takich jak piekarnie, zakłady masarskie itp., ale nie do ciągłej masowej produkcji żywności.

NINIEJSZE INSTRUKCJE NALEŻY ZACHOWAĆ

Szczegółowe informacje na temat produktu, instrukcje oraz filmy, w tym informacje dotyczące gwarancji, można znaleźć na stronie **www.KitchenAid.pl** lub **www.KitchenAid.eu**.

WYMAGANIA DOTYCZĄCE ZASILANIA ELEKTRYCZNEGO



⚠UWAGA

Zagrożenie porażeniem prądem elektrycznym

Podłącz wtyczkę do gniazda z uziemieniem.

Nie usuwać bolca uziemiającego.

Nie używać rozgałęziacza.

Zabrania się używania kabli przedłużających.

Niezastosowanie się do tych instrukcji może doprowadzić do śmierci, pożaru lub porażenia prądem elektrycznym.

Napięcie: 220–240 V~

Częstotliwość: 50-60 Hz

Moc: 325 W

Zalecany czas pracy:

Od 1 do 30 minut pracy w cyklu 10 minut WŁ./15 minut WYŁ.

Zabrania się używania kabli przedłużających. Jeżeli kabel zasilający jest zbyt krótki, należy zlecić wykwalifikowanemu elektrykowi lub technikowi serwisu zainstalowanie gniazda sieciowego w pobliżu urządzenia.

Produkt jest wyposażony w przewód zasilający typu Y. Jeśli przewód zasilający jest uszkodzony, dla uniknięcia niebezpieczeństwa konieczna jest jego wymiana przez przedstawiciela firmy KitchenAid lub jej autoryzowany serwis.

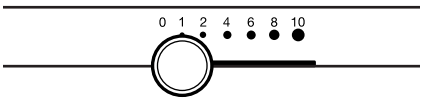
Poziom ciśnienia akustycznego mierzony zgodnie z kodem prEN 454 wynosi poniżej 70 dBA.

WSKAZÓWKI DOTYCZĄCE AKCESORIÓW

AKCESORIUM	STOSOWANIE DO MIKSOWANIA	OPIS	CZAS PRACY
Mieszadło płaskie ze stali nierdzewnej	Normalne i ciężkie masy	Ciasta, spieniony lukier, cukierki, ciastka, ciasteczka, kruche babeczki, chlebki, klopsy, tłuczone ziemniaki.	1–10 minut
Spiralny hak do mieszania ciasta ze stali nierdzewnej	Mieszanie i wyrabiania ciasta drożdżowego	Pieczywo, bułki, ciasto na pizzę, ciasta kawowe, bułki.	1–10 minut
11-prętowa eliptyczna rózga ze stali nierdzewnej	Mieszanki, które wymagają napowietrzenia	Jaja, białka jaj, gęsta śmietana, gorący lukier, biszkopty, ciasta anielskie, majonez, niektóre cukierki.	1–30 minut

WSKAZÓWKI DOTYCZĄCE WYBORU PRĘDKOŚCI

Wszystkie prędkości korzystają z funkcji łagodnego startu, dzięki której mikser stojący rozpoczyna pracę z mniejszą prędkością. Pozwala to uniknąć rozpryskiwania się składników i rozpylania mąki przy uruchamianiu. Następnie mikser przyspiesza do wybranej prędkości.



PRĘD-KOŚĆ	AKCESORIA	CZAS PRACY	DZIAŁA-NIE	OPIS
1	Mieszadło płaskie ze stali nierdzewnej	1–10 minut	Mieszanie	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	Mieszadło płaskie ze stali nierdzewnej	1–10 minut	Powolne miksowa-nie, wyrabia-nie ciasta	Do powolnego miksowania, rozcierania i szybszego mieszania. Służy do mieszania i zagniatania ciast drożdżowych, gęstych ciast na wypieki oraz słodyczy, rozpoczynania rozgniatania ziemniaków i innych warzyw, dodawania tłuszczu stałego do mąki, mieszania rzadkich lub rozpryskujących się mas.
	Spiralny hak do mieszania ciasta ze stali nierdzewnej			
4	Mieszadło płaskie ze stali nierdzewnej	1–10 minut	Mieszanie, ubijanie	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 użytku z: maszynką do mielenia, maszynką do tarcia, wałkowarką do makaronu i przecierakiem do owoców i warzyw.
	11-prętowa eliptyczna rózga ze stali nierdzewnej	1–30 minut		

PRĘD-KOŚĆ	AKCESORIA	CZAS PRACY	DZIAŁA-NIE	OPIS
6	Mieszadło płaskie ze stali nierdzewnej	1–10 minut	Ubijanie, ucieranie	Do średnio szybkiego ucierania lub ubijania. Służy do zakończenia mieszania ciasta, ciasta na pączki i innych rzadkich ciast. Wysoka prędkość dla mieszanek na ciasta.
	11-prętowa eliptyczna rózga ze stali nierdzewnej	1–30 minut		
8–10	11-prętowa eliptyczna rózga ze stali nierdzewnej	1–30 minut	Szybkie ubijanie	Do ubijania śmietany, białek i gorącego lukru. Do ubijania małych ilości śmietany, białek jaj lub do ostatecznego ucierania tłuczonych ziemniaków.

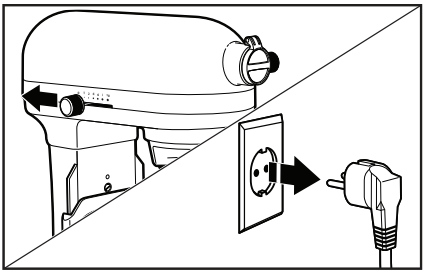
UWAGA: do mieszania i zagniatania ciast drożdżowych należy używać prędkości 2. Zastosowanie innej prędkości stwarza wysokie ryzyko awarii miksera stojącego. Hak spiralny „PowerKnead" ze stali nierdzewnej skutecznie zagniata większość ciast drożdżowych w ciągu 4 minut.

TABELA POJEMNOŚCI

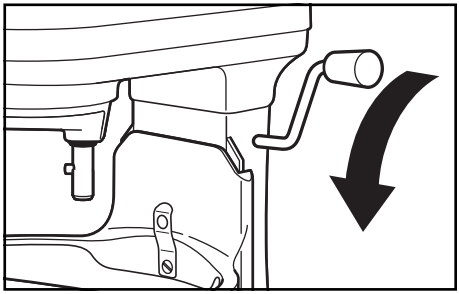
DZIEŻA 6,9 L	
Mąka uniwersalna	2–2,2 kg
Chleb	8 bochenków o wadze 450 g
Ciastka/ciasteczka	160 sztuk
Tłuczone ziemniaki	3,5 kg

MONTAŻ PRODUKTU

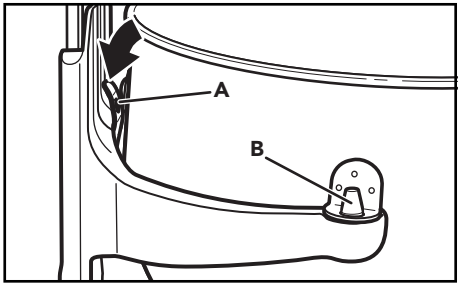
1. Wyłączyć mikser stojący (0) i wyjąć wtyczkę z gniazda.



2. Ustawić dźwignię podnoszenia dzieży w położeniu dolnym.



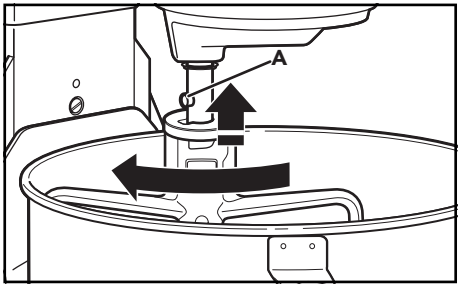
3. **Aby zamocować dzieżę:** dopasuj wsporniki dzieży do kołków ustalających i wciśnij tylną jej część, aż zatrzaski sprężynowe uchwycą kołki dzieży.



A. Zatrzask sprężynowy
B. Kołki ustalające

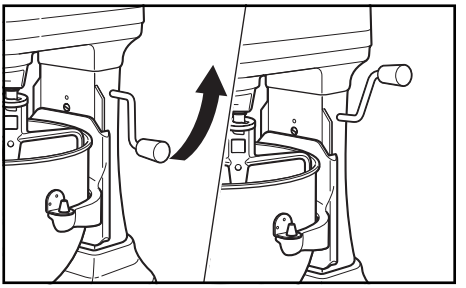
WAŻNE: jeśli dzieża nie zostanie prawidłowo zamocowana, podczas pracy będzie niestabilna i będzie się trząść.

4. **Mocowanie akcesoriów:** Wsunąć akcesorium na wał mieszadła i wcisnąć jak najdalej do góry. Obrócić akcesorium, zaczepiając na kołku na wale.



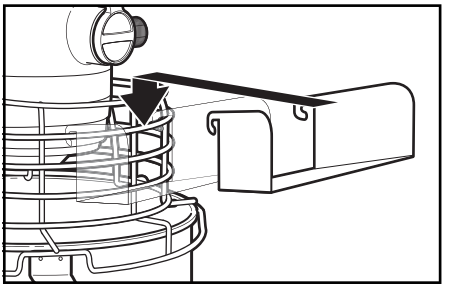
A. Kołek

5. **Aby podnieść dzieżę:** ustawić dźwignię podnoszenia dzieży w pozycji pionowej. Podczas mieszania dzieża musi być zawsze uniesiona i zablokowana.



UŻYCIE PODAJNIKA DO NALEWANIA***

1. **Włożenie podajnika do nalewania***:** Zamontuj podajnik do nalewania*** na przedniej części osłony dzieży. Dzięki niemu wygodniej dodaje się składniki do dzieży miksera.



Automatyczne resetowanie zabezpieczające silnik: jeśli mikser stojący zatrzyma się z powodu przeciążenia, przesuń dźwignię regulacji prędkości do pozycji wyłączonej (0) i odłącz go z zasilania. Po kilku minutach mikser stojący zostanie automatycznie zresetowany. Podłącz z powrotem mikser stojący, przesuń dźwignię regulacji prędkości do żądanej pozycji i kontynuuj miksowanie. Jeśli mikser stojący nie uruchomi się, odłącz go na dłuższy czas, aby go schłodzić, a następnie podłącz go jeszcze raz i uruchom.

***dostępny tylko w wybranych modelach jako akcesorium do nabycia.

UŻYTKOWANIE PRODUKTU



⚠UWAGA

Zagrożenie porażeniem prądem elektrycznym

Podłącz wtyczkę do gniazda z uziemieniem.

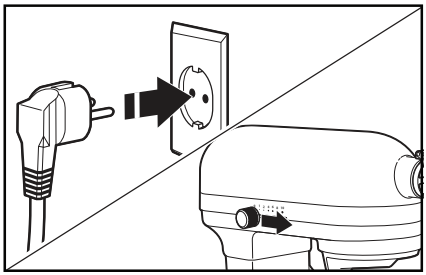
Nie usuwać bolca uziemiającego.

Nie używać rozgałęziacza.

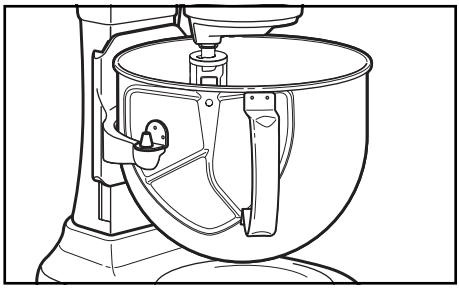
Zabrania się używania kabli przedłużających.

Niezastosowanie się do tych instrukcji może doprowadzić do śmierci, pożaru lub porażenia prądem elektrycznym.

1. Podłącz wtyczkę do uziemionego gniazda. Należy rozpocząć od niższej prędkości, aby uniknąć rozpryskiwania, po czym stopniowo ją zwiększać. Patrz „Wskazówki dotyczące wyboru prędkości”.



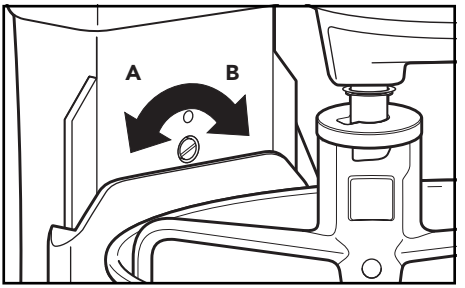
2. **Sprawdzanie prześwitu między mieszadłem a dzieżą:** Podłączyć wtyczkę miksera stojącego do gniazda elektrycznego z uziemieniem. Włącz mikser stojący i przetestuj każdą prędkość, upewniając się, że podczas pracy trzepaczka nie dotyka dzieży. Jeśli trzepaczka znajduje się zbyt daleko od dna lub uderza w dzieżę, przejdź do następnego kroku, aby ją wyregulować.



3. **(OPCJONALNIE) Aby wyregulować prześwit między mieszadłem a dzieżą:** Opuść dzieżę do położenia dolnego. Po opuszczeniu dzieży zlokalizować śrubę.

   UWAGA: nie regulować śruby znajdującej się na zatrzasku sprężynowym.

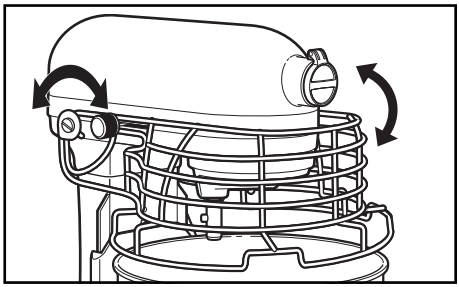
   Obróć lekko śrubę w kierunku przeciwnym do ruchu wskazówek zegara (w lewo), aby podnieść mieszadło płaskie, lub w kierunku zgodnym z ruchem wskazówek zegara (w prawo), aby je opuścić. Ustaw trzepaczkę tak, aby nie dotykała powierzchni dzieży. Sprawdź ponownie prześwit między trzepaczką a dzieżą.



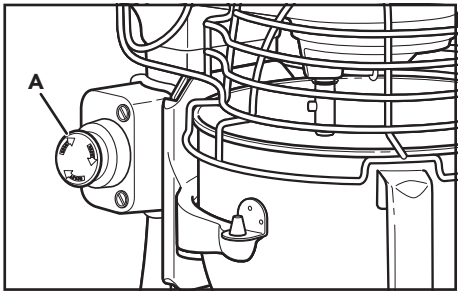
A. Podnieś dzieżę
B. Opuść dzieżę

WAŻNE: prawidłowo wyregulowane mieszadło płaskie ze stali nierdzewnej nie uderza w dno ani boki dzieży. Jeśli mieszadło płaskie lub rózga znajdują się tak blisko dna dzieży, że w nie uderzają, powłoka mieszadła lub pręty rózgi mogą ulec zużyciu.

4. **Aby zamocować osłonę dzieży***:** Zanim rozpoczniesz korzystanie z miksera stojącego, sprawdź, czy osłona powróciła do pozycji dolnej. Mikser stojący nie uruchomi się, jeśli osłona dzieży nie będzie we właściwym położeniu.



Wyłącznik: aby natychmiast zatrzymać mikser stojący podczas pracy, wciśnij wyłącznik. Aby wznowić działanie, ustaw dźwignię sterowania prędkością w położeniu wyłączonym (0) i wyciągnij wyłącznik do poprzedniej pozycji. Mikser stojący jest gotowy do wznowienia normalnej pracy.



A. Wyłącznik

***Dostępna tylko w wybranych modelach jako akcesorium do nabycia.

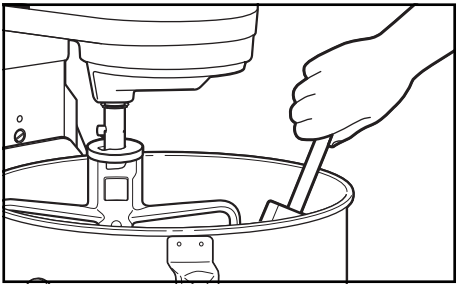
⚠UWAGA

Niebezpieczeństwo okaleczenia.

Przed montażem/demontażem narzędzi odłączyć mikser od sieci zasilającej.

Nieprzestrzeganie powyższych zaleceń grozi śmiercią, pożarem lub porażeniem elektrycznym.

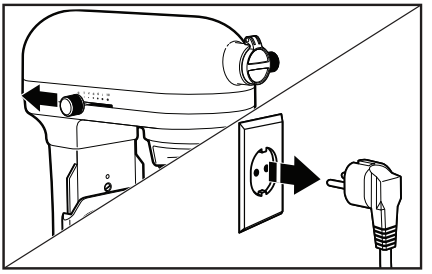
5. Nie zgarniaj składników w dzieży podczas pracy. Zazwyczaj wystarczy zgarnąć składniki jednokrotnie lub dwukrotnie podczas mieszania.



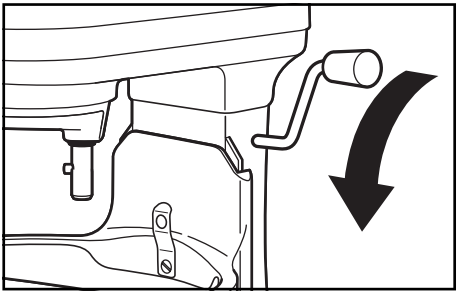
WAŻNE: Mikser stojący może się nagrzewać podczas pracy. W przypadku dużego obciążenia i dłuższego czasu mieszania górna część urządzenia może się nagrzewać. Jest to zjawisko normalne.

DEMONTAŻ PRODUKTU

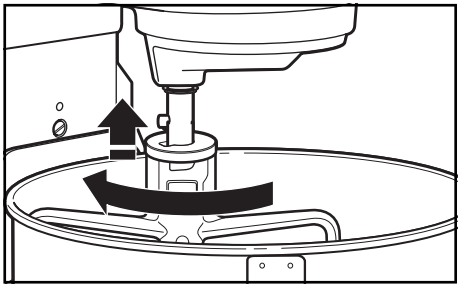
1. Wyłączyć mikser stojący (0) i wyjąć wtyczkę z gniazda.



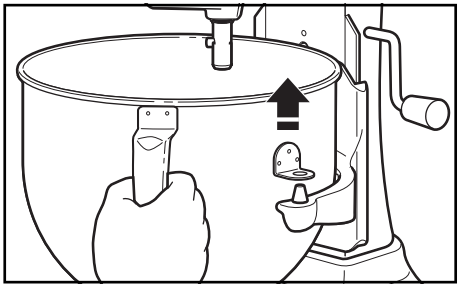
2. Ustawić dźwignię podnoszenia dzieży w położeniu dolnym.



3. **Wyjmowanie akcesoriów:** Przesunąć akcesorium do góry i obrócić w lewo. Zdjąć akcesorium z wału mieszadła.



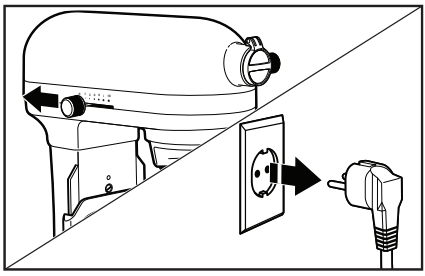
4. **Aby wyjąć dzieżę:** Ustawić dźwignię podnoszenia dzieży w położeniu dolnym. Chwycić uchwyt dzieży, podnieść prosto do góry i zdjąć z kołków ustalających.



KONSERWACJA I CZYSZCZENIE

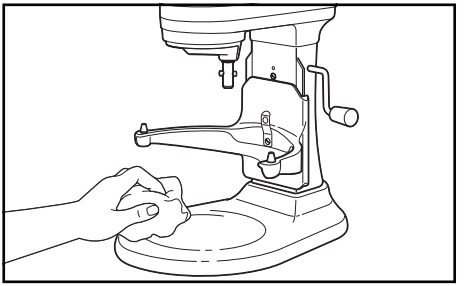
WAŻNE: nie zanurzać korpusu miksera stojącego w wodzie ani w innych płynach. Urządzenia nie należy czyścić silnym strumieniem wody.

1. Wyłączyć mikser stojący (0) i wyjąć wtyczkę z gniazda.

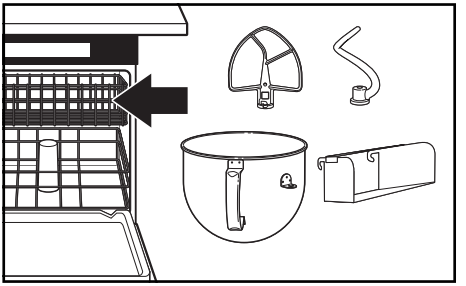


WAŻNE: przed przystąpieniem do zdejmowania lub zakładania części, a także przed czyszczeniem urządzenia należy poczekać, aż całkowicie ostygnie.

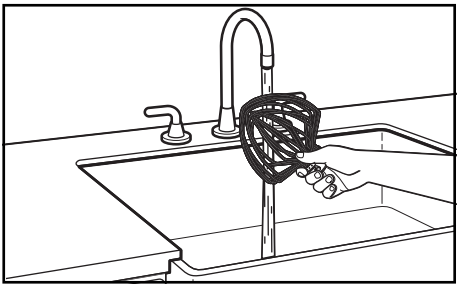
2. Przetrzeć obudowę miksera stojącego miękką, wilgotną ściereczką.



3. **Następujące części można myć w zmywarce, umieszczając na górnej półce:** dzieża, mieszadło płaskie ze stali nierdzewnej, spiralny hak do wyrabiania ciasta ze stali nierdzewnej i zdejmowany podajnik do nalewania***.



4. **Następujące elementy należy myć wyłącznie w ciepłej wodzie z łagodnym detergentem, a następnie dokładnie osuszyć:** 11-prętowa eliptyczna rózga ze stali nierdzewnej.



***Dostępne tylko w wybranych modelach i jako wyposażenie dodatkowe.

ROZWIĄZYWANIE PROBLEMÓW



⚠UWAGA

Zagrożenie porażeniem prądem elektrycznym

Podłącz wtyczkę do gniazda z uziemieniem.

Nie usuwać bolca uziemiającego.

Nie używać rozgałęziacza.

Zabrania się używania kabli przedłużających.

Niezastosowanie się do tych instrukcji może doprowadzić do śmierci, pożaru lub porażenia prądem elektrycznym.

PROBLEM	ROZWIĄZANIE
Jeśli mikser stojący nagrzewa się podczas pracy	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 ze stali nierdzewnej uderza w dzieżę	Zatrzymać mikser stojący. Patrz rozdział „Korzystanie z produktu”, by 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.
	Wyłącz (0) mikser stojący na 10–15 sekund, a następnie włącz go ponownie. Jeśli mikser stojący nadal nie uruchamia się, należy odczekać 30 minut, aż ostygnie, a następnie ponownie go uruchomić.
Jeśli problemu nie udaje się rozwiązać	Dodatkowe informacje można znaleźć w części „Gwarancja KitchenAid („Gwarancja”)”. Nie należy zwracać miksera stojącego do sprzedawcy – sprzedawca nie oferuje serwisu.

UTYLIZACJA ODPADÓW SPRZĘTU ELEKTRYCZNEGO

UTYLIZACJA OPAKOWANIA

Materiał, z którego wykonano opakowanie, nadaje się do recyklingu i jest oznaczony odpowiednim symbolem ♺. Poszczególne części opakowania muszą zostać zutylizowane w sposób odpowiedzialny i zgodny z lokalnymi przepisami dotyczącymi utylizacji odpadów.

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.
- Symbol  umieszczony na urządzeniu lub towarzyszącej mu dokumentacji oznacza, że urządzenia nie należy traktować jak odpady komunalne, lecz musi zostać oddany do odpowiedniego punktu zbiórki urządzeń elektrycznych i elektronicznych w celu recyklingu.

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

DLA UŻYTKOWNIKÓW W UNII EUROPEJSKIEJ

Urządzenie zostało zaprojektowane, wytworzone i dystrybuowane zgodnie z wymogami bezpieczeństwa zawartymi w 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.

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:

Pełna roczna gwarancja 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.

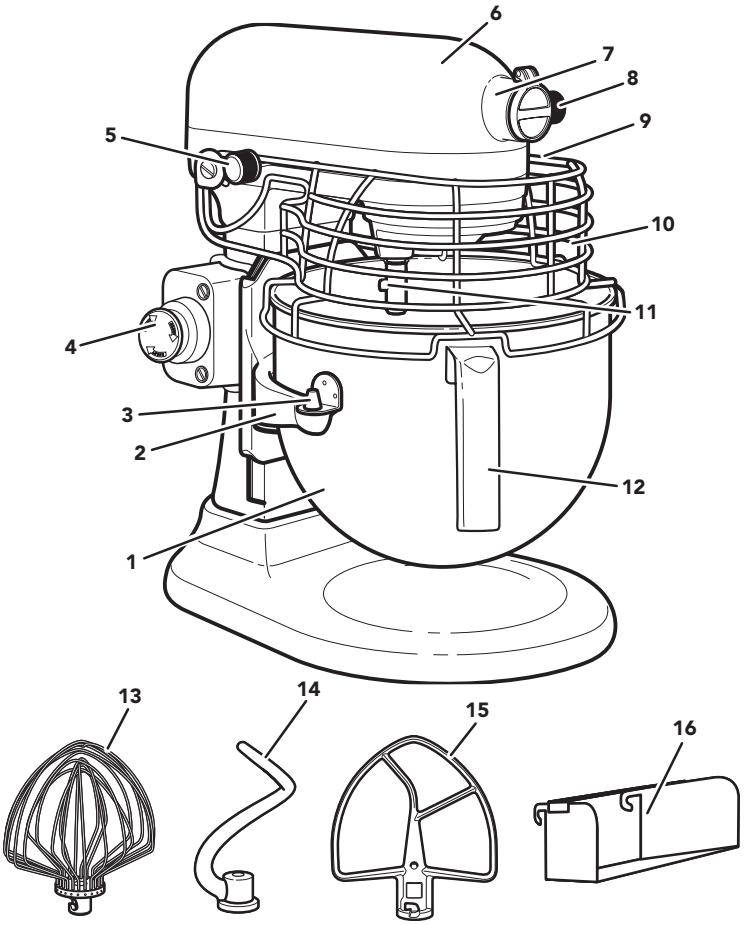
Po upływie okresu Gwarancji lub w przypadku produktów, które nie są objęte niniejszą Gwarancją, centra obsługi KitchenAid są nadal dostępne dla klienta końcowego w celu uzyskania informacji i odpowiedzi na pytania. Więcej informacji można również znaleźć na naszej stronie internetowej: **www.kitchenaid.eu**

REJESTRACJA PRODUKTU

Zarejestruj swoje urządzenie KitchenAid na stronie: **http://www.kitchenaid.eu/register**

©2023 Wszelkie prawa zastrzeżone.
KITCHENAID i konstrukcja miksera stojącego stanowią znaki towarowe w USA i na całym świecie.

SOUČÁSTI A FUNKCE



1. 6,9 l Mísa z nerezové oceli*
2. Podpěra mísy
3. Polohovací kolíky
4. Stop tlačítko
5. Ovladač rychlosti
6. Hlava motoru
7. Upínací hlavice
8. Šroub k nástavci
9. Páka pro zvedání mísy (není vidět)
10. Ochranný kryt mísy**
11. Hřídel šlehače
12. Rukojeť mísy*
13. Eliptická šlehací metla z nerezové oceli s 11 dráty
14. Spirálovitý hnětací hák z nerezové oceli
15. Plochý šlehač z nerezové oceli
16. Odnímatelná nálevka**

*Typ mísy se může lišit. Mísy se dají koupit také jako samostatné příslušenství.
**Součástí vybraných modelů. Obrázek či styl se mohou u jednotlivých výrobků lišit v závislosti na modelu.

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 „VAROVÁNÍ“. 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. Pouze Evropská unie: Tento spotřebič nesmí používat děti. Uchovávejte spotřebič a jeho přívodní kabel mimo dosah dětí.
4. Před sestavením, rozebráním nebo čistěním spotřebiče, či pokud se již nebude používat, ho vypněte (0) a vypojte ze zásuvky. Pro odpojení uchopte zástrčku a vypojte ze zásuvky. Nikdy netahejte za napájecí kabel.
5. 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 robotu.

6. 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.
7. Použití příslušenství/nástavců, které společnost KitchenAid neprodává či nedoporučuje, může vést ke vzniku požáru, úrazu elektrickým proudem či jinému zranění.
8. Aby se předešlo vzniku nebezpečí, poškozený napájecí kabel smí vyměnit pouze společnost KitchenAid, servisní technik nebo osoba s podobnou příslušnou kvalifikací.
9. Při použití nikdy nenechávejte spotřebič bez dozoru.
10. Nepoužívejte přístroj v exteriéru.
11. Nenechávejte kabel viset přes hranu stolu nebo pracovní desky.
12. Abyste předešli poničení výrobku, nepoužívejte mísy kuchyňských robotů na místech s vysokou teplotou, jako je trouba, mikrovlnná trouba nebo sporák.
13. Před mytím z kuchyňského robotu odejměte plochý šlehač, šlehací metlu nebo spirálovitý hnětací hák.
14. Před nasazením či sejmutím součástek a před čištěním přístroje nechte přístroj zcela vychladnout.
15. V části „Údržba a čistění“ se seznamte s pokyny k čistění povrchů, které jsou v kontaktu s potravinami.
16. Spotřebič se nesmí čistit proudem vody.
17. Spotřebič je určen k používání ke komerčním účelům, například v kuchyních restaurací, jídelen, nemocnic a v komerčních podnicích, jako jsou například pekárny, řeznictví apod., nikoli však pro nepřetržitou masovou produkci potravin.

TYTO POKYNY SI USCHOVEJTE

Úplné informace o produktu, pokyny a videa včetně informací o záruce najdete na webové stránce **www.KitchenAid.eu**.

ELEKTROTECHNICKÉ POŽADAVKY



⚠UPOZORNĚNÍ

Nebezpečí úrazu elektrickým proudem

Zapojte přístroj do uzemněné zásuvky.

Neodstraňujte zemnicí kolík.

Nepoužívejte adaptér.

Nepoužívejte prodlužovací kabel.

Nedodržení těchto pokynů může mít za následek smrt, požár nebo úraz elektrickým proudem.

Napětí: 220-240 V~

Frekvence: 50–60 Hz

Výkon: 325 W

Doporučená doba používání:

1–30 minut při pracovním cyklu, kdy je spotřebič 10 minut ZAPNUTÝ a 15 minut VYPNUTÝ.

Nepoužívejte prodlužovací kabel. Jestliže je přívodní kabel příliš krátký, požádejte kvalifikovaného elektrikáře nebo servisního technika o instalaci zásuvky v blízkosti spotřebiče.

Tento výrobek je dodáván s napájecím kabelem typu Y. Aby se předešlo vzniku nebezpečí, poškozený napájecí kabel smí vyměnit pouze společnost KitchenAid nebo servisní technik.

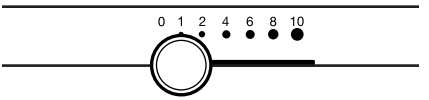
Hladina akustického tlaku změřená v souladu se zkušebním předpisem prEN 454 je nižší než 70 dBA.

PRŮVODCE PŘÍSLUŠENSTVÍM

PŘÍSLUŠENSTVÍ	POUŽÍVEJTE K MÍCHÁNÍ	POPIS	DOBA POUŽÍVÁNÍ
Plochý šlehač z nerezové oceli	Pro běžné až tuhé směsi	Dorty, krémové polevy, cukrovinky, sušenky, koláč, nekynuté pečivo, sekaná, bramborová kaše.	1–10 minut
Spirálovitý hnětací hák z nerezové oceli	Pro míchání a hnětení kynutých těst	Chléb, rohlíky, těsto na pizzu, buchty ke kávě, housky.	1–10 minut
Eliptická šlehací metla z nerezové oceli s 11 dráty	Směsi, do kterých je třeba zapracovat vzduch	Vejce, bílky, smetana ke šlehání, polevy bez ztužených tuků, piškotové dorty, nadýchané dorty, majonéza, některé cukrovinky.	1–30 minut

NÁVOD K OVLÁDÁNÍ RYCHLOSTI

Všechny rychlosti mají funkci „měkký start“, díky které kuchyňský robot začne na nižší rychlosti, aby se při zahájení míchání zabránilo vystříknutí přísad a rozlétnutí mouky, a poté zrychlí na zvolenou rychlost.



RY-CHLO-ST	PŘÍSLUŠENSTVÍ	DOBA POUŽÍVÁNÍ	POHYB	POPIS
1	Plochý šlehač z nerezové oceli	1–10 minut	Míchání	Pro pomalé promíchávání, mísení, šťouchání a zahájení všech procesů míchání. Slouží k přidání mouky a suchých přísad k těstu a k přidání tekutin k suchým přísadám. Nepoužívejte rychlost 1 k míchání nebo hnětení kynutých těst.
2	Plochý šlehač z nerezové oceli Spirálovitý hnětací hák z nerezové oceli	1–10 minut	Pomalé míchání, hnětení	Pro pomalé míchání, šťouchání a rychlejší promíchávání. Slouží k míchání a hnětení kynutých těst, těžkých těst a cukrovinek; spuštění mačkání brambor nebo jiné zeleniny; zapracování tuku do mouky; míchání řídkých nebo stříkajících těst.
4	Plochý šlehač z nerezové oceli	1–10 minut	Míchání, šlehání	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. Použitelná u: mlýnku na potraviny, rotorového krájecího/ strouhacího nástavce, strojku na rozvalování těsta a pasírovače na ovoce a zeleninu.
	Eliptická šlehací metla z nerezové oceli s 11 dráty	1–30 minut		
6	Plochý šlehač z nerezové oceli	1–10 minut	Šlehání	Pro středně rychlé šlehání. Používejte k dokončení míchání těsta např. na dort nebo koblihy. Vysoká rychlost pro směsi na dort.
	Eliptická šlehací metla z nerezové oceli s 11 dráty	1–30 minut		
8–10	Eliptická šlehací metla z nerezové oceli s 11 dráty	1–30 minut	Rychlé šlehání	Pro šlehačku, bílky a polevy bez ztužených tuků. Pro šlehání malého množství šlehačky, bílků nebo dokončení bramborové kaše.

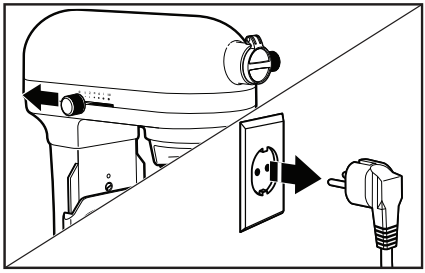
POZNÁMKA: K míchání nebo hnětení kynutých těst používejte rychlost 2. Při použití jakékoli jiné rychlosti hrozí riziko selhání kuchyňského robotu. Spirálovitý hnětací hák z nerezové oceli efektivně uhněte většinu kynutých těst za 4 minuty.

TABULKA OBJEMŮ

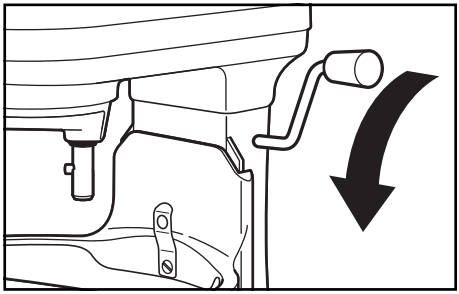
6,9l MÍSA	
Hladká mouka	2 až 2,2 kg
Chléb	8 chlebů o hmotnosti 450 g
Sušenky	160 kusů
Bramborová kaše	3,5 kg

SESTAVENÍ VÝROBKU

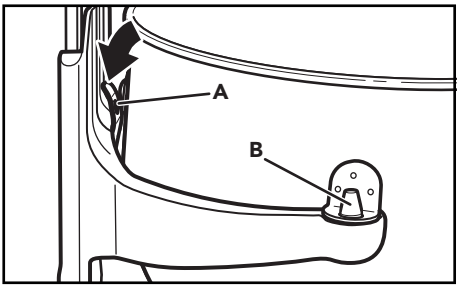
1. Kuchyňský robot vypněte přepnutím do polohy vypněte (0) a poté odpojte z elektrické sítě.



2. Přesuňte páku pro zvedání mísy do dolní polohy.



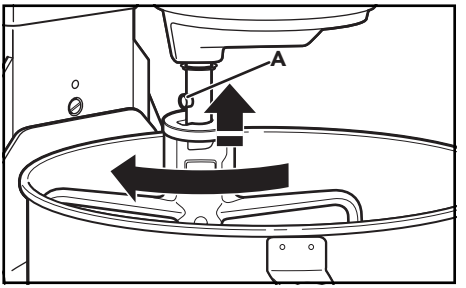
3. **Připevnění mísy:** Nasaďte držáky mísy na polohovací kolíky a přitlačte na zadní část mísy, dokud kolík mísy nezacvakne do pružinové západky.



A. Pružinová západka
B. Polohovací kolík

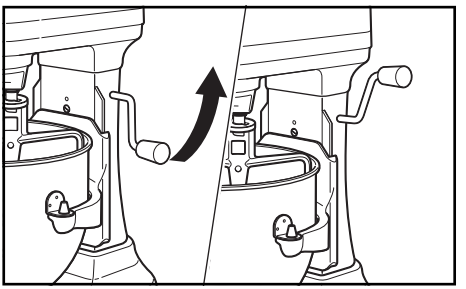
DŮLEŽITÉ: Není-li mísa bezpečně zacvaknuta na místo, bude během používání nestabilní a bude se viklat.

4. **Připojení příslušenství:** Vložte příslušenství do hřídele a zatlačte jej co nejvíce nahoru. Otočte příslušenstvím proti směru hodinových ručiček tak, aby se zaháklo nad kolíčkem na hřídeli.



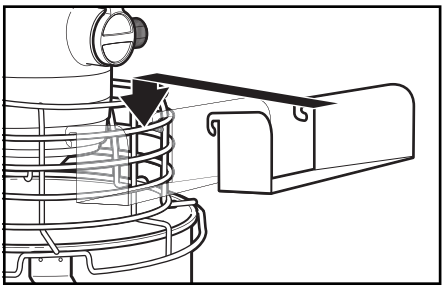
A. Kolík

5. **Zvednutí mísy:** Otočte páku pro zvedání mísy do vzpřímené pozice. Mísa musí být během míchání vždy ve zvednuté poloze.



POUŽÍVÁNÍ NÁLEVKY***

1. **Připevnění nálevky***:** Připevněte nálevku*** na přední část ochranného krytu mísy. To vám umožní pohodlně přidávat přísady do mísy kuchyňského robotu.



Ochrana motoru automatickým vyresetováním: Zastaví-li se kuchyňský robot v důsledku přehřátí, nastavte ovladač rychlosti do polohy vypněte (0) a vypojte kuchyňský robot ze zásuvky. Za několik minut se kuchyňský robot automaticky resetuje. Opět zapojte kuchyňský robot do zásuvky, nastavte ovladač rychlosti na požadovanou rychlost a pokračujte v míchání. Pokud se kuchyňský robot znovu nespustí, vypojte jej ze zásuvky na delší dobu, aby mohl vychladnout, poté jej opět zapojte a znovu zapněte.

POUŽITÍ PRODUKTU



⚠UPOZORNĚNÍ

Nebezpečí úrazu elektrickým proudem

Zapojte přístroj do uzemněné zásuvky.

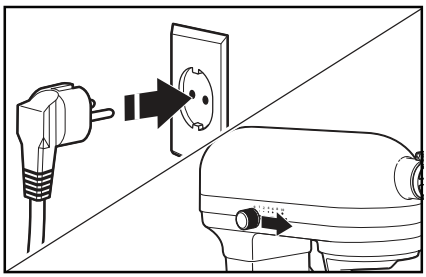
Neodstraňujte zemnicí kolík.

Nepoužívejte adaptér.

Nepoužívejte prodlužovací kabel.

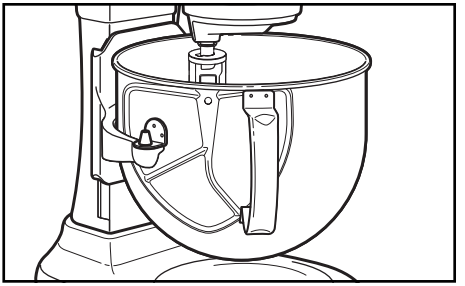
Nedodržení těchto pokynů může mít za následek smrt, požár nebo úraz elektrickým proudem.

1. Zapojte výrobek do uzemněné zásuvky. Začněte nižšími rychlostmi, aby nedocházelo k rozstříkání přísad, a postupně přidávejte rychlost. Viz informace v části „Průvodce ovládáním rychlosti“.



***K dostání pouze pro vybrané modely a jako příslušenství k zakoupení.

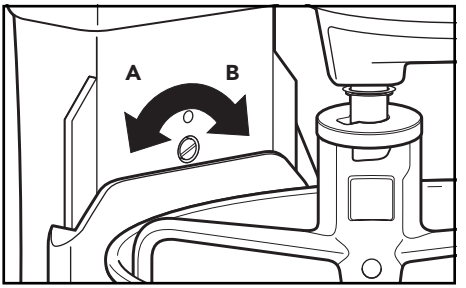
2. **Kontrola vzdálenosti mezi šlehačem a mísou:** Zapojte šlehač do uzemněné zásuvky. Zapněte kuchyňský robot a zkontrolujte, že se při používání jakékoli rychlosti šlehač nedotýká mísy. Pokud je šlehač příliš daleko ode dna mísy nebo se mísy dotýká, proveďte úpravy podle následujícího postupu.



3. **(VOLITELNÉ) Upravení vzdálenosti mezi šlehačem a mísou:** Nastavte mísu do dolní polohy. Když je mísa v dolní poloze, najděte odhalený šroub.

   POZNÁMKA: Šroub na pružinové západce nepřetáčejte.

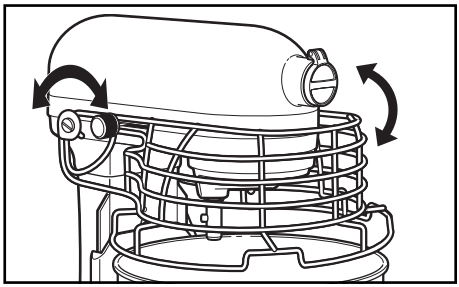
   Chcete-li šlehač zvednout, otočte šroub lehce proti směru hodinových ručiček (doleva). Chcete-li ho spustit níže, otočte šroub po směru hodinových ručiček (doprava). Nastavte šlehač tak, aby končil těsně nad dnem mísy. Opět zkontrolujte vzdálenost mezi šlehačem a mísou.



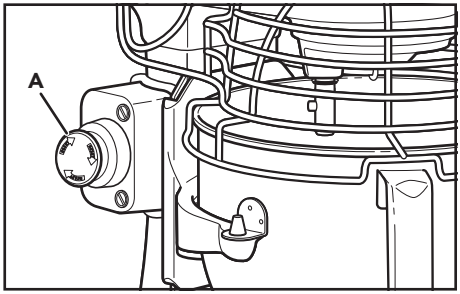
A. Zvednutí mísy
B. Spuštění mísy dolů

DŮLEŽITÉ: Řádně nastavený plochý šlehač z nerezové oceli se nedotýká dna ani stran mísy. Pokud se plochý šlehač či šlehací metla dotýká dna mísy, může dojít k opotřebení šlehače nebo drátů metly.

4. **Připevnění ochranného krytu mísy***:** Před spuštěním kuchyňského robotu zkontrolujte, že je ochranný kryt sklopen dolů. Nenachází-li se ochranný kryt mísy ve správné poloze, kuchyňský robot se nespustí.



Tlačítko stop: Potřebujete-li kuchyňský robot během používání okamžitě zastavit, stiskněte tlačítko stop. Chcete-li pokračovat v používání, nastavte ovladač rychlosti do polohy vypněte (0) a vymáčkněte stop tlačítko. Poté je kuchyňský robot opět připraven k běžnému provozu.



A. Stop tlačítko

***K dostání pouze pro vybrané modely a jako příslušenství k zakoupení.

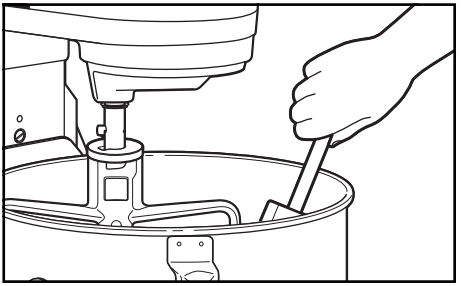
⚠UPOZORNĚNÍ

Riziko zranění

Než se dotknete šlehače, nejprve přístroj vypněte.

Pokud tak neučiníte, můžete si způsobit zlomeniny, odřeniny nebo řezné rány.

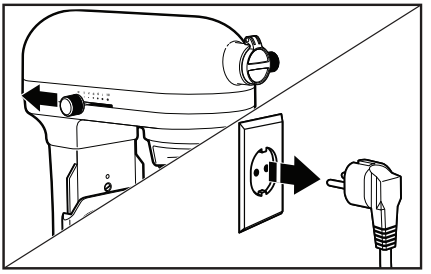
5. Během používání nestírejte stěny mísy. Potraviny v míse většinou stačí během míchání seškrábnout jednou nebo dvakrát.



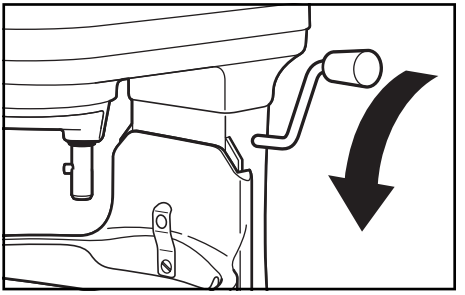
DŮLEŽITÉ: Kuchyňský robot se při používání může zahřát. Míchání velkého množství po delší dobu může způsobit zahřátí vrchní části přístroje. To je běžné.

ROZEBRÁNÍ VÝROBKU

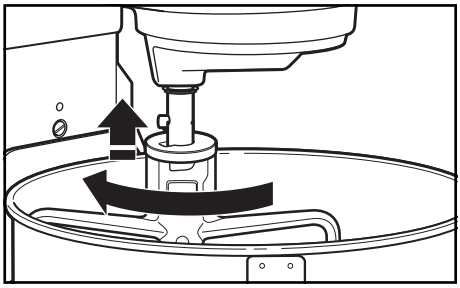
1. Kuchyňský robot vypněte přepnutím do polohy vypněte (0) a poté odpojte z elektrické sítě.



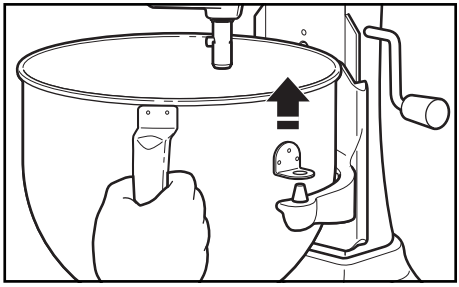
2. Přesuňte páku pro zvedání mísy do dolní polohy.



3. **Odebrání příslušenství:** Příslušenství zatlačte nahoru a otočte jím doleva. Stáhněte příslušenství z hřídele šlehače.



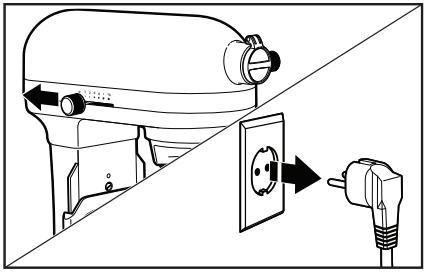
4. **Odebrání mísy:** Přesuňte páku pro zvedání mísy do dolní polohy. Uchopte rukojeť mísy a zvedněte ji rovně nahoru z polohovacích kolíků.



ÚDRŽBA A ČIŠTĚNÍ

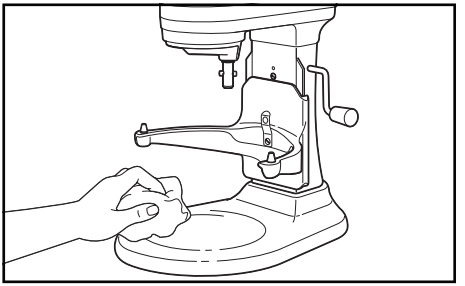
DŮLEŽITÉ: Neponořujte tělo kuchyňského robotu do vody ani do jiných kapalin. Spotřebič se nesmí čistit proudem vody.

1. Kuchyňský robot vypněte přepnutím do polohy vypněte (0) a poté odpojte z elektrické sítě.

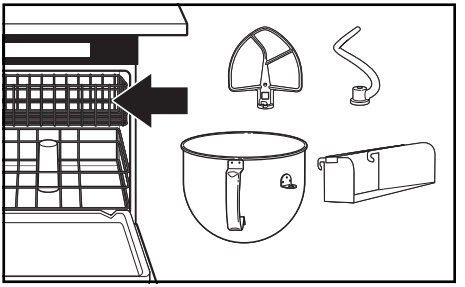


DŮLEŽITÉ: Před nasazením či sejmutím součástek a před čištěním přístroje nechte přístroj zcela vychladnout.

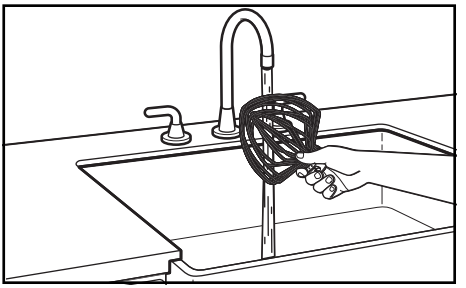
2. Otřete tělo kuchyňského robotu měkkým, vlhkým hadříkem.



3. **Následující díly lze mýt v myčce na nádobí, ale pouze v horním koši:** mísa, plochý šlehač z nerezové oceli, spirálovitý hnětací hák z nerezové oceli a odnímatelná nálevka.***



4. **Následující díl je třeba mýt pouze ručně v teplé vodě se saponátem a důkladně jej osušit:** Eliptická šlehací metla z nerezové oceli s 11 dráty.



***K dostání pouze pro vybrané modely a jako příslušenství k zakoupení.

ODSTRAŇOVÁNÍ PROBLÉMŮ



⚠UPOZORNĚNÍ

Nebezpečí úrazu elektrickým proudem

Zapojte přístroj do uzemněné zásuvky.

Neodstraňujte zemnicí kolík.

Nepoužívejte adaptér.

Nepoužívejte prodlužovací kabel.

Nedodržení těchto pokynů může mít za následek smrt, požár nebo úraz elektrickým proudem.

PROBLÉM	ŘEŠENÍ
Pokud se kuchyňský robot při používání zahřeje	Při míchání velkého množství po delší dobu možná nebudete schopni se pohodlně dotknout vrchní části přístroje. To je běžné.
Pokud kuchyňský robot vydává silný zápach	U elektrických motorů je to zcela běžné, zejména když jsou nové.
Pokud plochý šlehač z nerezové oceli udeří do mísy	Zastavte kuchyňský robot. Přečtěte si část „Použití produktu“ a upravte vzdálenost mezi šlehačem a mísou.
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 přepnutím do polohy „0“ 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	Nahlédněte do části „Podmínky záruky společnosti KitchenAid („Záruka“)“. Nevracejte kuchyňský robot prodejci; prodejci nezajišťují servis.

LIKVIDACE ELEKTRICKÉHO ODPADU

LIKVIDACE OBALOVÉHO MATERIÁLU

Balicí materiál je recyklovatelný a označený symbolem ♺ recyklace. Různé části obalu je tedy nutno zlikvidovat odpovědně a v souladu s místními zákonnými předpisy o likvidaci odpadů.

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 manipulace, regenerace a recyklace tohoto výrobku si vyžádejte od místních úřadů, služby likvidace domovních odpadů nebo prodejny, kde jste produkt koupili.

PROHLÁŠENÍ O SHODĚ

PRO EVROPSKOU UNII

Tento spotřebič byl navržen, vyroben a distribuován v souladu s bezpečnostními požadavky směrnic ES: Směrnice o nízkém napětí 2014/35/EU, Směrnice o elektromagnetické kompatibilitě 2014/30/EU, Směrnice o ekodesignu 2009/125/EC, Směrnice o omezení používání některých nebezpečných látek v elektrických a elektronických zařízeních (RoHS) 2011/65/EU, a následujícími dodatky.

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 prodejci 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:

Jeden r ok plné záruky 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 uvedenou 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) Prováděním 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.

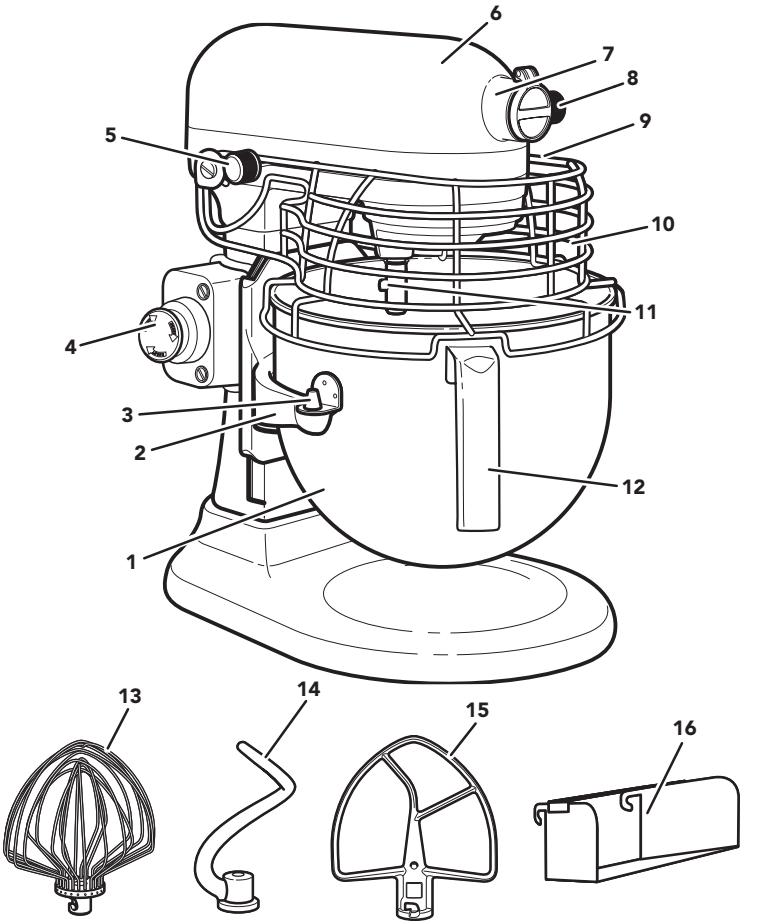
Také po vypršení záruční doby nebo u výrobků, na které se záruka nevztahuje, jsou koncovým zákazníkům k dispozici střediska služeb zákazníkům, která mohou zodpovídat jejich případné dotazy a podávat jim informace. Upozorňujeme také, že spotřebitel může mít i další práva plynoucí ze zákonné záruky. Další informace najdete rovněž na naší webové stránce: **www.kitchenaid.cz**

REGISTRACE VÝROBKU

Zaregistrujte svůj nový spotřebič KitchenAid již teď:**http://www.kitchenaid.eu/register**

©2023 Všechna práva vyhrazena.
KITCHENAID a design kuchyňského robotu jsou v USA a dalších zemích ochrannými známkami.

PARÇALAR VE ÖZELLİKLER



1. 6,9 L (7 Qt.) Paslanmaz Çelik Kase*
2. Kase Desteği
3. Konumlandırma Pimleri
4. Durdurma Anahtarı
5. Hız Kontrol Kolu
6. Motor Başlığı
7. Aparat Yuvası
8. Aparat Düğmesi
9. Kase Kaldırma Kolu (gösterilmemiştir)
10. Kase Koruyucu**
11. Çırpıcı Mili
12. Kase Tutma Yeri*
13. 11 Telli Paslanmaz Çelik Eliptik Çırpıcı
14. Paslanmaz Çelik Spiral Hamur Çengeli
15. Paslanmaz Çelik Düz Çırpıcı
16. Çıkarılabilir Dökme Oluğu**

*Kase türü değişiklik gösterebilir. Kaseler ayrı aksesuarlar olarak da satın alınabilir.
**Belirli modellerle birlikte verilir. Resim/Stil, modele bağlı olarak üründen farklı olabilir.

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. Sadece Avrupa Birliği: Bu cihaz, çocuklar tarafından kullanılamaz. Cihazı ve kablosunu çocukların ulaşamayacağı bir yerde tutun.
4. Parçaları takıp çıkarmadan ve temizlik işlemlerinden önce cihazı kapalı (0) ayarına getirerek kapatın, ardından kullanılmıyorsa fişini prizden çekin. Fişi prizden çekmek için fişi tutun ve prizden çıkarın. Asla güç kablosundan tutarak çekmeyin.

5. Hareketli parçalara temas etmekten kaçının. Kişilerin yaralanma ve/veya Stand Mikserin hasar görme riskini azaltmak için ellerinizi, saçınızı, giysilerinizi ve spatulalar ile diğer aletleri çalıştığı sırada çırpıcıdan uzak tutun.
6. 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.
7. KitchenAid tarafından önerilmeyen veya satılmayan aksesuarların/aparatların kullanılması yangına, elektrik çarpmasına veya yaralanmaya neden olabilir.
8. Elektrik kablosu hasarlıysa tehlikeli durumları önlemek için KitchenAid, servis yetkilisi veya benzer yetkiye sahip kişiler tarafından değiştirilmelidir.
9. Cihaz kullanımdayken, asla gözetimsiz durumda bırakmayınız.
10. Cihazı açık havada kullanmayın.
11. Kablonun masa veya tezgah kenarından sarkmasına izin vermeyin.
12. Ürünün zarar görmesini önlemek için Stand Mikser Kasesini fırın, mikrodalga veya ocak gibi yüksek ısı yayan alanlarda kullanmayın.
13. Yıkamadan önce Düz Çırpıcı, Tel Çırpıcı veya Spiral Hamur Çengelini Stand Mikserden çıkarın.
14. Parçaları takıp çıkarırken veya temizleme işleminden önce cihazın tamamen soğumasını bekleyin.
15. Gıda ile temas eden yüzeylerin temizliği ile ilgili talimatlar için "Bakım ve Temizlik" bölümüne bakın.
16. Cihaz basınçlı su püskürtme yöntemiyle temizlenmemelidir.
17. Bu cihaz; ticari kuruluşlarda (örneğin restoran, kantin, hastane ve pastane ile kasap gibi ticari kuruluşların mutfakları) kullanılmak üzere tasarlanmıştır ancak sürekli toplu gıda üretimi için kullanılmamalıdır.

BU TALİMATLARI SAKLAYIN

Garanti bilgileri de dahil olmak üzere ürün bilgileri, talimatlar ve videolar hakkındaki tüm ayrıntılar için **www.KitchenAid.eu** adresini ziyaret edin.

ELEKTRİK GEREKSİNİMLERİ



⚠UYARI

Elektrik Çarpması Tehlikesi

Fişi topraklı bir prize takın.

Topraklı ucu çıkarmayın.

Adaptör kullanmayın.

Uzatma kablosu kullanmayın.

Bu talimatlara uyulmaması ölüm, yangı veya elektrik çarpmasına yol açabilir.

Gerilim: 220-240 V~

Frekans: 50-60 Hz

Güç: 325 W

Önerilen çalışma süresi:

10 dakika AÇIK/15 dakika KAPALI ayarında 1-30 dakika.

Uzatma kablosu kullanmayın. Elektrik kablosu çok kısa ise kalifiye bir elektrikçiye veya servis teknisyenine cihazın yakınına bir priz monte ettiriniz.

Bu ürün Y tipi bir güç kablosu ile birlikte verilir. Güç kablosu hasarlıysa tehlikeli durumları önlemek için KitchenAid veya servis yetkilisi tarafından değiştirilmelidir.

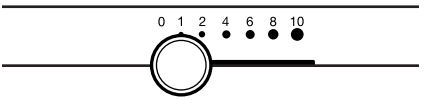
prEN 454 test koduna uygun olarak ölçülen akustik basınç seviyesi 70 dBA'dan azdır.

AKSESUAR KILAVUZU

AKSESUAR	KULLANILABİLE-CEK KARIŞIMLAR	AÇIKLAMA	ÇALIŞMA SÜRESİ
Paslanmaz Çelik Düz Çırpıcı	Normal ve yoğun karışımlar için	Kekler, kremalı şekerli karışımlar, şekerlemeler, kurabiyeler, bisküviler, tartlar, çörekler, rulo köfte, patates püresi.	1-10 dakika
Paslanmaz Çelik Spiral Hamur Çengeli	Mayalı hamurları karıştırmak ve yoğurmak için	Ekmekler, çörekler, pizza hamuru, kahveli kekler, poğaçalar.	1-10 dakika
11 Telli Paslanmaz Çelik Eliptik Çırpıcı	Havayla birleşmesi gereken karışımlar	Yumurta, yumurta beyazı, yoğun krema, kaynatılmış şeker karışımları, pandispanya, beyaz pasta, mayonez, bazı şekerlemeler.	1-30 dakika

HIZ KONTROL KILAVUZU

Stand Mikserin çalıştırıldığı anda malzemelerin etrafa sıçramasını ve "unun uçuşmasını" önlemek için tüm hızlarda, Stand Mikseri otomatik olarak daha düşük bir hızda çalıştırıp ardından seçilen hıza çabucak çıkmasını sağlayan Yavaş Başlatma özelliği bulunmaktadır.



HIZ	AKSESUARLAR	ÇALIŞMA SÜRESİ	HARE-KET	AÇIKLAMA
1	Paslanmaz Çelik Düz Çırpıcı	1-10 dakika	Karıştır-ma	Yavaş karıştırma, birleştirme, ezme ve tüm karıştırma prosedürlerini başlatmak için. Hamura un ve kuru malzemeler eklemek ve kuru malzemelere sıvı eklemek için kullanın. Maya hamuru karıştırmak veya yoğurmak için hız 1'i kullanmayın.
2	Paslanmaz Çelik Düz Çırpıcı	1-10 dakika	Yavaş karıştırma, Yoğurma	Yavaş karıştırma, ezme, daha hızlı karıştırma için. Mayalı hamurları, ağır hamur ve şekerleme malzemelerini karıştırmak ve yoğurmak, patates veya diğer sebzeleri ezmeye başlamak, katı yağı un haline getirmek ve ince veya sulu hamuru karıştırmak için kullanın.
	Paslanmaz Çelik Spiral Hamur Çengeli			
4	Paslanmaz Çelik Düz Çırpıcı	1-10 dakika	Karıştır-ma, Çırpma	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. Şunlarla kullanın: Gıda Öğütücü, Döner Milli Dilimleyici/Doğrayıcı, Makarna Silindiri ve Meyve/ Sebze Süzgeci.
	11 Telli Paslanmaz Çelik Eliptik Çırpıcı	1-30 dakika		

HIZ	AKSESUARLAR	ÇALIŞMA SÜRESİ	HARE-KET	AÇIKLAMA
6	Paslanmaz Çelik Düz Çırpıcı	1-10 dakika	Çırpma, Krema yapma	Orta - hızlı çırpma (krema yapma) veya çırpma için. Kek, çörek ve diğer hamurları karıştırmak için kullanın. Kek karışımları için yüksek hız.
	11 Telli Paslanmaz Çelik Eliptik Çırpıcı	1-30 dakika		
8–10	11 Telli Paslanmaz Çelik Eliptik Çırpıcı	1-30 dakika	Hızlı çırpma, Çırpma	Krem şanti, yumurta beyazı ve kaynatılmış şekerli karışımlar için. Az miktarda krema, yumurta beyazı çırpmak veya patates püresini en son çırpmak için.

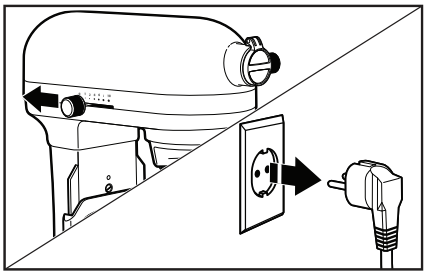
NOT: Maya hamuru karıştırmak veya yoğurmak için Hız 2 ayarını kullanın. Farklı bir hız kullanılması, Stand Mikserin arıza yapma riskini büyük oranda artırır. PowerKnead Paslanmaz Çelik Spiral Hamur Çengeli, çoğu mayalı hamur çeşidini 4 dakika içerisinde etkili bir şekilde yoğurur.

KAPASİTE TABLOSU

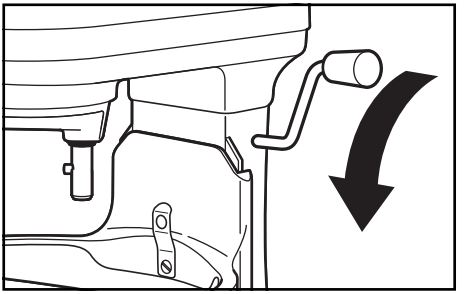
6,9 L KASE	
Çok amaçlı un	2 - 2,2 kg
Ekmek	450 g'lık 8 ekmek
Kurabiyeler/Bisküviler	160 adet
Patates Püresi	3,5 kg

ÜRÜNÜN TAKILMASI

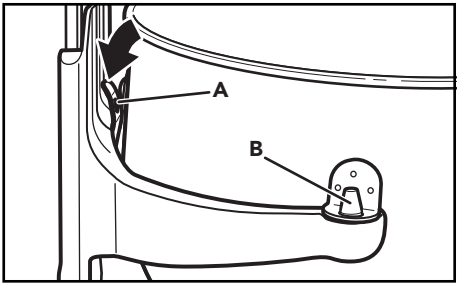
1. Stand Mikseri kapalı (0) ayarına getirerek kapatın ve fişini prizden çekin.



2. Kase Kaldırma Kolunu aşağı konuma getirin.



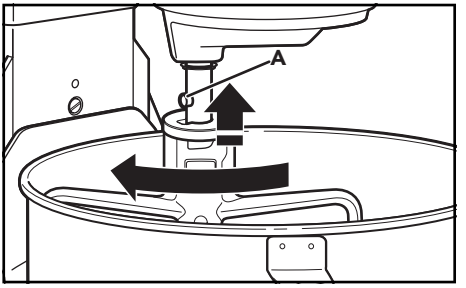
3. **Kaseyi takmak için:** Kase Desteklerini, Konumlandırma Pimlerinin üzerine takın ve Kase Pimi yaylı mandala oturana kadar Kasenin arkasına bastırın.



A. Yaylı Mandal
B. Konumlandırma Pimi

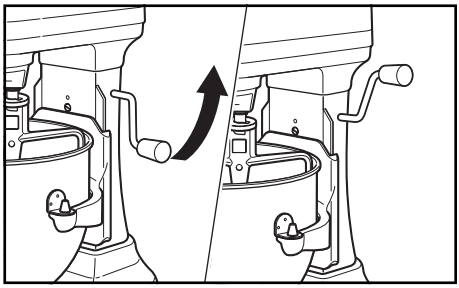
ÖNEMLİ: Kase yerine tam olarak oturmazsa cihaz kullanım sırasında sabit durmaz ve sallanır.

4. **Aksesuarı takmak için:** Aksesuarı mile takın ve mümkün olduğu kadar yukarı bastırın. Milin üzerindeki pime geçirmek için aksesuarı saat yönünde döndürün.



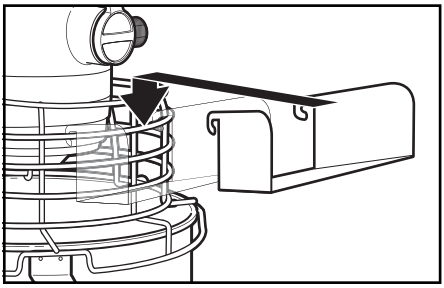
A. Pim

5. **Kaseyi yükseltmek için:** Kase Kaldırma Kolunu düz konuma getirin. Kase, karıştırma sırasında her zaman yükseltilmiş konumda olmalıdır.



DÖKME OLUĞUNUN KULLANILMASI***

1. **Dökme Oluğunu Yerleştirin***:** Dökme Oluğunu, Kase Koruyucunun önüne takın ***. Stand Mikser Kasesine malzeme eklemek için kolay bir yöntem sunar.



Otomatik Sıfırlama Motor Koruması: Stand Mikser, aşırı yük nedeniyle durursa Hız Kontrol Kolunu kapalı (0) ayarına getirerek kapatın ve Stand Mikserin fişini prizden çekin. Stand Mikser birkaç dakika içinde otomatik olarak sıfırlanacaktır. Stand Mikserin fişini prize geri takın, Hız Kontrol Kolunu istediğiniz hıza kaydırarak karıştırmaya devam edin. Stand Mikser yeniden başlamazsa Stand Mikserin fişini daha uzun bir süreliğine prizden çıkararak soğumasını bekleyin, ardından tekrar prize takın ve Stand Mikseri yeniden başlatın.

***Sadece belirli modellerde mevcuttur ve aksesuar olarak satın alınabilir.

ÜRÜN KULLANIMI



⚠UYARI

Elektrik Çarpması Tehlikesi

Fişi topraklı bir prize takın.

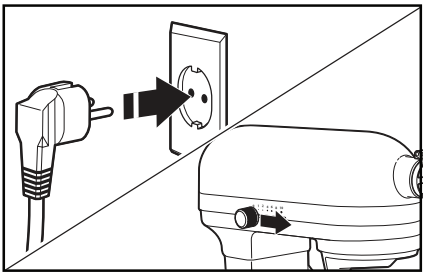
Topraklı ucu çıkarmayın.

Adaptör kullanmayın.

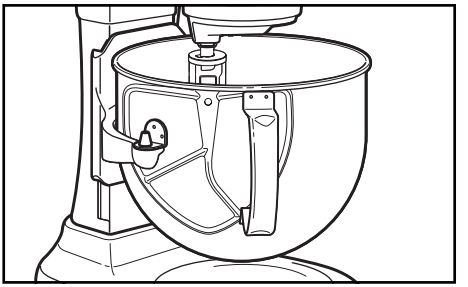
Uzatma kablosu kullanmayın.

Bu talimatlara uyulmaması ölüm, yangı veya elektrik çarpmasına yol açabilir.

1. Fişi topraklı bir prize takın. Sıçramayı önlemek için düşük hızla başlayın ve hızı kademeli olarak artırın. "Hız Kontrolü Kılavuzuna" bakın.



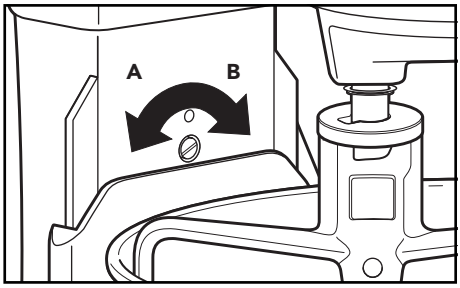
2. **Çırpıcı ile Kase Arasındaki Boşluğu test edin:** Stand Mikseri topraklı bir prize takın. Stand Mikseri Açık konumuna getirin ve her bir hızı test ederek çalışma sırasında çırpıcının Kaseye değmediğinden emin olun. Çırpıcı tabandan çok uzaksa veya Kaseye çarpıyorsa ayarlama yapmak için bir sonraki adıma geçin.



3. **(İSTEĞE BAĞLI) Çırpıcı ile Kase Arasındaki Boşluğu ayarlamak için:** Kaseyi aşağı konuma indirin. Kase indirildiğinde ortaya çıkan vidayı bulun.

   NOT: Yaylı mandalın üzerindeki vidayla oynamayın.

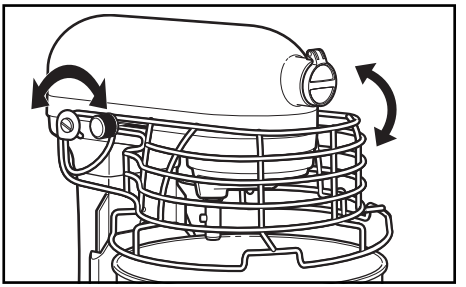
   Çırpıcıyı yükseltmek için vidayı hafifçe saat yönünün tersine (sola) veya indirmek için saat yönünde (sağa) çevirin. Çırpıcıyı, Kase yüzeyine biraz mesafeli duracak şekilde ayarlayın. Çırpıcı ile Kase arasındaki boşluğu tekrar kontrol edin.



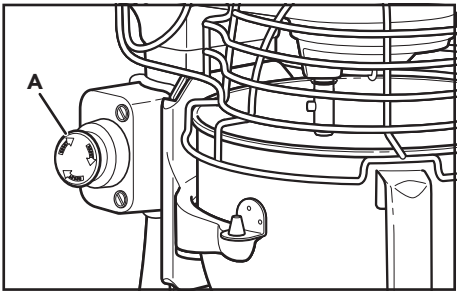
A. Kaseyi Yükseltin
B. Kaseyi Alçaltın

ÖNEMLİ: Düzgün bir şekilde ayarlandığında Paslanmaz Çelik Düz Çırpıcı, Kasenin alt veya yan kısımlarına vurmaz. Düz Çırpıcı veya Tel Çırpıcı, Kasenin alt kısmına çarpacak mesafedeyse çırpıcı üzerindeki kaplama aşınabilir veya çırpıcı üzerindeki teller yıpranabilir.

4. **Kase Koruyucuyu takmak için***.** Stand Mikseri kullanmaya başlamadan önce koruyucunun aşağı konuma geri getirildiğinden emin olun. Kase Koruyucu doğru konumda değilse Stand Mikser çalışmaz.



Durdurma Anahtarı: Stand Mikseri kullanırken hemen durdurmanız gerekirse Durdurma Anahtarına basın. İşleme devam etmek için Hız Kontrol Kolunu kapalı (0) ayarına getirerek kapatın ve Durdurma Anahtarını çekip çıkarın. Ardından, Stand Mikseriniz tekrar normal şekilde kullanılmaya hazır olur.



A. Durdurma Anahtarı

***Yalnızca belirli modellerde bulunur ve aksesuar olarak satın alınabilir.

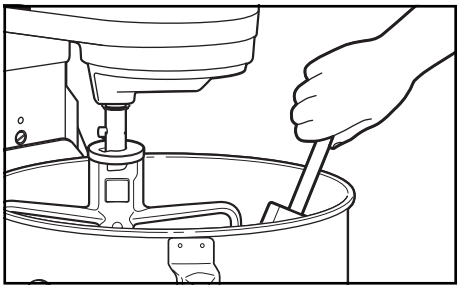
⚠UYARI

Yaralanma Tehlikesi

Çırpıcılara dokunmadan önce mikseri prizden çekin.

Bu hususa dikkat edilmediğinde, kemik kırığı, kesik veya morluk oluşabilir.

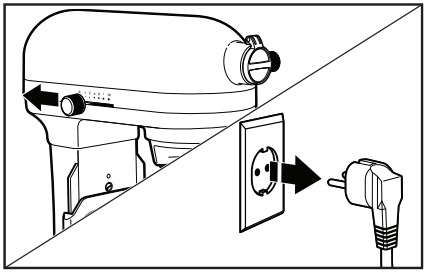
5. Çalışırken Kaseyi sıyırmayın. Karıştırma sırasında Kasenin bir veya iki defa sıyırılması genellikle yeterlidir.



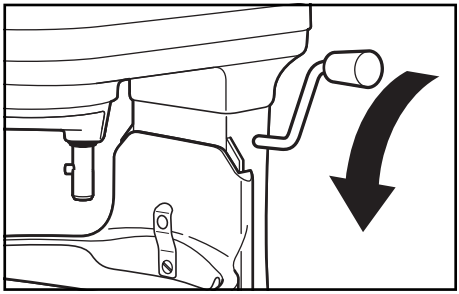
ÖNEMLİ: Stand Mikser kullanım esnasında ısınabilir. Ağır malzemelerin uzun süreli karıştırıldığı işlemlerde ünitenin üst kısmı ısınabilir. Bu normaldir.

ÜRÜNÜN SÖKÜLMESİ

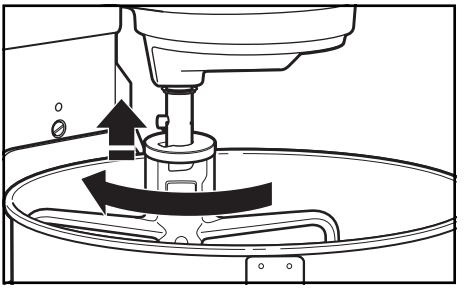
1. Stand Mikseri kapalı (0) ayarına getirerek kapatın ve fişini prizden çekin.



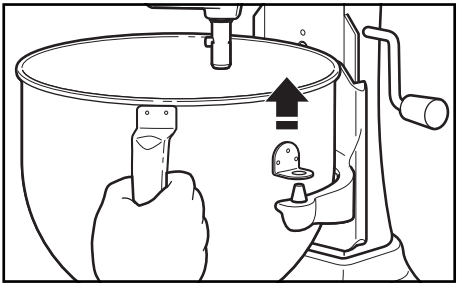
2. Kase Kaldırma Kolunu aşağı konuma getirin.



3. **Aksesuarların çıkarılması:** Aksesuarı yukarı doğru bastırın ve sola çevirin. Aksesuarı Çırpıcı Milinden aşağı doğru çekin.



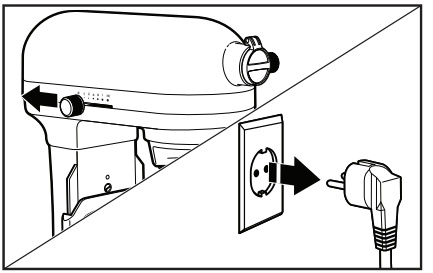
4. **Kaseyi Çıkarmak İçin:** Kase Kaldırma Kolunu aşağı konuma getirin. Kase Tutma Yerini kavrayın, yukarı doğru çekin ve Konumlandırma Pimlerinden kurtarın.



BAKIM VE TEMİZLİK

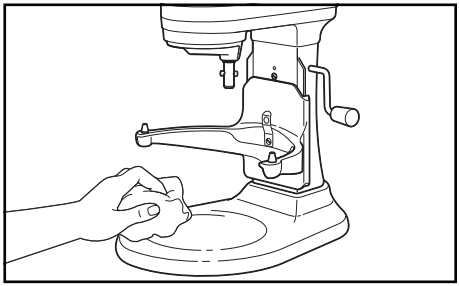
ÖNEMLİ: Stand Mikserin gövdesini suya veya diğer sıvılara sokmayın. Cihaz basınçlı su püskürtme yöntemiyle temizlenmemelidir.

1. Stand Mikseri kapalı (0) ayarına getirerek kapatın ve fişini prizden çekin.

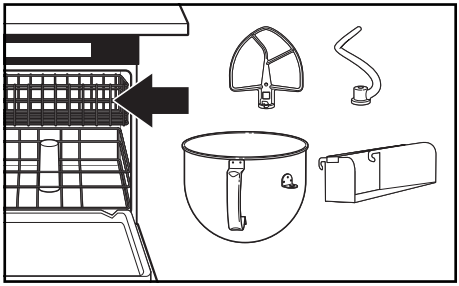


ÖNEMLİ: Parçaları takıp çıkarırken veya temizleme işleminden önce cihazın tamamen soğumasını bekleyin.

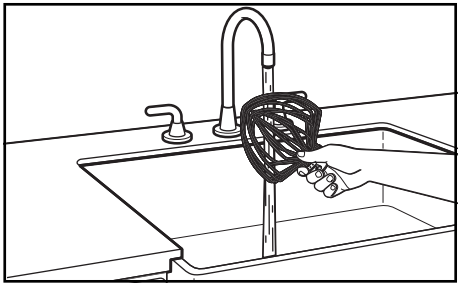
2. Stand Mikser gövdesini yumuşak ve nemli bir bezle silin.



3. **Aşağıdaki parçalar bulaşık makinesinin yalnızca üst rafında yıkanabilir:** Kase, Paslanmaz Çelik Düz Çırpıcı, Paslanmaz Çelik Spiral Hamur Çengeli ve Çıkarılabilir Dökme Oluğu***.



4. **Aşağıdaki parçalar ılık, sabunlu su kullanılarak yalnızca elde yıkanmalı ve iyice kurulanmalıdır:** 11-Telli Paslanmaz Çelik Eliptik Çırpıcı.



***Yalnızca belirli modellerde bulunur ve aksesuar olarak satın alınabilir.

SORUN GİDERME



⚠UYARI

Elektrik Çarpması Tehlikesi

Fişi topraklı bir prize takın.

Topraklı ucu çıkarmayın.

Adaptör kullanmayın.

Uzatma kablosu kullanmayın.

Bu talimatlara uyulmaması ölüm, yangı veya elektrik çarpmasına yol açabilir.

SORUN	ÇÖZÜM
Stand Mikser kullanım sırasında ısınıyorsa	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.
Paslanmaz Çelik Düz Çırpıcı Kaseye çarpıyorsa	Stand Mikseri durdurun. "Ürün Kullanımı" 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.
	Stand Mikseri 10-15 saniyeliğine kapalı (0) ayarına getirerek kapatın ve ardından tekrar açın. Stand Mikser çalışmadıysa tekrar çalıştırmadan önce 30 dakika soğumasını bekleyin.
Sorun düzeltilemiyorsa	"KitchenAid Garantisi Hükümleri ("Garanti")" bölümüne bakın. Stand Mikseri perakende satıcıya iade etmeyin; perakende satıcılar teknik servis hizmeti vermemektedir.

ELEKTRİKLİ EKİPMAN ATIK TASFİYESİ

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.

ÜRÜNÜN GERİ DÖNÜŞTÜRÜLMESİ

- Bu cihaz; Elektrikli ve Elektronik Atık Ekipman Direktifi (WEEE) dahil AB ve Birleşik Krallık'taki yasalarla uyumlu 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 kurumlara, ev atığı tasfiye hizmetleri veya ürünü satın aldığınız mağaza ile irtibata geçin.

UYGUNLUK BEYANI

AVRUPA BİRLİĞİ İÇİN

Bu cihaz aşağıdaki EC Direktiflerinin güvenlik gerekliliklerine uygun şekilde tasarlanmış, oluşturulmuş 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.

KITCHENAID GARANTISI (“GARANTI”) HÜKÜMLERI

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 kusurla 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:

Satın alma tarihinden itibaren geçerli olmak üzere Bir 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.

ITHALATÇI BILGISI:
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.

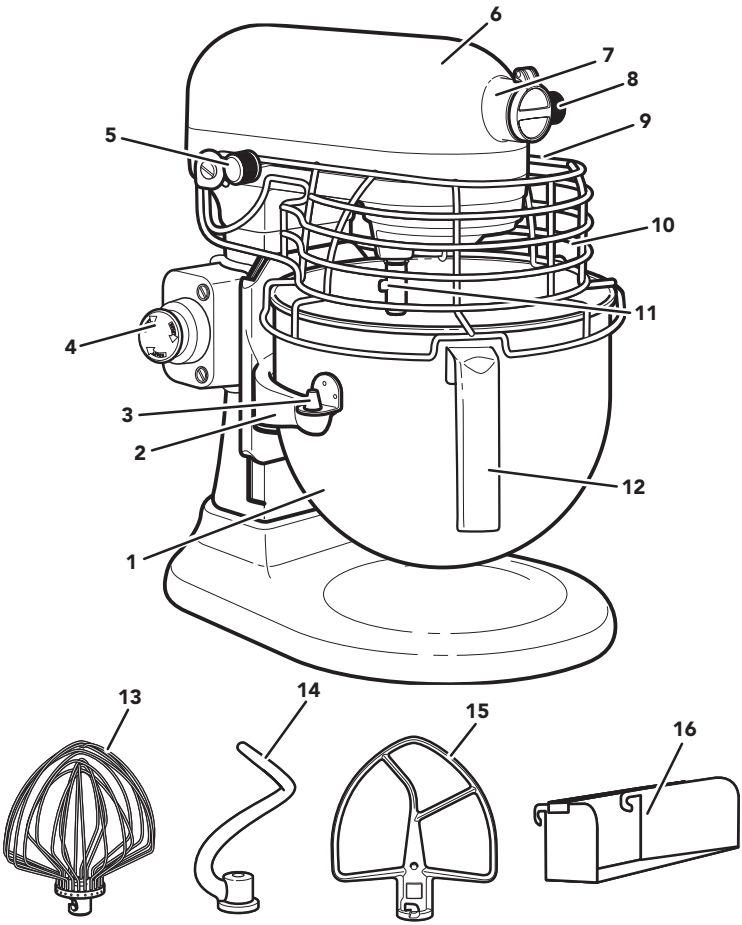
KitchenAid müşteri hizmetleri merkezleri, Garanti süresinin sona ermesinden sonra veya Garantinin geçerli olmadığı ürünler için soru sorma ve bilgi alma amacıyla son müşteri tarafından kullanılabilir. Web sitemizden daha fazla bilgiye erişebilirsiniz: **www.kitchenaid.eu**

ÜRÜN KAYDI

Yeni KitchenAid cihazınızı hemen kaydedin: **http://www.kitchenaid.eu/register**

©2023 Tüm hakları saklıdır.
KITCHENAID ve stand mikser tasarımı, ABD ve diğer yerlerde ticari markalardır.

ДЕТАЛІ ТА ФУНКЦІЇ



1. 6,9 л (7 кварт) Чаша з нержавіючої сталі*
2. Опора чаші
3. Установчі штифти
4. Вимикач
5. Важіль керування швидкістю
6. Головка двигуна
7. Втулка кріплення
8. Ручка кріплення
9. Важіль підйому чаші (не показаний)
10. Захист чаші**
11. Вал збовтувача
12. Ручка чаші*
13. 11-елементний дротовий еліптичний вінчик із нержавіючої сталі
14. Спіральні гачки для тіста з нержавіючої сталі
15. Плаский збовтувач із нержавіючої сталі
16. Знімний заливний жолоб**

*Тип чаші може відрізнятися. Чаші також можна купувати як окремі аксесуари.
**Входить до складу лише деяких моделей. Зображення / стиль можуть різнитися залежно від моделі 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 базових заходів безпеки, зокрема описаних далі.

1. Ознайомтеся з усіма інструкціями. Неправильне використання пристрою може призвести до травмування.
2. Щоб уникнути ураження електричним струмом, не ставте міксер у воду чи іншу рідину.
3. Лише для Європейського союзу: цей пристрій заборонено використовувати дітям. Тримайте пристрій та його шнур у місці, недосяжному для дітей.

4. Вимикайте прилад (установлюйте вимикач у положення вимкнення (0)) і від'єднуйте його від мережі живлення, коли не використовуєте його, а також перш ніж установлювати чи знімати частини або чистити прилад. Щоб відключити пристрій від електромережі, витягніть штепсель із розетки. У жодному разі не тягніть за шнур.
5. Уникайте рухомих частин. Щоб зменшити ризик травмування та/або пошкодження міксера, під час використання збовтувача тримайте руки, волосся, одяг, а також лопатки й інше кухонне приладдя подалі від пристрою.
6. 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.
7. Використання аксесуарів чи насадок, не схвалених компанією KitchenAid або придбаних в інших виробників, може призвести до пожежі, ураження електричним струмом чи травмування.
8. Якщо шнур живлення пошкоджений, з міркувань безпеки його необхідно замінити. Це може робити тільки компанія KitchenAid, її сервісний агент або особи, які мають відповідну кваліфікацію.
9. У жодному разі не залишайте пристрій, що працює, без нагляду.
10. Не використовуйте пристрій на вулиці.
11. Не допускайте, щоб шнур живлення звисав через край столу чи робочої поверхні.
12. Щоб уникнути пошкодження виробу, не ставте чаші планетарного міксера в місця з високою температурою, зокрема в духовку, мікрохвильову піч або на поверхню плити.
13. Перед миттям зніміть плаский збовтувач, дротяний вінчик чи спіральну насадку-гачок для тіста з міксера.
14. Перш ніж установлювати чи знімати деталі або чистити прилад, дайте йому повністю охолонути.
15. Інструкції із чищення поверхонь, що контактують із продуктами харчування, див. в розділі «Догляд і чищення».

16. Прилад не можна мити під струменем води.
17. Цей прилад призначений для комерційного використання, наприклад на кухнях ресторанів, їдалень, лікарень і комерційних підприємств, таких як пекарні, м’ясні магазини тощо, але не для безперервного масового виробництва продуктів харчування.

ЗБЕРЕЖІТЬ ЦІ ІНСТРУКЦІЇ

Повну інформацію про виріб, інструкції та відео включно з інформацією про гарантію можна знайти на сайті **www.KitchenAid.eu.**

ЕЛЕКТРИЧНІ ХАРАКТЕРИСТИКИ



⚠ 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 смерті, пожежі або ураження електричним струмом.

Напруга: 220–240 В змін. струму

Частота: 50–60 Гц

Потужність: 325 Вт

Рекомендований час роботи:

1–30 хвилин; після кожних 10 хвилин роботи (УВІМК) прилад треба вимикати на 15 хвилин (ВИМК).

Не використовуйте подовжувальний шнур. Якщо шнур живлення занадто короткий, зверніться до кваліфікованого електрика або технічного фахівця сервісної служби, щоб він установив розетку поблизу приладу.

Цей виріб постачається з кабелем живлення, що має з’єднувач типу Y. Якщо шнур живлення пошкоджений, з міркувань безпеки його необхідно замінити. Це може зробити лише компанія KitchenAid або сервісний агент.

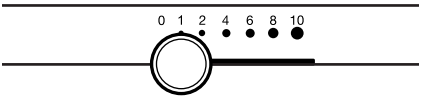
Рівень акустичного тиску, виміряний відповідно до стандарту prEN 454, не перевищує 70 дБА.

ПОСІБНИК ІЗ ПРИЛАДДЯ

НАСАДКА	ЩО МОЖНА ЗМІШУВАТИ	ОПИС	РОБОЧИЙ ЧАС
Плаский збовтувач із нержавіючої сталі	Звичайні та щільні суміші	Торти, вершкова глазур, цукерки, печиво, галети, тістечка, хліб без дріжджів, рулети, картопляне пюре.	1–10 хвилин
Спіральні гачки для тіста з нержавіючої сталі	Перемішування та вимішування дріжджового тіста	хліб, рулети, тісто для піци, кекси до кави, булочки.	1–10 хвилин
11-елементний дротовий еліптичний вінчик із нержавіючої сталі	Суміші, насичені повітрям	Яйця, яєчні білки, жирні вершки, гаряча глазур, бісквіти, бісквіти на білках, майонез, деякі види цукерок.	1–30 хвилин

ІНСТРУКЦІЯ З РЕГУЛЮВАННЯ ШВИДКОСТІ

Для будь-якого режиму швидкості застосовується функція плавного пуску, яка запускає міксер на найменшій швидкості, щоб уникнути виплеску інгредієнтів і підняття клубів борошна під час запуску, а потім збільшує швидкість до вибраного рівня.



ШВИДКІСТЬ	АКСЕСУАРИ	РОБОЧИЙ ЧАС	ОПЕРАЦІЯ	ОПИС
1	Плаский збовтувач із нержавіючої сталі	1–10 хвилин	Перемішування	Для повільного змішування, перемішування, перетирання та на початку всіх операцій змішування. Використовується для додання борошна й сухих інгредієнтів до суміші, а також для додання рідини до сухих інгредієнтів. Не використовуйте швидкість 1 для перемішування або збивання дріжджового тіста.
2	Плаский збовтувач із нержавіючої сталі Спіральні гачки для тіста з нержавіючої сталі	1–10 хвилин	Повільне перемішування, замішування	Для повільного змішування, перетирання, швидшого перемішування. Використовується для перемішування та вимішування дріжджового тіста, щільних і кондитерських сумішей, початкового перетирання картопляного пюре або інших овочів, для додання жиру-розпушувача до борошна, а також для змішування не дуже щільних або рідких сумішей.

ШВИДКІСТЬ	АКСЕСУАРИ	РОБОЧИЙ ЧАС	ОПЕРАЦІЯ	ОПИС
4	Плаский збовтувач із нержавіючої сталі	1–10 хвилин	Перемішування, збивання	Для змішування сумішей помірної щільності, наприклад для печива. Використовується для поєднання цукру й жиру-розпушувача, а також для додання цукру до яєчних білків для меренг. Середня швидкість для тістечок. Використовуйте з такими насадками: подрібнювач, роторна скиборізка / шредер, тісторозкатка та насадка для віджимання фруктів і овочів.
	11-елементний дротовий еліптичний вінчик із нержавіючої сталі	1–30 хвилин		
6	Плаский збовтувач із нержавіючої сталі	1–10 хвилин	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.
	11-елементний дротовий еліптичний вінчик із нержавіючої сталі	1–30 хвилин		
8–10	11-елементний дротовий еліптичний вінчик із нержавіючої сталі	1–30 хвилин	Швидке перемішування, збивання	Для збивання вершків, яєчних білків і гарячої глазурі. Для збивання малої кількості вершків, яєчних білків або кінцевого збивання картопляного пюре.

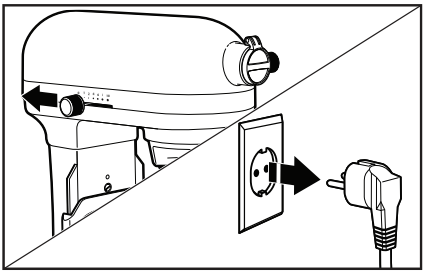
ПРИМІТКА. Для перемішування або замішування дріжджового тіста використовуйте швидкість 2. Використання будь-якої іншої швидкості збільшує вірогідність виходу міксера з ладу. Спіральна насадка-гачок із нержавіючої сталі для тіста PowerKnead ефективно замішує більшість видів дріжджового тіста за 4 хвилини.

ТАБЛИЦЯ ЗАПРАВНИХ ОБСЯГІВ ПРОДУКТІВ

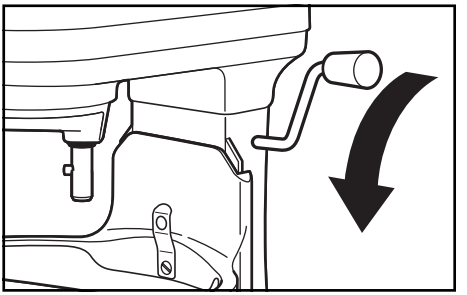
Чаша об’ємом 6,9 л	
Універсальне борошно	2–2,2 кг
Хліб	8 буханок по 450 г
Печиво / галети	160 штук
Картопляне пюре	3,5 кг

ЗБИРАННЯ ВИРОБУ

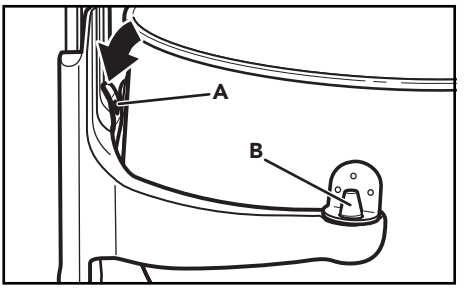
1. Вимкніть планетарний міксер («0») і від'єднайте його від електромережі.



2. Переведіть важіль підйому чаші в нижнє положення.



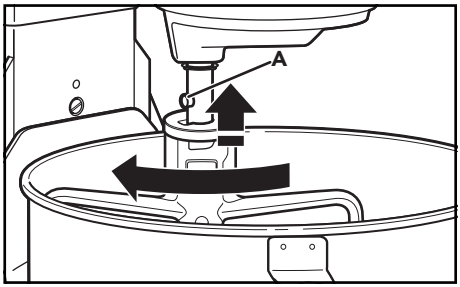
3. **Порядок установлення чаші.** Установіть опори чаші на установчі штифти й натисніть на задню частину чаші, щоб штифт чаші зафіксувався в пружинній засувці.



A. Пружинна засувка
B. Установчий штифт

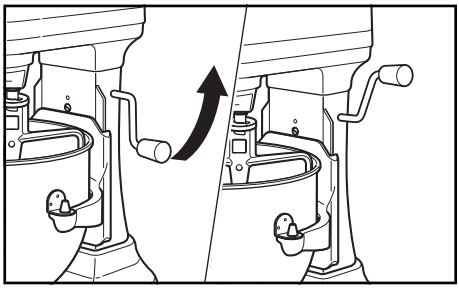
УВАГА: якщо чаша не буде надійно закріплена на своєму місці, вона буде нестійкою та хитатиметься під час роботи міксера.

4. **Порядок установлення насадки.** Установіть насадку на вал збовтувача й посуньте до упору вгору. Поверніть її за годинниковою стрілкою, щоб зачепити за шпонку на валу.



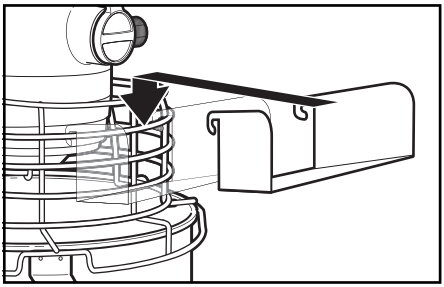
A. Шпонка

5. **Порядок підйому чаші:** Поверніть важіль підйому чаші в положення прямо вгору. Під час перемішування чаша завжди повинна знаходитися в піднятому положенні.



ВИКОРИСТАННЯ ЗАЛИВНОГО ЖОЛОБА***

1. **Установлення знімного заливного жолоба***.** Прикріпіть заливний жолоб*** до передньої частини захисту чаші. Він полегшує процес додавання інгредієнтів до чаші міксера.



Автоматичний перезапуск для захисту двигуна. Якщо міксер зупинився через перевантаження, посуньте важіль керування швидкістю в положення «0» і від'єднайте міксер від електромережі. Через кілька хвилин міксер автоматично перезапуститься. Підключіть міксер до електромережі, установіть важіль керування швидкістю в потрібне положення та продовжте перемішування. Якщо міксер не перезапускається, від'єднайте його від електромережі на тривалий час, щоб він охолонув, а потім знову підключіть і перезавантажте.

***Іде в комплекті лише з деякими моделями, можна придбати як аксесуар.

ВИКОРИСТАННЯ ВИРОБУ



⚠ ПОПЕРЕДЖЕННЯ

Ризик ураження електричним струмом

Під'єднуйте прилад до заземленої розетки.

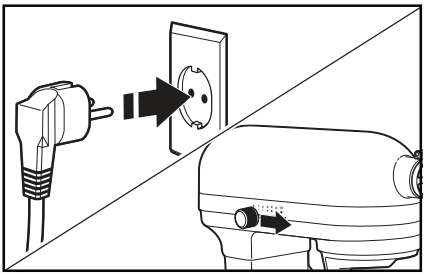
Не видаляйте штир заземлення.

Не використовуйте адаптер.

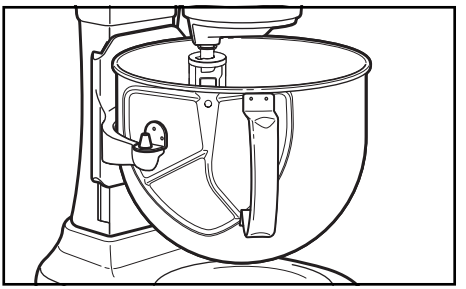
Не використовуйте подовжувальний шнур.

Недотримання цих інструкцій може призвести до смерті, пожежі або ураження електричним струмом.

1. Під'єднайте прилад до заземленої розетки. Починайте з низької швидкості, щоб уникнути розбризкування, і поступово збільшуйте її. Дивіться інструкцію з регулювання швидкості.



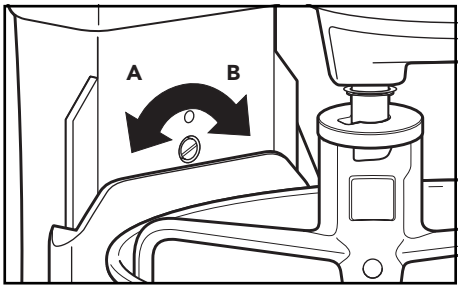
2. Перевірка зазору між збовтувачем і чашею. Вставте штепсель планетарного міксера в розетку із заземленням. Увімкніть міксер і, вмикаючи кожну швидкість, переконайтеся, що під час роботи збовтувач не торкається чаші. Якщо збовтувач розташований занадто далеко від дна або б'є по чаші, перейдіть до наступного кроку, щоб виконати регулювання.



3. **(ДОДАТКОВО) Регулювання зазору між збовтувачем і чашею.** Опустіть чашу в нижнє положення. Знайдіть гвинт, що відкриється, коли чашу буде опущено.

   ПРИМІТКА: не регулюйте гвинт на пружинній засувці.

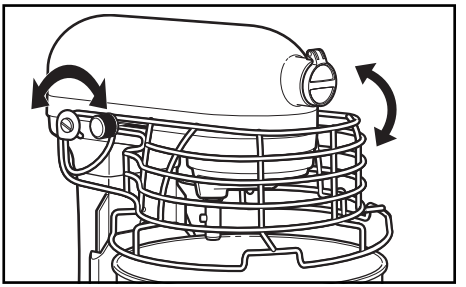
   Злегка поверніть установлювальний гвинт проти годинникової стрілки (ліворуч), щоб підняти збовтувач, або за годинниковою стрілкою (праворуч), щоб опустити його. Відрегулюйте збовтувач так, щоб він без перешкод проходив безпосередньо над поверхнею чаші. Ще раз перевірте зазор між збовтувачем і чашею.



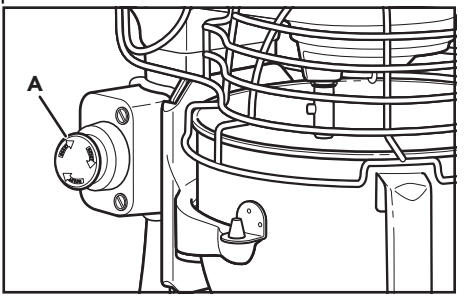
A. Підняти чашу
B. Опустити чашу

УВАГА. За умови належного налаштування плаский збовтувач із нержавіючої сталі не б'є ані по дну, ані по стінках чаші. Якщо встановлений плаский збовтувач або дротяний вінчик б'є по дну чаші, це може призвести до пошкодження покриття на збовтувачі або дротів на вінчику.

4. **Порядок установлення захисту чаші***.** Перед використанням міксера переконайтеся, що захист повернуто в нижнє положення. Якщо захист чаші перебуває в неправильному положенні, міксер не працюватиме.



Вимикач. Якщо під час використання міксера його потрібно негайно зупинити, натисніть цей вимикач. Щоб відновити роботу міксера, переведіть важіль керування швидкістю в положення «0» і відіжміть цей вимикач. Після цього міксер знову готовий до нормального використання.



A. Вимикач

*** Іде в комплекті лише з деякими моделями, можна придбати як аксесуар.

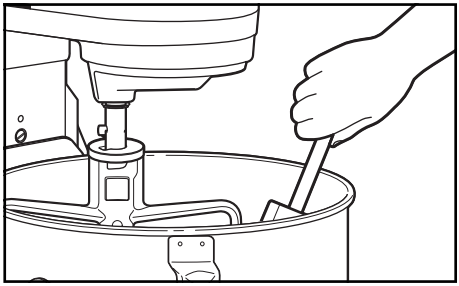
⚠ПОПЕРЕДЖЕННЯ

Ризик травмування

Від'єднуйте міксер від електромережі, перш ніж знімати збовтувачі.

Невиконання цієї вимоги може призвести до переломів, порізів або забоїв.

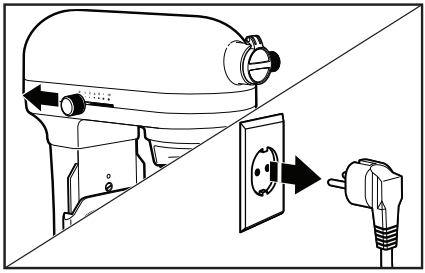
5. Не шкребіть чашу під час роботи міксера. Під час перемішування зазвичай достатньо пошкребти чашу один-два рази.



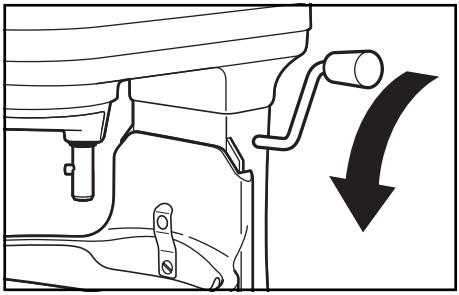
УВАГА. Під час використання планетарний міксер може нагріватися. Під час великого навантаження з тривалим часом перемішування верхня частина пристрою може нагріватися. Це нормально.

РОЗБИРАННЯ ВИРОБУ

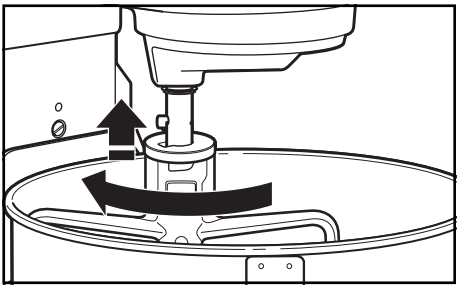
1. Вимкніть планетарний міксер («0») і від'єднайте його від електромережі.



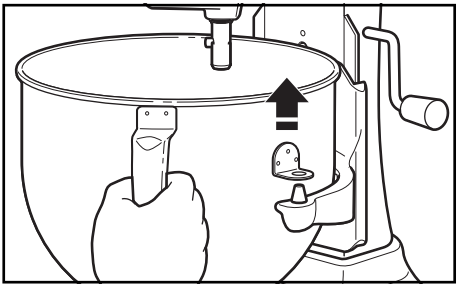
2. Переведіть важіль підйому чаші в нижнє положення.



3. **Порядок зняття насадки.** Натисніть на аксесуар у напрямку вгору та поверніть його ліворуч. Стягніть аксесуар із валу збовтувача.



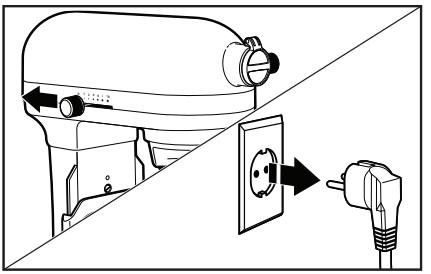
4. **Порядок зняття чаші.** Переведіть важіль підйому чаші в нижнє положення. Візьміться за ручку чаші, підніміть чашу прямо вгору та зніміть її з установчих штифтів.



ДОГЛЯД І ЧИЩЕННЯ

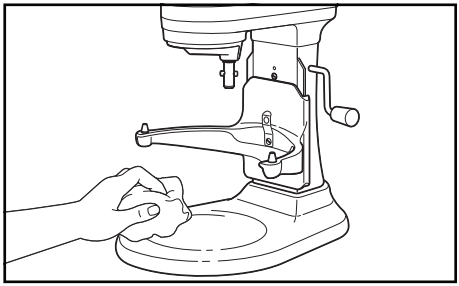
УВАГА. Не занурюйте корпус міксера у воду або інші рідини. Прилад не можна мити під струменем води.

1. Вимкніть планетарний міксер («0») і від'єднайте його від електромережі.

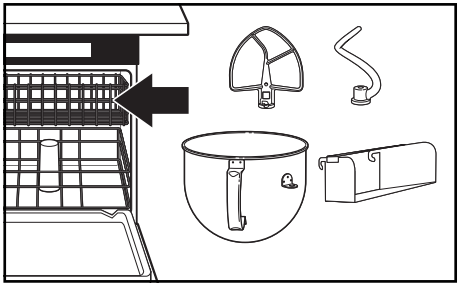


УВАГА: перш ніж установлювати чи знімати деталі або чистити прилад, дайте йому повністю охолонути.

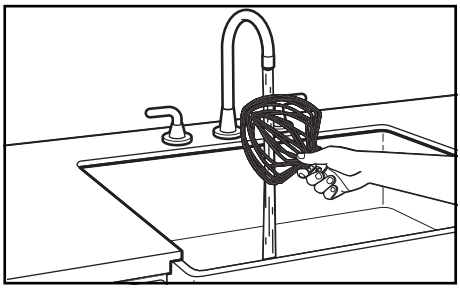
2. Протріть корпус міксера м'якою вологою ганчіркою.



3. У посудомийній машині можна мити такі деталі (лише у верхньому відсіку): чашу, плаский збовтувач із нержавіючої сталі, спіральну насадку-гачок для тіста з нержавіючої сталі та знімний заливний жолоб***.



4. Цю насадку слід мити лише вручну в теплій мильній воді та ретельно висушувати: 11-елементний дротовий еліптичний вінчик із нержавіючої сталі.



***Надходить у комплекті з деякими моделями та продається як аксесуар.

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 смерті, пожежі або ураження електричним струмом.

ПРОБЛЕМА	РІШЕННЯ
Якщо планетарний міксер нагрівається під час використання	У разі великого тривалого навантаження верхня частина пристрою може ставати надто гарячою на дотик. Це нормально.
Із міксера чутно різкий запах	Це нормальне явище для електродвигунів, зокрема нових.
Плаский збовтувач із нержавіючої сталі торкається чаші	Зупиніть планетарний міксер. Перегляньте розділ «Використання виробу» та відрегулюйте зазор між збовтувачем і 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.
	Вимкніть міксер (установіть важіль у положення «0») на 10–15 секунд, а потім знову ввімкніть. Якщо планетарний міксер не запускається, дозвольте йому охолонути протягом 30 хвилин, перш ніж вмикати знову.
Якщо проблему не вдається вирішити	Див. розділ «Умови гарантії KitchenAid ("Гарантія")». Не несіть міксер у магазин: продавці не надають послуг сервісного обслуговування й ремонту.

УТИЛІЗАЦІЯ ВІДХОДІВ ЕЛЕКТРООБЛАДНАННЯ

УТИЛІЗАЦІЯ ПАКУВАЛЬНОГО МАТЕРІАЛУ

Пакувальний матеріал підлягає вторинній переробці й позначений відповідним символом – ♺. Різні частини упаковки необхідно утилізувати відповідально та згідно з усіма нормами й правилами місцевих органів влади, що відповідають за поводження з відходами.

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 в супроводжувальних документах указує, що цей пристрій не слід викидати разом із побутовими відходами; здайте його у відповідний центр 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.

СЕРТИФІКАТ ВІДПОВІДНОСТІ

ІНФОРМАЦІЯ ДЛЯ КРАЇН ЄВРОПЕЙСЬКОГО СОЮЗУ

Цей прилад розроблений, сконструйований і продається відповідно до вимог безпеки таких директив ЄС: Директива 2014/35/EU щодо низьковольтного електричного обладнання; Директива 2014/30/EU щодо електромагнітної сумісності; Директива 2009/125/EC щодо екологічного дизайну; Директива 2011/65/EU щодо обмеження використання деяких небезпечних речовин в електричному й електронному обладнанні (RoHS) із подальшими оновленнями.

УМОВИ ГАРАНТІЇ KITCHENAID («ГАРАНТІЯ»)

KitchenAid Europa, Inc., Nijverheidslaan 3, Box 5, 1853 Strombeek-Bever, Belgium (Бельгія) (**«Гарант»**) 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.

один 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 "КИЇВСЬКА ДІЛОВА РУСЬ" 01030, м. Київ, вул. Богдана Хмельницького, б.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 застосовних електротехнічних норм під час установлення 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.

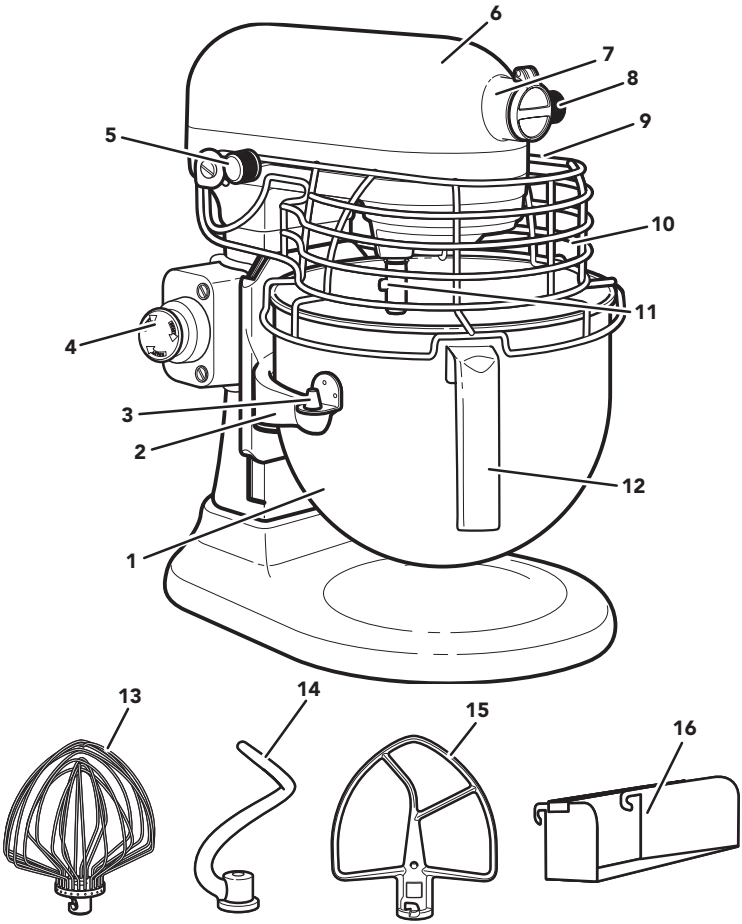
Кінцевий клієнт може звернутися в центри обслуговування клієнтів KitchenAid для отримання інформації про вироби, термін дії Гарантії на які завершився, а також про вироби, на які Гарантія не надається. З додатковою інформацією можна ознайомитися на нашому веб-сайті: **www.kitchenaid.eu**

РЕЄСТРАЦІЯ ВИРОБУ

Зареєструйте свій новий прилад KitchenAid просто зараз:**http://www.kitchenaid.eu/register**

©2023 Усі права збережені.
KITCHENAID і дизайн планетарного міксера є товарними знаками й охороняються законом на території США та інших країн.

ЧАСТИ И ФУНКЦИИ



1. 6,9 л (7 кварта) Купа от неръждаема стомана*
2. Опора на купата
3. Позициониращи щифтове
4. Превключвател за спиране
5. Лост за избор на скорост
6. Глава на мотора
7. Накрайник за приставки
8. Топчеста дръжка за приставки
9. Лост за повдигане на купата (не е показан)
10. Предпазител на купата**
11. Вал на бъркалката
12. Дръжка на купата*
13. Елипсовидна телена бъркалка с 11 елемента от неръждаема стомана
14. Спираловидна кука за тесто от неръждаема стомана
15. Плоска бъркалка от неръждаема стомана
16. Подвижен улей за наливане**

*Типът на купата може да варира. Купите се предлагат и като отделни аксесоари.
**Включен с избрани модели. Изображението/стилът може да варира в зависимост от модела на продукта.

БЕЗОПАСНОСТ НА ПРОДУКТА

Вашата безопасност и тази на другите хора е много важна.

Предоставили сме много важни съобщения за безопасност в това ръководство и на Вашия уред. Винаги четете и спазвайте всички съобщения за безопасност.



Това е символа за сигнал за безопасност.

Този символ Ви предупреждава за потенциални опасности, които могат да убият или наранят, вас или други хора.

Всички съобщения за безопасност ще следват символа за безопасност и една от думите “ОПАСНОСТ” или “ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ.” Тези думи означават:

⚠ОПАСНОСТ **Може да бъдете убити или сериозно наранени, ако не спазите веднага инструкциите.**

⚠ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ **Може да бъдете убити или сериозно наранени, ако не спазите инструкциите.**

Всички съобщения за безопасност ще ви посочат, каква е потенциалната опасност, как да намалите вероятността за нараняване и какво може да се случи, ако не се спазват инструкциите.

ВАЖНИ ПРЕДПАЗНИ МЕРКИ

При използване на електрически уреди винаги трябва да бъдат спазвани основни предпазни мерки, включително следните:

1. Прочетете всички инструкции. Неправилното използване на уреда може да доведе до телесно нараняване.
2. За да се предпазите от риск от токов удар, не поставяйте настолния миксер във вода или друга течност.
3. Само за Европейския съюз: Този уред не трябва да се използва от деца. Съхранявайте уреда и неговия кабел извън обсега на деца.

4. Изключете (0) уреда, след това извадете щепсела от контакта, когато не се използва, преди сглобяване или разглобяване на части, както и преди почистване. За да извадите щепсела от контакта, хванете щепсела и го извадете от контакта. Никога не дърпайте захранващия кабел.
5. Избягвайте допир с движещи се части. По време на работа пазете настрана от бъркалките Вашите ръце, коса, дрехи, а също и шпатули и други прибори, за да се намали рискът от нараняване на лица и/или повреда на настолния миксер.
6. Не използвайте уред с повреден кабел или щепсел, уред, който е претърпял неизправности, или уред, който е бил изпуснат или повреден по някакъв начин. Върнете уреда в най-близкия упълномощен сервизен център за преглед, ремонт или електрическо или механично регулиране.
7. Употребата на аксесоари/приставки, които не са препоръчани или не се продават от KitchenAid, може да предизвика пожар, токов удар или нараняване.
8. Ако захранващият кабел е повреден, той трябва да бъде заменен от KitchenAid, негов сервизен агент или лица с подобна квалификация, за да се избегне всякаква опасност.
9. Никога не оставяйте уреда без надзор, докато работи.
10. Не използвайте уреда на открито.
11. Не оставяйте захранващият кабел да виси над ръба на маса или работен плот.
12. За да избегнете повреда на продукта, не използвайте купите на настолния миксер на места с висока температура, като фурна, микровълнова фурна или котлон.
13. Преди измиване отстранете плоската бъркалка, телената бъркалка или куката за тесто от настолния миксер.
14. Оставете уредът да изстине напълно преди поставяне или изваждане на частите и преди почистване.
15. За указания за почистване на повърхностите, които влизат в контакт с храна, направете справка с раздел „Грижи и почистване“”.
16. Уредът не трябва да се почиства с водоструйка.

17. Този уред е предназначен да се използва за търговски приложения, например в кухни на ресторанти, столови, болници и в търговски предприятия, като пекарни, месарници и др., но не и за непрекъснато масово производство на храни.

ЗАПАЗЕТЕ ТЕЗИ ИНСТРУКЦИИ

За пълни подробности относно информацията за продукта, инструкции и видеоклипове, включително информация за гаранцията, посетете **www.KitchenAid.eu**.

ИЗИСКВАНИЯ, СВЪРЗАНИ С ЕЛЕКТРИЧЕСКИТЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ



⚠ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ

Опасност от токов удар

Включете в заземен контакт.

Не премахвайте заземителния щифт.

Не използвайте адаптер.

Не използвайте удължителен кабел.

Неспазване на тези инструкции може да доведе до смърт, пожар или токов удар.

Напрежение: 220 – 240 V~

Честота: 50 – 60 Hz

Захранване: 325 W

Препоръчително време на работа:

1 – 30 минути с работен цикъл от 10 минути ВКЛ./15 минути ИЗКЛ.

Не използвайте удължителен кабел. Ако захранващият кабел е прекалено къс, помолете квалифициран електротехник или сервизен техник да монтира контакт близо до уреда.

Този продукт се доставя със захранващ кабел тип Y. Ако захранващият кабел е повреден, той трябва да бъде заменен от KitchenAid или сервизен агент, за да се избегне всякаква опасност.

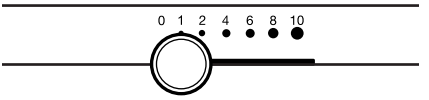
Нивото на акустично налягане, измерено в съответствие с кода за тест prEN 454, е по-малко от 70 dBA.

РЪКОВОДСТВО ЗА АКСЕСОАРИ

ПРИСТАВКА	ИЗПОЛЗВАЙТЕ ЗА СМЕСВАНЕ НА	ОПИСАНИЕ	ВРЕМЕ НА РАБОТА
Плоска бъркалка от неръждаема стомана	За нормални до гъсти смеси	Торти, глазури, бонбони, бисквитки, курабии, тесто за пай, бърз хляб, месен хляб, картофено пюре.	1–10 минути
Спираловидна кука за тесто от неръждаема стомана	За смесване и месене на теста с мая	Хлебчета, рула, тесто за пица, кафени кексчета, питки.	1–10 минути
Елипсовидна телена бъркалка с 11 елемента от неръждаема стомана	Въздушни смеси	Яйца, яйчени белтъци, сметана, глазури, пандишпанови блатове, ангелска торта, майонеза, някои бонбони.	1–30 минути

РЪКОВОДСТВО ЗА УПРАВЛЕНИЕ НА СКОРОСТТА

Всички скорости разполагат с функция „Плавен старт“, която автоматично стартира настолния миксер на по-ниска скорост, за да се избегне разпръскване на съставките и да не се получи „облак от брашно“ при стартиране, след което увеличава до избраната скорост.



СКО-РОСТ	АКСЕСОАРИ	ВРЕМЕ НА РАБОТА	ДЕЙ-СТВИЕ	ОПИСАНИЕ
1	Плоска бъркалка от неръждаема стомана	1–10 минути	Разбърк-ване	За бавно разбъркване, комбиниране, мачкане и започване на всички процедури по смесване. Използвайте за добавяне на брашно и сухи съставки към тесто и добавяне на течности към сухи съставки. Не използвайте скорост 1 за смесване или омесване на тесто с мая.
2	Плоска бъркалка от неръждаема стомана	1–10 минути	Бавно смесване, месене	За бавно смесване, разбъркване и по-бързо разбъркване. Използвайте за смесване и омесване на тесто с мая, гъсти теста и тесто за бонбони; мачкане на картофи или други зеленчуци; омесване на ронливо маслено тесто; смесване на леко или течно тесто.
	Спираловидна кука за тесто от неръждаема стомана			
4	Плоска бъркалка от неръждаема стомана	1–10 минути	Смесва-не, разбива-не	За смесване на не много гъсто тесто, като за бисквити. Използвайте за комбиниране на захар и мазнина за тестени сладкиши и добавяне на захар към яйчени белтъци за целувки (меренге). Средна скорост за смеси за торти. Използвайте с: мелачка за храна, роторна приставка за рязане/ рендосване, приставка за паста и приставка за прецеждане на плодове/ зеленчуци.
	Елипсовидна телена бъркалка с 11 елемента от неръждаема стомана	1–30 минути		

СКО-РОСТ	АКСЕСОАРИ	ВРЕМЕ НА РАБОТА	ДЕЙ-СТВИЕ	ОПИСАНИЕ
6	Плоска бъркалка от неръждаема стомана	1–10 минути	Разбива-не, разбива-не до крем	За среднобързо разбиване с бъркалка (кремообразна смес) или разбиване с телена бъркалка. Използвайте за завършване на смеси за торта, понички и други теста. Висока скорост за смеси за сладкиши.
	Елипсовидна телена бъркалка с 11 елемента от неръждаема стомана	1–30 минути		
8 – 10	Елипсовидна телена бъркалка с 11 елемента от неръждаема стомана	1–30 минути	Бързо разбива-не с плоска бъркалка, разбива-не с телена бъркалка	За разбиване на сметана, яйчени белтъци и глазури. За разбиване на малки количества сметана, яйчени белтъци или за финално разбиване на картофено пюре.

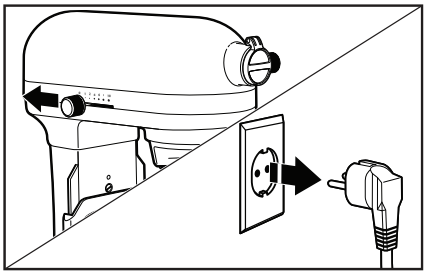
ЗАБЕЛЕЖКА: Използвайте скорост 2 за смесване или омесване на тесто с мая. Използването на всяка друга скорост води до висок риск от повреда на настолния миксер. Спираловидната кука за тесто PowerKnead от неръждаема стомана ефективно омесва повечето теста с мая в рамките на 4 минути.

ТАБЛИЦА ЗА ВМЕСТИМОСТТА

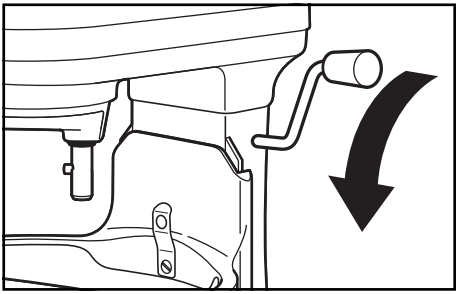
КУПА ОТ 6,9 Л	
Универсално брашно	2 до 2,2 кг
Хляб	8 хляба от 450 г
Бисквитки/курабии	160 броя
Картофено пюре	3,5 кг

СГЛОБЯВАНЕ НА ПРОДУКТА

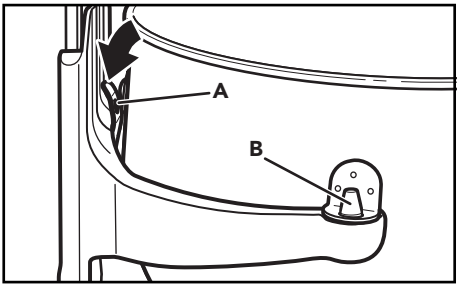
1. Изключете настолния миксер (0) и след това извадете щепсела от контакта.



2. Поставете лоста за повдигане на купата в положение надолу.



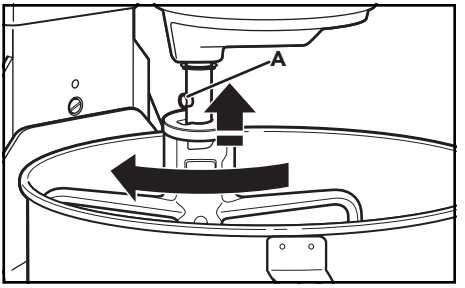
3. **За да прикрепите купата:** Поставете опорите на купата над позициониращите щифтове и натиснете надолу към гърба на купата, докато щифтът на купата не щракне в пружинния фиксатор.



A. Пружинен фиксатор
B. Позициониращ щифт

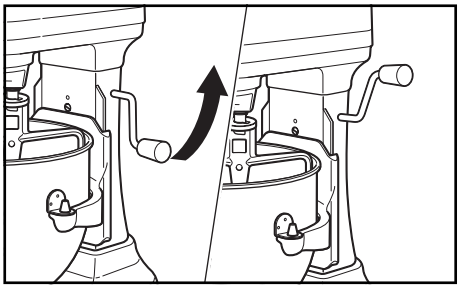
ВАЖНО: Ако купата не е поставена правилно на мястото си, тя ще бъде нестабилна и ще се поклаща по време на употреба.

4. **За да прикрепите приставката:** Плъзнете приставката върху вала и натиснете нагоре, доколкото е възможно. Завъртете приставката по посока на часовниковата стрелка, за да я закачите за щифта на вала.



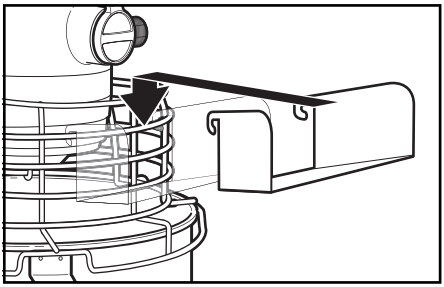
A. Щифт

5. **За да повдигнете купата:** Завъртете лоста за повдигане на купата в изправено положение. Купата трябва винаги да е в повдигнато положение при смесване.



ИЗПОЛЗВАНЕ НА УЛЕЯ ЗА НАЛИВАНЕ***

1. **Поставете улея за наливане***:** Прикрепете улея за наливане*** към предната част на предпазителя на купата. Осигурява удобен начин за добавяне на съставки към купата на настолния миксер.



Автоматично нулиране на защитата на мотора: Ако настолният миксер спре поради претоварване, плъзнете лостчето за избор на скоростта до „Изкл.“ (0) и изключете настолния миксер от контакта. След няколко минути настолният миксер автоматично ще се нулира. Включете отново настолния миксер в контакта и плъзнете лоста за избор на скоростта до желаната скорост, след което продължете да смесвате. Ако настолният миксер не се рестартира, изключете от контакта за по-дълъг период от време, за да може да се охлади, след това включете отново и го рестартирайте.

***Предлага се само с избрани модели и се предлага само като аксесоар.

УПОТРЕБА НА ПРОДУКТА



⚠ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ

Опасност от токов удар

Включете в заземен контакт.

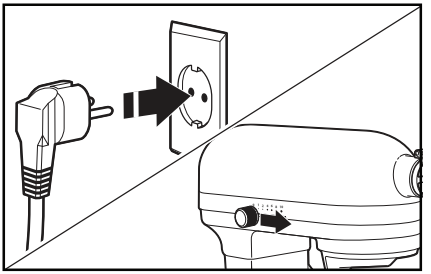
Не премахвайте заземителния щифт.

Не използвайте адаптер.

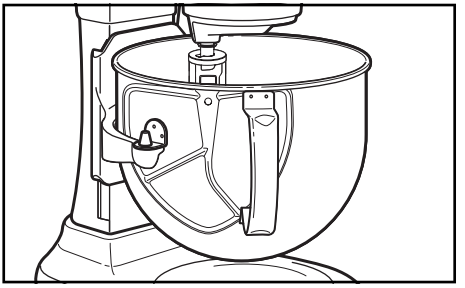
Не използвайте удължителен кабел.

Неспазване на тези инструкции може да доведе до смърт, пожар или токов удар.

1. Включете в заземен контакт. Започнете с по-ниска скорост, за да избегнете пръскането, и я увеличавайте постепенно. Направете справка в „Ръководство за управление на скоростта“.



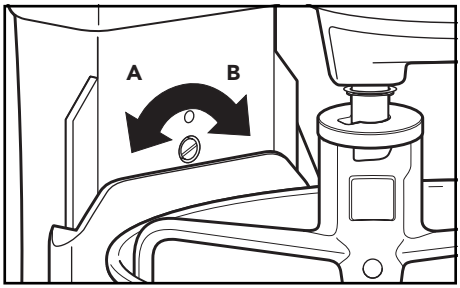
2. **Тествайте разстоянието между бъркалката и купата:** Включете настолния миксер в заземен контакт. ВКЛЮЧЕТЕ настолния миксер и тествайте всяка скорост, като се уверите, че бъркалката не докосва купата по време на работа. Ако бъркалката е твърде далеч от дъното или удря купата, преминете към следващата стъпка, за да направите корекции.



3. **(ОПЦИЯ) За да регулирате разстоянието между бъркалката и купата:** Спуснете купата в долното положение. Намерете винта, разкрит при спускане на купата.

   ЗАБЕЛЕЖКА: Не регулирайте винта, разположен на пружинния фиксатор.

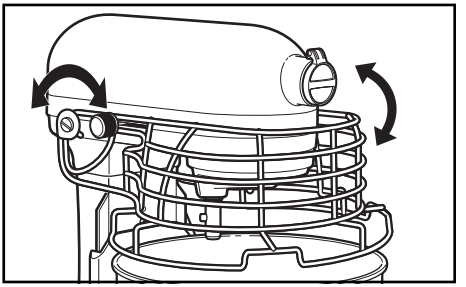
   Завъртете винта леко обратно на часовниковата стрелка (наляво), за да повдигнете бъркалката или по посока на часовниковата стрелка (надясно), за да я спуснете. Регулирайте бъркалката така, че просто да минава, но без да докосва, повърхността на купата. Проверете отново разстоянието между бъркалката и купата.



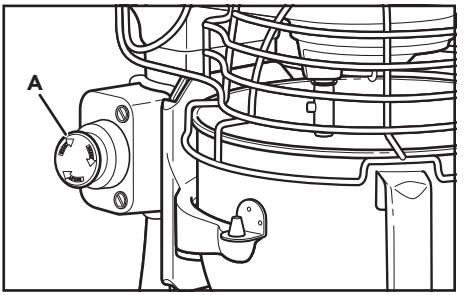
A. Повдигане на купата
B. Сваляне на купата

ВАЖНО: При правилно регулиране плоската бъркалка от неръждаема стомана няма да се удря по дъното или стените на купата. Ако плоската бъркалка или телената бъркалка е толкова близко, че удря дъното на купата, покритието на плоската бъркалка или телта на телената бъркалка може да се износи.

4. **За да прикрепите предпазителя на купата***:** Уверете се, че предпазителят е върнат в долно положение, преди да започнете да използвате настолния миксер. Настолният миксер няма да работи, ако предпазителят на купата не е в правилното положение***.



Превключвател за спиране: Ако трябва незабавно да спрете настолния миксер по време на използване, натиснете превключвателя за спиране. За да продължите работата, върнете лоста за избор на скоростта на „Изкл“. (0) и издърпайте превключвателя за спиране. След това настолният Ви миксер е готов да се използва нормално отново.



A. Превключвател за спиране

***Предлага се само с избрани модели и се предлага само като аксесоар.

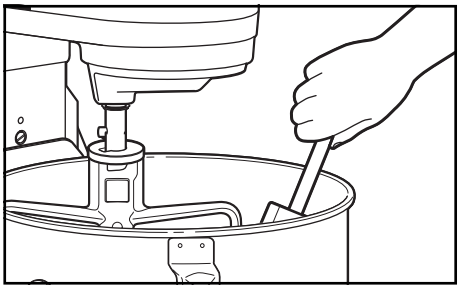
⚠ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ

Опасност от нараняване

Изключете миксера от контакта, преди да пипате бъркалките.

Не спазването на това указание може да доведе до счупване на кости, порязване или контузии.

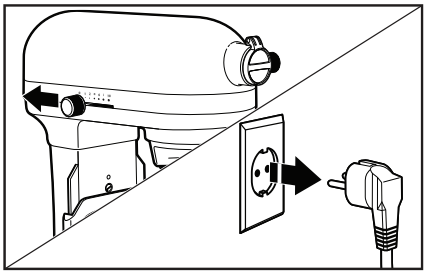
5. Не остъргвайте стените на купата по време на работа. Остъргването на купата веднъж или два пъти по време на смесване обикновено е достатъчно.



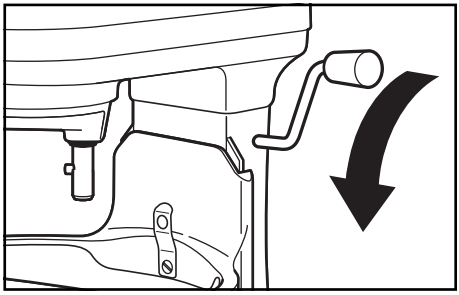
ВАЖНО: Настолният миксер може да загрее по време на употреба. При големи натоварвания с удължено време за смесване горната част на устройството може да се нагорещи. Това е нормално.

РАЗГЛОБЯВАНЕ НА ПРОДУКТА

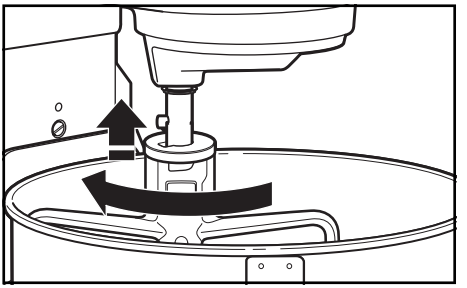
1. Изключете настолния миксер (0) и след това извадете щепсела от контакта.



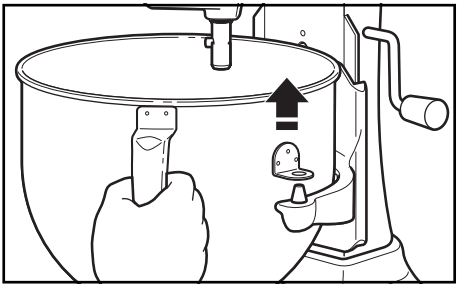
2. Поставете лоста за повдигане на купата в положение надолу.



3. **Изваждане на приставката:** Натиснете приставката нагоре и завъртете наляво. Издърпайте приставката надолу от вала на бъркалката.



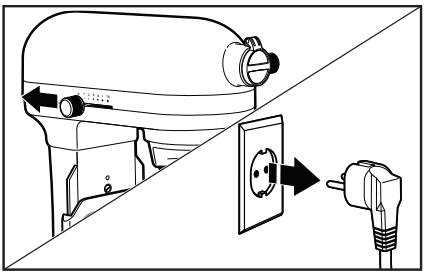
4. **За да свалите купата:** Поставете лоста за повдигане на купата в долно положение. Хванете дръжката на купата и повдигнете направо нагоре и махнете от позициониращите щифтове.



ГРИЖИ И ПОЧИСТВАНЕ

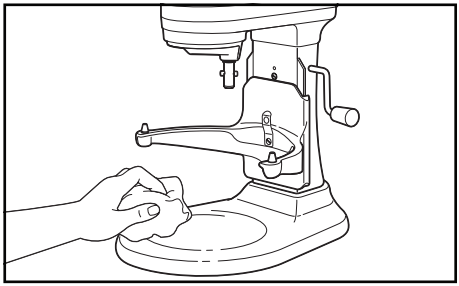
ВАЖНО: Не потапяйте корпуса на настолния миксер във вода или други течности. Уредът не трябва да се почиства с водоструйка.

1. Изключете настолния миксер (0) и след това извадете щепсела от контакта.

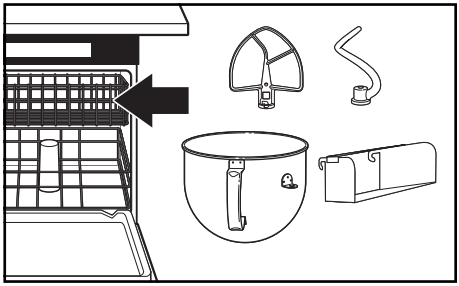


ВАЖНО: Оставете уреда да изстине напълно преди поставяне или изваждане на частите и преди почистване.

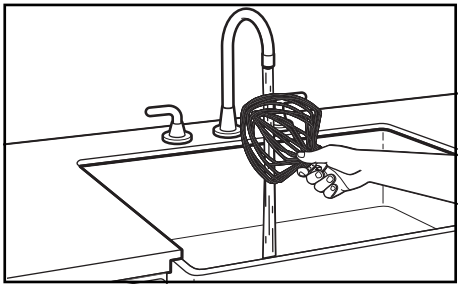
2. Избършете корпуса на настолния миксер с мека влажна кърпа.



3. Следните части могат да се мият в съдомиялна машина, само на горния рафт: купата, плоската бъркалка от неръждаема стомана, спираловидната кука за тесто от неръждаема стомана и подвижния улей за наливане ***



4. Следната част трябва да се мие само на ръка с топла сапунена вода и да се подсушава старателно: Елипсовидна телена бъркалка с 11 елемента от неръждаема стомана.



***Предлага се само с избрани модели и се предлага само като аксесоар.

ОТСТРАНЯВАНЕ НА НЕИЗПРАВНОСТИ



⚠ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ

Опасност от токов удар

Включете в заземен контакт.

Не премахвайте заземителния щифт.

Не използвайте адаптер.

Не използвайте удължителен кабел.

Неспазване на тези инструкции може да доведе до смърт, пожар или токов удар.

ПРОБЛЕМ	РЕШЕНИЕ
Ако настолният миксер загрява по време на употреба	При големи натоварвания с удължено време за смесване е възможно да не можете да докоснете комфортно горната част на уреда. Това е нормално.
Ако настолният миксер излъчва остра миризма	Това е често срещано при електромоторите, особено когато са нови.
Ако плоската бъркалка от неръждаема стомана удря купата	Спрете настолния миксер. Вижте раздела „Употреба на продукта“ и коригирайте разстоянието между купата и бъркалката.
Ако вашият настолен миксер не работи, моля проверете следното	Настолният миксер включен ли е в контакта?
	Работи ли изправно предпазителят във веригата към настолния миксер? Ако имате ел. кутия с прекъсвачи, се уверете, че веригата е затворена.
	Изключете (0) настолния миксер за 10 – 15 секунди, след което го включете отново. Ако настолният миксер все още не стартира, оставете го да се охлади за 30 минути, преди да го включите отново.
Ако не можете да коригирате проблема	Вижте раздела „Гаранционни условия на KitchenAid („Гаранция“)“. Не връщайте настолния миксер на търговеца – търговците на дребно не предоставят сервизно обслужване.

ИЗХВЪРЛЯНЕ НА ОТПАДЪЦИ ОТ ЕЛЕКТРИЧЕСКО ОБОРУДВАНЕ

ИЗХВЪРЛЯНЕ НА ОПАКОВЪЧНИЯ МАТЕРИАЛ

Опаковъчният материал може да се рециклира и е маркиран със символа ♺ за рециклиране. Затова различните части на опаковката трябва да бъдат изхвърляни отговорно и в пълно съответствие с наредбите на местните власти, управляващи изхвърлянето на отпадъците.

РЕЦИКЛИРАНЕ НА ПРОДУКТА

- Този уред е обозначен в съответствие със закон, който важи за Европейския съюз и Обединеното кралство, относно отпадъци от електрическо и електронно оборудване (OEEO).
- Като се уверите, че уредът е изхвърлен по правилен начин, вие помагате да се избегне евентуално отрицателно влияние върху околната среда и човешкото здраве, които в други случаи биха могли да бъдат причинени при неправилно изхвърляне на уреда.
- Символът поставен върху уреда или придружаващата го документация, указва, че този уред не трябва да се третира като битов отпадък, а трябва да бъде предаден в специализиран център за събиране с цел рециклиране на електрическо и електронно оборудване.

За по-подробна информация за третирането, оползотворяването и рециклирането на този продукт, моля, свържете се с местния градски офис, службата за изхвърляне на битови отпадъци или с магазина, от който сте закупили продукта.

ДЕКЛАРАЦИЯ ЗА СЪОТВЕТСТВИЕ

ЗА ЕВРОПЕЙСКИЯ СЪЮЗ

Този уред е проектиран, конструиран и разпространен в съответствие с изискванията за безопасност на директивите на ЕО: Директива за електрическо оборудване с ниско напрежение 2014/35/ЕС, Директива за електромагнитна съвместимост 2014/30/ЕС, Директива за екодизайн 2009/125/ЕО, Директива за ограничаване на опасните вещества в електрическо и електронно оборудване (RoHS) 2011/65/ЕС и последващите изменения.

УСЛОВИЯ НА ГАРАНЦИЯТА НА KITCHENAID („ГАРАНЦИЯ")

KitchenAid Europa, Inc., Nijverheidslaan 3, Box 5, 1853 Strombeek-Bever, Белгия („Гарант“) предоставя на крайния потребител, който е клиент, Гаранция съгласно следните условия.

Гаранцията се прилага в допълнение на и не ограничава или засяга законоустановените гаранционни права на крайния потребител спрямо продавача на продукта.

1. ОБХВАТ И УСЛОВИЯ НА ГАРАНЦИЯТА

a) Гарантът предоставя Гаранцията за продуктите, упоменати в раздел 1.b), които даден клиент е закупил от продавач или компания на KitchenAid-Group в рамките на държавите от Европейското икономическо пространство, Молдова, Черна гора, Русия, Швейцария или Турция.

b) Гаранционният срок зависи от закупения продукт и е, както следва:

Едногодишна пълна гаранция, считано от датата на закупуване.

c) Гаранционният срок започва да тече от датата на закупуване, т.е. датата, на която даден клиент е закупил продукта от дистрибутор или компания на KitchenAid-Group.

d) Гаранцията покрива продукт, чийто характер не представлява дефект.

e) Гарантът предоставя на клиента следните услуги по настоящата Гаранция, по избор на Гаранта, ако възникне дефект по време на гаранционния срок:

- Ремонт на дефектния продукт или част от продукта или.
- Замяна на дефектния продукт или част от продукта. Ако даден продукт вече не е наличен, Гарантът има право да замени продукта с продукт с равна или по-висока стойност.

f) Ако клиентът желае да предяви претенция по Гаранцията, той трябва да се свърже със специфичните за отделната държава сервизни центрове на KitchenAid.

SC KITCHEN SHOP SRL
Str. Sinaia 53-53B
077175, Stefanestii De Jos, Ilfov
имейл адрес: info@kitchenshop.bg
телефонен номер: +359877175203

или с Гаранта директно на KitchenAid Europa, Inc. Nijverheidslaan 3, Box 5, 1853 Strombeek-Bever, Белгия.

g) Разходите за ремонт, включително резервни части, и пощенските разходи за доставката на бездефектен продукт или част от продукта се поемат от Гаранта. Гарантът също така поема пощенските разходи за връщането на продукта без дефект или част от продукта, ако Гарантът или специфичният за отделната държава сервизен център на KitchenAid поиска връщането на дефектния продукт или част от продукта. Клиентът обаче поема разходите по подходящото опаковане за връщането на дефектния продукт или част от продукта.

h) За да може да предяви претенция по Гаранцията, клиентът трябва да представи квитанцията или фактурата за закупуването на продукта.

2. ОГРАНИЧЕНИЯ НА ГАРАНЦИЯТА

a) Гаранцията се прилага само за продукти, използвани за лични нужди, а не за професионални или търговски цели.

b) Гаранцията не се прилага в случай на нормално износване, неподходящо или неправомерно използване, неспазване на инструкциите за употреба, използване на продукта при неправилно електрическо напрежение, монтаж и експлоатация в нарушение на приложимите разпоредби за електрическите уреди и използването на сила (напр. удари).

c) Гаранцията не се прилага, ако продуктът е бил модифициран или преустроен, напр. преустройване на продукти, работещи на 120 V, в продукти, работещи на 220-240 V.

d) Предоставянето на услуги по Гаранцията нито удължава гаранционния срок, нито стартира започването на нов гаранционен срок. Гаранционният срок за монтирани резервни части изтича с гаранционния срок за целия продукт.

e) Допълнителни или други претенции, по-специално искове за вреди, се изключват, освен ако не са задължителни по закон.

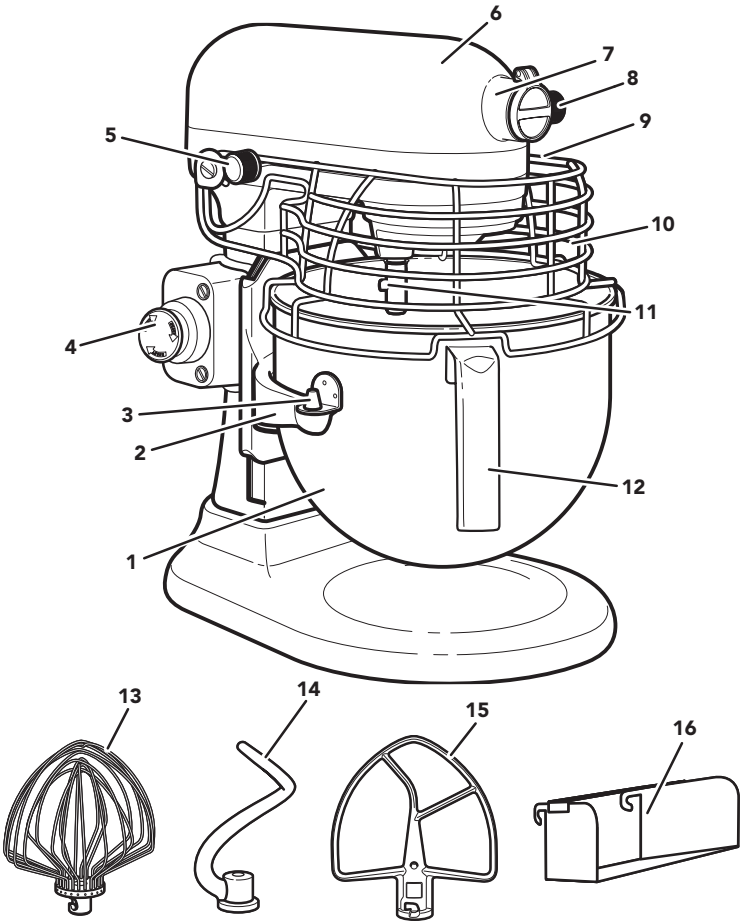
След изтичането на гаранционния срок или за продукти, за които не се прилага Гаранцията, центровете за обслужване на клиенти на KitchenAid продължават да са на разположение на крайния потребител за въпроси и информация. Повече информация можете да намерите на нашия уебсайт: **www.kitchenaid.eu**

РЕГИСТРАЦИЯ НА ПРОДУКТ

Регистрирайте своя нов уред на KitchenAid сега:**http://www.kitchenaid.eu/register**

©2023 Всички права запазени.
KITCHENAID и дизайнът на настолния миксер са търговски марки в САЩ и на други места.

OSAD JA FUNKTSIOONID



1. 6,9 l Roostevabast terasest kauss*
2. Kausi tugi
3. Kontrolltihvtid
4. Stopp-lüliti
5. Kiiruse kontrollhoob
6. Mootoripea
7. Lisatarviku jaotur
8. Kinnitusnupp
9. Kaussi tõstev hoob (ei ole pildil)
10. Kausi piire**
11. Segaja võll
12. Kausi käepide*
13. 11 traadist koosnev roostevabast terasest elliptiline vispel
14. Roostevabast terasest spiraalne tainakonks
15. Roostevabast terasest lame klopits
16. Eemaldatav valamisrenn**

*Kausi tüüp võib erineda. Kausse saab osta ka eraldi.
**Komplektis valitud mudelitel. Pilt/stiil võib olenevalt mudelist erineda.

TOOTE OHUTUS

Sinu ja teiste ohutus on ülimalt olulised.

Oleme nii juhendis kui ka seadmel kasutanud võimlikult palju ohutussõnumeid. Loe need läbi ja järgi neid alati.



See on ohusümbol.

Sümbol annab märku võimalikust ohust, mis võib põhjustada sinu või teiste surma või vigastuse.

Kõigil ohutussõnumitel on ohusümbol ja sõna „OHT“ või „HOIATUS“. Need sõnad tähistavad järgnevat.

⚠OHT — **Võid saada surma või tugevalt vigastada, kui sa ei järgi kohe juhiseid.**

⚠HOIATUS — **Võid saada surma või tugevalt vigastada, kui sa ei järgi juhiseid.**

Kõik ohutussõnumid ütlevad, milline on potentsiaalne oht, kuidas vähendada vigastuste tõenäosust ja mis juhtub, kui juhiseid ei järgita.

OLULISED OHUTUSJUHISED

Elektriseadmete kasutamisel tuleb alati järgida peamiseid ohutusnõudeid, sealhulgas järgmiseid.

1. Lugege läbi kõik juhised. Seadme väärkasutus võib põhjustada kehavigastusi.
2. Kaitske ennast elektrilöögi eest ja ärge asetage lauamikserit vette ega mis tahes muusse vedelikku.
3. Ainult Euroopa Liidus: lapsed ei tohi seda seadet kasutada. Hoidke seade ja selle toitekaabel laste käeulatusest väljas.
4. Enne osade paigaldamist või äravõtmist ja enne seadme puhastamist lülitage seade välja (0) ja eemaldage pistik pistikupesast, kui seade ei ole kasutuses. Lahtiühendamiseks hoidke pistikust kinni ja tõmmake pistikupesast välja. Ärge tõmmake kunagi toitekaablist.
5. Vältige kokkupuudet liikuvate osadega. Kehavigastuste ja/või seadme kahjustamise vältimiseks hoidke käed, juuksed, rõivad, pannilabidad ja muud söögiriistad töötavatest tarvikutest eemal.

6. Ärge kasutage mis tahes seadet, kui selle toitekaabel või pistik on kahjustunud, seadme töös esineb tõrkeid, kui see on maha kukkunud või muul moel kahjustada saanud. Viige seade ülevaatamiseks, parandamiseks või seadistamiseks lähimasse volitatud teeninduskeskusesse.
7. Selliste lisatarvikute kasutamine, mida KitchenAid ei ole soovitanud või müünud, võib põhjustada tulekahju, elektrilöögi või vigastuse.
8. Ohu vältimiseks peab kahjustada saanud toitekaabli välja vahetama KitchenAid, teeninduskeskuse klienditeenindaja või vastava väljaõppe saanud isik.
9. Ärge jätke kunagi seadet töötamise ajal järelvalveta.
10. Ärge kasutage seadet välitingimustes.
11. Ärge laske toitekaablil üle laua või tööpinna serva rippuda.
12. Toote kahjustumise vältimiseks ärge kasutage lauamikseri kausse kuumades tingimustes, sh ahjus, mikrolaineahjus või pliidi peal.
13. Enne lauamikseri puhastamist eemaldage selle küljest segamismõla, traatvispel või spiraalne tainakonks.
14. Enne osade kinnitamist, eemaldamist ja enne seadme puhastamist laske seadmel täielikult maha jahtuda.
15. Juhised toiduga kokkupuutuvate pindade puhastamiseks leiate osast „Hooldus ja puhastamine”.
16. Seadet ei tohi puhastada voolava vee all.
17. Seade on mõeldud kasutamiseks kaubanduslikes keskkondades, nagu restorani köögid, kohvikud, haiglad ja muud ettevõtted, sh pagarikojad, tapamajad jne. Samas ei ole seade mõeldud toidu masstootmiseks.

HOIDKE NEED JUHISED ALLES

Toote teabe, juhiste ja videote kohta täpsema teabe saamiseks ja garantiiteabega tutvumiseks külastage veebisaite **www.KitchenAid.eu.**

ELEKTRISÜSTEEMI NÕUDED



⚠HOIATUS

Elektrilöögioht

Ühendage pistik maandatud pistikupessa.

Ärge eemaldage maanduskontakti.

Ärge kasutage adapterit.

Ärge kasutage pikendusjuhet.

Nende juhiste eiramine võib põhjustada surma, tulekahju või elektrilöögi.

PINGE: 220–240 V~

Sagedus: 50–60 Hz

Võimsus: 325 W

Soovituslik tööaeg:

1-30 minutit töötsükliga 10 minutit SEES/15 minutit VÄLJAS.

Ärge kasutage pikendusjuhet. Kui toitekaabel on liiga lühike, siis laske kvalifitseeritud elektrikul või hooldustehnikul uus pistikupesa seadmele lähemale paigaldada.

See toode on varustatud Y-tüüpi toitekaabliga. Ohu vältimiseks peab kahjustada saanud toitekaabli välja vahetama KitchenAid või teeninduskeskuse töötaja.

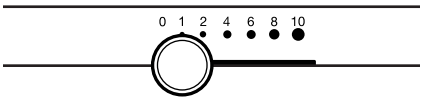
Kooskõlas standardiga prEN 454 mõõdetud akustiline helirõhk on väiksem kui 70 dBA.

TARVIKUTE JUHEND

TARVIK	KASUTAMINE	KIRJELDUS	TÖÖAEG
Roostevabast terasest lame klopits	Tavaliste kuni tihkete segude valmistamiseks	Koogid, kreemjad glasuurid, suhkruvaap, küpsised, pirukad, kiirtainas, pikkpoiss, kartulipuder.	1–10 minutit
Roostevabast terasest spiraalne tainakonks	Pärmitaina segamiseks ja sõtkumiseks	Saiad, leivad, pitsatainas, kuklid.	1–10 minutit
11 traadist koosnev roostevabast terasest elliptiline vispel	Õhuliseks vahustamiseks	Munad, munavalged, rõske koor, keeduglasuur, biskviittainas, inglikook, majonees, mõned suhkruvaabad.	1–30 minutit

KIIRUSE REGULEERIMINE

Kõik kiiruseseadistused alustavad tööd aeglasemal kiirusel, et vältida pritsimist ja jahu lendumist. Seejärel suureneb kiirus automaatselt valitud seadistuseni.



KII-RUS	LISATARVIKUD	TÖÖAEG	TEGE-VUS	KIRJELDUS
1	Roostevabast terasest lame klopits	1–10 minutit	Segamine	Aeglaseks segamiseks, koostisosade sidumiseks ja kõikide segamistoimingute alustamiseks. Kasutage jahu ja teiste kuivade koostisainete lisamiseks tainale või vedelike lisamiseks kuivale segule. Ärge kasutage 1. kiiruseseadistust pärmitaina segamiseks ega sõtkumiseks.
2	Roostevabast terasest lame klopits Roostevabast terasest spiraalne tainakonks	1–10 minutit	Aeglane segamine, sõtkumine	Aeglaseks segamiseks ja pudrustamiseks ning kiireks segamiseks. Kasutage pärmitainaste, tihkemate segude ja suhkruvaaba segamiseks ja sõtkumiseks; kartulite või teiste juurviljade purustamise alustamiseks; rasvaine ja jahu hakkimiseks; vedelamate või pritsivate tainaste segamiseks.
4	Roostevabast terasest lame klopits	1–10 minutit	Segamine, kloppimi-ne	Pooltihkete tainaste (nt küpsisetaina) segamiseks. Kasutage suhkru ja rasvaine hakkimiseks ning suhkru lisamiseks munavalgetele. Keskmine kiirus koogisegude valmistamisel. Kasutage koos: toiduveski, viilutaja/purustaja, pastarulli ja puu-/köögiviljade pressiga.
	11 traadist koosnev roostevabast terasest elliptiline vispel	1–30 minutit		

KIIRUS	LISATARVIKUD	TÖÖAEG	TEGEVUS	KIRJELDUS
6	Roostevabast terasest lame klopits	1–10 minutit	Kloppimine, kreemi valmistamine	Keskmise kiirusega kloppimiseks (kreemi valmistamiseks) või vahustamiseks. Kasutage koogi-, sõõriku- ja teiste tainasegude segamise lõpetamiseks. Suur kiirus koogisegude valmistamisel.
	11 traadist koosnev roostevabast terasest elliptiline vispel	1–30 minutit		
8–10	11 traadist koosnev roostevabast terasest elliptiline vispel	1–30 minutit	Kiire kloppimine, vahustamine	Koore, munavalgete ja keeduglasuuri vahustamiseks. Väikeses koguses koore ja munavalgete vahustamiseks või kartulipudru lõplikuks segamiseks.

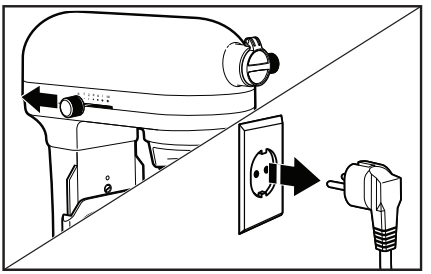
MÄRKUS: kasutage pärmitaina segamiseks või sõtkumiseks kiirust 2. Mis tahes teiste kiiruseadistuste kasutamine võib lauamikserit kahjustada. PowerKneadi roostevabast terasest spiraalse tainakonksuga saate sõtkuda enamikke pärmitainaid juba nelja minutiga.

MAHUTAVUSE TABEL

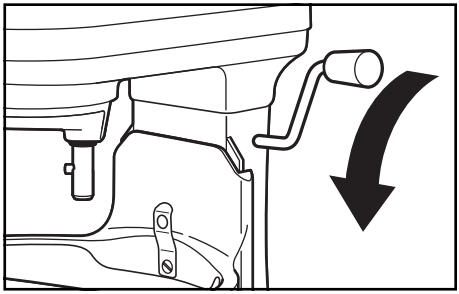
6,9 l KAUSS	
Universaalne jahu	2–2,2 kg
Leib	Kaheksa 450 g leiba
Küpsised	160 tk
Kartulipuder	3,5 kg

TOOTE KOKKUPANEK

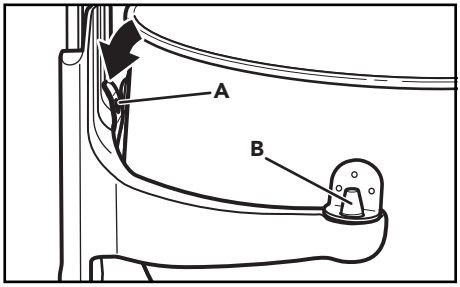
1. Lülitage lauamikser välja (0) ja eemaldage pistik pistikupesast.



2. Lükake kaussi tõstev hoob allapoole.



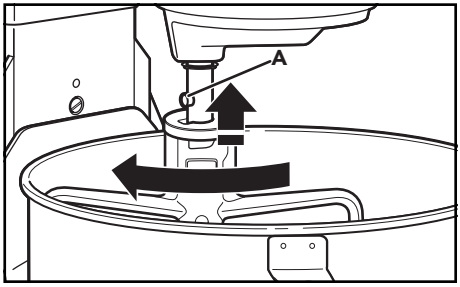
3. **Kausi kinnitamine:** joondage kausi toed kontrolltihvtidega ning suruge kaussi allapoole, kuni kausi tihvtid kohale klõpsatavad.



A. Kinnituskoht
B. Kontrolltihvt

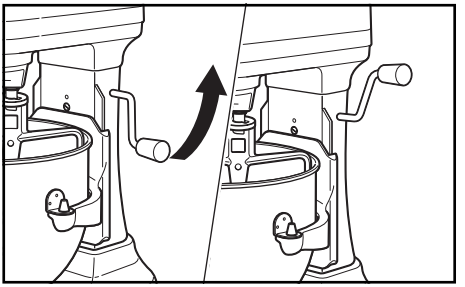
TÄHTIS: kui kauss ei ole kindlalt kohale lukustunud, on see töötamise ajal ebakindel.

4. **Tarviku kinnitamine:** libistage tarvik võllile ja suruge maksimaalselt üles. Keerake tarvikut päripäeva, et see võllil oleva tihvti külge kinnituks.



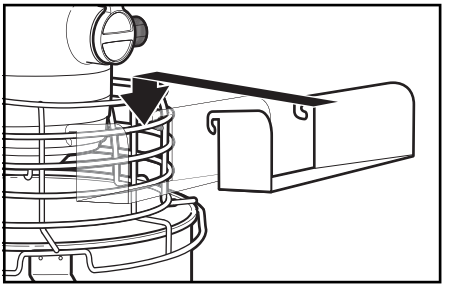
A. Tihvt

5. **Kausi tõstmine:** keerake kaussi tõstev hoob otse üles. Segamise ajal peab kauss olema alati üles tõstetud.



VALAMISRENNI KASUTAMINE***

1. **Valamisrenni kinnitamine***:** kinnitage valamisrenn*** kausi piirde esiosale. See võimaldab teil koostisosasid mugavalt lauamikseri kaussi lisada.



Automaatne mootorikaitse: kui lauamikser lõpetab ülekoormuse tõttu töö, libistage kiiruse kontrollhoob väljalülitatud asendisse (0) ja eemaldage seade vooluvõrgust. Pärast paari minutit taaskäivitub lauamikser automaatselt. Ühendage lauamikser uuesti vooluvõrku ja libistage kiiruse kontrollhoob soovitud seadistuseni. Jätkake segamist. Kui lauamikser ei käivitu, eemaldage lauamikser vooluvõrgust ja laske sel pikemalt jahtuda. Seejärel ühendage uuesti vooluvõrku ja taaskäivitage lauamikser.

***Saadaval ainult valitud mudelitel ja ka eraldi ostes.

TOOTE KASUTAMINE



⚠HOIATUS

Elektrilöögioht

Ühendage pistik maandatud pistikupessa.

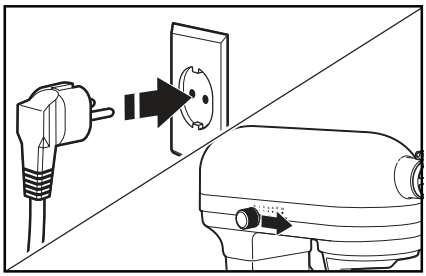
Ärge eemaldage maanduskontakti.

Ärge kasutage adapterit.

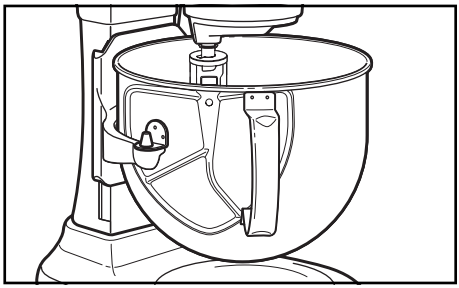
Ärge kasutage pikendusjuhet.

Nende juhiste eiramine võib põhjustada surma, tulekahju või elektrilöögi.

1. Ühendage pistik maandatud pistikupessa. Koostisosade pritsimise vältimiseks kasutage alustuseks aeglasemat kiiruseseadistust ja suurendage kiirust järk-järgult. Lugege jaotist „Kiiruse reguleerimine“.



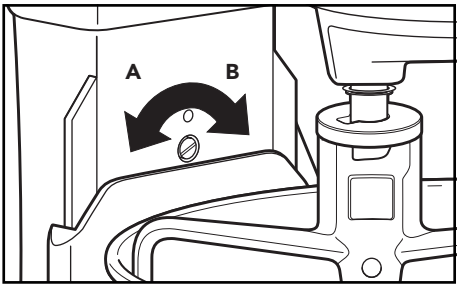
2. **Kontrollige segaja kaugust kausist:** Ühendage lauamikseri pistik maandatud pistikupessa. Lülitage lauamikser SISSE ja testige erinevaid kiiruseid, veendudes, et segaja ei puutuks töö ajal vastu kausi põhja ega külgi. Kui segaja on kausi põhjast liiga kaugel või kui see puudutab kausi põhja, siis toimige järgmise õpetuse järgi.



3. **(VALIKULINE) Segaja ja kausi vahelise kauguse reguleerimine:** langetage kauss alumisse asendisse. Leidke kruvi, mis ilmub nähtavale, kui kauss on langetatud.

   MÄRKUS: ärge reguleerige vedruriivil asuvat kruvi.

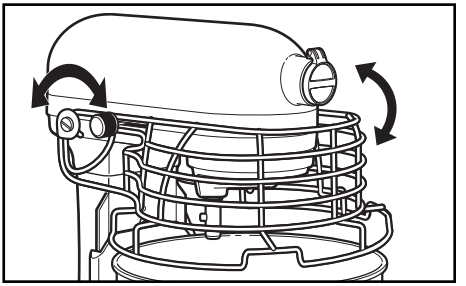
   Segaja tõstmiseks keerake kruvi veidi vastupäeva (vasakule) ja langetamiseks päripäeva (paremale). Reguleerige segajat, et see asuks täpselt kausi põhja kohal. Kontrollige veelkord segaja ja kausi vahelist kaugust.



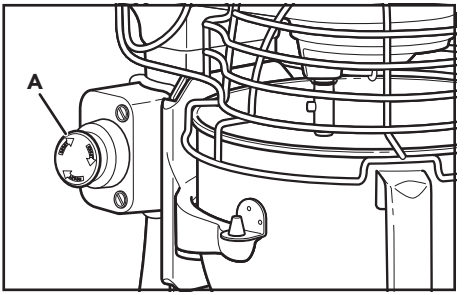
A. Tõstke kaussi
B. Langetage kauss

TÄHTIS: kui on õigesti seadistatud, ei puutu roostevabast terasest segamismõla vastu kausi põhja ega külgi. Kui segamismõla või traatvispel on nii lähedal, et puutub vastu kausi põhja, võivad kuluda nii mõla kattekiht kui ka vispli traadid.

4. **Kausi piirde kinnitamine***:** enne lauamikseri kasutamist veenduge, et piire oleks all. Lauamikser ei hakka tööle, kui piire on vales asendis.



Stopp-lüliti: kui peate lauamikseri kiiresti välja lülitama, vajutage stopp-lülitit. Töö jätkamiseks libistage kiiruse kontrollhoob väljalülitatud asendisse (0) ja tõmmake stopp-lüliti välja. Seejärel on teie lauamikser uuesti kasutamiseks valmis.



A. Stopp-lüliti

***Saadaval ainult valitud mudelitel ja ka eraldi ostes.

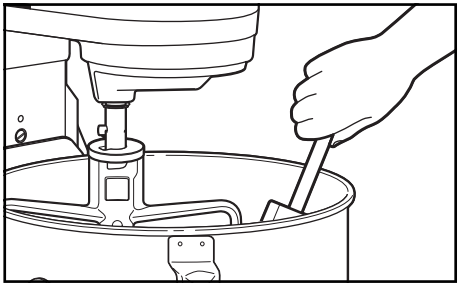
⚠HOIATUS

Vigastuste oht

Enne klopitsate puudutamist tõmmake mikseri pistik pistikupesast välja.

Selle hoiatuse eiramine võib kaasa tuua murtud luud, sisselõiked või muljumishaavad.

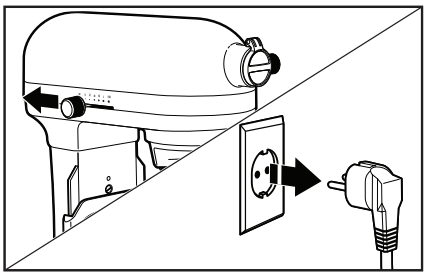
5. Ärge kraapige kaussi lauamikseri töö ajal. Tavaliselt piisab kausi kraapimisest üks või kaks korda segamise ajal.



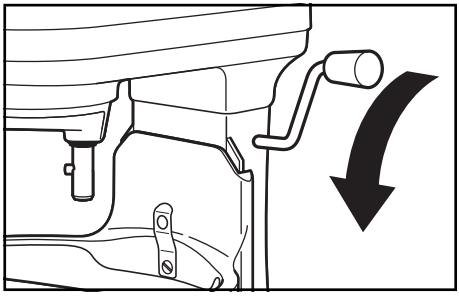
TÄHTIS: lauamikser võib kasutamise ajal kuumaks muutuda. Suure koormuse korral ja pikemal segamisel võib seadme pealispind muutuda kuumaks. See on normaalne.

TOOTE LAHTIVÕTMINE

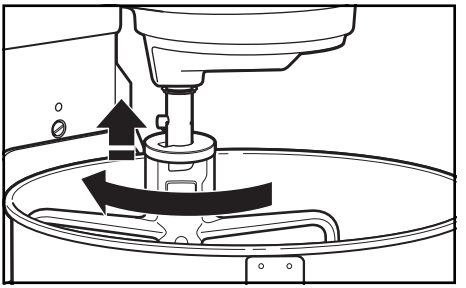
1. Lülitage lauamikser välja (0) ja eemaldage pistik pistikupesast.



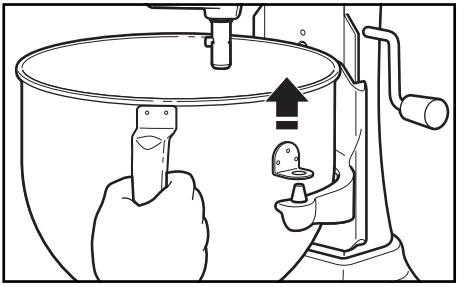
2. Lükake kaussi tõstev hoob allapoole.



3. **Eemaldage tarvik:** Suruge tarvikut ülespoole ja keerake vasakule. Seejärel tõmmake tarvik segaja võllilt ära.



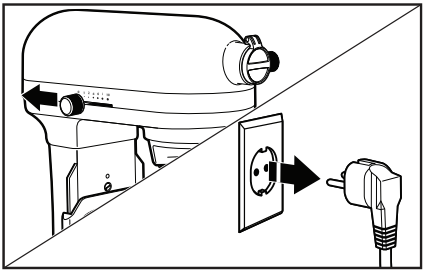
4. **Kausi eemaldamine:** Lükake kaussi tõstev hoob allapoole. Haarake kausi käepidemest ja tõstke see otse üles, kontrolltihvtide küljest lahti.



HOOLDUS JA PUHASTAMINE

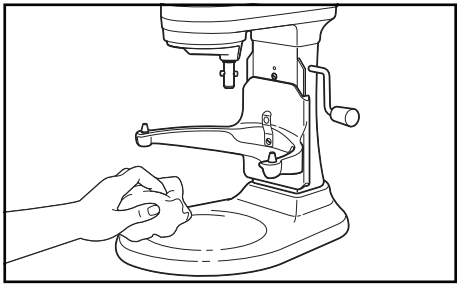
TÄHTIS: ärge asetage lauamikserit vette ega mis tahes teise vedelikku. Seadet ei tohi puhastada voolava vee all.

1. Lülitage lauamikser välja (0) ja eemaldage pistik pistikupesast.

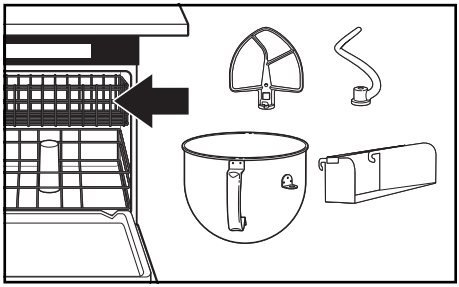


TÄHTIS: enne osade kinnitamist, eemaldamist ja enne seadme puhastamist laske seadmel täielikult maha jahtuda

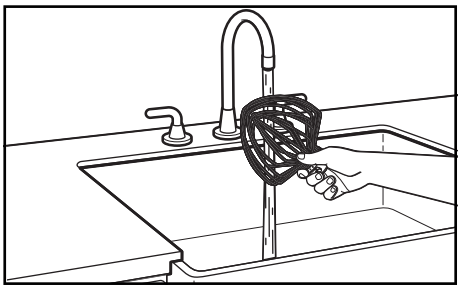
2. Puhastage lauamikseri korpust pehme niiske lapiga.



3. **Järgmisi osasid võib pesta nõudepesumasina ülemisel restil:** kauss, roostevabast terasest lame klopits, roostevabast terasest spiraalne tainakonks ja eemaldatav valamisrenn***.



4. **Järgmisi osi tohib pesta ainult käsitsi sooja seebiveega ja neid tuleb põhjalikult kuivatada:** 11 traadist koosnev roostevabast terasest elliptiline vispel.



***Saadaval ainult valitud mudelitel ja ka eraldi ostes.

TÕRKEOTSING



⚠HOIATUS

Elektrilöögioht

Ühendage pistik maandatud pistikupessa.

Ärge eemaldage maanduskontakti.

Ärge kasutage adapterit.

Ärge kasutage pikendusjuhet.

Nende juhiste eiramine võib põhjustada surma, tulekahju või elektrilöögi.

PROBLEEM	LAHENDUS
Kui lauamikser kasutamise ajal kuumaks muutub	Suurema koormuse korral ja pikemaajalisel segamisel võib seadme ülemine osa muutuda nii kuumaks, et seda ei saa puudutada. See on normaalne.
Kui lauamikserist eraldub teravat lõhna	See on elektrimootorite puhul normaalne, eriti kui seade on uus.
Kui roostevabast terasest segamismõla puutub vastu kaussi	Lülitage lauamikser välja. Lugege jaotist „Toote kasutamine“ ja kohandage segamismõla kõrgust.
Kui lauamikser ei käivitu, siis kontrollige järgmiseid aspekte	Kas lauamikser on toitevõrku ühendatud?
	Kas pistikupesa kaitse on töökorras? Kui teil on automaatkaitseklapp, siis veenduge, et vooluring oleks suletud.
	Lülitage lauamikser 10–15 minutiks välja (0), seejärel lülitage see uuesti sisse. Kui lauamikser ikka ei käivitu, laske sel 30 minutit jahtuda ja proovige uuesti.
Probleemi jätkumisel	lugege jaotist „KitchenAidi garantiitingimused („Garantii“)“. Ärge tagastage lauamikserit edasimüüjale, kuna nemad ei paku vastavat teenust.

ELEKTRISEADMETE JÄÄTMETE KASUTUSELT KÕRVALDAMINE

PAKKEMATERJALI KÕRVALDAMINE

Pakkematerjal on ümbertöödeldav ja tähistatud ümbertöödeldava materjali sümboliga ♺. Seetõttu tuleb pakendi erinevad osad kasutuselt kõrvaldada vastutustundlikult ja jäätmekäitlust reguleerivaid kohalikke eeskirju järgides.

TOOTE RINGLUSSE VIIMINE

- Seade kannab tähistust kooskõlas EL-i ja UK elektri- ja elektroonikaseadmete jäätmeid (WEEE) käsitlevate seadustega.
- Tagades seadme nõuetekohase kasutuselt kõrvaldamise, aitate vältida selle ebasobivast kõrvaldamisest tekkida võivaid negatiivseid tagajärgi keskkonnale ja inimeste tervisele.
- Tootel või selle dokumentides sisalduv sümbol  näitab, et toodet ei tohi käidelda olmejäätmena, vaid see tuleb viia elektri- ja elektroonikaseadmete kogumispunkti.

Kui soovite saada lisateavet toote käitlemise, utiliseerimise ja ümbertöötlemise kohta, pöörduge kohaliku omavalitsuse, olmeprügi äraveoga tegeleva ettevõtte või kaupluse poole, kust toote ostsite.

VASTAVUSDEKLARATSIOON

EUROOPA LIIDUS

See seade on välja töötatud, konstrueeritud ja turustatud kooskõlas ELi direktiivide ohutusnõuetega: madalpingedirektiiv 2014/35/EL, elektromagnetilise ühilduvuse direktiiv 2014/30/EL, ökodisaini direktiiv 2009/125/EÜ, RoHS-direktiiv 2011/65/EL ning järgnevad muudatused.

KITCHENAIDI GARANTII (EDASPIDI: GARANTII) TINGIMUSED

Ettevõte KitchenAid Europa Inc., asukohaga Nijverheidslaan 3, Box 5, 1853 Strombeek-Bever, Belgia, (**garant**) pakub oma lõppklientidest tarbijatele garantiid, mis vastab allpool loetletud tingimustele.

Garantii kehtib lisaks lõppkliendi seadusjärgsetele õigustele toote müüja ees ning ei piira ega mõjuta neid mingil määral.

1. GARANTII ULATUS JA TINGIMUSED

a) Garant annab garantii toodetele, mis on loetletud jaotises 1.b ja mis on ostetud Euroopa Majanduspiirkonnas, Moldovas, Montenegros, Venemaal, Šveitsis või Türgis asuvalt müüjalt või sealselt KitchenAid-Groupi kuuluvalt ettevõttelt.

b) Garantiiperiood sõltub ostetud tootest ja need on järgmised:

Üheaastane täielik garantii alates ostukuupäevast.

c) Garantiiperiood hakkab kehtima alates ostukuupäevast, st sellest kuupäevast, mil tarbija oma toote müüjalt või KitchenAid-Groupi kuuluvalt ettevõttelt ostis. Kui müüja peab toote tarbijani transportima, hakkab garantiiperiood kehtima sellest hetkest, mil toode tarbijani jõuab.

d) Garantii katab garantii alla kuuluvate toodete defektivaba toimimise.

e) Garantiiperioodi ajal tekkiva vea korral peab garant pakkuma tarbijale käesolevas garantiis väljatoodud teenuseid, mille seast teeb garant oma valiku. Need valikud on järgmised:

- vigase toote või tooteosa parandamine või
- vigase toote või tooteosa asendamine. Kui toode ei ole enam saadaval, peab garant vahetama vigase toote samaväärse või kõrgema väärtusega toote vastu.

f) Kui tarbija soovib garantii alusel kaebuse esitada, peab tarbija võtma ühendust vastava riigi KitchenAidi teeninduskeskusega või otse garandiga;

HOME DECOR
Valukoja 8
11415 TALLINN
ESTONIA
Tel.: +372 5550 9561
info@kitchen.ee

saates kirja aadressile KitchenAid Europa, Inc. Nijverheidslaan 3, Box 5, 1853 Strombeek-Bever, Belgia.

g) Garant peab katma parandusega seotud kulud, sh varuosade puhul, ja defektivaba toote või tooteosa tarnekulud. Lisaks peab garant katma defektse toote või tooteosa tarnekulud, kui garant või vastava riigi KitchenAidi klienditeeninduskeskus selle defektse toote või tooteosa tagastamist nõuab. Samas peab tarbija kandma ise defektse toote või tooteosa garandile tarnimisega seotud pakendamise kulud.

h) Kui tarbija soovib selle garantii alusel kaebust esitada, peab tal olema ette näidata toote ostmist tõendav kviitung või arve.

2. GARANTII PIIRANGUD

a) See garantii kehtib ainult nendele toodetele, mida on kasutatud isiklikuks otstarbeks ja mitte professionaalsetel või kaubanduslikel eesmärkidel.

b) Garantii ei kehti juhtudel, kui toote kahjustused on tingitud järgmistest asjaoludest: loomulik kulumine, väärkasutamine või hoolimatu kasutamine, kasutusjuhiste mittejärgmine, toote kasutamine vale pingega, elektrieeskirjade rikkumine seadme paigaldamisel ja kasutamisel, jõu kasutamine (nt löömine).

c) Garantii ei kehti siis, kui toodet on muudetud või täiustatud, nt 120 V toode on muudetud 220–240 ´V tooteks.

d) Garantiiteenuseid pakutakse ainult garantiiperioodi ajal ja nende läbiviimine ei tähenda uue garantiiperioodi kehtima hakkamist. Paigaldatud varuosade garantiiperiood lõpeb koos toote garantiiperioodiga.

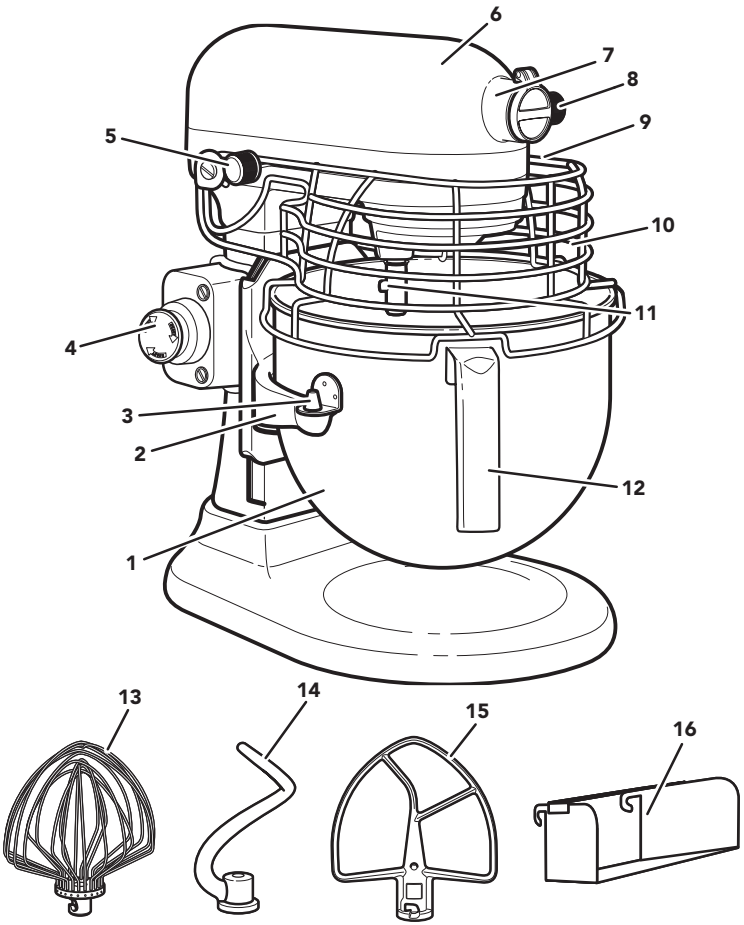
Kui garantiiperiood on lõppenud või kui tegemist on tootega, millele garantii ei kehti, saavad lõppkliendid küsimuste esitamiseks ja teabe saamiseks ikka KitchenAidi klienditeeninduskeskuse poole pöörduda. Lisateavet leiab ka meie veebisaidilt: **www.kitchenaid.eu**

TOOTE REGISTREERIMINE

Registreerige oma uus KitchenAidi seade kohe: **http://www.kitchenaid.eu/register**

©2023 Kõik õigused on kaitstud.
KITCHENAID ja lauamikseri disain on kaubamärgid USA-s ja mujal.

חלקים ותכונות



1. 6.9 ליטר (7 רבעים) קערת נירוסטה*
2. תומך הקערה
3. פינים לנעילה של הקערה במקום
4. מתג עצירה
5. ידית לשינוי מהירות
6. ראש המנוע
7. נקודת חיבור לאביזרים
8. כפתור לחיבור אביזרים
9. ידית הרמת הקערה (לא מוצגת)
10. מגן קערה**
11. ציר המערבל
12. ידית הקערה*
13. 11 - מטרף אליפטי לקצפת מנירוסטה
14. וו לישה ספירלי לבצק מנירוסטה
15. מערבל שטוח מנירוסטה
16. אביזר מזיגה נשלף**

*סוג הקערה עשוי להשתנות. הקערות גם זמינות לרכישה כאביזרים נפרדים.
**כלול בדגמים מסוימים. התמונה/העיצוב עשויים להשתנות בהתאם לדגם.

בטיחותך ובטיחותם של אחרים חשובות לנו.

המדריך והמכשיר כוללים מספר רב של הוראות בטיחות חשובות. הקפד לקרוא את כל הוראות הבטיחות ולהישמע להן.



זהו הסמל של התרעת הבטיחות.

הסמל הזה מתריע מפני סכנות אפשרויות שעלולת לפגוע ואף להרוג אותך ואחרים.

ליד כל הוראות הבטיחות יופיע סמל התרעת הבטיחות עם המילה "סכנה" או אזהרה". משמעות המונח:

סכנה ⚠ **אי ציות להוראות באופן מידי<u>עלול לגרום</u> למוות או פציעה קשה.**

אזהרה ⚠ **אי ציות להוראות עלול לגרום למוות או פציעה קשה.**

בכל הוראות הבטיחות רשום מהי הסכנה, איך למזער את הסכנה לפציעה ומה עלול לקרות אם לא תציית להוראות.

אמצעי בטיחות חשובים

בזמן השימוש במכשירי חשמל, חשוב להקפיד ליישם כללי בטיחות בסיסיים ולפעול לפי ההוראות הבאות:

1. יש לקרוא את כל ההוראות. שימוש לא נכון במכשיר עלול לגרום לפציעות.
2. כדי למנוע סכנת התחשמלות, אין לשים את המיקסר במים או בכל נוזל אחר.
3. עבור האיחוד האירופי בלבד: מכשיר זה אסור לשימוש בידי ילדים. יש להרחיק את המכשיר ואת כבל החשמל שלו מהישג ידם של ילדים.
4. יש לכבות את המכשיר (0) ולנתק אותו מהשקע כשאינו בשימוש, לפני פירוק או הרכבה של חלקים ולפני הניקוי. כדי לנתק את המכשיר מהחשמל, יש לאחוז בתקע ולמשוך אותו החוצה מהשקע. אין למשוך בכבל עצמו.
5. אין לגעת בחלקים נעים. כשמשתמשים במכשיר, חשוב להרחיק את הידיים, השיער, הבגדים, מריות וסכו"ם מהמערבל, כדי להפחית את הסיכוי שהמשתמש ייפצע או שייגרם נזק למכשיר.
6. אין להפעיל את המכשיר אם נגרם נזק לכבל החשמל או לתקע או לאחר תקלה, נפילה או כל נזק אחר. במקרים כאלה, צריך לקחת אותו לבדיקה, תיקון או כוונון חשמלי או מכני במרכז השירות המורשה הקרוב.
7. שימוש באביזרים נלווים שחברת KitchenAid לא מוכרת אותם או ממליצה עליהם עלול לגרום לדליקה, להתחשמלות או לפציעות.

8. אם כבל החשמל נפגם, יש לפנות ל-KitchenAid, לסוכן שמספק שירות או לגורם מוסמך אחר כדי להחליף אותו באופן בטיחותי.
9. אין להשאיר את המכשיר ללא השגחה בזמן שהוא פועל.
10. אין להשתמש במכשיר בשטח פתוח.
11. חשוב להקפיד שכבל החשמל לא ישתלשל מקצה של שולחן או משטח שיש.
12. כדי שהמכשיר לא יינזק, אין להשתמש בקערות בקרבת מקור חום כמו תנור, מיקרוגל או כיריים חמים.
13. יש לנתק מהמיקסר את המערבל השטוח, המטרף לקצפת או וו הלישה לפני שטיפתם.
14. חשוב לחכות שהמכשיר יתקרר לחלוטין לפני פירוק או הרכבה של חלקים, ולפני ניקוי המכשיר.
15. ההוראות לניקוי של משטחים שבאים במגע עם מזון מפורטות בקטע "תחזוקה וניקוי".
16. אין לנקות את המכשיר בזרם מים.
17. המכשיר נועד לשימוש ביישומים מסחריים, למשל במטבחי מסעדות, קנטינות, בתי חולים ובארגונים מסחריים כגון מאפיות, קצביות וכד', אך לא לצורך ייצור מזון ממושך בהיקף נרחב.

חשוב לשמור את ההוראות

למידע מלא על פרטי המוצר, הוראות וסרטונים, כולל מידע לגבי אחריות, עבור אל**www.KitchenAid.eu**.

דרישות חשמל

⚠אזהרה
סכנת התחשמלות
יש לחבר את המכשיר לשקע עם הארקה.
אין להסיר את חיבור ההארקה.
אין להשתמש במתאם.
אין להשתמש בכבל מאריך.
פעולה בניגוד להוראות אלה עלולה לגרום למוות, לדליקה או להתחשמלות.



מתח חשמלי: 220-240 וולט

תדר: 50–60 הרץ

עוצמת מנוע: 325 ואט

זמן פעולה מומלץ:

1-30 דקות עם מחזור עבודה של 10 דקות במצב פועל/15 דקות במצב כבוי.

אין להשתמש בכבל מאריך. אם כבל החשמל קצר מדי, יש לפנות לחשמלאי מוסמך או לטכנאי שירות להתקנת שקע בקרבת המכשיר.

מוצר זה מסופק על כבל חשמל מסוג Y. אם כבל החשמל נפגם, יש לפנות אל KitchenAid או לסוכן שירות כדי להחליפו ולמנוע סכנה.

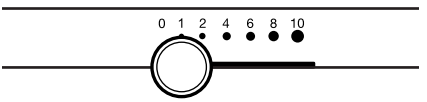
רמת הלחץ האקוסטי הנמדדת בתאימות לקוד הבדיקה-prEN 454, נמוכה מ-70 דציבל.

מדריך אביזרים

אביזר	מיועד לערבוב	תיאור	זמן פעולה
מערבל שטוח מנירוסטה	תערובות בסמיכות רגילה עד גבוהה.	עוגות, קרמים לציפוי, ממתקים, עוגיות, ביסקוויטים, בצקים לפאי, לחם מהיר, קציץ בשר, פירה תפו"א.	1 - 10 דקות
וו לישה ספירלי לבצק מנירוסטה	הכנה ולישה של בצקי שמרים.	לחמים, לחמניות, בצק לפיצה, עוגות קפה.	1 - 10 דקות
11 - מטרף אליפטי לקצפת מנירוסטה	תערובות שצריך להכניס בהן אוויר	ביצים, חלבונים, שמנת לקצפת, ציפויים מבושלים, עוגות ספוג, עוגות מזון מלאכים, מיונז, סוגים מסוימים של ממתקים.	1 - 30 דקות

הוראות לשליטה במהירות

כל המהירויות כוללות אפשרות של 'התחלה רכה' המאפשרת למיקסר להתחיל בפעולה במהירות נמוכה כדי למנוע את התזת המרכיבים החוצה ו'העפת הקמח' בתחילת הפעולה, ולאחר מכן להגביר את המהירות למהירות שנבחרה.



מהירות	אביזרים	זמן פעולה	הפעולה	תיאור
1	מערבל שטוח מנירוסטה	1 - 10 דקות	ערבול	מהירות שמתאימה לערבול איטי, להטמעת חומרים, להכנת רסק ולהתחלה של כל פעולת ערבול. אפשר להשתמש בו כדי להוסיף קמח ורכיבים יבשים לבלילה וכדי להוסיף נוזלים לרכיבים יבשים. אין להשתמש במהירות 1 כדי להכין או ללוש בצקי שמרים.
2	מערבל שטוח מנירוסטה וו לישה ספירלי לבצק מנירוסטה	1 - 10 דקות	לפעולת ערבוב ולישה איטית	לערבוב איטי, הכנת רסק וערבול מהיר. מיועדים להכנה וללישה של בצקי שמרים, של בלילות סמיכות וממתקים, להכנת פירה מתפוחי אדמה או מירקות אחרים, להוסיף חמאה לקמח, לערבל בלילות דלילות או כאלה שיש סיכוי שיותזו מהקערה.

מהירות	אביזרים	זמן פעולה	הפעולה	תיאור
4	מערבל שטוח מנירוסטה	1 - 10 דקות	ערבוב, הקצפה	לערבול של בלילות סמיכות למחצה כמו בצקים לעוגיות. מיועדים לערבוב חמאה וסוכר ולהוספת סוכר לחלבונים להכנת מרנג. במהירות בינונית אפשר להכין בלילות לעוגות. לשימוש עם: מטחנת מזון, מטחנה/קוצץ, מרדד פסטה ומסננת פירות/ירקות.
	11 - מטרף אליפטי לקצפת מנירוסטה	1 - 30 דקות		
6	מערבל שטוח מנירוסטה	1 - 10 דקות	הקצפה, הקרמה	ערבוב במהירות בינונית עד גבוהה (הקרמה) או להקצפה. מתאימים לשלבי הסיום להכנת בלילות לעוגות סופגניות ועוד. במהירות גבוהה אפשר להכין בלילות לעוגות.
	11 - מטרף אליפטי לקצפת מנירוסטה	1 - 30 דקות		
8-10	11 - מטרף אליפטי לקצפת מנירוסטה	1 - 30 דקות	ערבוב מהיר, הקצפה	הכנת קצפת, הקצפת חלבונים והכנת ציפויים. מתאים להכנת כמויות קטנות של קצפת, להקצפת כמות קטנה של ביצים או להחלקה של מרקם הפירה בסיום ההכנה.

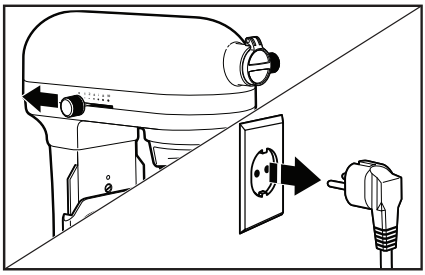
הערה: השתמש במהירות 2 להכנת או ללישת בצקי שמרים. שימוש בכל מהירות אחרת למטרה הזאת יגדיל את הסיכוי לתקלות במיקסר. וו הלישה הספירלי לבצק מנירוסטה מסוג PowerKnead ילוש ביעילות את מרבית הסוגים של בצק שמרים תוך 4 דקות.

טבלת קיבולת

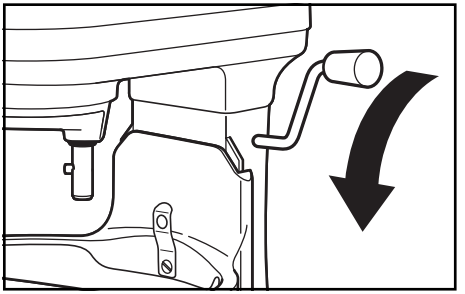
קערה בנפח 6.9 ליטר	
קמח רב-תכליתי	2 עד 2.2 ק"ג
לחם	8 ככרות לחם במשקל 450 גר'
עוגיות/ביסקוויטים	160 יחידות
פירה תפו"א	3.5 ק"ג

הרכבת המוצר

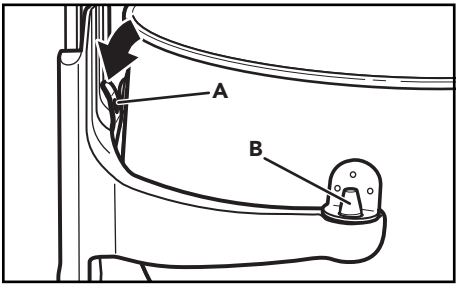
1. מעבירים את המיקסר למצב כבוי (0) ומנתקים אותו מהחשמל.



2. מעבירים את הידית להגבהת הקערה למצב נמוך.



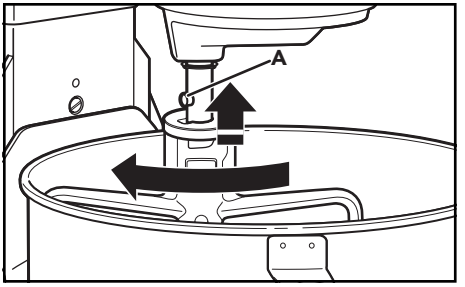
3. **לחיבור הקערה:** הרכב את תמוכות הקערה על גבי פיני המיקום ולחץ כלפי מטה על חלקה האחורי של הקערה עד שפיני הקערה יכנסו למקומם בתפס הקפיצי.



A. סוגר עם קפיץ
B. פינים לנעילת הקערה

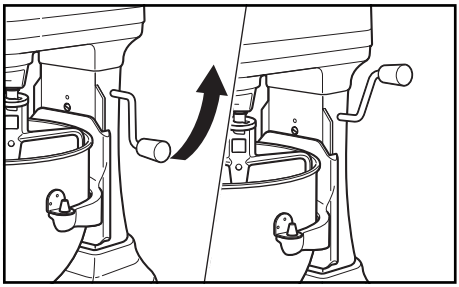
חשוב: אם הקערה אינה נתמכת כראוי במקומה, היא לא תהיה יציבה ותתנדנד במהלך השימוש.

4. **לחיבור האביזר:** מחליקים את האביזר על ציר המערבל ודוחפים אותו כלפי מעלה עד כמה שניתן. מסובבים את האביזר בכיוון השעון כדי לחבר אותו לפין שבציר.



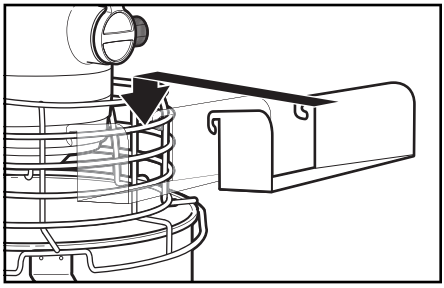
A. פין

5. **להגבהת הקערה:** סובב את ידית הרמת הקערה לכיוון אנכי מעלה. הקערה צריכה תמיד להיות במצב מורם במהלך ערבוב.



שימוש באביזר המזיגה***

1. **מקם את אביזר המזיגה***:** חבר את אביזר המזיגה*** לקדמת מגן הקערה. האביזר מספק דרך נוחה להוספת מרכיבים לקערת המיקסר.



הגנת איפוס-אוטומטי למנוע: אם המיקסר מפסיק לפעול עקב עומס יתר, החליקו את ידית בקרת המהירות למצב כבוי (0) ונתקו את המיקסר מהחשמל. אחרי כמה דקות המיקסר יתאפס באופן אוטומטי. חבר את המיקסר לשקע החשמל והחלק את ידית בקרת המהירות למהירות הרצויה כדי להמשיך בערבול. אם המיקסר אינו מחדש את פעולתו, נתק אותו מהחשמל לפרק זמן ארוך יותר כדי לאפשר לו להתקרר, ולאחר מכן חבר אותו שוב לחשמל והפעל אותו מחדש.

***זמין עם דגמים מסוימים בלבד וכאביזר לרכישה.

⚠אזהרה



סכנת התחשמלות

יש לחבר את המכשיר לשקע עם הארקה.

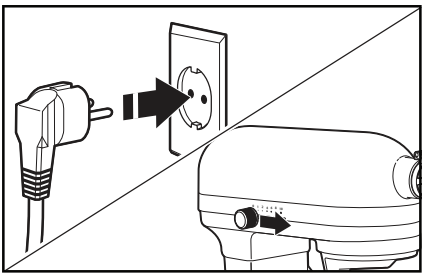
אין להסיר את חיבור ההארקה.

אין להשתמש במתאם.

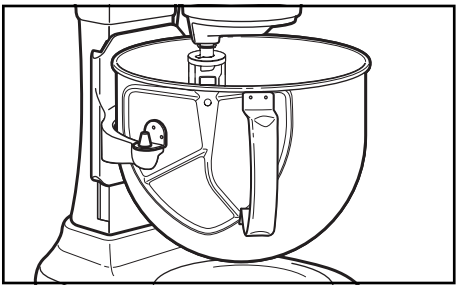
אין להשתמש בכבל מאריך.

פעולה בניגוד להוראות אלה עלולה לגרום למוות, לדליקה או להתחשמלות.

1. חבר את המיקסר לשקע מוארק. מתחילים במהירות נמוכה כדי למנוע השפרצות ומגבירים אותה בהדרגה. פרטים בקטע "הוראות לשליטה במהירות".



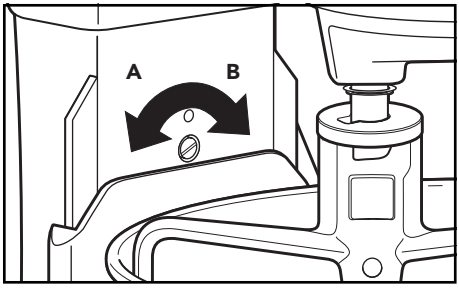
2. **בדוק את המרווח בין המערבל לקערה:** יש לחבר את המיקסר לשקע שעבר הארקה. העבר את המיקסר למצב ON ובדוק כל מהירות. יש לוודא שהמערבל אינו נוגע בקערה במהלך הפעולה. אם המערבל רחוק מדי מתחתית הקערה או מכה בה, המשך לשלב הבא כדי לבצע התאמות.



3. **(אופציונלי) להתאמת המרווח בין המערבל לקערה:** הנמך את הקערה. מאתרים את הבורג שנגלה כשהקערה מונמכת.

הערה: אין לשנות את הבורג הממוקם בסוגר הקפיץ.

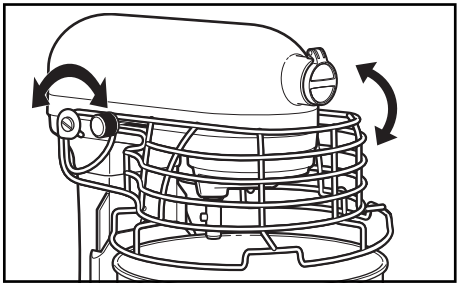
מסובבים את הבורג בעדינות נגד כיוון השעון (שמאלה) כדי להגביה את וו הגיטרה , או בכיוון השעון (ימינה) כדי להנמיך אותו. כוונן את הוו כך שינקה את משטח הקערה. בדוק שוב את המרווח בין המערבל לקערה.



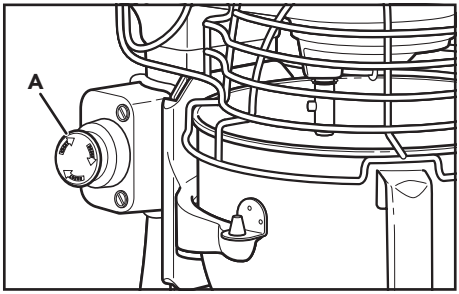
A. הגבהת הקערה
B. הנמכת הקערה

חשוב: כשהמרווח מכוון כראוי, המערבל לא יפגע בתחתית הקערה או בדפנות. אם המערבל השטוח או המקצף קרובים לקערה מספיק כדי לפגוע בתחתיתה, הפגיעות ישחקו את ציפוי המערבל השטוח או את הפסים של המקצף.

4. **לחיבור מגן הקערה***:** ודא שהורדת חזרה מטה את מגן הקערה לפני שתתחיל להשתמש במיקסר. המיקסר לא יפעל אם מגן הקערה אינו ממוקם כראוי.



מתג עצירה: אם במהלך השימוש עליך להפסיק את פעולת המיקסר באופן מיידי, לחץ על מתג העצירה. כדי לחדש את הפעולה, יש החזירו את ידית בקרת המהירות למצב כבוי (0) ומשכו את מתג העצירה. כעת המיקסר שוב מוכן לשימוש רגיל.



A. מתג עצירה

***זמין עם דגמים מסוימים בלבד וכאביזר לרכישה.

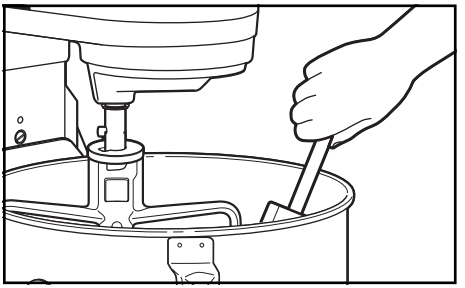
⚠אזהרה

סכנת פציעה

נתק את המיקסר לפני שאתה נוגע במטרפה או בוו.

אי ציות להוראות האלה עלול לגרום לשבירת עצמות, חתכים או פציעות אחרות.

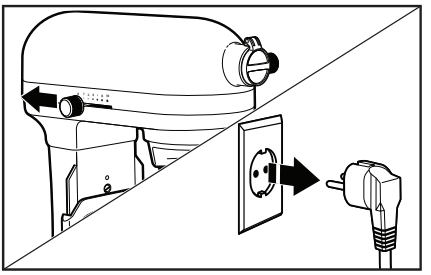
5. אין להחזיר רכיבים מהדפנות למרכז הקערה בזמן שהמיקסר עובד. מספיק לעצור את הערבול פעם או פעמיים במהלך ההכנה כדי להחזיר רכיבים למרכז הקערה.



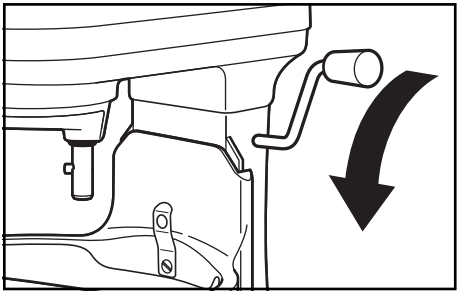
חשוב: המיקסר עלול להתחמם בזמן השימוש. אם תכניסו אליו כמויות גדולות ותפעילו אותו לזמן ממושך, ייתכן שהחלק העליון שלו יהיה חם מדי למגע. זו תופעה רגילה לחלוטין.

פירוק המוצר

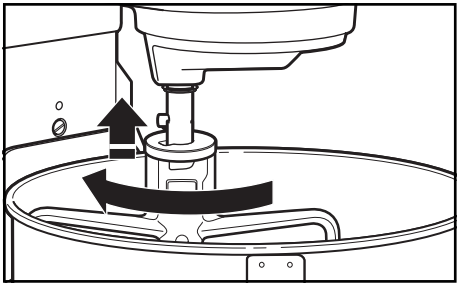
1. מכבים את המיקסר השולחני (0) ומנתקים אותו מהחשמל.



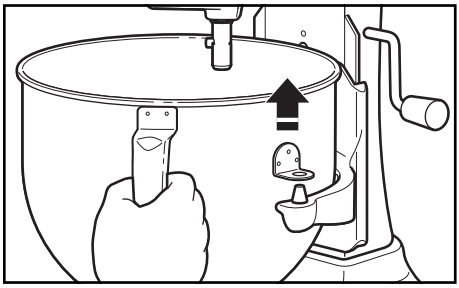
2. מעבירים את הידית להגבהת הקערה למצב נמוך.



3. **הסר את האביזר:** לוחצים על האביזר כלפי מעלה ומסובבים שמאלה. מושכים את האביזר כלפי מטה ומסירים אותו מהציר.



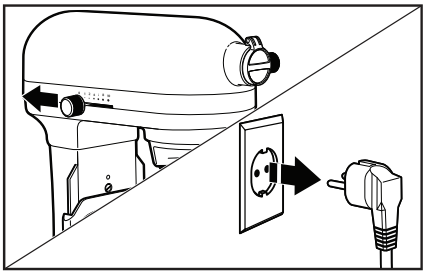
4. **להסרת הקערה:** מעבירים את הידית להגבהת הקערה לכיוון מטה. אוחזים בידית של הקערה, מרימים אותה ומסירים אותה מפיני הנעילה.



תחזוקה וניקוי

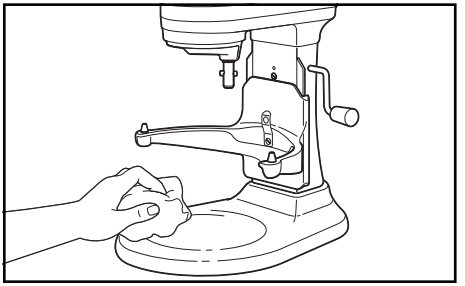
חשוב: אין לטבול את גוף המיקסר במים או בנוזלים אחרים. אין לנקות את המכשיר בזרם מים.

1. מכבים את המיקסר השולחני (0) ומנתקים אותו מהחשמל.

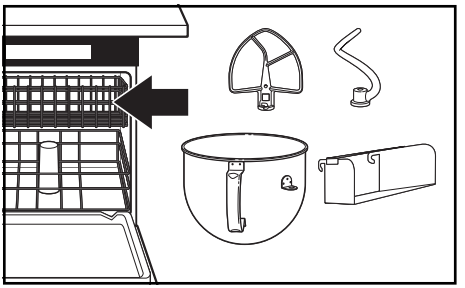


חשוב: חשוב להניח למכשיר להתקרר לחלוטין לפני פירוק או הרכבה של חלקים ולפני הניקוי.

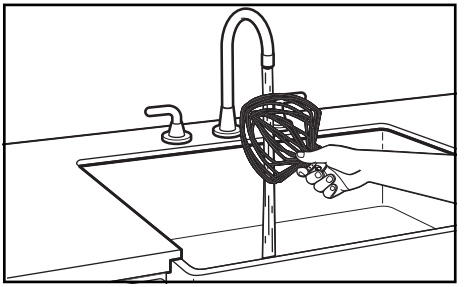
2. יש לנגב את המיקסר היטב במטלית לחה.



3. **החלקים הבאים מתאימים להדחה במדיח, במדף העליון בלבד:** קערה, מערבל נירוסטה, וו לישה ספירלי נירוסטה לבצק, ואביזר מזיגה נשלף***.



4. **את החלק הבא יש לשטוף בשטיפה ידנית במי סבון חמים בלבד ולייבשו ביסודיות:** 11 - מטרף אליפטי לקצפת מנירוסטה.



***זמין עם דגמים מסוימים בלבד וכאביזר לרכישה.

פתרון בעיות

⚠אזהרה



סכנת התחשמלות

יש לחבר את המכשיר לשקע עם הארקה.

אין להסיר את חיבור ההארקה.

אין להשתמש במתאם.

אין להשתמש בכבל מאריך.

פעולה בניגוד להוראות אלה עלולה לגרום למוות, לדליקה או להתחשמלות.

הבעיה	הפתרון
אם המיקסר מתחמם בזמן השימוש:	כשמכניסים למיקסר כמויות גדולות ומפעילים אותו להרבה זמן, ייתכן שהחלק העליון שלו יהיה חם מדי למגע. זו תופעה רגילה לחלוטין.
אם נודף מהמיקסר ריח חזק:	זהו מצב נפוץ במכשירים שמופעלים במנוע חשמלי, במיוחד אם הם חדשים.
אם המערבל השטוח מנירוסטה פוגע בקערה:	עוצרים את המיקסר. עיין בסעיף "שימוש במוצר" והתאם את המרווח בין המערבל לקערה.
אם המיקסר לא פועל, זה מה שצריך לבדוק:	האם המיקסר השולחני מחובר לחשמל?
	האם הפקק שמפעיל את המעגל החשמלי שאליו המיקסר השולחני מחובר במצב תקין? אם יש ארון חשמל בבית, יש לוודא שהמעגל סגור.
	מכבים (מעבירים ל-0) את המיקסר למשך 10–15 שניות ואז מפעילים אותו מחדש. אם המיקסר השולחני עדיין לא פועל, יש להניח לו להתקרר במשך 30 דקות ורק אז להפעיל אותו מחדש.
אם לא ניתן לפתור את הבעיה:	עיינו בסעיף "תנאי האחריות של KitchenAid ("אחריות"). אין להחזיר את המיקסר לחנות שבה הוא נקנה, החנויות לא מספקות שירות.

השלכה של ציוד חשמלי

השלכה של חומרי האריזה

חומרי האריזה ניתנים למחזור ומסומנים בסמל ♺ המחזור. החלקים השונים של חומרי האריזה מחייבים בסילוק אחראי תוך ציות מלא לתקנות של הרשויות המקומיות החלות בנוגע לסילוק פסולת.

מיחזור המוצר

- מוצר זה מסומן בהתאם להנחיית האיחוד האירופי ובריטניה לגבי פסולת ציוד חשמלי ואלקטרוני (WEEE).
- באמצעות הבטחת סילוק מתאים של מכשיר זה תסייע במניעת השלכות שליליות על הסביבה ובריאות האנשים, העלולות להיגרם כתוצאה מטיפול לקוי בפסולת מכשיר זה.
- הסמל שמופיע על המוצר עצמו או על המסמכים הנלווים אליו מעיד שאין להתייחס אליו כאל פסולת ביתית ויש לקחת אותו למרכז איסוף מתאים למחזור ציוד חשמלי ואלקטרוני.

כדי לקבל מידע מפורט יותר על הטיפול, ההנצלה והמיחזור של המוצר, אפשר לפנות לרשויות המקומיות, לשירות איסוף הפסולת הביתית הרלוונטי או לחנות שבה המוצר נרכש.

הצהרת תאימות

באיחוד האירופי

מכשיר זה תוכנן, נבנה והופץ בהתאם לתקנות התאימות EC: תאימות מתח נמוך 2014/35/EU, תאימות אלקטרומגנטית 2014/30/EU, תאימות אקולוגית 2009/125/EC, תאימות חומרים מסוכנים 2011/65/EU ותיקונים נלווים.

תנאי האחריות של KITCHENAID (להלן "האחריות")

KitchenAid Europa Inc., שכתובתה Nijverheidslaan 3, Box 5, 1853 Strombeek-Bever, Belgium **(להלן "החברה המספקת את האחריות")** מספקת ללקוחות הקצה הצרכנים אחריות בהתאם לתנאים הבאים.

האחריות תקפה בנוסף לזכויות האחריות שניתנות ללקוחות הקצה על פי חוק מהמוכרים/היבואנים של המוצר, והיא לא מגבילה אותן או משפיעה עליהן בכל דרך. זכויות אלה מפורטות בכתב האחריות שהיבואן נותן ללקוח.

1. היקף האחריות ותנאיה

a) החברה המספקת את האחריות נותנת אחריות למוצרים המצוינים בסעיף 1.ב) שהצרכן רכש ממפיץ או מחברה מקבוצת KitchenAid במדינות ששייכות לאזור הכלכלי האירופי, בישראל, במולדובה, במונטנגרו, ברוסיה, בשווייץ או בטורקיה

b) תקופת האחריות תלויה במוצר שנרכש, לפי הפירוט שלהלן:

אחריות מלאה לשנה מתאריך הרכישה.

c) תקופת האחריות מתחילה בתאריך הרכישה, כלומר, התאריך שבו הצרכן רוכש את המוצר מספק או מחברה מקבוצת KitchenAid.

d) האחריות מכסה מוצרים שאינם פגומים.

e) אם המוצר ייפגם בזמן תקופת האחריות, החברה המספקת אותה יכולה לתת לצרכן את השירותים הבאים, לבחירתה:

- תיקון של המוצר או של החלק הפגום, או
- החלפה של המוצר של החלק הפגום. אם המוצר הרלוונטי כבר לא זמין למכירה, החברה המספקת את האחריות רשאית להחליף אותו במוצר שווה ערך או במוצר שערכו גדול יותר מזה של המוצר המקורי.

f) צרכן שרוצה להגיש תביעה במסגרת האחריות צריך לפנות למרכזי השירות של KitchenAid במדינה הרלוונטית או לפנות ישירות ל-KitchenAid Europa, Inc. Nijverheidslaan 3, Box 5, 1853 Strombeek-Bever, Belgium;

תובת אימייל: / מספר טלפון: 00 800 381 040 26

g) החברה המספקת את האחריות תישא בעלויות התיקון, כולל בעלויות של חלקי חילוף, ובעלויות המשלוח לצרכן (במקרים רלוונטיים) של מוצר או חלק שאינו פגום. החברה המספקת את האחריות תישא גם בעלויות המשלוח להחזרת המוצר הפגום או החלק הפגום לחזקתה, אם החברה או נציגי מרכז השירות של KitchenAid במדינה הרלוונטית יבקשו מהצרכן לשלוח אותם. עם זאת, הצרכן הוא שיישא בעלויות האריזה לצורכי משלוח של המוצר או של החלק הפגום.

h) כדי שצרכן יוכל להגיש תביעה במסגרת האחריות, עליו להציג קבלה או חשבונית של רכישת המוצר.

2. הגבלות על האחריות

a) האחריות תקפה רק למוצרים שנעשה בהם שימוש פרטי ולא עבור מוצרים שנעשה בהם שימוש מקצועי או שימוש למטרות מסחריות.

b) האחריות אינה תקפה במקרים של בלאי רגיל, במקרים של שימוש שגוי או שימוש שמזיק למוצר, בהפעלת המוצר שלא בהתאם להוראות השימוש, בחיבור המוצר למקור מתח חשמלי שאינו מתאים להפעלתו, בהרכבה ובהפעלה של המוצר בניגוד לתקנות הרלוונטיות לשימוש בחשמל ובמקה של שימוש בכוח (למשל מכות).

c) האחריות אינה תקפה אם המוצר עבר כל שינוי או המרה, למשל שינוי של מוצר שמותאם להפעלה במתח חשמלי של 120 וולט כך שאפשר יהיה להפעיל אותו במתח חשמלי של 220-240 וולט.

d) תקופת האחריות לא תתארך או תתחדש במידה והצרכן קיבל שירות במסגרת האחריות. תקופת האחריות על חלקי חילוף שמגיעים עם המוצר מסתיימת כשמסתיימת תקופת האחריות שניתנה למוצר כולו.

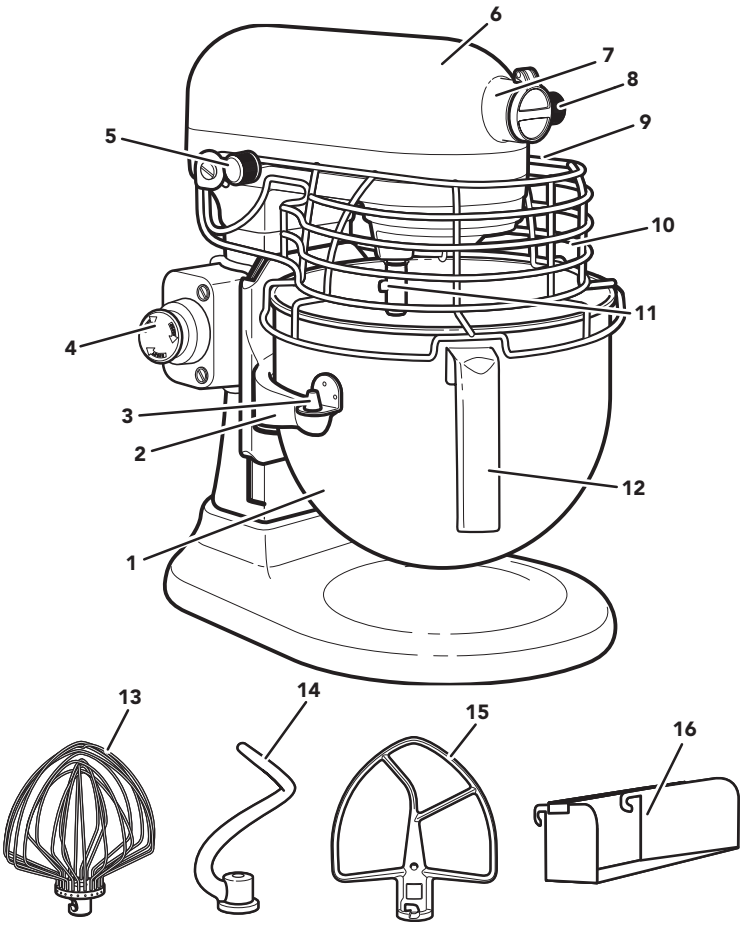
לקוחות הקצה מוזמנים לפנות למרכזי השירות של KitchenAid אם יש להם שאלות או שהם רוצים לקבל מידע על המוצר גם אחרי שהאחריות מסתיימת וגם לגבי מוצרים שאין עליהם אחריות. מידע נוסף פורסם באתר שלנו שכתובתו: **www.kitchenaid.eu**

רישום מוצרים

החדש שלך עכשיו KitchenAidרישום מוצרים **http://www.kitchenaid.eu/register** :

©2023 כל הזכויות שמורות.
העיצוב של המיקסר השולחני הם סימנים מסחריים בארה"ב ובכל מקום אחר. KITCHENAID

DIJELOVI I ZNAČAJKE



1. 6,9 l (7 qt) Zdjela od nehrđajućeg čelika*
2. Držač zdjele
3. Spojnice za određivanje položaja
4. Prekidač za zaustavljanje
5. Ručica za upravljanje brzinom
6. Glava motora
7. Pogon priključnog otvora
8. Ručica priključnog otvora
9. Ručica za podizanje zdjele (nije prikazana)
10. Štitnik zdjele**
11. Osovina mutilice
12. Ručka zdjele*
13. Eliptična pjenjača od nehrđajućeg čelika s 11 žica
14. Spiralna kuka za tijesto od nehrđajućeg čelika
15. Ravna mutilica od nehrđajućeg čelika
16. Uklonjivi kanal za ulijevanje**

*Vrsta zdjele može se razlikovati. Zdjele se mogu kupiti i zasebno.
**Samo uz odabrane modele. Slika/stil mogu se razlikovati od proizvoda ovisno o modelu.

SIGURNOST PROIZVODA

Vaša sigurnost i sigurnost drugih osoba vrlo su važne.

U ovom priručniku i na vašem uređaju naveli smo dosta važnih sigurnosnih poruka. Uvijek pročitajte sve sigurnosne poruke i pridržavajte ih se.



Ovo je simbol poruke sa sigurnosnim upozorenjem.

Ovaj simbol upozorava na moguće opasnosti zbog kojih biste vi ili druge osobe mogli izgubiti život ili zadobiti ozljede.

Uz sve sigurnosne poruke doći će simbol upozorenja ili riječi „OPASNOST”ili „UPOZORENJE”. Te riječi znače sljedeće:

⚠OPASNOST — **Možete izgubiti život ili zadobiti ozbiljne ozljede ako se odmah ne počnete pridržavati uputa.**

⚠UPOZORENJE — **Možete izgubiti život ili zadobiti ozbiljne ozljede ako se ne budete pridržavali uputa.**

Sve sigurnosne poruke navest će moguću opasnost, savjetovati vas kako možete smanjiti mogućnost ozljede i otkriti što se može dogoditi ne budete li se pridržavali uputa.

VAŽNE MJERE SIGURNOSTI

Pri upotrebi električnih aparata treba se uvijek pridržavati osnovnih mjera opreza i sigurnosti, uključujući i one koje slijede.

1. Pročitajte sve upute. Pogrešna upotreba aparata može dovesti do tjelesnih ozljeda.
2. Kako biste se zaštitili od opasnosti strujnog udara samostojeći mikser nemojte stavljati u vodu ni druge tekućine.
3. Samo za Europsku uniju: Ovim se aparatom ne smiju koristiti djeca. Držite ovaj aparat i njegov kabel izvan dohvata djece.
4. Isključite aparat (0) i iskopčajte utikač iz utičnice kad se njime ne služite, prije sastavljanja ili rastavljanja dijelova te prije čišćenja. Kako biste ga iskopčali, uhvatite utikač i izvucite ga iz utičnice. Nemojte povlačiti kabel za napajanje.
5. Nemojte dodirivati dijelove u pokretu. Za vrijeme rada ruke, kosu i odjeću te lopatice i drugi pribor držite podalje od mutilice kojima radite kako biste smanjili rizik od ozljeđivanja osoba i/ili oštećenje samostojećeg miksera.

6. Aparat nemojte upotrebljavati ako mu je oštećen kabel ili utikač odnosno nakon kvara, ako je aparat pao ili se na bilo koji način oštetio. Vratite aparat u najbliži ovlašteni servisni centar na pregled, popravak ili električnu ili mehaničku prilagodbu.
7. Upotreba pribora/priključaka koje KitchenAid ne preporučuje ili ne prodaje može uzrokovati požar, strujni udar ili ozljedu.
8. Ako se kabel za napajanje oštetio, mora ga zamijeniti KitchenAid, njegov servisni zastupnik ili osoba sličnih kvalifikacija kako bi se izbjegla opasnost.
9. Aparat nikad ne ostavljajte bez nadzora dok je u radu.
10. Aparat nemojte upotrebljavati na otvorenom prostoru.
11. Pripazite da kabel ne visi preko ruba stola ili pulta.
12. Da biste izbjegli oštećenje proizvoda, zdjele samostojećeg miksera nemojte upotrebljavati na mjestima s visokom temperaturom, na primjer u pećnicama, mikrovalnim pećnicama ili na štednjaku.
13. Prije pranja ravnu mutilicu, žičanu pjenjaču ili spiralnu kuku za tijesto odvojite od samostojećeg miksera.
14. Pustite aparat da se potpuno ohladi prije stavljanja ili skidanja dijelova te prije njegova čišćenja.
15. Upute o čišćenju površina u dodiru s hranom pogledajte u odjeljku „Održavanje i čišćenje”.
16. Aparat se ne smije čistiti mlazom vode.
17. Aparat je namijenjen upotrebi u komercijalne svrhe, na primjer u kuhinjama restorana, kantina, bolnica i komercijalnih tvrtki, kao što su pekare, mesnice itd., ali ne za neprekidnu, masovnu proizvodnju hrane.

SAČUVAJTE OVE UPUTE

Sve pojedinosti i podatke o proizvodu, upute i videozapise, uključujući informacije o jamstvu potražite na web-mjestu **www.KitchenAid.eu.**

PREDUVJETI ZA ELEKTRIČNU STRUJU



⚠UPOZORENJE

Opasnost od strujnog udara

Utaknite utikač u uzemljenu utičnicu.

Nemojte uklanjati jezičac za uzemljenje.

Nemojte upotrebljavati adapter.

Nemojte upotrebljavati produžni kabel.

Nepridržavanje ovih uputa može uzrokovati smrt, požar ili strujni udar.

Napon: ~ 220 – 240 V

Frekvencija: 50 – 60 Hz

Napajanje: 325 W

Preporučeno vrijeme rada:

1 – 30 min s radnim ciklusom od 10 min uključeno / 15 min isključeno.

Nemojte upotrebljavati produžni kabel. Ako je kabel za napajanje prekratak, kvalificirani električar ili servisni tehničar treba ugraditi utičnicu u blizini aparata.

Ovaj se proizvod isporučuje s kabelom za napajanje vrste Y. Ako se kabel za napajanje oštetio, mora ga zamijeniti tvrtka KitchenAid ili njezin servisni zastupnik kako bi se izbjegla opasnost.

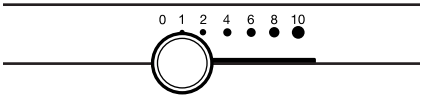
Razina zvučnog tlaka izmjerena u skladu s prEN 454 test kodom iznosi manje od 70 dBA.

VODIČ ZA PRIBOR

PRIBOR	NAMJENA	OPIS	VRIJEME RADA
Ravna mutilica od nehrđajućeg čelika	Za smjese od normalnih do gustih	Torte/kolači, kremaste glazure, slatkiši, kolačići, keksi, prhko tijesto, brzi kruh, smjese za mesne štruce, pire od krumpira.	1 – 10 minuta
Spiralna kuka za tijesto od nehrđajućeg čelika	Za miješanje i miješenje dizanog tijesta	Kruh, žemlje, tijesto za pizzu, kolači, peciva.	1 – 10 minuta
Eliptična pjenjača od nehrđajućeg čelika s 11 žica	Za smjese kojima je potreban zrak	Jaja, bjelanjci, guste kreme, kuhane glazure, biskviti, lagani biskviti, majoneza, neki slatkiši.	1 – 30 minuta

VODIČ ZA KONTROLU BRZINE

Sve brzine imaju značajku Soft Start koja samostojećem mikseru omogućuje pokretanje pri nižoj brzini kako bi se prilikom pokretanja izbjeglo prelijevanje sastojaka i stvaranje oblaka brašna. Brzina se zatim povećava do odabrane brzine.



BRZINA	PRIBOR	VRIJEME RADA	RADNJA	OPIS
1	Ravna mutilica od nehrđajućeg čelika	1 – 10 minuta	Miješanje	Za polagano miješanje, povezivanje, pasiranje i početak svih postupaka miješanja. Upotrebljava se za dodavanje brašna i suhih sastojaka tijestu i za dodavanje tekućina suhim sastojcima. Brzinu 1 nemojte upotrebljavati za miješanje ili miješenje dizanog tijesta.
2	Ravna mutilica od nehrđajućeg čelika Spiralna kuka za tijesto od nehrđajućeg čelika	1 – 10 minuta	Polagano miješanje, miješenje	Za polagano miješanje, pasiranje i brže miješanje. Upotrebljava se za miješanje i miješenje dizanog tijesta, gustog tijesta i slatkiša, za početak izrade pirea od krumpira ili drugog povrća, za dodavanje masnoće brašnu te za miješanje rijetkog tijesta.
4	Ravna mutilica od nehrđajućeg čelika	1 – 10 minuta	Miješanje, tučenje	Za miješanje srednje gustog tijesta kao što je tijesto za kolačiće. Upotrebljava se za povezivanje šećera i dodavanje masnoće te za dodavanje šećera bjelanjcima prilikom izrade snijega od bjelanjaka. Srednja brzina za miješanje gotovih mješavina za kolače. Upotrebljava se uz: nastavak za mljevenje hrane, kružni nastavak za rezanje/ribanje, nastavak za tanjenje tijesta i nastavak za cijeđenje voća/povrća.
	Eliptična pjenjača od nehrđajućeg čelika s 11 žica	1 – 30 minuta		

BRZINA	PRIBOR	VRIJEME RADA	RADNJA	OPIS
6	Ravna mutilica od nehrđajućeg čelika	1 – 10 minuta	Tučenje, pjenjenje	Za srednje brzo tučenje (pjenjenje) ili izradu snijega. Upotrebljava se za miješanje tijesta za torte i krafne te drugih tijesta. Velika brzina za miješanje gotovih mješavina za kolače.
	Eliptična pjenjača od nehrđajućeg čelika s 11 žica	1 – 30 minuta		
8 – 10	Eliptična pjenjača od nehrđajućeg čelika s 11 žica	1 – 30 minuta	Brzo tučenje, izrada snijega	Za izradu tučenog vrhnja, snijega od bjelanjaka i kuhanih glazura. Za tučenje malih količina vrhnja i bjelanjaka ili za konačno miješanje pirea od krumpira.

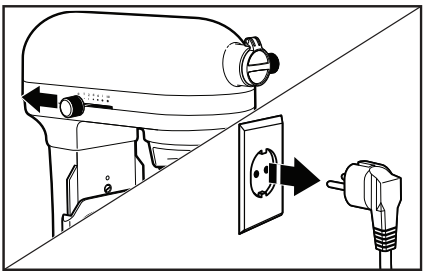
NAPOMENA: za miješanje i miješenje dizanog tijesta upotrijebite brzinu 2. Upotreba bilo koje druge brzine nosi visok rizik od kvara samostojećeg miksera. Spiralna kuka za tijesto od nehrđajućeg čelika PowerKnead većinu će dizanih tijesta učinkovito zamijesiti za manje od 4 minute.

TABLICA KAPACITETA

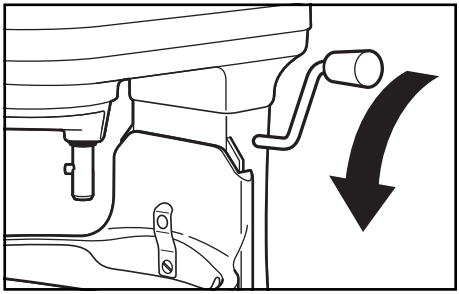
ZDJELA OD 6,9 l	
Višenamjensko brašno	Od 2 do 2,2 kg
Kruh	8 kruhova od 450 g
Kolačići / keksi	160 komada
Pire-krumpir	3,5 kg

SASTAVLJANJE PROIZVODA

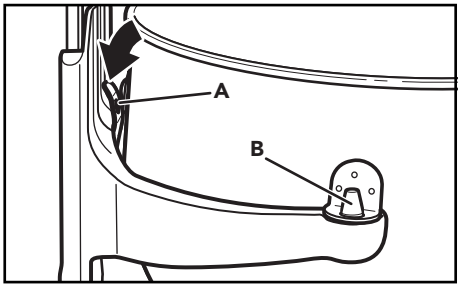
1. Okrenite gumb samostojećeg miksera u položaj Isključeno (0), a zatim ga iskopčajte iz utičnice.



2. Spustite ručicu za podizanje zdjele.



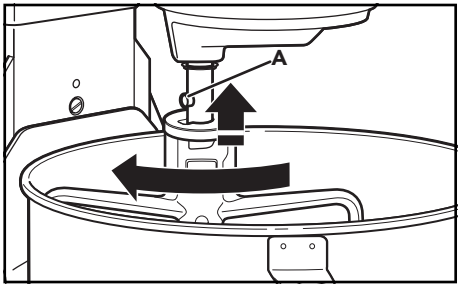
3. **Pričvršćivanje zdjele:** postavite nosače posude na spojnice za određivanje položaja i pritišćite stražnji dio posude prema dolje dok spojnica zdjele ne sjedne na mjesto u zasunu s oprugom.



A. Zasun s oprugom
B. Spojnice za određivanje položaja

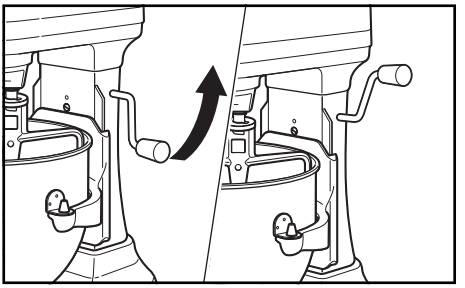
VAŽNO: ako zdjela ne sjedi čvrsto na svojem mjestu, bit će nestabilna i ljuljat će se tijekom upotrebe.

4. **Pričvršćivanje pribora:** pribor postavite na osovinu i pritisnite prema gore do kraja. Pribor okrenite udesno da biste ga zakvačili na spojnicu na osovini.



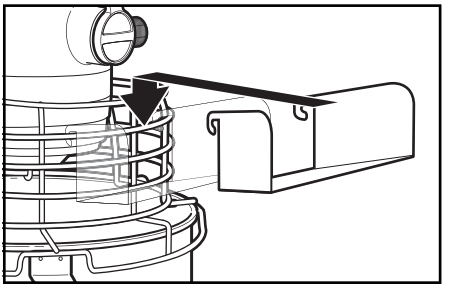
A. Spojnica

5. **Podizanje zdjele:** zakrenite ručicu za podizanje zdjele prema gore. Zdjela tijekom miješanja uvijek mora biti podignuta.



UPOTREBA KANALA ZA ULIJEVANJE***

1. **Postavljanje kanala za ulijevanje*:** pričvrstite kanal za ulijevanje*** na prednji dio štitnika zdjele. Omogućava praktično dodavanje sastojaka u zdjelu samostojećeg miksera.



Automatsko ponovno pokretanje radi zaštite motora: ako se samostojeći mikser zaustavi uslijed preopterećenja, ručicu za upravljanje brzinom pomaknite u položaj Isključeno (0) i isključite samostojeći mikser. Samostojeći mikser automatski će se nakon nekoliko minuta ponovo postaviti. Ponovo uključite samostojeći mikser, a ručicu za upravljanje brzinom postavite na željenu brzinu i nastavite miješati. Ako se samostojeći mikser ne pokreće, isključite ga dulje vrijeme i pričekajte neka se ohladi, a zatim uključite i ponovo pokrenite.

***Dostupno samo uz odabrane modele, može se kupiti kao dodatni pribor.

UPOTREBA PROIZVODA



⚠UPOZORENJE

Opasnost od strujnog udara

Utaknite utikač u uzemljenu utičnicu.

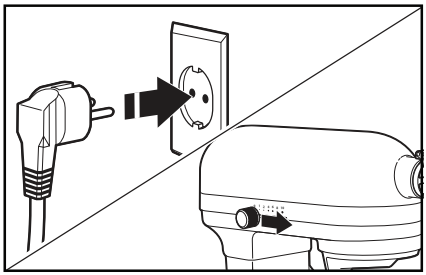
Nemojte uklanjati jezičac za uzemljenje.

Nemojte upotrebljavati adapter.

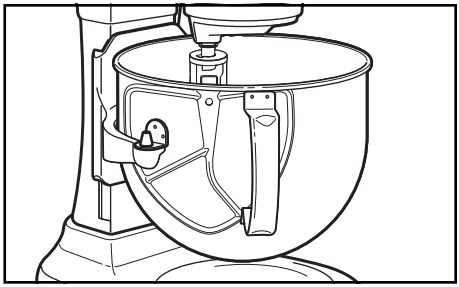
Nemojte upotrebljavati produžni kabel.

Nepridržavanje ovih uputa može uzrokovati smrt, požar ili strujni udar.

1. Utaknite utikač u uzemljenu utičnicu. Započnite s malom brzinom kako biste izbjegli prskanje i polako je povećavajte. Pogledajte odjeljak „Vodič za kontrolu brzine".



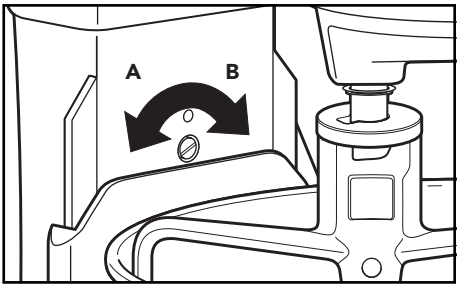
2. **Provjera razmaka između mutilice i zdjele:** Uključite samostojeći mikser u utičnicu s uzemljenjem. Uključite samostojeći mikser i isprobajte svaku brzinu te provjerite ne dodiruje li mutilica zdjelu tijekom rada. Ako je mutilica predaleko od dna ili ako udara u zdjelu, idite na sljedeći korak radi podešavanja.



3. **(DODATNO) Podešavanje razmaka između mutilice i zdjele:** spustite zdjelu u donji položaj. Pronađite vijak koji se pojavi kada se zdjela spusti.

   NAPOMENA: nemojte podešavati vijak koji se nalazi na zasunu s oprugom.

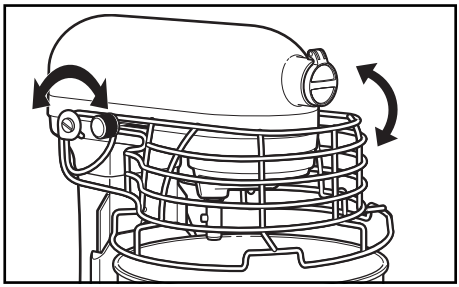
   Vijak malo okrenite u smjeru suprotnom od kazaljki na satu (ulijevo) kako biste podigli mutilicu ili u smjeru kazaljki na satu (udesno) da biste je spustili. Podesite mutilicu tako da ide neposredno iznad površine zdjele. Ponovo provjerite razmak između mutilice i zdjele.



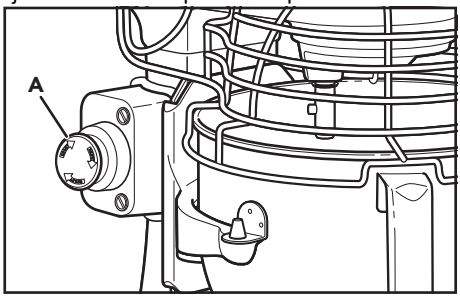
A. Podizanje zdjele
B. Spuštanje zdjele

VAŽNO: pravilno postavljena ravna mutilica neće dodirivati dno ni bočne strane zdjele. Ako su ravna mutilica ili žičana pjenjača toliko blizu dnu zdjele da ga udaraju, mogu istrošiti premaz na mutilici ili žice na pjenjači.

4. **Pričvršćivanje štitnika zdjele***:** provjerite je li štitnik spušten prije nego što počnete upotrebljavati samostojeći mikser. Samostojeći mikser neće raditi ako štitnik zdjele nije u pravilnom položaju.



Prekidač za zaustavljanje: ako samostojeći mikser morate odmah zaustaviti tijekom upotrebe, pritisnite prekidač za zaustavljanje. Da biste nastavili s radom, ručicu za upravljanje brzinom ponovo pomaknite u položaj Isključeno (0) i izvucite prekidač za zaustavljanje. Samostojeći mikser bit će ponovno spreman za normalnu upotrebu.



A. Prekidač za zaustavljanje

***Dostupno samo uz odabrane modele, može se kupiti kao dodatni pribor.

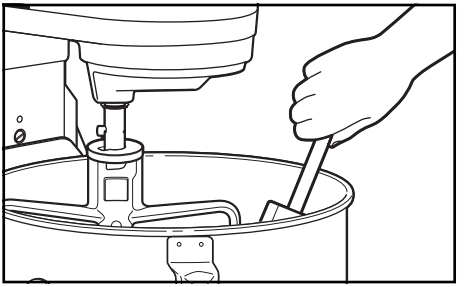
⚠UPOZORENJE

Opasnost od ozljede

Utikač miksera izvucite iz električne utičnice prije nego što dotaknete mlatilice.

Nepridržavanje ovih uputa može dovesti do lomova kostiju, posjekotina ili nastanka modrica.

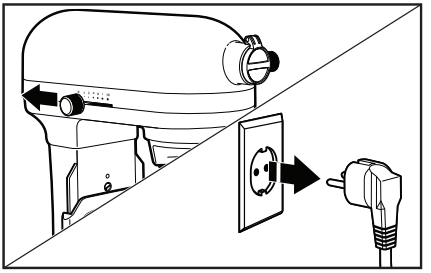
5. Nemojte strugati sastojke sa zdjele tijekom rada. Obično je tijekom miješanja dovoljno jedanput ili dvaput postrugati sastojke sa zdjele.



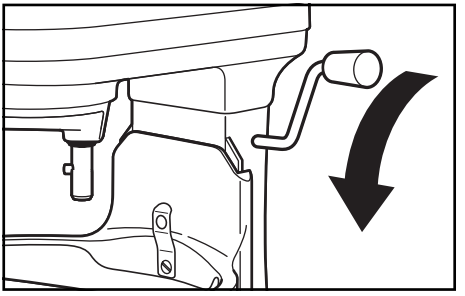
VAŽNO: samostojeći mikser može se zagrijati tijekom upotrebe. Ako je uređaj pod velikim opterećenjem ili ako se dugo miješa, dodirivanje gornje strane samostojećeg miksera može biti neugodno. To je normalna pojava.

RASTAVLJANJE PROIZVODA

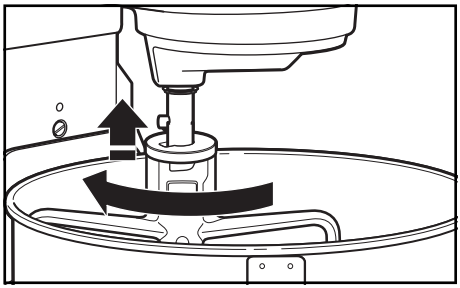
1. Okrenite gumb samostojećeg miksera u položaj Isključeno (0), a zatim ga iskopčajte iz utičnice.



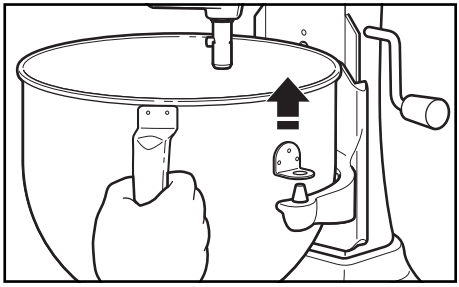
2. Spustite ručicu za podizanje zdjele.



3. **Uklanjanje pribora:** Pribor gurnite prema gore i okrenite ulijevo. Povucite pribor prema dolje s osovine mutilice.



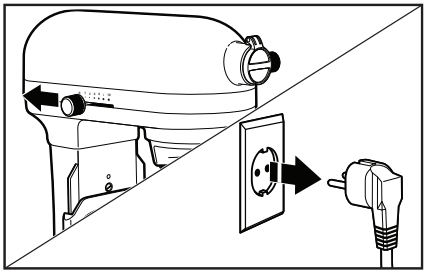
4. **Uklanjanje zdjele:** spustite ručicu za podizanje zdjele. Zdjelu primite za ručku pa je podignite ravno prema gore sa spojnica za određivanje položaja.



ODRŽAVANJE I ČIŠĆENJE

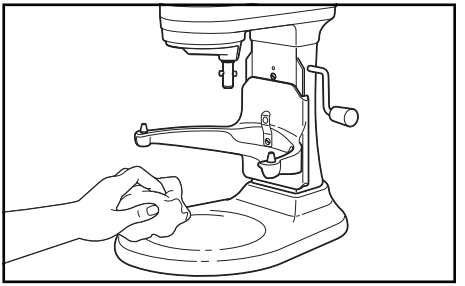
VAŽNO: kućište samostojećeg miksera nemojte uranjati u vodu ni druge tekućine. Aparat se ne smije čistiti mlazom vode.

1. Okrenite gumb samostojećeg miksera u položaj Isključeno (0), a zatim ga iskopčajte iz utičnice.

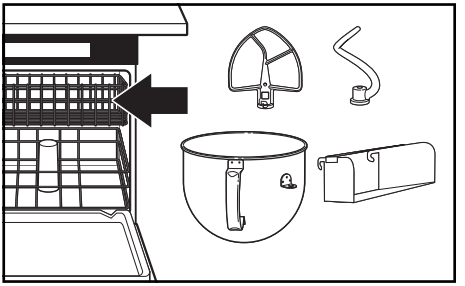


VAŽNO: pustite aparat da se potpuno ohladi prije stavljanja ili skidanja dijelova te prije njegova čišćenja.

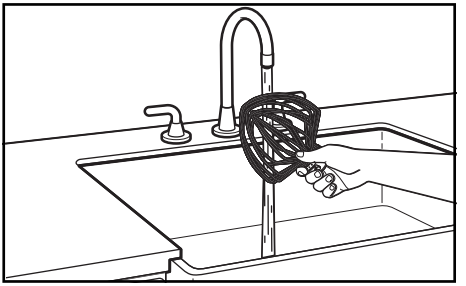
2. Kućište samostojećeg miksera obrišite mekom vlažnom krpom.



3. Sljedeći dijelovi mogu se prati u perilici posuđa, samo na gornjoj polici: zdjela, ravna mutilica od nehrđajućeg čelika, spiralna kuka za tijesto od nehrđajućeg čelika i uklonjivi kanal za ulijevanje***.



4. Sljedeći dio trebalo bi prati isključivo ručno u toploj vodi i deterdžentu te ga temeljito osušiti: Eliptična pjenjača od nehrđajućeg čelika s 11 žica.



***Dostupno samo uz odabrane modele, može se kupiti kao dodatni pribor.

RJEŠAVANJE PROBLEMA



⚠UPOZORENJE

Opasnost od strujnog udara

Utaknite utikač u uzemljenu utičnicu.

Nemojte uklanjati jezičac za uzemljenje.

Nemojte upotrebljavati adapter.

Nemojte upotrebljavati produžni kabel.

Nepridržavanje ovih uputa može uzrokovati smrt, požar ili strujni udar.

PROBLEM	RJEŠENJE
Ako se samostojeći mikser zagrije tijekom upotrebe	Ako je uređaj pod velikim opterećenjem ili ako je vrijeme miješanja dugo, dodirivanje njegove gornje strane može biti neugodno. To je normalna pojava.
Samostojeći mikser ispušta oštar miris	to je normalna pojava kod električnih motora, pogotovo novih.
Ako ravna mutilica od nehrđajućeg čelika udara u dno zdjele	Isključite samostojeći mikser. Pogledajte odjeljak „Upotreba proizvoda” i podesite razmak između mutilice i zdjele.
Ako samostojeći mikser ne radi, provjerite sljedeće	Je li samostojeći mikser uključen u utičnicu?
	Je li osigurač strujnog kruga na koji je samostojeći mikser priključen u redu? Ako imate razvodnu kutiju, provjerite nije li osigurač iskočio.
	Samostojeći mikser isključite (0) 10 do 15 sekundi, a ga zatim ponovo uključite. Ako se samostojeći mikser ne uključi, pustite ga da se hladi 30 minuta, a zatim ga ponovno uključite.
Ako se problem ne može riješiti	Pogledajte odjeljak „Uvjeti jamstva tvrtke KitchenAid („Jamstvo”)”. Samostojeći mikser nemojte vraćati trgovcu – trgovci ne obavljaju servisiranje.

ODLAGANJE ELEKTRIČNE OPREME NA OTPAD

ODLAGANJE AMBALAŽNOG MATERIJALA

Ambalažni materijal može se reciklirati i označen je simbolom recikliranja ♺. Stoga razne dijelove ambalaže morate odložiti na odgovoran način i uz potpuno poštovanje uredbi lokalnih tijela vlasti koje uređuju odlaganje otpada.

RECIKLIRANJE PROIZVODA

- Ovaj aparat sadrži oznaku u skladu sa zakonom o otpadnoj električnoj i elektroničkoj opremi (OEEO) u Europskoj uniji i Ujedinjenom Kraljevstvu.
- Osiguravajući pravilno odlaganje ovog proizvoda pomoći ćete u sprječavanju potencijalno negativnih posljedica po okoliš i ljudsko zdravlje, koje bi se inače mogle prouzročiti neprikladnim rukovanjem otpadom od ovog proizvoda.
- Simbol  na proizvodu ili na pratećoj dokumentaciji pokazuje da se s njim ne smije postupati kao s otpadom iz kućanstva, nego ga se mora odnijeti u odgovarajući sabirni centar za recikliranje električne i elektroničke opreme.

Kako biste dobili detaljnije informacije o obradi, upotrebi i recikliranju ovog proizvoda molimo javite se u svoj lokalni gradski ured, u komunalno poduzeće za zbrinjavanje otpada ili u prodavaonicu u kojoj ste proizvod kupili.

DEKLARACIJA O USKLAĐENOSTI

ZA EUROPSKU UNIJU

Aparat je dizajniran, izrađen i distribuiran u skladu sa sigurnosnim propisima zakonodavstva Europske unije: Direktiva o niskom napon 2014/35/EU, Direktiva o elektromagnetskoj kompatibilnosti 2014/30/EU, Direktiva o ekološkom dizajnu 2009/125/EC, Direktiva RoHS 2011/65/EU i sljedećim dopunama.

UVJETI JAMSTVA TVRTKE KITCHENAID („JAMSTVO”)

Tvrtka KitchenAid Europa, Inc., Nijverheidslaan 3, Box 5, 1853 Strombeek-Bever, Belgija (**„Davatelj jamstva”**) pruža krajnjem kupcu, odnosno potrošaču, Jamstvo u skladu sa sljedećim uvjetima.

Jamstvo se primjenjuje zajedno sa zakonskim jamstvenim pravima na koja krajnji potrošač ima pravo u odnosu na prodavatelja proizvoda i ne ograničava ih ili utječe na njih.

1. OPSEG I UVJETI JAMSTVA

a) Davatelj jamstva daje Jamstvo za proizvode navedene u odjeljku 1.b) koje je potrošač kupio od prodavatelja ili tvrtke iz grupe KitchenAid-Group u državama Europskog gospodarskog područja, Moldaviji, Crnoj Gori, Rusiji, Švicarskoj ili Turskoj.

b) Razdoblje trajanja Jamstva ovisi o kupljenom proizvodu i iznosi:

Puno jednogodišnje jamstvo od datuma kupovine.

c) Razdoblje trajanja Jamstva počinje na datum kupnje, tj. na datum na koji je potrošač kupio proizvod od prodavatelja ili tvrtke iz grupe KitchenAid-Group.

d) Jamstvo jamči da će proizvod raditi bez kvarova.

e) U slučaju da tijekom razdoblja trajanja Jamstva dođe do kvara proizvoda Davatelj jamstva potrošaču će pružiti sljedeće usluge iz ovog Jamstva i to prema izboru Davatelja jamstva:

- Popravak neispravnog proizvoda ili dijela proizvoda ili
- Zamjenu neispravnog proizvoda ili dijela proizvoda. Ako proizvod više nije dostupan, Davatelj jamstva proizvod može zamijeniti drugim proizvodom iste ili veće vrijednosti.

f) Ako potrošač želi podnijeti zahtjev u skladu s pravima iz Jamstva, potrošač se treba obratiti servisnom centru tvrtke KitchenAid u državi u kojoj se nalazi:

C.DUISBERG KG
Porschestrasse 11
A-1230 Wien
na telefonski broj: +385 98 218987

Obratite se našem centru za korisnike
Pušić d.o.o.
Vodnjanska ulica 26, 10000, Zagreb
Croatia
na adresu e-pošte: **pusic@pusic.hr**
na telefonski broj: +3851 3028-226 / +3851 3012-090

ili se obratiti Davatelju jamstva izravno na adresu KitchenAid Europa, Inc. Nijverheidslaan 3, Box 5, 1853 Strombeek-Bever, Belgija.

g) Troškove popravka, uključujući rezervne dijelove i poštarinu potrebnu za dostavu ispravnog proizvoda ili dijela proizvoda snosi Davatelj jamstva. Davatelj jamstva snosit će i troškove poštarine potrebne za povrat neispravnog proizvoda ili dijela proizvoda ako Davatelj jamstva ili servisni centar tvrtke KitchenAid u toj državi zatraži povrat neispravnog proizvoda ili dijela proizvoda. Međutim, troškove odgovarajuće ambalaže i poštarine za slanje neispravnog proizvoda ili dijela proizvoda snosi potrošač.
h) Da bi mogao podnijeti zahtjev u skladu s pravima iz Jamstva, potrošač mora imati potvrdu ili račun za kupljeni proizvod.

2. OGRANIČENJA JAMSTVA

a) Jamstvo se primjenjuje samo na proizvode koji se upotrebljavaju za privatne svrhe i ne primjenjuje se za proizvode koji se upotrebljavaju u profesionalne ili komercijalne svrhe.
b) Jamstvo se ne primjenjuje u slučaju normalnog trošenja proizvoda, nepravilne ili grube upotrebe, nepridržavanja uputa o upotrebi, upotrebe proizvoda pri pogrešnom električnom naponu, montiranja i upotrebe proizvoda na način koji krši primjenjive propise o električnim instalacijama te u slučaju upotrebe sile (npr. udaraca).
c) Jamstvo se ne primjenjuje ako je proizvod izmijenjen ili pretvoren, npr. iz proizvoda namijenjenog za upotrebu pri naponu od 120 V u proizvod za upotrebu pri naponu od 220 – 240 V.
d) Pružanje usluga iz Jamstva ne produljuje razdoblje trajanja jamstva niti započinje novo razdoblje trajanja jamstva. Razdoblje trajanja Jamstva za ugrađene rezervne dijelove završava s razdobljem trajanja Jamstva za cijeli proizvod.
e) Daljnji ili drugi zahtjevi, posebice zahtjevi za nadoknadom štete, isključuju se, osim ako odgovornost za njih nije propisana zakonom.

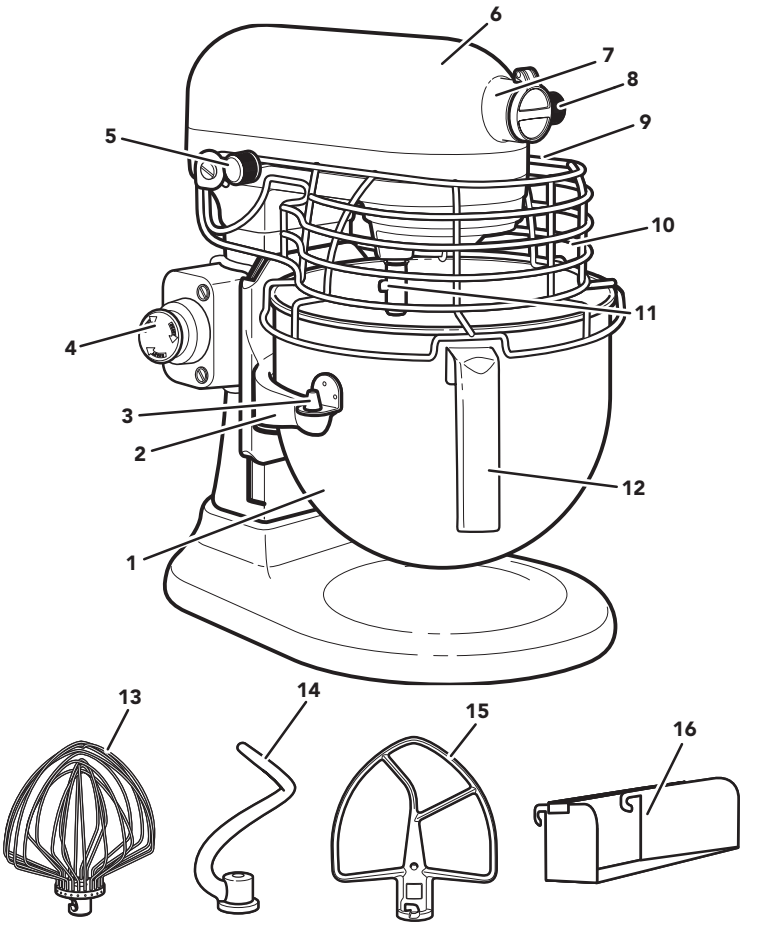
Servisni centri tvrtke KitchenAid potrošačima stoje na raspolaganju za sva pitanja i informacije i nakon isteka razdoblja trajanja Jamstva te za proizvode na koje se Jamstvo ne primjenjuje. Dodatne su informacije dostupne i na našem web-mjestu: **www.kitchenaid.eu**

REGISTRACIJA PROIZVODA

Registrirajte svoj novi KitchenAid uređaj odmah:**http://www.kitchenaid.eu/register**

©2023 Sva prava pridržana.
KITCHENAID i dizajn samostojećeg miksera su žigovi u SAD-u i u drugim državama.

ALKATRÉSZEK ÉS JELLEMZŐK



1. 6,9 literes Rozsdamentes acél tál*
2. Támasztókar
3. Rögzítő tüskék
4. Stopgomb
5. Sebességszabályozó kar
6. Motorfej
7. Tartozékcsatlakozó
8. Tartozékfej gombja
9. Tálemelő kar (nincs feltüntetve)
10. Tálvédő**
11. Keverőtartozék-csatlakozó
12. Keverőtál fogantyúja*
13. Elliptikus, 11 huzalos rozsdamentes acél habverő
14. Rozsdamentes acél spirál dagasztókar
15. Rozsdamentes acél lapos keverőfej
16. Eltávolítható beöntőgarat**

*A keverőtál típusa eltérhet. A keverőtálak különálló tartozékként is megvásárolhatók.
**Csak bizonyos modellek esetében tartozék. A kép/stílus az adott modelltől függően eltérhet a tényleges terméktől.

TERMÉKBIZTONSÁG

Az Ön és mások biztonsága rendkívül fontos.

Számos fontos biztonsági üzenetet helyeztünk el ebben a kézikönyvben és a készüléken. Mindig olvassa el az összes biztonsági üzenetet, és tartsa be azokat.



Ez egy biztonsági figyelmeztető jel.

Ez a jel azokra a potenciális veszélyekre figyelmezteti Önt, amelyek Ön vagy mások halálos vagy súlyos sérülését okozhatják.

Minden biztonsági üzenetet követi a biztonsági figyelmeztető jel, valamint a „VESZÉLY” vagy a „VIGYÁZAT” szó. Ezek a szavak a következőt jelentik:

⚠VESZÉLY — **Halálos vagy súlyos sérülést szenvedhet, ha nem követi azonnal az utasításokat.**

⚠VIGYÁZAT — **Halálos vagy súlyos sérülést szenvedhet, ha nem követi az utasításokat.**

Minden biztonsági üzenet közli, mi a potenciális veszély, közli, hogyan lehet csökkenteni a sérülés esélyét, és közli, mi történhet, ha az utasításokat nem tartják be.

FONTOS ÓVINTÉZKEDÉSEK

Elektromos készülékek használata közben mindig be kell tartani az alapvető biztonsági óvintézkedéseket, ezen belül az alábbiakat:

1. Olvassa el az összes utasítást. A készülék helytelen használata személyi sérülést okozhat.
2. Az áramütés kockázatának elkerülése érdekében ne helyezze a robotgépet vízbe vagy egyéb folyadékba.
3. Csak az Európai Unió: Gyermekek nem használhatják a készüléket. Tartsa a készüléket és a tápkábelt gyermekektől elzárt helyen.
4. Kapcsolja ki (0) a készüléket, és húzza ki a vezetéket az aljzatból, amikor nem használja, tisztítás előtt, illetve amikor alkatrészeket szerel ki- és be a készülékbe. A kihúzásnál erősen fogja meg, majd húzza ki a dugaszt az aljzatból. Soha ne a hálózati tápkábelt húzza.

5. Ne érjen a mozgó alkatrészekhez. Ügyeljen rá, hogy működés közben ne érhessen kéz, haj, ruha, spatula vagy egyéb evőeszköz a krémkeverőhöz; ezzel csökkentheti a személyi sérülés és/vagy a robotgép károsodásának veszélyét.
6. Ne működtesse a készüléket sérült vezetékkel vagy dugóval, ha a készülék meghibásodott, leesett vagy bármilyen módon károsodott. Vigye vissza a készüléket a legközelebbi hivatalos szervizbe vizsgálatra, javításra vagy motorbeállításra.
7. A nem a KitchenAid által ajánlott vagy értékesített tartozékok/kiegészítők használata tüzet, áramütést vagy sérülést okozhat.
8. Ha a hálózati tápkábel megsérült, a veszélyek elkerülése érdekében a cseréjét a KitchenAidnek, a vevőszolgálat munkatársának vagy egy hasonlóan szakképzett személynek kell elvégeznie.
9. Soha ne hagyja felügyelet nélkül a működésben lévő készüléket.
10. A készüléket ne használja a szabadban.
11. Ne hagyja, hogy a tápkábel lelógjon az asztalról vagy a konyhapultról.
12. A termék károsodásának elkerülése érdekében ne használja a robotgépet nagy hőt kibocsájtó eszközök, például sütő és mikrohullámú sütő környezetében vagy tűzhelyen.
13. Mosogatás előtt távolítsa el a lapos krémkeverőt, a huzalos habverőt és a spirál dagasztókart a robotgépről.
14. Az alkatrészek leszerelése, csatlakoztatása, illetve a készülék tisztítása előtt várja meg, hogy az alkatrészek lehűljenek.
15. Az élelmiszerrel érintkező felületek tisztítására vonatkozó utasításokért lapozza fel az „Ápolás és tisztítás” című részt.
16. A készüléket tilos vízsugárral tisztítani.
17. A készülék kereskedelmi alkalmazásra, például éttermi, étkezdei és kórházi konyhákon, továbbá kereskedelmi vállalkozásokban, például pékségekben, hentesüzletekben, stb. való használatra szolgál, és nem folyamatos és nagy mennyiségű étel-előállításra.

ŐRIZZE MEG A HASZNÁLATI UTASÍTÁST

A termékadatokkal, az útmutatókkal és a videókkal kapcsolatos részletes tudnivalók, a garanciainformációkat is beleértve, a **www.KitchenAid.eu** weboldalakon érhetők el.

ELEKTROMOS KÖVETELMÉNYEK



⚠VIGYÁZAT

Áramütés veszélye

Csatlakoztassa egy földelt aljzatba.

Ne távolítsa el a földelővillát.

Ne használjon adaptert.

Ne használjon hosszabbító kábelt.

Az itt leírt utasítások be nem tartása halált, tüzet vagy áramütést eredményezhet.

Feszültség: Kb. 220–240 V

Frekvencia: 50–60 Hz

Teljesítmény: 325 W

Javasolt működési idő:

1–30 perc, 10 percnyi bekapcsolt /15 percnyi kikapcsolt működési ciklussal.

Ne használjon hosszabbító kábelt. Ha a tápkábel túl rövid, megfelelően képzett villanyszerelővel vagy technikussal szereltessen fel egy aljzatot a készülék közelében.

A termékhez Y-típusú hálózati tápvezeték tartozik. Ha a tápvezeték megsérült, cseréjét a KitchenAidnek vagy egy vevőszolgálat munkatársnak kell elvégeznie a veszélyek elkerülése érdekében.

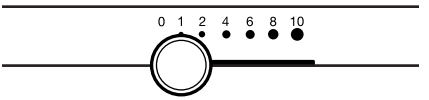
A PrEN 454 vizsgálati kódnak megfelelően mért akusztikus hangnyomásszint kevesebb mint 70 dBA.

TARTOZÉK-ÚTMUTATÓ

TARTOZÉK	KEVERÉSHEZ	LEÍRÁS	MŰKÖDÉSI IDŐ
Rozsdamentes acél lapos keverőfej	Normál – sűrű keverékek	Torták, krémes mázak, cukorkák, sütik, kekszek, pitetészták, gyors kenyértészták, fasírt, krumplipüré.	1-10 perc
Rozsdamentes acél spirál dagasztókar	Kelt tészták keverése és dagasztása	Kenyér, zsemle, pizzatészta, kávésütemény, buci.	1-10 perc
Elliptikus, 11 huzalos rozsdamentes acél habverő	Levegős keverékekhez	Tojás, tojásfehérje, sűrű krém, főtt máz, piskóta, angyaltorta, majonéz, bizonyos cukorkák.	1-30 perc

ÚTMUTATÓ A SEBESSÉGSZABÁLYOZÓHOZ

Minden sebességfokozat lágyindító funkcióval van állítva, ami lehetővé teszi, hogy a robotgép alacsonyabb fordulatszámon induljon el, így megakadályozva, hogy kezdetben a hozzávalók kifröccsenjenek, vagy a liszt szétszóródjon; ezután a kiválasztott sebességre gyorsul.



SEBESSÉG	TARTOZÉKOK	MŰKÖDÉSI IDŐ	MŰVELET	LEÍRÁS
1	Rozsdamentes acél lapos keverőfej	1-10 perc	Keverés	Lassú keveréshez, elegyítéshez, pürésítéshez, valamint bármilyen keverés megkezdéséhez. Használja liszt és száraz hozzávalók hozzáadásakor, illetve amikor folyadékot önt a száraz hozzávalókhoz. Ne használja 1. sebességfokozatban kelt tészta keveréséhez vagy dagasztásához.
2	Rozsdamentes acél lapos keverőfej Rozsdamentes acél spirál dagasztókar	1-10 perc	Lassú keverés, dagasztás	Lassú keveréshez, pürésítéshez és gyorsabb keveréshez. Használja kelt tészta, sűrű tészták és keveréséhez és dagasztásához, cukorkákhoz, krumpli- és más zöldségpürék készítéséhez, zsiradék liszthez keveréséhez, illetve híg és kifröccsenő tészták kikeveréséhez.
4	Rozsdamentes acél lapos keverőfej	1-10 perc	Mixelés, krémkeverés	Közepesen sűrű, például sütitészták keveréséhez. Cukor és zsiradékok összekeveréséhez, illetve cukor tojásfehérjébe keveréséhez habcsók készítésekor. Közepes sebesség tortakeverékek készítésekor. A következőkkel használatos: Ételdaráló, rotoros szeletelő/daráló, tésztanyújtó és gyümölcs-/zöldségpasszírozó.
	Elliptikus, 11 huzalos rozsdamentes acél habverő	1-30 perc		

SEBESSÉG	TARTOZÉKOK	MŰKÖDÉSI IDŐ	MŰVELET	LEÍRÁS
6	Rozsdamentes acél lapos keverőfej	1-10 perc	Habverés, krémesítés	Közepes-gyors keveréshez (krémesítéshez) és habveréshez. Torta, fánk és más tészták készre keveréséhez. Nagy sebesség tortakeverékek készítésekor.
	Elliptikus, 11 huzalos rozsdamentes acél habverő	1-30 perc		
8–10	Elliptikus, 11 huzalos rozsdamentes acél habverő	1-30 perc	Gyors krémkeverés, habverés	Tejszín és tojásfehérje felveréséhez és főtt mázak készítéséhez. Kis mennyiségű krém és tojásfehérje felveréséhez, vagy krumplipüré készre keveréséhez.

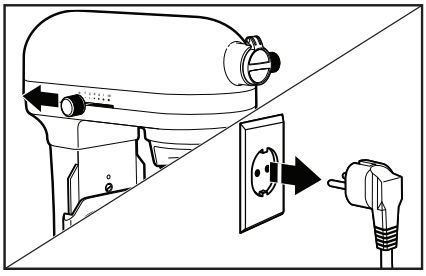
MEGJEGYZÉS: Kelt tészták dagasztásához a 2. sebességfokozatot használja. Bármely más sebességfokozat használata a robotgép meghibásodását okozhatja. A rozsdamentes acélból készült PowerKnead spirális dagasztókarral a legtöbb kelt tésztát kevesebb mint 4 perc alatt hatékonyan kidagaszthatja.

ŰRTARTALOM-TÁBLÁZAT

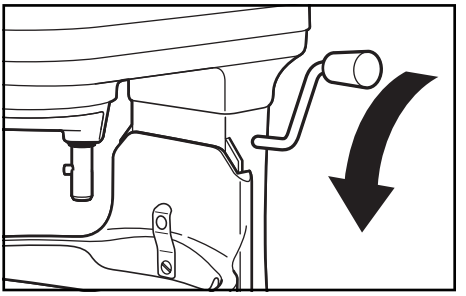
6,9 LITERES TÁL	
Finomliszt	2-2,2 kg
Kenyér	8 db 450 g-os kenyér
Aprósütemények/sütik	160 darab
Tört burgonya	3,5 kg

A TERMÉK ÖSSZESZERELÉSE

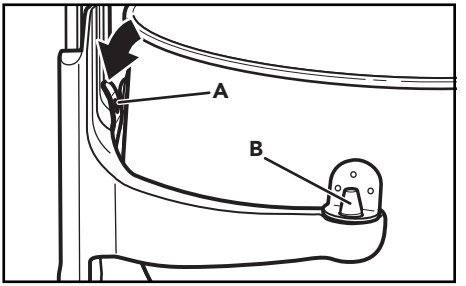
1. Állítsa a robotgépet „ki” (0) állásba, és húzza ki a hálózati csatlakozóját.



2. Állítsa a tálemelő kart alsó állásba.



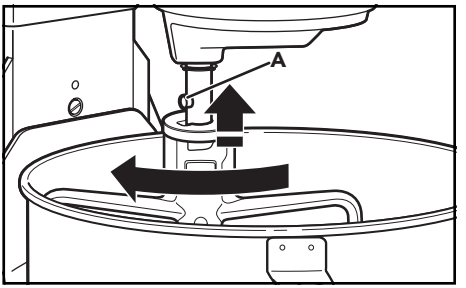
3. **A keverőtál csatlakoztatása:** Illessze a keverőtál támasztókarjait a rögzítőtüskékre, és nyomja le a tál hátsó részét, amíg a tál tüskéje be nem pattan a rugós zárba.



A. Rugós zár
B. Rögzítő tüske

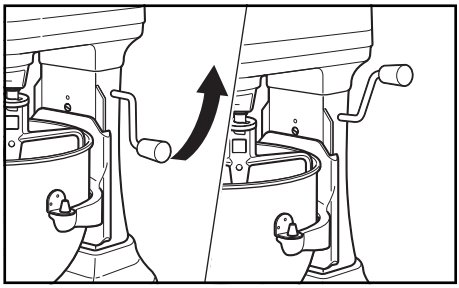
FONTOS: Ha a keverőtál nincs stabilan a helyére rögzítve, instabillá válik, és imbolyogni fog használat közben.

4. **A tartozék csatlakoztatása:** Csúsztassa a tartozékot a tengelyre, és nyomja fölfelé, amennyire lehet. Az óramutató járásának megfelelően forgassa el a tartozékot, hogy ráakadjon a tengelyen lévő tüskére.



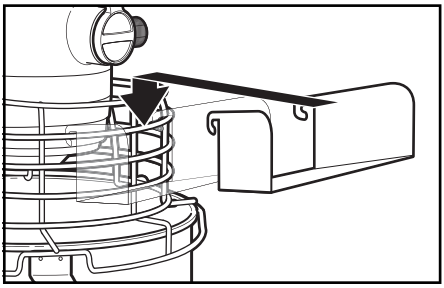
A. Tüske

5. **A keverőtál felemelése:** Forgassa a tálemelő kart a felső helyzetbe. Keveréskor a tálnak mindig felemelt állásban kell lennie.



A BEÖNTŐGARAT*** HASZNÁLATA

1. **A beöntőgarat*** felhelyezése:** Csatlakoztassa a beöntőgaratot*** a tálvédő elejére. Így a hozzávalók kényelmesen adagolhatók a robotgép táljába.



Automatikus visszaállású motorvédelem: Ha a robotgép túlterhelés miatt leáll, állítsa a sebességszabályozó kart „ki” (0) állásba, és húzza ki a robotgép tápvezetékét. Néhány perc elteltével a robotgép automatikusan alaphelyzetbe áll. Csatlakoztassa újra a robotgépet az áramforráshoz, majd állítsa a sebességszabályozó kart a kívánt sebességszabályozó kart a kívánt sebességre, és folytassa a keverést. Ha a robotgép nem indul újra, húzza ki hosszabb időre és hagyja lehűlni. Ezt követően csatlakoztassa és indítsa újra.

***Csak bizonyos típusok esetén, valamint külön megvásárolható tartozékként elérhető.

A TERMÉK HASZNÁLATA



⚠VIGYÁZAT

Áramütés veszélye

Csatlakoztassa egy földelt aljzatba.

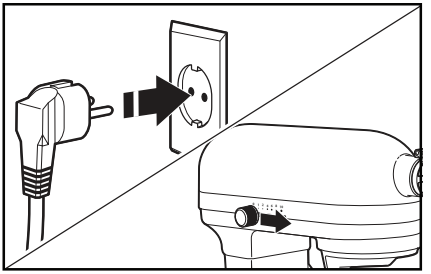
Ne távolítsa el a földelővillát.

Ne használjon adaptert.

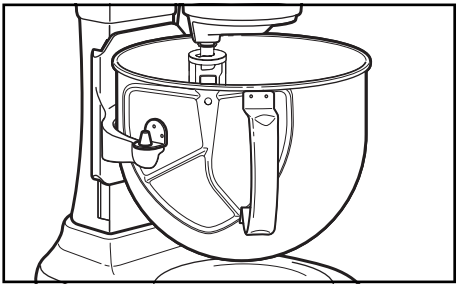
Ne használjon hosszabbító kábelt.

Az itt leírt utasítások be nem tartása halált, tüzet vagy áramütést eredményezhet.

1. Csatlakoztassa egy földelt aljzatba. A kifröccsenés megakadályozása érdekében a keverést kezdje alacsony sebességfokozaton, majd fokozatosan emelje a sebességet. Olvassa el az “Útmutató a sebességszabályozóhoz” című részt.



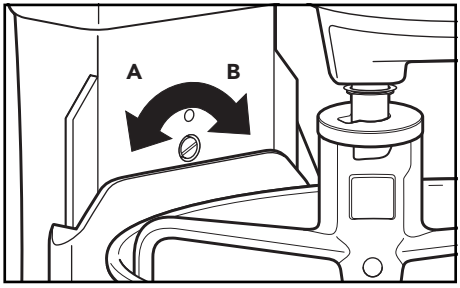
2. **A keverő és a tál közötti távolság ellenőrzése:** Csatlakoztassa a robotgép vezetékét földelt aljzatba. Kapcsolja be a robotgépet, és ellenőrizze az egyes sebességfokozatokat, ügyelve rá, hogy a keverő működés közben ne érjen a tálhoz. Ha a keverő túl messze van a tál aljától vagy a tálnak ütközik, folytassa a következő lépéssel a szükséges beállítások elvégzéséhez.



3. **(OPCIONÁLIS) A keverő és a tál közötti távolság beállítása:** Engedje le a tálat az alsó állásba. Keresse meg a tál leengedett állapotában láthatóvá váló csavart.

   MEGJEGYZÉS: Ne állítson a rugós záron lévő csavaron.

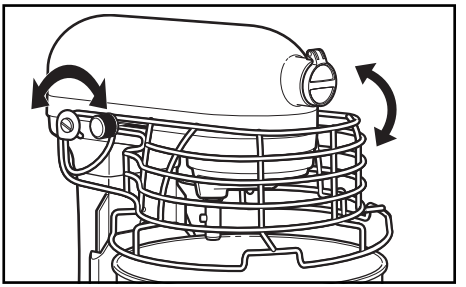
   A keverő megemeléséhez finoman fordítsa el a csavart az óramutató járásával ellentétes irányba (balra), leengedéséhez pedig az óramutató járásával megegyező irányba (jobbra). Állítsa be úgy a keverőt, hogy az éppen csak minimális távolságra legyen a tál felületétől. Ellenőrizze ismét a keverő és a tál közötti távolságot.



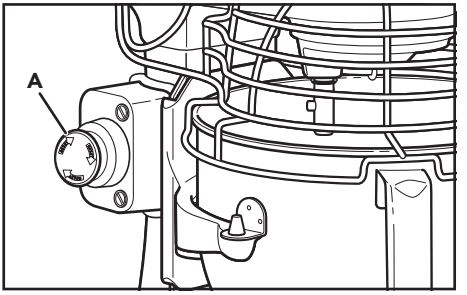
A. Keverőtál felemelése
B. Keverőtál leengedése

FONTOS: Megfelelő beállítás esetén a rozsdamentes acélból készült lapos krémkeverő nem ütközik a tál aljához vagy oldalához. Ha a lapos keverő vagy a habverő olyan közel van a tál aljához, hogy nekiütődik, lekophat a keverő bevonata, vagy elhasználódhatnak a habverő huzalai.

4. **A tálvédő csatlakoztatása***:** A robotgép használatba vétele előtt ellenőrizze, hogy a védőelem visszatért-e az alsó állásba. A robotgép nem fog működni, ha a tálvédő nem a megfelelő helyzetben van.



Stop gomb: Ha használat közben azonnal le kell állítania a robotgépet, nyomja meg a Stop gombot. A használat folytatásához állítsa vissza a sebességszabályozó kart „ki” (0) állásba, és húzza ki a Stop gombot. Ekkor a robotgép ismét a megszokott módon használható.



A. Stop gomb

***Csak bizonyos típusok esetén, valamint külön megvásárolható tartozékként elérhető.

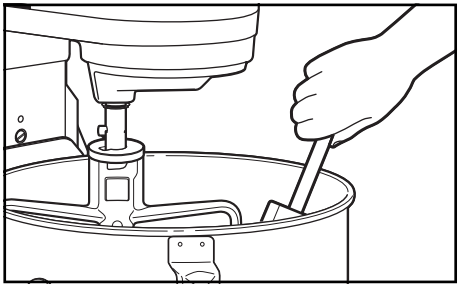
⚠VIGYÁZAT

Sérülésveszély

Húzza ki a hálózati csatlakozót, mielőtt a keverőfejekhez érne.

Ennek elmulasztása csonttörést, vágási sérüléseket vagy zúzódásokat eredményezhet.

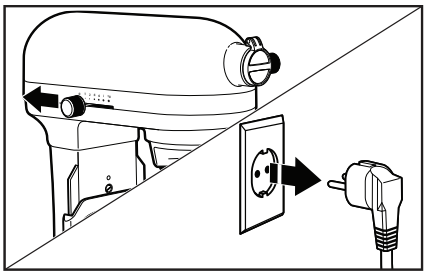
5. Működtetés közben ne kaparja le a hozzávalókat a tál oldaláról. Általában elegendő, ha keverés közben egyszer vagy kétszer kaparja le a tál oldalát.



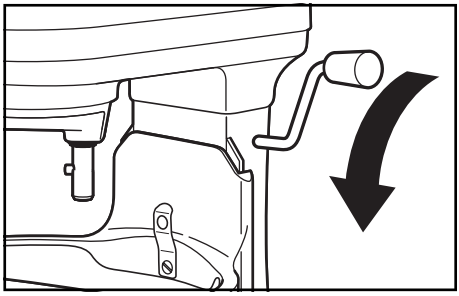
FONTOS: A robotgép használat közben felmelegedhet. Nagy mennyiség és hosszan tartó keverés esetén előfordulhat, hogy a gép teteje felforrósodik. Ez normális jelenség.

A TERMÉK SZÉTSZERELÉSE

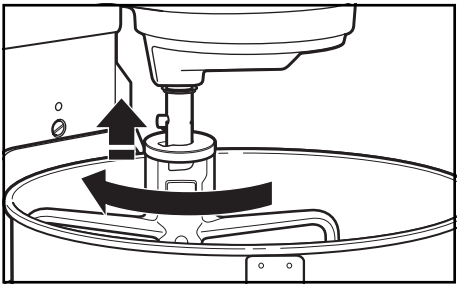
1. Állítsa a robotgépet „ki” (0) állásba, és húzza ki a hálózati csatlakozóját.



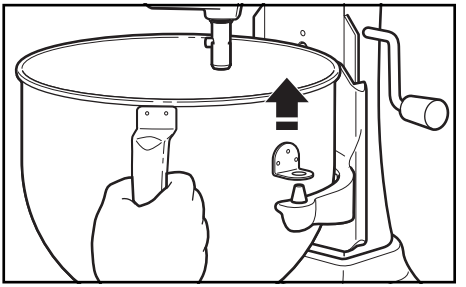
2. Állítsa a tálemelő kart alsó állásba.



3. **A tartozék eltávolítása:** Nyomja fölfelé a tartozékot, majd fordítsa el balra. Húzza le a tartozékot a habverő csatlakozóról.



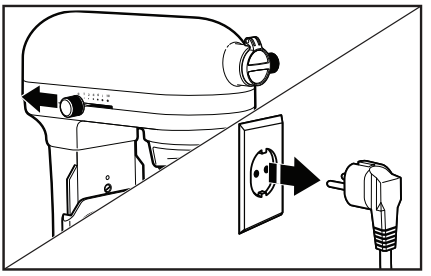
4. **A keverőtál eltávolítása:** Állítsa a tálemelő kart alsó állásba. Fogja meg a tál fogantyúját, és emelje le a rögzítő tüskékről.



ÁPOLÁS ÉS TISZTÍTÁS

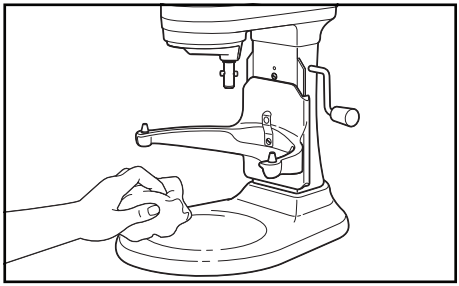
FONTOS: Ne merítse a robotgépet vízbe vagy egyéb folyadékba. A készüléket tilos vízsugárral tisztítani.

1. Állítsa a robotgépet „ki” (0) állásba, és húzza ki a hálózati csatlakozóját.

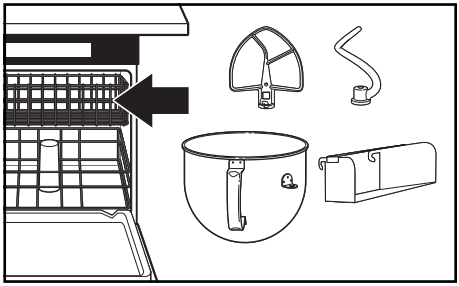


FONTOS: Az alkatrészek leszerelése, csatlakoztatása, illetve a készülék tisztítása előtt várja meg, hogy az alkatrészek lehűljenek.

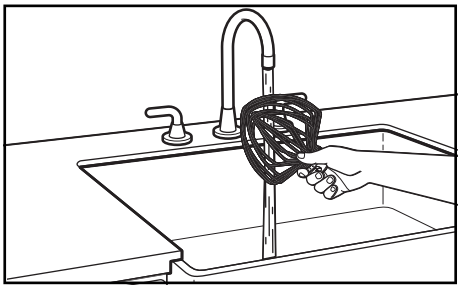
2. Törölje tisztára a robotgépet egy puha, nedves törlővel.



3. **Az alábbi alkatrészek mosogatógépben moshatók (kizárólag annak felső kosarában):** Keverőtál, rozsdamentes acél lapos krémkeverő, rozsdamentes acél spirál dagasztókar, eltávolítható beöntőgarat***.



4. **Az alábbi alkatrész csak kézzel mosogatható, meleg, mosogatószeres víz használatával és alapos szárítást végezve:** Elliptikus, 11 huzalos rozsdamentes acél habverő.



***Csak bizonyos típusok esetén, valamint külön megvásárolható tartozékként elérhető.

HIBAELHÁRÍTÁS



⚠VIGYÁZAT

Áramütés veszélye

Csatlakoztassa egy földelt aljzatba.

Ne távolítsa el a földelővillát.

Ne használjon adaptert.

Ne használjon hosszabbító kábelt.

Az itt leírt utasítások be nem tartása halált, tüzet vagy áramütést eredményezhet.

PROBLÉMA	MEGOLDÁS
Ha a robotgép használat közben felmelegszik	Nagy mennyiség és hosszan tartó keverés esetén előfordulhat, hogy kellemetlen érzés megérinteni a gép tetejét. Ez normális jelenség.
Ha a robotgépnek furcsa szaga van	Ez jellemző az elektromos motorokra, különösen amikor még újak.
Ha a rozsdamentes acél lapos keverő a tálhoz ütődik	Állítsa le a robotgépet. A keverő és a tál közötti távolság beállításához olvassa el „A termék használata” című részt.
Ha a robotgép nem működik, ellenőrizze az alábbiakat	Csatlakoztatva van a robotgép az elektromos aljzathoz?
	A robotgéphez használt áramkör biztosítéka megfelelően működik? Ha rendelkezik elektromos elosztódobozzal, ellenőrizze, hogy az áramkör nincs-e megszakítva.
	Kapcsolja ki („0”) a robotgépet 10–15 másodpercre, majd ismét kapcsolja be. Ha a robotgép még mindig nem működik, 30 percig hagyja hűlni, mielőtt ismét bekapcsolná.
Ha a problémát nem sikerül kijavítani	Lásd a „KitchenAid Garanciális feltételek („Garancia”)” című részt. Ne vigye vissza a robotgépet a kereskedőhöz, mivel a kereskedő nem nyújt szervizszolgáltatásokat.

Az elektromos berendezés hulladékkezelése

A CSOMAGOLÓANYAG ÁRTALMATLANÍTÁSA

A csomagolóanyag újrahasznosítható, és szerepel rajta az újrahasznosítást jelző szimbólum ♺. Ezért a csomagolás különböző részeinek hulladékkezeléséről felelősen, a helyi, hulladékártalmatlanítással foglalkozó hatósági rendeleteknek teljes mértékben megfelelve kell gondoskodni.

A TERMÉK ÚJRAHASZNOSÍTÁSA

- Ez a készülék az Európai Unió és az Egyesült Királyság elektromos és elektronikus berendezések hulladékairól szóló irányelvei (WEEE) szerinti jelölést hordozza.
- A hulladékká vált termék szabályszerű elhelyezésével Ön segít elkerülni a környezettel és az emberi egészséggel kapcsolatos azon esetleges negatív következményeket, amelyeket a termék nem megfelelő hulladékkezelése egyébként okozhatna.
- A terméken vagy a kísérő dokumentációban lévő  szimbólum azt jelzi, hogy ezt a terméket nem szabad háztartási hulladékként kezelni, hanem el kell szállítani az elektromos és elektronikus berendezések újrahasznosítását végző megfelelő gyűjtőpontra.

A termék kezelésével, hasznosításával és újrahasznosításával kapcsolatos bővebb tájékoztatásért forduljon a lakóhelye szerinti polgármesteri hivatalhoz, a háztartási hulladékok kezelését végző társasághoz vagy ahhoz az üzlethez, ahol a terméket vásárolta.

MEGFELELŐSÉGI NYILATKOZAT

EURÓPAI UNIÓ

Ezt a készüléket a következő EK-irányelveiben foglalt biztonsági követelményeknek megfelelően tervezték, gyártották és forgalmazzák: 2014/35/EU (alacsony feszültségről szóló irányelv), 2014/30/EU (elektromágneses összeférhetőségről szóló irányelv), 2009/125/EK (környezetbarát tervezésről szóló irányelv), 2011/65/EU (egyes veszélyes anyagok elektromos és elektronikus berendezésekben való alkalmazásának korlátozásáról szóló RoHS-irányelv), és ezek kiegészítései.

KITCHENAID GARANCIÁLIS FELTÉTELEK (A TOVÁBBIAKBAN: „GARANCIA”)

A KitchenAid Europa Inc., Nijverheidslaan 3, Box 5, 1853 Strombeek-Bever, Belgium (a továbbiakban: **„Garanciavállaló”**) az alábbi feltételek szerint ad Garanciát a fogyasztónak minősülő végfelhasználónak:

A Garancia a végfelhasználó által a termék értékesítőjével szemben érvényesíthető, jogszabály szerint kötelező jótállás és garanciális jogok kiegészítéseként értelmezendő, és sem nem korlátozza, sem nem befolyásolja ezeket.

1. A GARANCIA HATÓKÖRE ÉS FELTÉTELEI

a) A Garanciavállaló a Garanciát azokra az 1.b) pont alatt említett termékekre vállalja, amelyeket a fogyasztó valamely értékesítőtől vagy a KitchenAid Csoport valamely vállalatától vásárolta az Európai Gazdasági Térség valamely országában, Moldovában, Montenegróban, Oroszországban, Svájcban vagy Törökországban.

b) A garanciális időtartam a vásárolt terméktől függ, az alábbiak szerint:

Teljes körű garancia a vásárlás dátumától számított egy évig.

c) A garanciális időszak a vásárlás dátumával veszi kezdetét, tehát attól a naptól, amikor valamely fogyasztó a terméket egy értékesítőtől vagy a KitchenAid Csoport valamely vállalatától megvásárolta.

d) A Garancia a termék hibátlan állapotára vonatkozik.

e) A Garanciavállaló saját döntése alapján az alábbi szolgáltatásokat köteles biztosítani a fogyasztó számára a jelen Garancia értelmében, amennyiben a garanciális időszak alatt meghibásodás lépne fel:

- A meghibásodott termék vagy termékalkatrész javítása, vagy
- A meghibásodott termék vagy termékalkatrész cseréje. Amennyiben egy termék már nem áll rendelkezésre, a Garanciavállaló jogosult valamely azonos vagy magasabb értékű termékre cserélni a meghibásodott terméket.

f) Ha a fogyasztó szeretne keresetet indítani a Garancia hatálya alatt, forduljon az adott ország KitchenAid szervizközpontjához: Duisberg Kft. 1105 Budapest, Gergely utca 13-15, telefonszám: +36 70 519 4000, vagy pedig közvetlenül a Garanciavállalóhoz: KitchenAid Europa, Inc. Nijverheidslaan 3, Box 5, 1853 Strombeek-Bever, Belgium.

g) A javítás költségeit, a pótalkatrészeket is beleértve, valamint a hibátlan termék vagy termékalkatrész kiszállításának postai költségeit a Garanciavállaló köteles állni. A Garanciavállaló emellett köteles viselni a meghibásodott termék vagy termékalkatrész visszajuttatásának postai költségeit is, amennyiben a Garanciavállaló vagy az adott ország KitchenAid ügyfélszolgálata a meghibásodott termék vagy termékalkatrész visszaküldése mellett döntött. Ezzel szemben a fogyasztó köteles viselni a meghibásodott termék vagy termékalkatrész visszaküldéséhez szükséges megfelelő csomagolás költségeit.

h) A fogyasztó köteles bemutatni a termék vásárlását igazoló nyugtát vagy számlát annak érdekében, hogy keresetet indíthasson a Garancia hatálya alatt.

2. KORLÁTOZOTT JÓTÁLLÁS

a) A Garancia kizárólag személyes célokra használt termékekre vonatkozik, és nem vonatkozik professzionális vagy kereskedelmi célokra használt termékekre.

b) A Garancia nem vonatkozik a normális jelenségként tekintendő elhasználódás vagy kopás, a nem megfelelő használat vagy visszaélés, a használati utasítások betartásának hiánya, a termék nem megfelelő elektromos feszültség melletti használata, a vonatkozó elektromossági előírások megsértésével végzett telepítés és működtetés, valamint erőszakos használat (pl. ütések) esetére.

c) A Garancia érvényét veszti, amennyiben a terméket módosították vagy átalakították, pl. 120 volttal működő termékeket 220–240 volttal működő termékekké.

d) A garanciális szolgáltatások iránti igény kizárólag a garanciális időszakon belül érvényesíthető, és az igénybe vételt követően nem veszi kezdetét új garanciális időszak. A beszerelt pótalkatrészekre vonatkozó garanciális időszak a teljes termékre vonatkozó garanciális időszakkal véget ér.

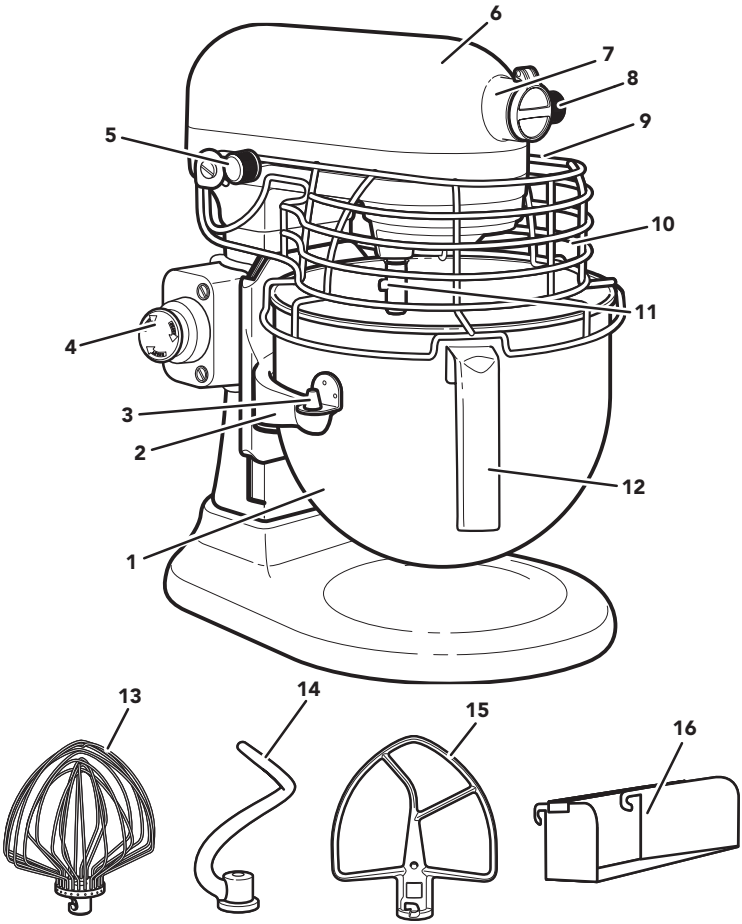
A garanciális időszak lejártát követően, illetve azon termékekkel kapcsolatban, amelyekre nem vonatkozik a Garancia, a végfelhasználó kérdés esetén vagy további információ kérése céljából ugyanúgy fordulhat a KitchenAid ügyfélszolgálati központokhoz. További információkat webhelyünkön is talál: **www.kitchenaid.eu**

TERMÉKREGISZTRÁCIÓ

Regisztrálja KitchenAid készülékét most: **http://www.kitchenaid.eu/register**

©2023 Minden jog fenntartva.
A KITCHENAID és a robotgép kialakítása védjegynek számít az USA-ban és máshol.

DALYS IR FUNKCIJOS



1. 6,9 l (7 kvortos) Nerūdijančiojo plieno dubuo*
2. Dubens atrama
3. Fiksavimo kaiščiai
4. Sustabdymo jungiklis
5. Greičio valdymo svirtelė
6. Variklio galvutė
7. Priedų įvorė
8. Priedų rankenėlė
9. Dubens pakėlimo svirtis (nepavaizduota)
10. Dubens apsauginis gaubtas**
11. Maišytuvo velenas
12. Dubens rankenėlė*
13. 11 vielų nerūdijančio plieno elipsinis plakiklis
14. Nerūdijančio plieno spiralinis tešlos minkymo kablys
15. Nerūdijančio plieno plokščias maišytuvas
16. Nuimamas pylimo snapelis**

*Dubens tipas gali skirtis. Dubenis taip pat galima įsigyti kaip atskirus priedus.
**Pateikiamas su rinktiniais modeliais. Paveikslėlis ir (arba) stilius gali būti kitoks nei produktas, priklausomai nuo modelio.

Jūsų ir kitų asmenų sauga yra itin svarbi.

Šiame vadove ir ant prietaiso pateikėme daugybę svarbių saugos pranešimų. Visada perskaitykite ir laikykitės visų saugos pranešimų.



Tai saugos perspėjamasis simbolis.

Šiuo simboliu perspėjama apie galimus pavojus, galinčius lemti jūsų ir kitų asmenų žūtį ar sužalojimą.

Visi saugos pranešimai bus pateikti su saugos perspėjamuoju simboliu ir žodžiu „PAVOJUS“ arba „ĮSPĖJIMAS“. Tų žodžių reikšmė:

⚠PAVOJUS — **Galite žūti arba būti sunkiai sužaloti, jei nedelsdami nesilaikysite instrukcijų.**

⚠ĮSPĖJIMAS — **Galite žūti arba būti sunkiai sužaloti, jei nesilaikysite instrukcijų.**

Visuose saugos pranešimuose bus nurodytas galimas pavojus, kaip sumažinti sužalojimo tikimybę, taip pat kas gali nutikti, nesilaikant instrukcijų.

SVARBIOS ATSARGUMO PRIEMONĖS

Naudojant elektros prietaisus būtina visada laikytis pagrindinių atsargumo priemonių, įskaitant nurodytas toliau.

1. Perskaitykite visas instrukcijas. Netinkamai naudojant prietaisą galima susižaloti.
2. Norėdami apsisaugoti nuo elektros smūgio pavojaus, nemerkite pastatomo maišytuvo į vandenį ar kitą skystį.
3. Tik Europos Sąjungai: Šio prietaiso negali naudoti vaikai. Laikykite prietaisą ir jo laidą vaikams nepasiekiamoje vietoje.
4. Išjunkite (0) prietaisą ir atjunkite nuo elektros tinklo, kai jo nenaudojate, prieš montuodami arba išmontuodami dalis, taip pat prieš jį valydami. Norėdami atjungti prietaiso maitinimą, suimkite maitinimo kištuką ir ištraukite iš maitinimo lizdo. Niekada netraukite už maitinimo laido.

5. Saugokitės, kad neprisiliestumėte prie judančių dalių. Naudodami pastatomą plaktuvą, laikykite rankas, plaukus, drabužius, taip pat menteles ir kitus įrankius atokiai nuo veikiančių priedų, kad sumažintumėte pavojų susižaloti ar sužaloti kitus ir (arba) sugadinti prietaisą.
6. Nenaudokite jokio prietaiso, jei pažeistas maitinimo laidas ar kištukas, arba įvykus prietaiso gedimui, jei jis buvo numestas ar kitaip apgadintas. Grąžinkite prietaisą į artimiausią įgaliotąjį techninės priežiūros centrą apžiūrai, remontui arba elektriniam arba mechaniniam reguliavimui.
7. Naudojant „KitchenAid“ nerekomenduojamus ar neparduodamus priedus, gali kilti gaisras, galima patirti elektros smūgį arba susižaloti.
8. Jei maitinimo laidas pažeistas, siekiant išvengti pavojaus jį turi pakeisti „KitchenAid“, jos techninę priežiūrą vykdantis atstovas ar analogišką kvalifikaciją turintis asmuo.
9. Nepalikite veikiančio prietaiso be priežiūros.
10. Nenaudokite šio prietaiso lauke.
11. Neleiskite laidui kabėti nuo stalo ar stalviršio krašto.
12. Siekdami išvengti gaminio pažeidimų, nenaudokite pastatomo plaktuvo dubenų tokiose vietose, kur yra didelis karštis, pvz., orkaitėje, mikrobangų krosnelėje ar ant viryklės.
13. Prieš plaudami pastatomą maišytuvą, nuimkite plokščią plaktuvą, vielinį plakiklį ar tešlos minkymo kablį.
14. Prieš uždėdami arba nuimdami dalis ir prieš valydami prietaisą, palaukite, kol prietaisas visiškai atvės.
15. Su maistu besiliečiančių paviršių valymo instrukcijos pateikiamos skyriuje „Priežiūra ir valymas“.
16. Prietaiso negalima plauti vandens srove.
17. Šis prietaisas skirtas naudoti komerciniais tikslais, pvz., restoranų, valgyklų, ligoninių virtuvėse ir komercinėse įmonėse, pvz., kepyklose, mėsinėse ir kt., bet ne nuolatinei masinei maisto gamybai.

IŠSAUGOKITE ŠIĄ INSTRUKCIJĄ

Visą gaminio informaciją, instrukcijas ir vaizdo įrašus, įskaitant informaciją apie garantiją, rasite apsilankę **www.KitchenAid.eu.**

REIKALAVIMAI ELEKTROS ĮRANGAI



⚠ĮSPĖJIMAS

Elektros smūgio pavojus

Prijunkite prie įžeminto lizdo.

Nepašalinkite įžeminimo šakutės.

Nenaudokite adapterio.

Nenaudokite ilginimo laido.

Neatsižvelgus į šiuos nurodymus gali būti mirtinai sužaloti žmonės, kilti gaisras ar elektros smūgio pavojus.

Įtampa: 220–240 V~

Dažnis: 50–60 Hz

Maitinimas: 325 W

Rekomenduojama naudojimo trukmė:

1–30 minučių su 10 min. trukmės ĮJUNGTOS veiklos / 15 min. trukmės IŠJUNGTOS veiklos ciklu.

Nenaudokite ilginimo laido. Jei maitinimo laidas per trumpas, tegul kvalifikuotas elektrikas arba techninės priežiūros meistras sumontuoja elektros lizdą šalia prietaiso.

Šis gaminys pateikiamas su Y tipo maitinimo laidu. Jei maitinimo laidas pažeistas, siekiant išvengti pavojaus, jį turi pakeisti „KitchenAid“ arba techninę priežiūrą vykdantis agentas.

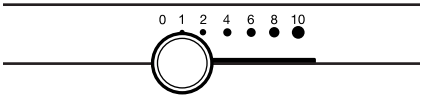
Akustinio slėgio lygis, įvertintas pagal prEN 454 bandymo kodą, yra mažesnis nei 70 dBA.

PRIEDŲ VADOVAS

PRIEDAS	NAUDOTI MAIŠYMUI	APRAŠYMAS	NAUDOJIMO TRUKMĖ
Nerūdijančio plieno plokščias maišytuvas	Įprastiniams ir sunkiems mišiniams	Pyragams, kreminiam glajui, saldumynams, sausainiams, tešlainiams, pyrago tešlai, greitai paruošiamai duonai, netikram zuikiui, trintoms bulvėms.	1–10 minučių
Nerūdijančio plieno spiralinis tešlos minkymo kablys	Mielinei tešlai maišyti ir minkyti	duonai, vyniotiniams, picos tešlai, mieliniams pyragams, bandelėms.	1–10 minučių
11 vielų nerūdijančio plieno elipsinis plakiklis	Mišiniai, kurių viduje turi būti oro	Kiaušiniams, kiaušinių baltymams, tirštai grietinėlei, virtiems glajams, biskvitiniams pyragams, puriems keksams, majonezui, kai kuriems saldumynams.	1–30 minučių

GREIČIO VALDYMO VADOVAS

Visų greičių funkcijos pasižymi švelniu įsibėgėjimu, tad pastatomas maišytuvas paleidžiamas palengva, kad ingredientai neišsitaškytų ir miltai neišsibarstytų, ir palaipsniui greitėja iki pasirinkto greičio.



GREI-TIS	PRIEDAI	NAUDOJIMO TRUKMĖ	VEIKS-MAS	APRAŠYMAS
1	Nerūdijančio plieno plokščias maišytuvas	1–10 minučių	Maišymas	Lėtam pamaišymui, ingredientų sumaišymui, sutrynimui ir visoms maišymo procedūroms pradėti. Naudokite norėdami pridėti miltų ir sausų ingredientų į tešlą bei pridėti skysčių į sausus ingredientus. Nenaudokite 1 greičio mielinei tešlai maišyti arba minkyti
2	Nerūdijančio plieno plokščias maišytuvas	1–10 minučių	Lėtas sumaišy-mas, minkymas	Lėtam sumaišymui, sutrynimui ir greitesniam pamaišymui. Naudokite norėdami maišyti ir minkyti mielinę tešlą, sunkią tešlą bei saldumynus; pradėkite trinti bulves ir kitas daržoves; greitai įmaišykite į miltus; maišykite ploną ir purią tešlą.
	Nerūdijančio plieno spiralinis tešlos minkymo kablys			
4	Nerūdijančio plieno plokščias maišytuvas	1–10 minučių	Maišymas, išplaki-mas	Pusiau tirštų tešlų maišymui, tokių kaip, sausainių tešla. Naudokite cukrui ir riebalams sumaišyti, taip pat cukrui pridėti į kiaušinių baltymus, jeigu gaminate morengus. Vidutinis greitis pyragų mišiniams. Naudokite su: maisto trintuvu, rotoriaus pjaustykle ir (arba) smulkintuvu, makaronų gaminimo prietaisu bei vaisių ir (arba) daržovių koštuvu.
	11 vielų nerūdijančio plieno elipsinis plakiklis	1–30 minučių		

GREITIS	PRIEDAI	NAUDOJIMO TRUKMĖ	VEIKSMAS	APRAŠYMAS
6	Nerūdijančio plieno plokščias maišytuvas	1–10 minučių	Išplakimas, išmaišymas iki putų	Vidutiniškai greitam išplakimui (iki putų) arba suplakimui. Naudokite pyragų, spurgų ir kitų tešlų maišymui užbaigti. Didelis greitis pyragų mišiniams.
	11 vielų nerūdijančio plieno elipsinis plakiklis	1–30 minučių		
8–10	11 vielų nerūdijančio plieno elipsinis plakiklis	1–30 minučių	Greitas išplakimas, suplakimas	Plaktos grietinėlės gamybai, kiaušinių baltymams ir virtiems glajams. Nedidelio kiekio grietinėlės suplakimui, kiaušinių baltymams ar bulvių košės galutiniam suplakimui.

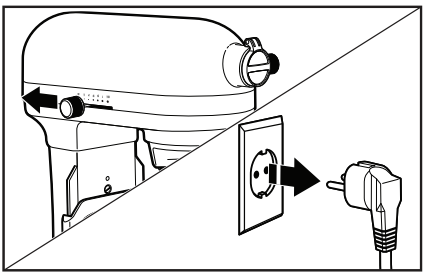
PASTABA: mielinei tešlai sumaišyti arba minkyti naudokite 2 greitį. Panaudojus bet kokį kitą greitį kyla didelė galimybė sugadinti pastatomą maišytuvą. „PowerKnead“ nerūdijančio plieno spiralinis tešlos minkymo kablys efektyviai išminko daugumą mielinės tešlos tipų per 4 minutes.

TALPOS DIAGRAMA

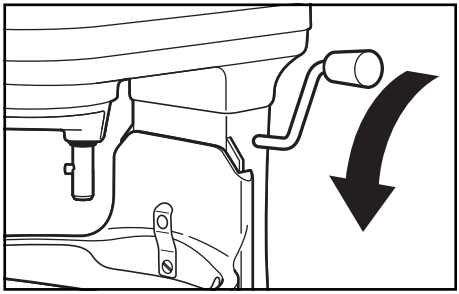
6,9 L DUBUO	
Universalūs miltai	Nuo 2 iki 2,2 kg
Duona	8 duonos kepalai po 450 g
Sausainiai / tešlainiai	160 vienetų
Bulvių košė	3,5 kg

GAMINIO SURINKIMAS

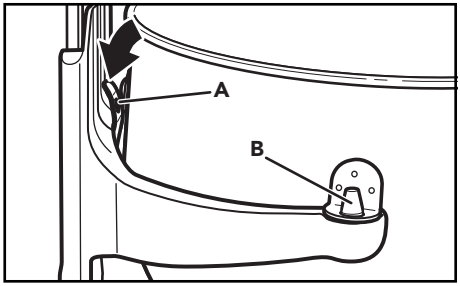
1. Nustatykite pastatomo plaktuvo jungiklį ties žyme „išjunkite (0)“ ir išjunkite iš elektros tinklo.



2. Nuleiskite dubens kėlimo svirtį į apačią.



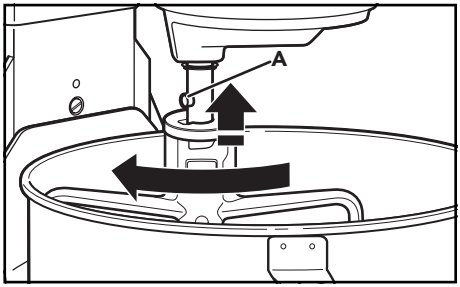
3. **Dubens pritvirtinimas:** uždėkite dubens laikiklius ant fiksavimo kaiščių ir nuspauskite dubens galą, kol dubens kaištis užsifiksuos spyruokliniame užrakte.



A. Spyruoklinis užraktas
B. Fiksavimo kaištis

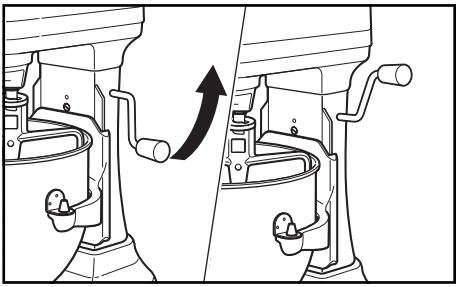
SVARBU. jei dubuo nėra tvirtai užfiksuotas, naudojimo metu jis bus nestabilus ir klibės.

4. **Priedo pritvirtinimas:** uždėkite priedą ant veleno ir paspauskite kiek įmanoma aukščiau. Pasukite priedą pagal laikrodžio rodyklę, kad užkabintumėte už veleno kaiščio.



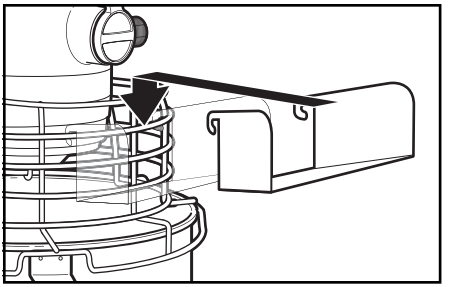
A. Kaištis

5. **Dubens pakėlimas:** pasukite dubens kėlimo svirtį tiesiai į viršų. Atliekant maišymą dubuo turi visada būti pakeltas.



PYLIMO SNAPELIO NAUDOJIMAS***

1. **Pylimo snapelio uždėjimas***:** pritvirtinkite pylimo snapelį*** dubens apsauginio gaubto priekyje. Tai patogus būdas supilti ingredientus į pastatomo maišytuvo dubenį.



Automatinio variklio nustatymo iš naujo apsauga: jei pastatomas maišytuvas nustoja veikti dėl perkrovos, greičio valdymo svirtį nusverkite į „išjunkite (0)“ išjungimo padėtį ir atjunkite nuo elektros tinklo. Po kelių minučių pastatomas maišytuvas bus automatiškai nustatytas iš naujo. Vėl įjunkite pastatomą maišytuvą į elektros lizdą ir nustatę greičio valdymo svirtį į norimo greičio padėtį tęskite maišymą. Jei pastatomas maišytuvas nepasileidžia iš naujo, atjunkite jį nuo elektros tinklo ilgesniam laikui, kad atvėstų, tada vėl įjunkite į elektros lizdą ir paleiskite pastatomą maišytuvą iš naujo.

***Pateikiamas tik su pasirinktais modeliais ir galima įsigyti kaip priedą.

GAMINIO NAUDOJIMAS



⚠ĮSPĖJIMAS

Elektros smūgio pavojus

Prijunkite prie įžeminto lizdo.

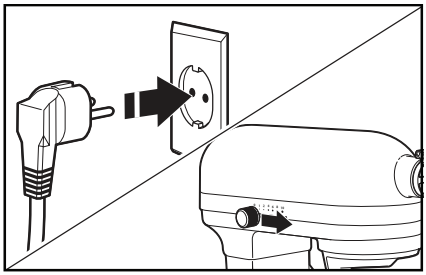
Nepašalinkite įžeminimo šakutės.

Nenaudokite adapterio.

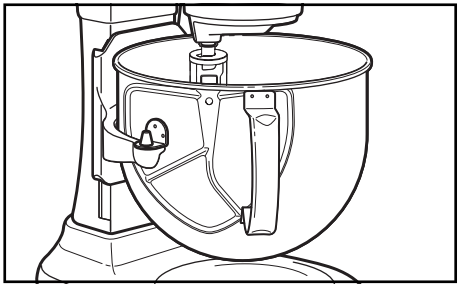
Nenaudokite ilginimo laido.

Neatsižvelgus į šiuos nurodymus gali būti mirtinai sužaloti žmonės, kilti gaisras ar elektros smūgio pavojus.

1. Prijunkite prie įžeminto lizdo. Paleiskite mažesniu greičiu, kad išvengtumėte taškymo, ir palaipsniui didinkite greitį. Žr. skyrių „Greičio valdymo atmintinė“.



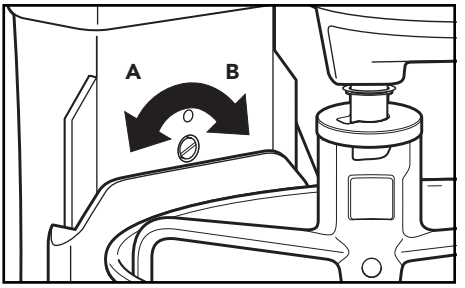
2. **Tarpo tarp plaktuvo ir dubens patikrinimas:** Pastatomą plaktuvą prijunkite prie įžeminto elektros lizdo. Pastatomą plaktuvą įjunkite ir patikrinkite kiekvieną greitį įsitikindami, kad veikiantis plaktuvas neliečia dubens. Jei plaktuvas yra per toli nuo dugno arba liečia dubenį, atlikite tolesnį veiksmą ir sureguliuokite prietaisą.



3. **(PASIRINKTINAI) Tarpo tarp plaktuvo ir dubens sureguliavimas:** Nuleiskite dubenį į apatinę padėtį. Suraskite varžtą, kuris pasirodo nuleidus dubenį.

   PASTABA. Nereguliuokite varžto, esančio ant spyruoklinio skląsčio.

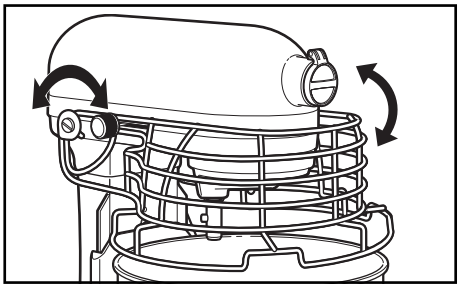
   Norėdami pakelti plaktuvą, švelniai pasukite sraigtą prieš laikrodžio rodyklę (į kairę), o norėdami nuleisti – pagal laikrodžio rodyklę (į dešinę). Sureguliuokite plaktuvą taip, kad jis nesiliestų prie dubens paviršiaus. Dar kartą patikrinkite, ar plaktuvas nesiliečia su dubeniu.



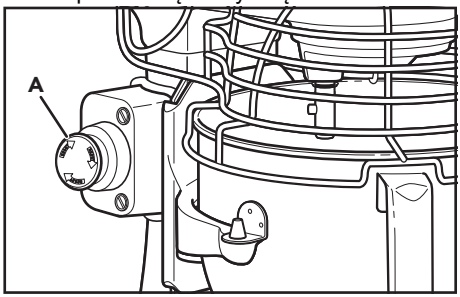
A. Pakelti dubenį
B. Nuleisti dubenį

SVARBU: Tinkamai sureguliavus, nerūdijančiojo plieno plokščias plaktuvas nesitrankys į dubens dugną ar jo šoną. Jeigu plokščias maišytuvas arba vielinė plakimo šluotelė yra taip arti, kad trankosi į dubens dugną, maišytuvo danga ar šluotelės vielos gali nusidėvėti.

4. **Dubens apsauginio gaubto pritvirtinimas***:** prieš pradėdami naudoti pastatomą plaktuvą, įsitikinkite, kad gaubtas vėl nuleistas į apačią. Pastatomas maišytuvas neveiks, jei dubens apsauginis gaubtas nebus tinkamoje padėtyje.



Sustabdymo jungiklis: jei naudojant pastatomą maišytuvą prireikia jį nedelsiant sustabdyti, paspauskite sustabdymo jungiklį. Norėdami naudoti toliau, greičio valdymo svirtį nusverkite į „išjunkite (0)“ išjungimo padėtį ir ištraukite sustabdymo jungiklį. Tada vėl galėsite įprastai naudoti savo pastatomą maišytuvą.



A. Sustabdymo jungiklis

***Pateikiamas tik su pasirinktais modeliais ir galima įsigyti kaip priedą.

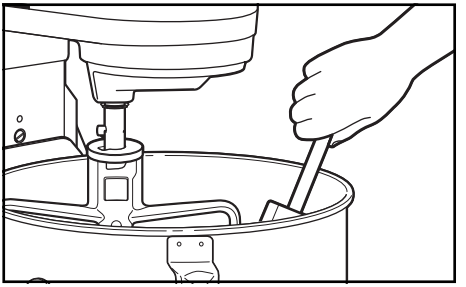
⚠ĮSPĖJIMAS

Sužalojimo pavojus

Prieš liesdami šluoteles, atjunkite maišytuvo kištuką.

To nepadarius galima patirti kaulų lūžių, gali atsirasti įpjovimų ar sumušimų.

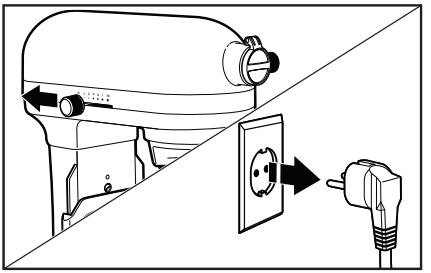
5. Naudojimo metu dubens negrandykite. Maišymo metu įprastai užtenka išgrandyti dubenį vieną ar du kartus.



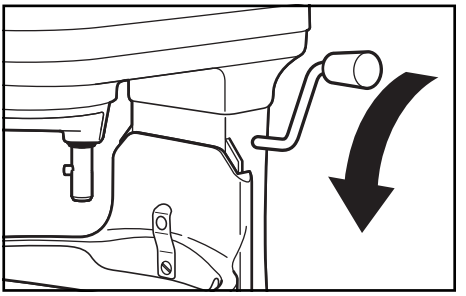
SVARBU. Naudojimo metu pastatomas maišytuvas gali įšilti. Esant didelėms apkrovoms ir maišant ilgą laiką, įrenginio viršutinė dalis gali pasidaryti karšta. Tai yra normalu.

GAMINIO IŠMONTAVIMAS

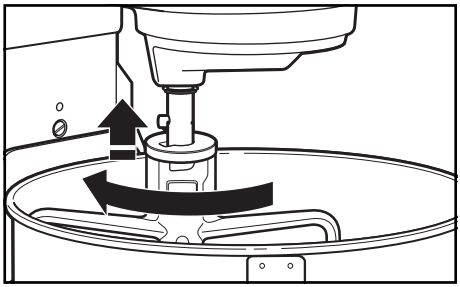
1. Nustatykite pastatomo plaktuvo jungiklį ties žyme „išjunkite (0)“ ir išjunkite iš elektros tinklo.



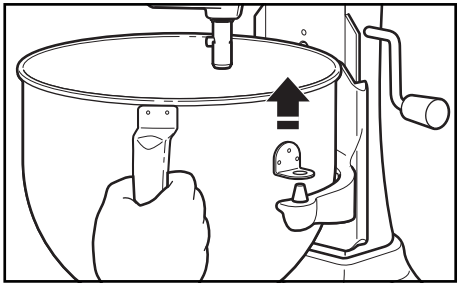
2. Nuleiskite dubens kėlimo svirtį į apačią.



3. **Nuimkite priedą:** Paspauskite priedą aukštyn ir pasukite į kairę. Nutraukite priedą nuo plaktuvo veleno.



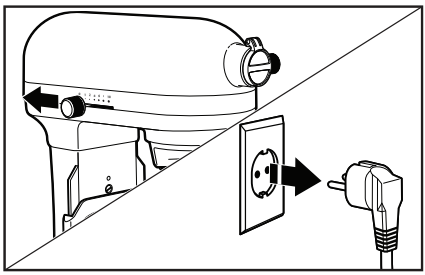
4. **Priedo nuėmimas:** Nuleiskite dubens kėlimo svirtį į apačią. Suimkite dubens rankenėlę ir kelkite aukštyn nuo fiksavimo kaiščių.



PRIEŽIŪRA IR VALYMAS

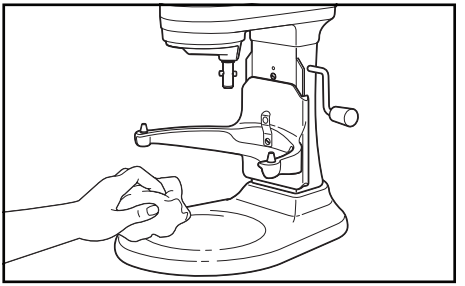
SVARBU. Neįmerkite pastatomo maišytuvo korpuso į vandenį arba kitus skysčius. Prietaiso negalima plauti vandens srove.

1. Nustatykite pastatomo plaktuvo jungiklį ties žyme „išjunkite (0)“ ir išjunkite iš elektros tinklo.

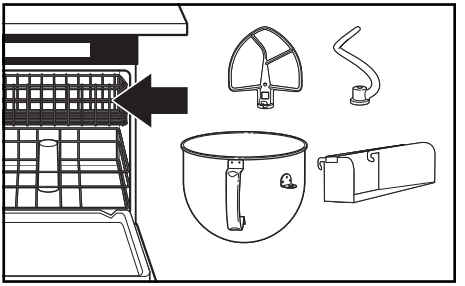


SVARBU. Prieš uždėdami arba nuimdami dalis ir prieš valydami prietaisą, palaukite, kol prietaisas visiškai atvės.

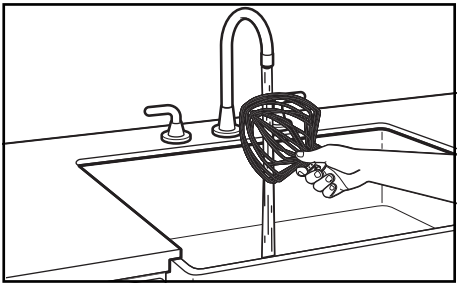
2. Nuvalykite pastatomo maišytuvo korpusą minkšta, drėgna šluoste.



3. Toliau įvardytas dalis galima plauti indaplovėje (tik viršutinėje lentynoje): dubenį, nerūdijančiojo plieno plokščią plaktuvą, nerūdijančio plieno spiralinį tešlos minkymo kablį ir nuimamą pylimo snapelį***.



4. Toliau nurodytą dalį galima plauti tik rankomis, naudojant šiltą vandenį su muilu, ir išplovus kruopščiai nusausinti: 11 vielų nerūdijančio plieno elipsinį plakiklį



***Pateikiamas tik su pasirinktais modeliais ir galima įsigyti kaip priedą.

TRIKČIŲ DIAGNOSTIKA



⚠ĮSPĖJIMAS

Elektros smūgio pavojus

Prijunkite prie įžeminto lizdo.

Nepašalinkite įžeminimo šakutės.

Nenaudokite adapterio.

Nenaudokite ilginimo laido.

Neatsižvelgus į šiuos nurodymus gali būti mirtinai sužaloti žmonės, kilti gaisras ar elektros smūgio pavojus.

PROBLEMA	SPRENDIMAS
Jeigu naudojimo metu pastatomas plaktuvas įkaista	esant didelėms apkrovoms ir maišant ilgą laiko tarpą, gali būti nepatogu liesti įrenginio viršutinę dalį. Tai yra normalu.
Jei pastatomas maišytuvas skleidžia aštrų kvapą	tai būdinga elektriniams varikliams, ypač kai jie yra nauji.
Jeigu nerūdijančio plieno plokščias plaktuvas siekia dubenį	sustabdykite pastatomą plaktuvą. Žr. skyrių „Gaminio naudojimas“ ir sureguliuokite tarpą tarp maišytuvo ir dubens.
Jei pastatomas maišytuvas neveikia, patikrinkite toliau nurodytus dalykus	Ar pastatomas maišytuvas yra prijungtas prie maitinimo tinklo?
	Ar pastatomo maišytuvo grandinės saugiklis nėra perdegęs? Jei turite automatinių jungiklių skydą, patikrinkite, ar grandinė uždara.
	Išjunkite pastatomą plaktuvą (0) 10–15 sek., tada vėl jį įjunkite. Jeigu pastatomas plaktuvas vis tiek neįsijungia, prieš jungdami dar kartą, leiskite jam 30 min. atvėsti.
Jeigu problemos negalima ištaisyti	Žr. skyrių „KitchenAid“ garantijos sąlygos („Garantija“)“. Negrąžinkite pastatomo maišytuvo pardavėjui; pardavėjai neteikia priežiūros.

ELEKTROS ĮRANGOS ATLIEKŲ ŠALINIMAS

PAKUOTĖS MEDŽIAGŲ ŠALINIMAS

Pakuotės medžiaga perdirbama ir pažymėta specialiu perdirbimo simboliu ♺. Pakuotės dalis reikia šalinti atsakingai ir visiškai laikantis vietos valdžios nuostatų, reguliuojančių atliekų šalinimą.

GAMINIO PERDIRBIMAS

- Šis prietaisas pažymėtas remiantis Europos Sąjungoje ir Jungtinėje Karalystėje galiojančiais įstatymais, apimančiais direktyvos dėl elektros ir elektroninės įrangos atliekų (EEĮA) nuostatas.
- Užtikrindami, kad šis gaminys būtų šalinamas tinkamai, padėsite išvengti neigiamų pasekmių aplinkai ir žmonių sveikatai, kurios galimos netinkamai tvarkant šio gaminio atliekas.
- Ant gaminio ar prie jo pridedamos dokumentacijos esantis simbolis reiškia, kad jo negalima išmesti kartu su buitinėmis atliekomis, bet reikia pristatyti į atitinkamą elektros ir elektroninės įrangos surinkimo centrą perdirbti.

Norėdami gauti išsamesnės informacijos apie šio gaminio tvarkymą, išmetimą ir perdirbimą, kreipkitės į vietinę miesto tarnybą, buitinių atliekų šalinimo paslaugų teikėją ar parduotuvę, kurioje įsigijote gaminį.

ATITIKTIES DEKLARACIJA

EUROPOS SĄJUNGAI

Šis buitinis prietaisas suprojektuotas, pagamintas ir platinamas vadovaujantis saugos reikalavimais, numatytais EB direktyvose: Žemos įtampos direktyvoje 2014/35/ES, Elektromagnetinio suderinamumo direktyvoje 2014/30/ES, Ekologinio projektavimo direktyvoje 2009/125/EB, RoHS direktyvoje 2011/65/ES ir vėlesniuose pakeitimuose.

„KITCHENAID“ GARANTIJOS (TOLIAU – GARANTIJA) SĄLYGOS

„KitchenAid Europa Inc.“, Nijverheidslaan 3, Box 5, 1853 Strombeek-Bever, Belgija (toliau – garantas) suteikia garantiją galutiniam klientui, kuris yra vartotojas, pagal toliau nurodytas sąlygas.

Garantija taikoma kartu su teisės aktų nustatytomis garantinėmis galutinio kliento teisėmis gaminio pardavėjo atžvilgiu ir jų neriboja bei nepažeidžia.

1. GARANTIJOS TAIKYMO SRITIS IR SĄLYGOS

a) Garantas suteikia garantiją 1 dalies b punkte nurodytiems gaminiams, kuriuos vartotojas įsigijo iš pardavėjo arba „KitchenAid-Group“ bendrovės Europos ekonominės erdvės šalyse, Moldovoje, Juodkalnijoje, Rusijoje, Šveicarijoje arba Turkijoje.

b) Garantijos laikotarpis priklauso nuo įsigyto gaminio ir yra toks, kaip nurodyta toliau:

Visapusė vienerių metų garantija nuo įsigijimo datos.

c) Modelio numeris nurodytas ant įsigyto gaminio [●].

d) Garantijos laikotarpis skaičiuojamas nuo įsigijimo datos, t. y. dienos, kurią vartotojas įsigijo gaminį iš prekiautojo arba „KitchenAid-Group“ bendrovės.

e) Garantija padeda užtikrinti, kad gaminys neturėtų defektų.

f) Pagal šią garantiją garantas pasirinktinai teikia vartotojui toliau nurodytas paslaugas, jei garantijos laikotarpiu aptinkamas defektas ir dėl jo pateikiama pretenzija:

- sugedusio gaminio arba gaminio dalies remontas arba
- sugedusio gaminio arba gaminio dalies pakeitimas. Jei gaminys nebeprieinamas, garantas turi teisę pakeisti jį vienodos arba didesnės vertės gaminiu.

g) Jei vartotojas pageidauja pateikti pretenziją pagal garantiją, jis turi susisiekti su konkrečios šalies „KitchenAid“ klientų aptarnavimo centru arba kreiptis tiesiogiai į garantą;

HOME DECOR
Valukoja 8
11415 TALLINN
ESTONIA
Tel.: +370 671 35 380
info@kitchen.ee

adresu „KitchenAid Europa, Inc." Nijverheidslaan 3, Box 5, 1853 Strombeek-Bever, Belgium.

h) Remonto išlaidas, įskaitant atsarginių dalių tiekimą, ir pašto išlaidas, susijusias su gaminio ar gaminio dalies be defektų pristatymu, padengia garantas. Garantas taip pat padengia pašto išlaidas, susijusias su sugedusio gaminio ar gaminio dalies grąžinimu, jei garantas arba konkrečios šalies „KitchenAid“ klientų aptarnavimo centras paprašė grąžinti sugedusį gaminį ar gaminio dalį. Tačiau vartotojas padengia atitinkamos pakuotės, kurioje grąžinamas sugedęs gaminys ar gaminio dalis, išlaidas.

i) Norėdamas pateikti pretenziją pagal garantiją, vartotojas turi pateikti gaminio įsigijimo kvitą arba sąskaitą faktūrą.

2. GARANTIJOS TAIKYMO APRIBOJIMAI

a) Garantija taikoma tik asmeniniais, o ne profesiniais ar komerciniais tikslais naudojamiems gaminiams.

b) Garantija netaikoma įprasto nusidėvėjimo, netinkamo ar piktnaudžiaujamo naudojimo, naudojimo instrukcijos nesilaikymo, gaminio naudojimo esant netinkamai elektros įtampai, taip pat diegimo ir veikimo pažeidžiant galiojančias taisykles dėl elektros energijos bei jėgos naudojimo (pvz., smūgių) atvejais.

c) Garantija netaikoma, jei gaminys buvo modifikuotas arba pakeistas, pvz., 120 V gaminių pakeitimo 220–240 V gaminiais atveju.

d) Teikiant paslaugas pagal garantiją, garantijos laikotarpis nėra pratęsiamas ir nepradedamas naujas garantijos laikotarpis. Įdiegtų atsarginių dalių garantijos laikotarpis baigiasi kartu su viso gaminio garantijos laikotarpiu.

e) Papildomos arba kitos pretenzijos, ypač reikalavimai atlyginti žalą, nenagrinėjami.

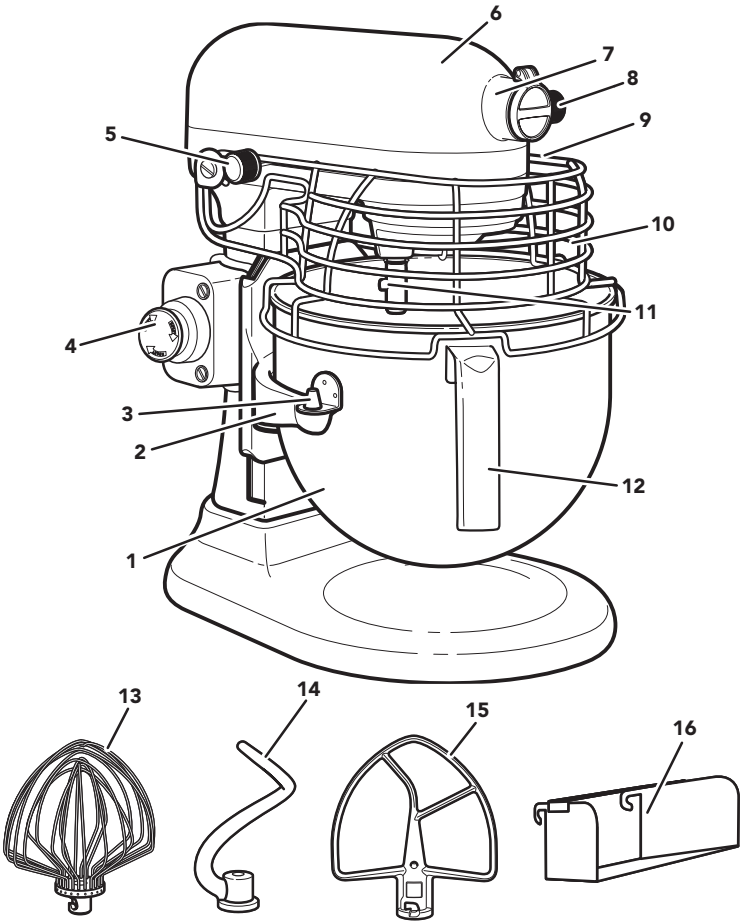
Pasibaigus garantijos laikotarpiui arba gaminių, kuriems netaikoma garantija, atveju „KitchenAid“ klientų aptarnavimo centrai ir toliau gali atsakyti į galutinių klientų klausimus ir suteikti informacijos. Daugiau informacijos taip pat galima rasti mūsų svetainėje **www.kitchenaid.eu**

GAMINIO REGISTRACIJA

Savo naują „KitchenAid“ prietaisą užregistruokite dabar:**http://www.kitchenaid.eu/register**

©2023 m. Visos teisės saugomos.
„KITCHENAID“ ir pastatomo plaktuvo dizainas yra prekių ženklai JAV ir kitose šalyse.

DAĻAS UN FUNKCIJAS



1. 6,9 l (7 kvartas) Nerūsējošā tērauda bļoda*
2. Bļodas balsts
3. Pozicionēšanas tapas
4. Izslēdzējs
5. Ātruma izvēles svira
6. Motora galva
7. Piederumu mezgls
8. Piederumu poga
9. Bļodas pacelšanas svira (nav parādīta)
10. Bļodas aizsargs**
11. Putotāja vārpsta
12. Bļodas rokturis*
13. 11 stiepļu eliptiskā putojamā slotiņa no nerūsējošā tērauda
14. Nerūsējošā tērauda spirālveida mīklas āķis
15. Nerūsējošā tērauda plakanais putotājs
16. Noņemama ieliešanas tekne**

*Bļodas veids var atšķirties. Bļodas iespējams iegādāties arī kā atsevišķus piederumus.
**Ietverts komplektācijā tikai atsevišķiem modeļiem. Attēls/stils var atšķirties atkarībā no izstrādājuma modeļa.

IZSTRĀDĀJUMA DROŠĪBA

Jūsu un citu personu drošība ir ļoti svarīga.

Šajā ierīces rokasgrāmatā esam snieguši daudz svarīgu drošības ziņojumu. Vienmēr izlasiet un ievērojiet visus drošības ziņojumus.



Šis ir drošības brīdinājuma simbols.

Šis simbols brīdina par iespējamu bīstamību, kas var izraisīt jūsu un citu personu traumas vai nāvi.

Visi drošības ziņojumi seko pēc drošības brīdinājuma simbola un vārda “BĪSTAMI” vai “BRĪDINĀJUMS”. Šie vārdi nozīmē:

⚠BĪSTAMĪBA — **Ja <u>nekavējoties</u> neizpildīsiet norādījumus, var iestāties jūsu nāve vai rasties smaga trauma.**

⚠BRĪDINĀJUMS — **Ja neizpildīsiet norādījumus, var iestāties jūsu nāve vai rasties smaga trauma.**

Visos drošības ziņojumos būs ietverta informācija par iespējamo bīstamību, lai norādītu, kā samazināt traumu iespējamību un kas var notikt norādījumu neievērošanas gadījumā.

SVARĪGI AIZSARGPASĀKUMI

Izmantojot elektroierīces, vienmēr ir jāievēro drošības pamatpasākumi, tostarp tālāk norādītie.

1. Izlasiet visus norādījumus. Nepareizi lietojot ierīci, varat gūt traumas.
2. Lai nodrošinātu aizsardzību pret elektriskās strāvas triecienu, neievietojiet statīva mikseri ūdenī vai citā šķidrumā.
3. Tālāk minētais ir spēkā tikai Eiropas Savienībā. Bērni nedrīkst izmantot šo ierīci. Glabājiet ierīci un tās vadu bērniem nepieejamā vietā.
4. Izslēdziet ierīci (0), pēc tam atvienojiet kontaktdakšu no kontaktrozetes, ja to nelietosit, kā arī pirms daļu salikšanas, izjaukšanas un pirms tīrīšanas. Lai atvienotu kontaktdakšu, satveriet to un izraujiet no kontaktrozetes. Nekad neraujiet aiz strāvas vada.

5. Nepieskarieties kustīgajām detaļām. Lietošanas laikā nodrošiniet, ka rokas, mati, apģērbs, kā arī lāpstiņas un citi virtuves rīki neatrodas putotāja tuvumā, lai mazinātu traumu gūšanas un/vai miksera ar statīvu bojājuma risku.
6. Neizmantojiet nevienu ierīci, ja tai ir bojāts kabelis vai kontaktdakša, kā arī tad, ja ierīce nedarbojas pareizi, ir nokritusi vai jebkādā citā veidā bojāta. Nogādājiet ierīci tuvākajā pilnvarotajā apkalpošanas centrā pārbaudei, remontam vai elektriskai vai mehāniskai korekcijai.
7. Lietojot piederumus/pievienojamierīces, ko neiesaka vai nepiedāvā KitchenAid, var tikt izraisīts ugunsgrēks, saņemts elektriskās strāvas trieciens vai gūtas traumas.
8. Ja barošanas vads ir bojāts, uzņēmumam KitchenAid, ražotāja pārstāvim vai kvalificētai personai tas ir jānomaina, lai novērstu apdraudējumu.
9. Nekad neatstājiet ierīci bez uzraudzības, kamēr tā darbojas.
10. Neizmantojiet ierīci ārpus telpām.
11. Neļaujiet vadam nokarāties pāri galda vai virtuves virsmas malai.
12. Lai izvairītos no izstrādājuma bojājumiem, neizmantojiet miksera bļodas vietās, kur ir ļoti karsts, piemēram, krāsnīs, mikroviļņu krāsnīs vai uz plīts virsmas.
13. Pirms mazgāšanas noņemiet no statīva miksera plakano putotāju, stiepļu putojamo slotiņu vai spirālveida mīklas āķi.
14. Ļaujiet ierīcei pilnībā atdzist, pirms uzliekat vai noņemat detaļas, kā arī pirms ierīces tīrīšanas.
15. Norādījumus par saskarē ar ēdienu nonākušo virsmu tīrīšanu skatiet sadaļā “Apkope un tīrīšana”.
16. Ierīci nedrīkst tīrīt ar ūdens strūklu.
17. Šī ierīce ir paredzēta komerciālam pielietojumam, piemēram, restorānu virtuvēs, ēdnīcās, slimnīcās un komercuzņēmumos, piemēram, maiznīcās, gaļas veikalos u. tml., bet ne nepārtrauktai pārtikas masveida ražošanai.

SAGLABĀJIET ŠOS LIETOŠANAS NORĀDĪJUMUS

Lai iegūtu pilnīgu informāciju par produktu, instrukcijas un videoklipus, tostarp informāciju par garantijām, apmeklējiet tīmekļa vietni **www.KitchenAid.eu**.

ELEKTROTĪKLA PRASĪBAS



⚠BRĪDINĀJUMS

Elektriskās strāvas trieciena risks

Pievienojiet zemētā kontaktligzdā.

Nenoņemiet zemējumu.

Neizmantojiet adapteri.

Neizmantojiet pagarinātāju.

Šo norādījumu neievērošana var izraisīt nāvi, ugunsgrēku vai elektriskās strāvas triecienu.

Spriegums: 220–240 V~

Frekvence: 50–60 Hz

Jauda: 325 W

Ieteicamais darbības laiks:

1–30 minūtes ar 10 minūtes ieslēgtu /15 minūtes izslēgtu darba ciklu.

Neizmantojiet pagarinātāju. Ja strāvas vads ir pārāk īss, lūdziet, lai kvalificēts elektriķis vai servisa tehniķis uzstāda kontaktligzdu netālu no ierīces.

Šis izstrādājums tiek piegādāts kopā ar Y veida barošanas vadu. Ja barošanas vads ir bojāts, uzņēmumam KitchenAid vai ražotāja pārstāvim tas ir jānomaina, lai novērstu apdraudējumu.

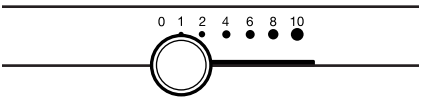
Skaņas spiediena līmenis, kas mērīts saskaņā ar prEN 454 pārbaudes metodi, ir mazāks nekā 70 dBA.

PIEDERUMU VADLĪNIJAS

PIEDERUMS	IZMANTOT, LAI SAJAUKTU	APRAKSTS	DARBĪBAS LAIKS
Nerūsējošā tērauda plakanais putotājs	Normāli līdz biezi maisījumi	Tortes, krēmveida glazūras, konfektes, cepumi, biskvīti, lielo pīrāgu mīkla, ātri pagatavojama maize, gaļas sacepumi, kartupeļu biezenis.	1–10 minūtes
Nerūsējošā tērauda spirālveida mīklas āķis	Rauga mīklu jaukšana un maisīšana	maize, maizītes, picas mīkla, kafijas kūka, smalkmaizītes.	1–10 minūtes
11 stiepļu eliptiskā putojamā slotiņa no nerūsējošā tērauda	Maisījumi, kuros jāiejauc gaiss	Olas, olbaltumi, biezs krēms, vārītas glazūras, porainas tortes, eņģeļu kūkas, majonēze, atsevišķas konfektes.	1–30 minūtes

ĀTRUMA REGULĒŠANAS VADLĪNIJAS

Visiem ātrumiem iespējama maigā palaišana, kas ļauj statīva mikserim sākt darbu lēnāk, lai izvairītos no sastāvdaļu izšļakstīšanās un “miltu putēšanas” palaišanas laikā, pēc tam paātrinot darbību līdz atlasītajam ātrumam.



ĀTRUMS	PIEDERUMI	DARBĪBAS LAIKS	DARBĪBA	APRAKSTS
1	Nerūsējošā tērauda plakanais putotājs	1–10 minūtes	Maisīšanai	Lēnai maisīšanai, sajaukšanai, samīcīšanai un visu sajaukšanas darbību uzsākšanai. Izmantojiet, lai pievienotu miltus un sausas sastāvdaļas mīklai, un lai pievienotu šķidrumus sausām sastāvdaļām. Neizmantojiet 1. ātrumu rauga mīklu iejaukšanai vai mīcīšanai.
2	Nerūsējošā tērauda plakanais putotājs	1–10 minūtes	Lēna sajaukšana, mīcīšana	Lēnai sajaukšanai, samīcīšanai un ātrākai maisīšanai. Izmantojiet rauga mīklu, biezu mīklu un konfekšu masas iejaukšanai un mīcīšanai; kartupeļu vai citu dārzeņu saspiešanas uzsākšanai; neizkususu taukvielu iejaukšanai mīklā; šķidru vai ļoti šķidru mīklu sajaukšanai.
	Nerūsējošā tērauda spirālveida mīklas āķis			
4	Nerūsējošā tērauda plakanais putotājs	1–10 minūtes	Sajaukšana, putošana	Vidēji biezu mīklu, piemēram, cepumu mīklu, sajaukšanai. Izmantojiet cukura un neizkususu taukvielu sajaukšanai un cukura pievienošanai olbaltumiem olbaltuma cepumu pagatavošanai. Vidējs ātrums kūku masas sajaukšanai. Izmantošanai ar: pārtikas smalcinātāju, rotējošo griezēju/ smalcinātāju, pastas mīklas rullētāju un augļu/dārzeņu sietu.
	11 stiepļu eliptiskā putojamā slotiņa no nerūsējošā tērauda	1–30 minūtes		

ĀTRUMS	PIEDERUMI	DARBĪBAS LAIKS	DARBĪBA	APRAKSTS
6	Nerūsējošā tērauda plakanais putotājs	1–10 minūtes	Putošana, krēmveida masas gatavošana	Vidēji ātrai mīcīšanai (krēma kulšanai) vai putošanai. Izmantojiet noslēguma posmā, sajaucot mīklu kūkām, virtuļiem un cita veida mīklu. Liels ātrums kūku masas pagatavošanai.
	11 stiepļu eliptiskā putojamā slotiņa no nerūsējošā tērauda	1–30 minūtes		
8–10	11 stiepļu eliptiskā putojamā slotiņa no nerūsējošā tērauda	1–30 minūtes	Ātra putošana, kulšana	Putukrējuma, olbaltuma un vārītu glazūru saputošanai. Neliela daudzuma putukrējuma vai olu baltumu putošanai vai kartupeļu biezeņa uzputošanai.

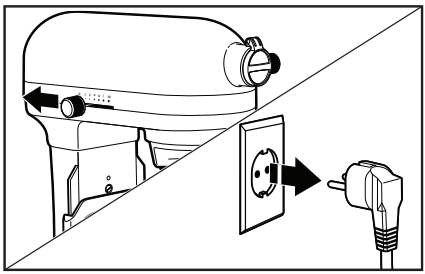
PIEZĪME: rauga mīklu iejaukšanai vai mīcīšanai izmantojiet 2. ātrumu. Izmantojot jebkuru citu ātrumu, ir liela iespēja sabojāt mikseri ar statīvu. PowerKnead nerūsējošā tērauda spirālveida mīklas āķis efektīvi samīca lielāko daļu rauga mīklu 4 minūšu laikā.

IETILPĪBAS TABULA

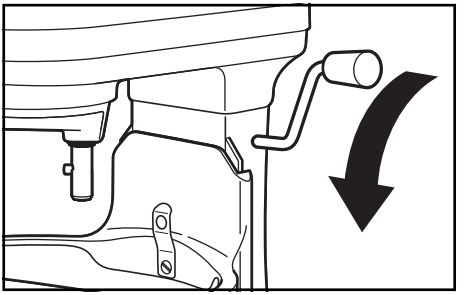
6,9 L BĻODA	
Universāla lietojuma milti	No 2 līdz 2,2 kg
Maize	8 maizes klaipi, kas sver 450 g
Cepumi/biskvīti	160 gabali
Kartupeļu biezenis	3,5 kg

IZSTRĀDĀJUMA SALIKŠANA

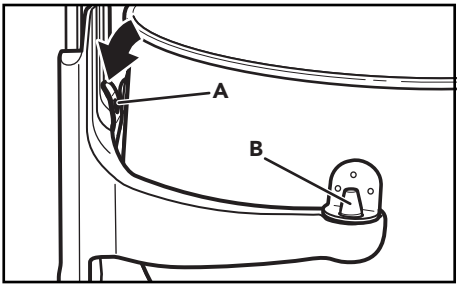
1. Izslēdziet statīva mikseri (0) un pēc tam atvienojiet no strāvas padeves.



2. Novietojiet bļodas pacelšanas sviru pozīcijā uz leju.



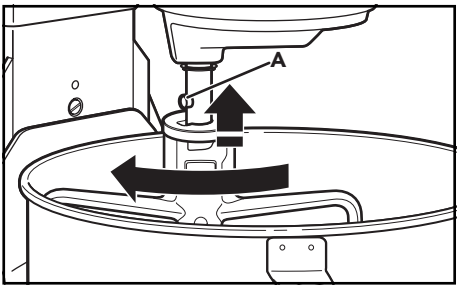
3. **Lai pievienotu bļodu:** novietojiet bļodas balstus virs pozicionēšanas tapām un spiediet lejup bļodas aizmuguri līdz bļodas tapa iestiprinās atsperes fiksatorā.



A. Atsperes fiksators
B. Pozicionēšanas tapa

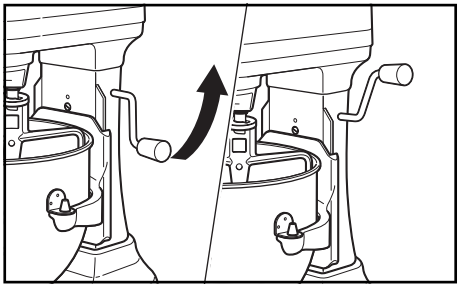
SVARĪGI: ja bļoda nav droši iestiprināta paredzētajā vietā, tā būs nestabila un izmantošanas laikā ļodzīsies.

4. **Lai pievienotu piederumu:** uzlieciet piederumu uz vārpstas un spiediet uz augšu tik tālu, cik iespējams. Pagrieziet piederumu pulksteņrādītāja kustības virzienā, lai aizāķētu to aiz vārpstas tapas.



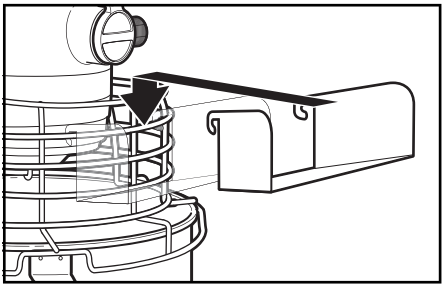
A. Tapa

5. **Lai paceltu bļodu:** pagrieziet bļodas pacelšanas sviru pozīcijā taisni uz augšu. Sajaukšanas laikā bļodai vienmēr jābūt paceltā pozīcijā.



LIEŠANAS TEKNES IZMANTOŠANA***

1. **Lai uzstādītu liešanas tekni***:** pievienojiet liešanas tekni*** bļodas aizsarga priekšpusei. Tā nodrošina ērtu veidu, kā pievienot sastāvdaļas statīva miksera bļodai.



Automātiskas atiestatīšanas motora aizsardzība: ja statīva mikseris pārslodzes dēļ apstājas, pārbīdiet ātruma izvēles sviru pozīcijā (0) un atvienojiet statīva miksera strāvas kontaktdakšu. Pēc dažām minūtēm mikseris ar statīvu automātiski atiestatīsies. Atkal pievienojiet statīva miksera strāvas kontaktdakšu un aizslidiniet ātruma vadības sviru līdz nepieciešamajam ātrumam, un turpiniet sajaukšanu. Ja statīva mikseris netiek atkārtoti palaists, atvienojiet statīva miksera strāvas kontaktdakšu uz ilgāku laiku, lai ļautu tam atdzist, tad pievienojiet to atpakaļ un atkārtoti palaidiet statīva mikseri.

***Pieejama tikai atsevišķiem modeļiem un pieejama, iegādājoties to kā piederumu.

IZSTRĀDĀJUMA LIETOŠANA



⚠BRĪDINĀJUMS

Elektriskās strāvas trieciena risks

Pievienojiet zemētā kontaktligzdā.

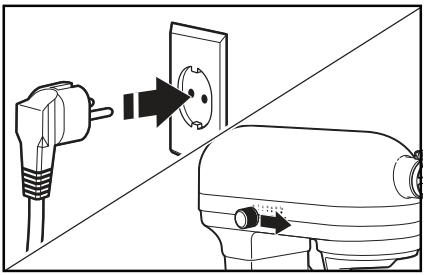
Nenoņemiet zemējumu.

Neizmantojiet adapteri.

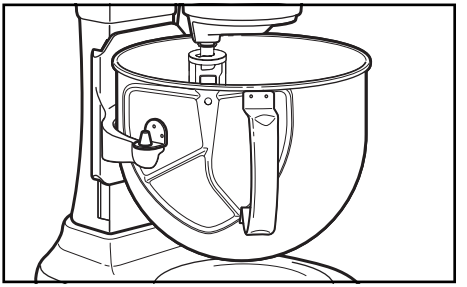
Neizmantojiet pagarinātāju.

Šo norādījumu neievērošana var izraisīt nāvi, ugunsgrēku vai elektriskās strāvas triecienu.

1. Iespraudiet to iezemētā kontaktligzdā. Sāciet ar mazāku ātrumu, lai nebūtu šļakstīšanās, un tad pamazām palieliniet ātrumu. Skatiet sadaļu “Ātruma regulēšanas vadlīnijas”.



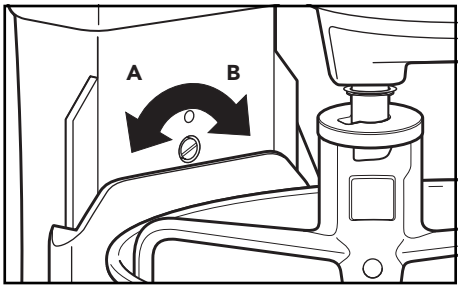
2. **Pārbaudiet attālumu starp putotāju un bļodu:** Pievienojiet mikseri ar statīvu iezemētai kontaktligzdai. Ieslēdziet statīva mikseri un pārbaudiet katru ātrumu, pārliecinoties, ka putotājs darba laikā nepieskaras bļodai. Ja putotājs atrodas pārāk tālu no apakšas vai atsitas pret bļodu, pārejiet pie nākamās darbības, lai veiktu pielāgošanu.



3. **(NEOBLIGĀTI) Lai pielāgotu attālumu starp putotāju un bļodu:** nolaidiet bļodu zemāk līdz pozīcijai uz leju. Atrodiet skrūvi, kas redzama, kad bļoda ir nolaistā pozīcijā.

   PIEZĪME: neregulējiet skrūvi, kas atrodas uz atsperes fiksatora.

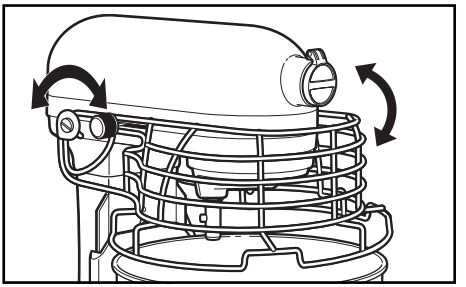
   Nedaudz pagrieziet skrūvi pretēji pulksteņrādītāja kustības virzienam (pa kreisi), lai paceltu putotāju, vai pulksteņrādītāja kustības virzienā (pa labi), lai to nolaistu. Pielāgojiet putotāju tā, lai tas tik tikko sasniegtu bļodas virsmu. Atkal pārbaudiet attālumu no putotāja līdz bļodai.



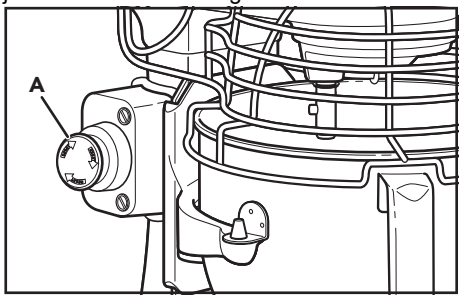
A. Pacelta bļoda
B. Nolaista bļoda

SVARĪGI: ja nerūsējošā tērauda plakanais putotājs ir pareizi noregulēts, tas nepieskaras bļodas apakšai vai sāniem. Ja plakanais putotājs vai stiepļu putojamā slotiņa atrodas tik tuvu, ka pieskaras bļodas dibenam, var nodilt putotāja vai putojamās slotiņas stiepļu pārklājums.

4. **Lai pievienotu bļodas aizsargu***:** pārliecinieties, ka aizsargs ir atgriezts pozīcijā uz leju, pirms sākat izmantot statīva mikseri. Statīva mikseris nedarbosies, ja bļodas aizsargs nav pareizā pozīcijā.



Izslēdzējs: ja lietošanas laikā nekavējoties jāizslēdz statīva mikseris, nospiediet izslēdzēju. Lai atsāktu darbu, atiestatiet ātruma vadības sviru pozīcijā (0) un izvelciet izslēdzēju uz āru. Tad jūsu statīva mikseris ir gatavs normālai lietošanai.



A. Izslēdzējs

***Pieejams tikai atsevišķiem modeļiem un pieejams, iegādājoties to kā piederumu.

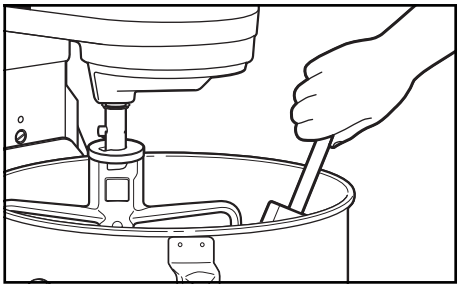
⚠BRĪDINĀJUMS

Traumas risks

Lai varetu rikoties ar uzgaļiem, atsledziet mikseri no stravas.

Preteja gadijuma ir iespejami kaulu luzumi, sagriešanas vai zilumi.

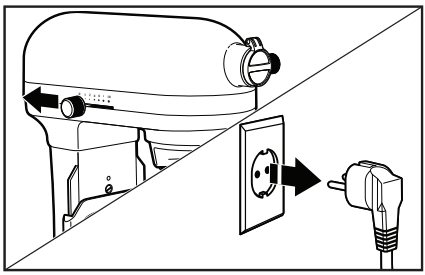
5. Darbības laikā neskrāpējiet bļodu. Pietiek ar bļodas malu notīrīšanu vienu vai divas reizes jaukšanas laikā.



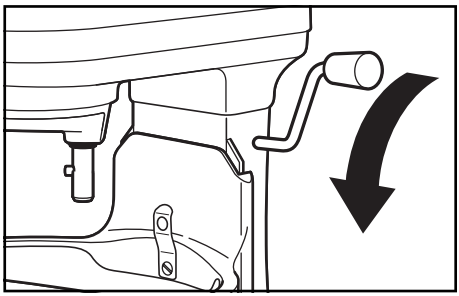
SVARĪGI: lietošanas laikā statīva mikseris var sasilt. Ja ir liela noslodze un garš jaukšanas laiks, ierīces augšējā daļa var sakarst. Tas ir normāli.

IZSTRĀDĀJUMA IZJAUKŠANA

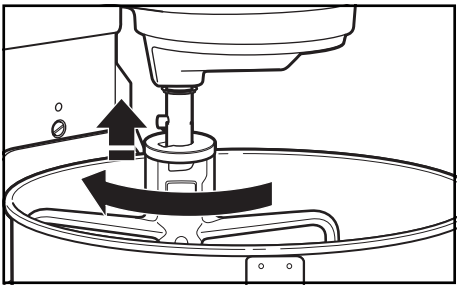
1. Izslēdziet (0) statīva mikseri un pēc tam atvienojiet no strāvas padeves.



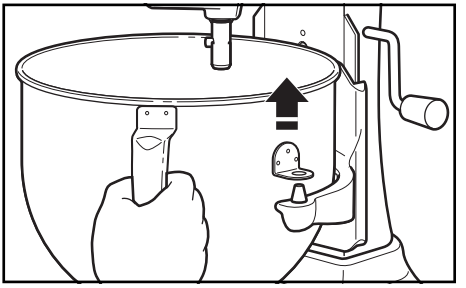
2. Novietojiet bļodas pacelšanas sviru pozīcijā uz leju.



3. **Lai noņemtu piederumu:** Spiediet piederumu uz augšu un pagrieziet pa kreisi. Velciet piederumu uz leju, nost no putotāja vārpstas.



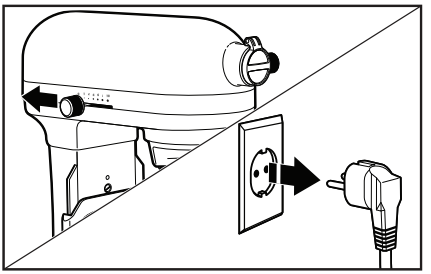
4. **Lai noņemtu bļodu:** novietojiet bļodas pacelšanas sviru pozīcijā uz leju. Satveriet bļodas rokturi un celiet taisni uz augšu, noceļot no pozicionēšanas tapām.



APKOPE UN TĪRĪŠANA

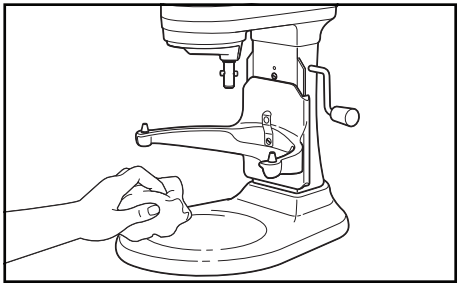
SVARĪGI: neiegremdējiet statīva miksera korpusu ūdenī vai citos šķidrumos. Ierīci nedrīkst tīrīt ar ūdens strūklu.

1. Izslēdziet (0) statīva mikseri un pēc tam atvienojiet no strāvas padeves.

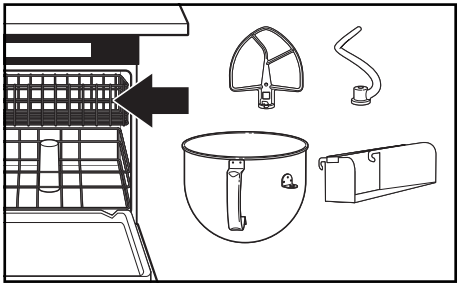


SVARĪGI. Ļaujiet ierīcei pilnībā atdzist, pirms uzliekat vai noņemat detaļas, kā arī pirms ierīces tīrīšanas.

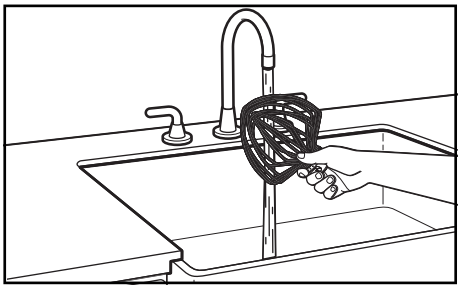
2. Noslaukiet miksera korpusu ar mīkstu, mitru drānu.



3. Tālāk minētās daļas drīkst mazgāt trauku mazgājamajā mašīnā, tikai augšējā plauktā: bļodu, nerūsējošā tērauda plakano putotāju, nerūsējošā tērauda spirālveida mīklas āķi un noņemamo liešanas tekni***



4. Tālāk minētā daļa jāmazgā vienīgi ar rokām, izmantojot siltu, ziepjainu ūdeni un kārtīgi jānosusina: 11 – stiepļu eliptiskā putojamā slotiņa no nerūsējošā tērauda.



***Pieejama tikai atsevišķiem modeļiem un pieejama, iegādājoties to kā piederumu.

TRAUCĒJUMMEKLĒŠANA



⚠BRĪDINĀJUMS

Elektriskās strāvas trieciena risks

Pievienojiet zemētā kontaktligzdā.

Nenoņemiet zemējumu.

Neizmantojiet adapteri.

Neizmantojiet pagarinātāju.

Šo norādījumu neievērošana var izraisīt nāvi, ugunsgrēku vai elektriskās strāvas triecienu.

PROBLĒMA	RISINĀJUMS
Ja lietošanas laikā mikseris sakarst	Lielas noslodzes apstākļos un ilga lietošanas laika gadījumā var būt neiespējami pieskarties ierīces augšējai daļai, jo tā ir pārāk sakarsusi. Tas ir normāli.
No statīva miksera ir jūtama kodīga smaka	Šāda smaka ir bieži jūtama elektromotoru gadījumā, jo īpaši tad, ja šie motori ir jauni.
Ja nerūsējošā tērauda plakanais putotājs pieskaras bļodai	apturiet mikseri. Skat. sadaļu “Izstrādājuma lietošana” un noregulējiet attālumu starp putotāju un bļodu.
Ja mikseris ar statīvu nedarbojas, pārbaudiet tālāk norādītos parametrus	Vai mikseris ar statīvu ir pievienots elektrotīklam?
	Vai tās elektriskās ķēdes drošinātājs, kurā pievienots mikseris ar statīvu, ir darba kārtībā? Ja jums ir jaudas slēdzis, pārliecinieties, ka ķēde ir noslēgta.
	Izslēdziet mikseri uz statīva (pozīcija “0”) uz 10–15 sekundēm un tad to atkal ieslēdziet. Ja mikseri ar statīvu joprojām neizdodas iedarbināt, atļaujiet tam 30 minūtes atdzist un tikai tad iedarbiniet to.
Ja problēmu nav iespējams novērst	Skatiet norādījumus sadaļā “KitchenAid garantijas nosacījumi (“Garantija”)”. Neatgrieziet statīva mikseri mazumtirgotājam, jo tas nesniedz remonta pakalpojumus.

ELEKTROIEKĀRTU UTILIZĒŠANA

IEPAKOJUMA MATERIĀLU UTILIZĒŠANA

Iepakojuma materiāls ir pārstrādājams, un tas ir atzīmēts ar pārstrādes simbolu ♺. Tāpēc dažādās iepakojuma daļas ir jāutilizē atbildīgi, pilnībā ievērojot vietējo iestāžu noteikumus par atkritumu iznīcināšanu.

IZSTRĀDĀJUMA PĀRSTRĀDE

- Šī ierīce ir marķēta atbilstoši ES un Apvienotās Karalistes tiesību aktiem par elektrisko un elektronisko iekārtu atkritumiem (EEIA).
- Nodrošinot šī izstrādājuma pareizu utilizēšanu, jūs palīdzēsiet novērst iespējamu negatīvu ietekmi uz vidi un cilvēku veselību, kas var tikt radīta, nepareizi apejoties ar šī izstrādājuma radītajiem atkritumiem.
- Simbols  uz izstrādājuma vai komplektācijā iekļautajā dokumentācijā norāda, ka šo izstrādājumu nedrīkst izmest kā sadzīves atkritumus un tas jānogādā atbilstošā savākšanas centrā elektrisko un elektronisko iekārtu pārstrādei.

Lai saņemtu detalizētu informāciju par šā izstrādājuma apstrādi, reģenerāciju un pārstrādi, lūdzu, sazinieties ar pilsētas domi, sadzīves atkritumu savākšanas pakalpojumu sniedzēju vai veikalu, kurā iegādājāties izstrādājumu.

ATBILSTĪBAS DEKLARĀCIJA

EIROPAS SAVIENĪBAI

Šī ierīce ir izstrādāta, konstruēta un izplatīta saskaņā ar drošības prasībām, kas noteiktas šajās EK direktīvās: Zemsprieguma direktīva 2014/35/ES, Direktīva par elektromagnētisko savietojamību 2014/30/ES, Ekodizaina direktīva 2009/125/EK, ROHS direktīva 2011/65/ES un tās grozījumos.

KITCHENAID GARANTIJAS NOSACĪJUMI (“GARANTIJA”)

KitchenAid Europa Inc., Nijverheidslaan 3, Box 5, 1853 Strombeek-Bever, Beļģija (»**Garantijas devējs**«) gala klientam, kurš ir patērētājs, piešķir garantiju saskaņā ar šādiem noteikumiem.

Garantija tiek piemērota papildus un neierobežo vai neietekmē gala klienta likumā noteiktās garantijas tiesības pret produkta pārdevēju.

1. GARANTIJAS PIEMĒROŠANAS JOMA UN NOTEIKUMI

a) Garantijas devējs piešķir garantiju produktiem, kas minēti 1.b sadaļā un ko patērētājs ir iegādājies no pārdevēja vai KitchenAid grupas uzņēmuma Eiropas Ekonomikas zonas valstīs, Moldovā, Melnkalnē, Krievijā, Šveicē vai Turcijā.

b) Garantijas laiks ir atkarīgs no iegādātā produkta un ir šāds:

Pilna viena gada garantija no iegādes datuma.

c) Garantijas laiks sākas pirkuma dienā, t.i., dienā, kad patērētājs iegādājās produktu no izplatītāja vai KitchenAid grupas uzņēmuma.

d) Garantija attiecas uz nodrošinājumu, ka izstrādājumam nav defektu.

e) Ja garantijas laikā rodas defekts, garantijas devējs sniedz patērētājam šādus garantijas pakalpojumus pēc garantijas devēja izvēles:

- bojātā izstrādājuma vai izstrādājuma daļas remonts vai
- bojātā izstrādājuma vai izstrādājuma daļas nomaiņa. Ja izstrādājums vairs nav pieejams, garantijas devējam ir tiesības aizstāt izstrādājumu ar tādas pašas vai lielākas vērtības izstrādājumu.

f) Ja patērētājs vēlas iesniegt ar garantiju saistītu prasību, patērētājam ir jāsazinās ar attiecīgās valsts KitchenAid servisa centru vai tieši ar garantijas;

HOME DECOR
Valukoja 8
11415 TALLINN
ESTONIA
Tel.: +371 2 0220275
info@kitchen.ee

devēju adresē KitchenAid Europa, Inc. Nijverheidslaan 3, Box 5, 1853 Strombeek-Bever, Beļģija.

g) Remonta izmaksas, tostarp rezerves daļu un pasta pakalpojumu izmaksas, kas saistītas ar izstrādājuma bez defektiem vai izstrādājuma daļas piegādi, sedz garantijas devējs. Garantijas devējs sedz arī izdevumus par bojātā izstrādājuma vai izstrādājuma daļas atgriešanu, ja garantijas devējs vai attiecīgās valsts KitchenAid klientu apkalpošanas centrs ir pieprasījis bojātā izstrādājuma vai izstrādājuma daļas atgriešanu. Tomēr patērētājam ir jāsedz izmaksas par piemērotu iepakojumu bojātā izstrādājuma vai izstrādājuma daļas atgriešanai.

h) Lai varētu iesniegt prasību saskaņā ar garantiju, patērētājam jāuzrāda izstrādājuma pirkuma kvīts vai rēķins.

2. GARANTIJAS IEROBEŽOJUMI

a) Garantija attiecas tikai uz izstrādājumiem, ko izmanto personiskiem mērķiem, nevis profesionāliem vai komerciāliem mērķiem.

b) Garantija neattiecas uz normālu nodilumu vai nolietojumu, nepareizu vai ļaunprātīgu izmantošanu, lietošanas instrukciju neievērošanu, izstrādājuma lietošanu ar nepareizu elektrisko spriegumu, uzstādīšanu un darbināšanu, pārkāpjot piemērojamos elektriskos noteikumus, un spēka (piemēram, sitienu) pielietošanu.

c) Garantija nav spēkā, ja izstrādājumam ir veiktas izmaiņas vai tas ir pārveidots, piemēram, 120 V paredzēts izstrādājums par izstrādājumu, ko darbina ar 220-240 V.

d) Garantijas pakalpojumu sniegšana nepagarina garantijas laiku, kā arī nesāk jaunu garantijas periodu. Uzstādīto rezerves daļu garantijas laiks beidzas reizē ar visa izstrādājuma garantijas laiku.

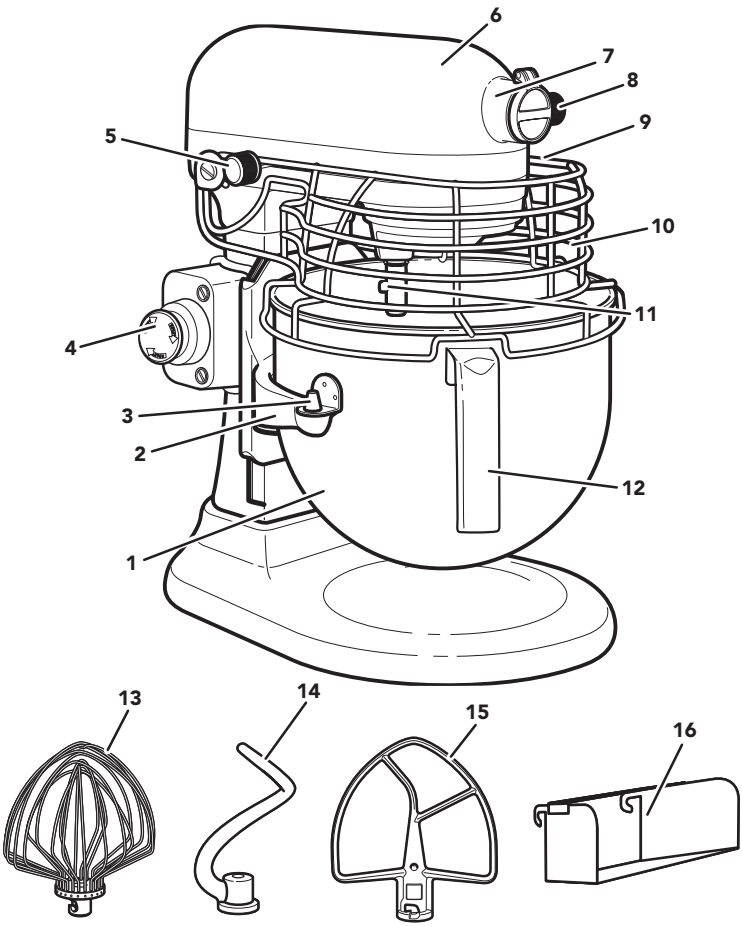
Pēc garantijas laika beigām un saistībā ar izstrādājumiem, uz kuriem garantija neattiecas, gala lietotāji joprojām var vērsties KitchenAid klientu servisa centros, lai uzdotu jautājumus vai saņemtu informāciju. Papildinformācija ir pieejama arī mūsu tīmekļa vietnē: **www.kitchenaid.eu**

IZSTRĀDĀJUMA REĢISTRĀCIJA

Reģistrējiet savu jauno KitchenAid ierīci tūlīt:**http://www.kitchenaid.eu/register**

©2023 Visas tiesības paturētas.
KITCHENAID un miksera uz statīva dizains ir preču zīmes ASV un citās valstīs.

COMPONENTE ȘI CARACTERISTICI



1. 6,9 l (7 qt.) Bol din oțel inoxidabil*
2. Suport pentru bol
3. Pini de fixare
4. Comutator de oprire
5. Manetă pentru controlul vitezei
6. Cap motor
7. Ax de atașare
8. Buton ax de atașare
9. Mâner pentru ridicarea bolului (nu este prezentat)
10. Protecție bol**
11. Ax paletă
12. Mâner bol*
13. Tel eliptic din oțel inoxidabil cu 11 fire
14. Cârlig spiralat pentru aluat din oțel inoxidabil
15. Paletă din oțel inoxidabil
16. Fantă detașabilă pentru turnare**

*Tipul de bol poate varia. Bolurile sunt disponibile și ca accesorii separate.
**Inclusă la modelele selectate. Poza/stilul pot varia în funcție de model.

SIGURANȚA PRODUSULUI

Siguranța dvs. și a celorlalți este foarte importantă.

Am furnizat multe mesaje de siguranță importante în acest manual și pe aparatul dvs. Citiți și respectați întotdeauna toate mesajele de siguranță.



Acesta este simbolul de alertă privind siguranță.

Acest simbol vă avertizează asupra potențialelor pericole care pot cauza decesul sau rănirea dvs. sau a altora.

Toate mesajele de siguranță vor urma dupa simbolul de alertă de siguranță și cuvântul ,,PERICOL" sau ,,AVERTISMENT". Aceste cuvinte înseamnă:

⚠PERICOL **Puteți sa muriti sau sa va rănit grav dacă nu urmați imediat instrucțiunile.**

⚠AVERTISMENT **Puteți sa muriti sau sa va rănit grav dacă nu urmați instrucțiunile.**

Toate mesajele de siguranță vă vor spune care este pericolul potențial, cum să reduceți șansele de rănire și ce se poate întâmpla dacă instrucțiunile nu sunt respectate.

MĂSURI DE PRECAUȚIE IMPORTANTE

La utilizarea aparatelor electrice, trebuie respectate întotdeauna precauțiile de siguranță de bază, inclusiv următoarele:

1. Citiți toate instrucțiunile. Utilizarea incorectă a aparatului poate duce la leziuni corporale.
2. Pentru a vă proteja de riscul de electrocutare, nu puneți mixerul cu suport în apă sau într-un alt lichid.
3. Numai în Uniunea Europeană: Acest aparat nu trebuie utilizat de copii. Nu lăsați aparatul și cablul acestuia la îndemâna copiilor.
4. Opriți aparatul (0), apoi scoateți-l din priză atunci când nu este în uz, înainte de asamblarea sau dezasamblarea componentelor și înainte de curățare. Pentru scoatere din priză, apucați ștecărul și trageți din priză. Nu trageți niciodată de cablul de alimentare.

5. Evitați contactul cu piesele în mișcare. Țineți mâinile, părul și îmbrăcămintea, precum și spatulele și alte ustensile departe de paletă în timpul funcționării, pentru a reduce riscul de rănire a persoanelor și/sau deteriorare a mixerului cu suport.
6. Nu utilizați niciun aparat care are cablul sau ștecărul deteriorat sau dacă aparatul se defectează, a căzut sau a fost deteriorat în orice fel. Returnați aparatul la cel mai apropiat centru de service autorizat în vederea examinării, reparării sau reglării electrice ori mecanice.
7. Utilizarea accesoriilor care nu sunt recomandate sau comercializate de către KitchenAid poate provoca incendii, electrocutări sau răniri.
8. În cazul în care cablul de alimentare este deteriorat, acesta trebuie înlocuit de KitchenAid, de reprezentantul de service sau de persoane calificate în mod similar, pentru a evita pericolele.
9. Nu lăsați niciodată aparatul nesupravegheat în timp ce funcționează.
10. Nu utilizați aparatul în exterior.
11. Nu lăsați cablul să atârne peste marginea mesei sau a blatului de bucătărie.
12. Pentru a evita deteriorarea produsului, nu utilizați bolurile mixerului cu suport în zone cu căldură ridicată, cum ar fi un cuptor, cuptor cu microunde sau pe o plită.
13. Înlăturați paleta, telul cu fire sau cârligul spiralat pentru aluat de pe mixerul cu suport înainte de a-l spăla.
14. Lăsați aparatul să se răcească complet înainte de a adăuga sau scoate componente și înainte de curățare.
15. Consultați secțiunea „Îngrijirea și curățarea” pentru instrucțiuni privind curățarea suprafețelor care vin în contact cu alimentele.
16. Nu curățați aparatul sub jet de apă.
17. Acest aparat este destinat uzului comercial, precum în bucătăriile restaurantelor, cantinelor, spitalelor și în societăți comerciale precum brutării, măcelării, etc., dar nu în producerea de alimente în masă.

PĂSTRAȚI ACESTE INSTRUCȚIUNI

Pentru detalii complete privind informații despre produs, instrucțiuni și videoclipuri, inclusiv informații despre garanție, vizitați **www.KitchenAid.eu.**

CERINȚE ELECTRICE



⚠AVERTISMENT

Pericol de electrocutare

Conectați la o priză cu împământare.

Nu scoateți pinul de împământare.

Nu utilizați adaptor.

Nu utilizați prelungitor.

Nerespectarea acestor instrucțiuni pot duce la deces, incendiu sau electrocutare.

Tensiune: 220-240 V~

Frecvență: 50-60 Hz

Putere: 325 W

Timp de operare recomandat:

1-30 minute cu un ciclu de serviciu de 10 minute PORNIT/15 minute OPRIT.

Nu utilizați prelungitor. În cazul în care cablul de alimentare este prea scurt, solicitați unui electrician calificat sau unui tehnician de service să instaleze o priză lângă aparat.

Acest produs este furnizat cu un cablu de alimentare de tip Y. În cazul în care cablul de alimentare este deteriorat, acesta trebuie înlocuit de KitchenAid sau de reprezentantul său de service pentru a evita pericolele.

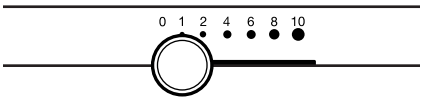
Nivelul presiunii acustice măsurat în conformitate cu codul testului prEN 454 este mai mic de 70 dBA.

GHIDUL ACCESORIILOR

ACCESORIU	FOLOSIȚI PENTRU A AMESTECA	DESCRIERE	TIMP DE OPERARE
Paletă din oțel inoxidabil	Amestecuri normale până la dense	Prăjituri, glazuri cremoase, dulciuri, fursecuri, biscuiți, foietaj pentru plăcinte, aluaturi nedospite, ruladă din carne tocată, piure de cartofi.	1-10 minute
Cârlig spiralat pentru aluat din oțel inoxidabil	Amestecarea și frământarea aluaturilor cu drojdie.	Pâini, chifle, aluat de pizza, brioșe.	1-10 minute
Tel eliptic din oțel inoxidabil cu 11 fire	Compoziții în care trebuie să încorporați aer	Ouă, albușuri de ou, smântână grasă, glazuri fierte, checuri, maioneză, prăjitura îngerilor, anumite dulciuri.	1-30 minute

GHID PENTRU CONTROLUL VITEZEI

Toate vitezele includ opțiunea Soft Start (pornire lentă), care îi permite mixerului cu suport să pornească la o viteză redusă pentru a evita împrăștierea ingredientelor și ridicarea făinii la pornire și apoi crește la viteza selectată.



VITE-ZĂ	ACCESORII	TIMP DE OPERARE	FUNCȚIE	DESCRIERE
1	Paletă din oțel inoxidabil	1-10 minute	Amestecare	Pentru amestecare lentă, combinare, pasare și începerea tuturor procedurilor de mixare. Se utilizează pentru adăugarea făinii și ingredientelor uscate în aluat și a lichidelor în ingredientele uscate. Nu utilizați treapta 1 de viteză pentru a amesteca sau frământa aluaturi cu drojdie.
2	Paletă din oțel inoxidabil Cârlig spiralat pentru aluat din oțel inoxidabil	1-10 minute	Mixare lentă, frământare	Pentru mixare lentă, pasare și amestecare mai rapidă. Se utilizează pentru amestecarea și frământarea aluaturilor cu drojdie, a compozițiilor dense și a dulciurilor; începerea pasării cartofilor sau a altor legume; introducerea grăsimii în făină; amestecarea compozițiilor mai puțin dense sau apoase.
4	Paletă din oțel inoxidabil	1-10 minute	Mixare, batere	Pentru mixarea compozițiilor semidense, precum cea pentru fursecuri. Se utilizează pentru combinarea zahărului cu grăsimea și pentru adăugarea zahărului la albușurile de ou pentru bezele. Viteză medie pentru compozițiile pentru prăjituri. Utilizați cu: Mașina de tocat, feliatorul/mărunțitorul rotativ, aparatul de făcut paste și storcătorul de fructe și legume.
	Tel eliptic din oțel inoxidabil cu 11 fire	1-30 minute		

VITE-ZĂ	ACCESORII	TIMP DE OPERARE	FUNCȚIE	DESCRIERE
6	Paletă din oțel inoxidabil	1-10 minute	Batere, prepara-rea cremelor	Pentru baterea ingredientelor (prepararea cremelor) sau baterea albușurilor la viteză medie-mare. Se utilizează pentru finalizarea mixării compozițiilor pentru prăjituri, gogoși și a altor compoziții. Viteză mare pentru compozițiile pentru prăjituri.
	Tel eliptic din oțel inoxidabil cu 11 fire	1-30 minute		
8-10	Tel eliptic din oțel inoxidabil cu 11 fire	1-30 minute	Batere, ameste-care cu telul rapidă	Pentru baterea frișcăi, albușurilor de ou și pentru glazuri fierte. Pentru baterea unor cantități mici de creme, albușuri de ou sau pentru baterea finală a piureului de cartofi.

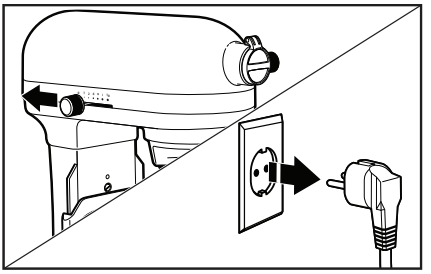
NOTĂ: folosiți treapta a 2-a de viteză pentru a amesteca sau frământa aluaturile cu drojdie. Folosirea oricărei alte trepte de viteză prezintă o probabilitate ridicată de defectare a mixerului cu suport. Cârligul PowerKnead spiralat din oțel inoxidabil pentru aluat frământă eficient majoritatea aluaturilor cu drojdie în 4 minute.

TABEL CAPACITATE

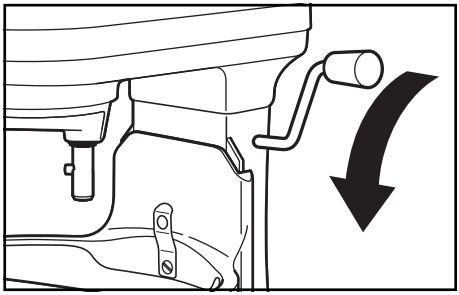
BOL DE 6,9 L	
Făină albă	2 până la 2,2 kg
Pâine	8 pâini de 450 g
Biscuiți/fursecuri	160 de bucăți
Cartofi piure	3,5 kg

ASAMBLAREA PRODUSULUI

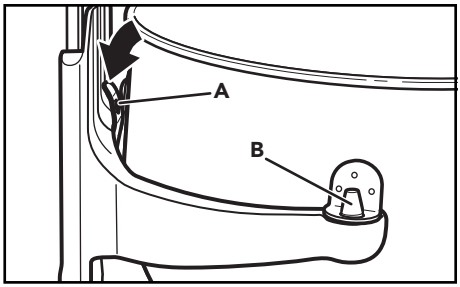
1. Opriți (0) mixerul cu suport și scoateți-l din priză.



2. Așezați mânerul pentru ridicarea bolului în poziția de jos.



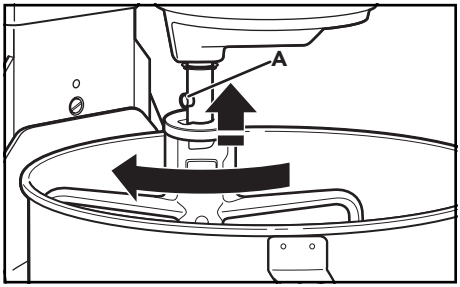
3. **Atașarea bolului:** Plasați suporturile pentru bol peste pinii de fixare și apăsați în jos pe spatele bolului până când pinul bolului se fixează în clichetul cu arc.



A. Clichet cu arc
B. Pin de fixare

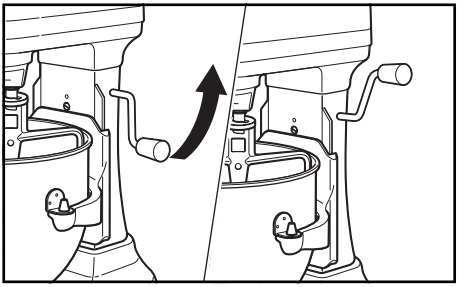
IMPORTANT: dacă bolul nu este fixat, acesta va fi instabil și se va clătina în timpul utilizării.

4. **Atașarea accesoriului:** Poziționați accesoriul pe ax și împingeți-l cât mai sus posibil. Rotiți accesoriul în sens orar pentru a-l fixa peste pinul de pe ax.



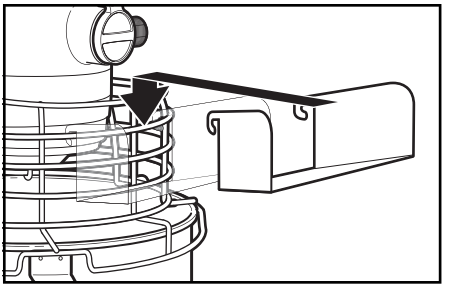
A. Pin

5. **Ridicarea bolului:** Rotiți mânerul pentru ridicarea bolului în poziție verticală. Bolul trebuie să fie întotdeauna în poziție ridicată în timpul mixării.



UTILIZAREA FANTEI PENTRU TURNARE***

1. **Amplasarea fantei pentru turnare***:** Atașați fanta pentru turnare*** în fața protecției bolului. Oferă un mod convenabil de adăugare a ingredientelor în bolul mixerului cu suport.



Resetarea automată a protecției motorului: Dacă mixerul cu suport se oprește din cauza supraîncărcării, mutați mânerul pentru controlul vitezei în poziția oprit (0) și scoateți mixerul cu suport din priză. Mixerul cu suport se va reseta în mod automat după câteva minute. Introduceți mixerul cu suport din nou în priză și trageți mânerul de control al vitezei spre treapta de viteză dorită și continuați să mixați. Dacă mixerul cu suport nu repornește, scoateți-l din priză pentru o perioadă mai îndelungată și lăsați-l să se răcească, apoi introduceți-l înapoi în priză și reporniți mixerul cu suport.

***Disponibilă cu modele selectate și disponibilă doar ca accesoriu.

UTILIZAREA PRODUSULUI



⚠AVERTISMENT

Pericol de electrocutare

Conectați la o priză cu împământare.

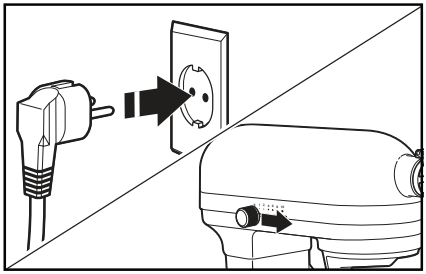
Nu scoateți pinul de împământare.

Nu utilizați adaptor.

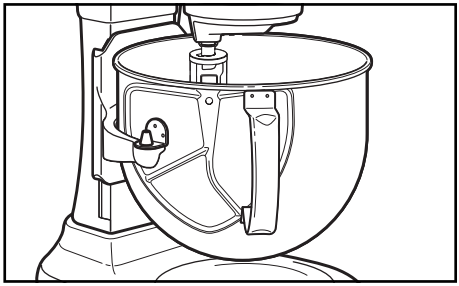
Nu utilizați prelungitor.

Nerespectarea acestor instrucțiuni pot duce la deces, incendiu sau electrocutare.

1. Conectați-l la o priză cu împământare. Începeți cu o treaptă de viteză mai mică pentru a evita stropirea și măriți viteza treptat. Consultați „Ghidul pentru controlul vitezei”.



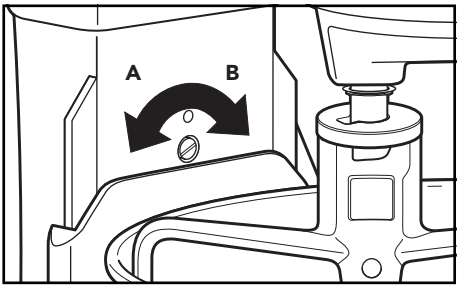
2. **Testarea distanței dintre paletă și bol:** Conectați mixerul cu suport la o priză împământată. Porniți mixerul cu suport și testați fiecare viteză, asigurându-vă că paleta nu atinge bolul în timpul utilizării. Dacă paleta este prea departe de fund, sau lovește bolul, treceți la pasul următor pentru ajustări.



3. **(OPȚIONAL) Ajustarea distanței dintre paletă și bol:** Coborâți bolul în poziția de jos. Identificați șurubul descoperit la coborârea bolului.

   NOTĂ: nu reglați șurubul situat pe clichetul cu arc.

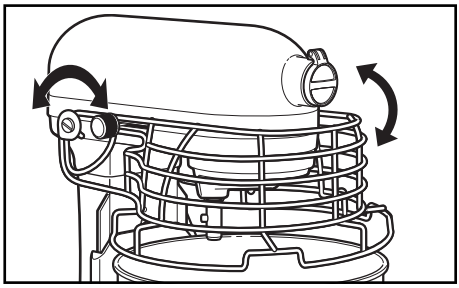
   Rotiți șurubul ușor în sens invers acelor de ceasornic (stânga) pentru a ridica paleta sau în sensul acelor de ceasornic (dreapta) pentru a coborî paleta. Ajustați paleta astfel încât să se apropie doar de suprafața bolului. Verificați din nou distanța dintre paletă și bol.



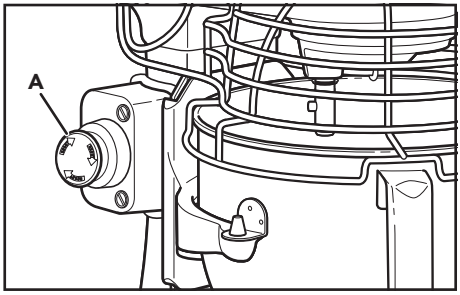
A. Ridicare bol
B. Coborâre bol

IMPORTANT: atunci când este reglată corespunzător, paleta din oțel inoxidabil nu va lovi fundul sau lateralul bolului. Dacă paleta sau telul cu fire este atât de aproape încât lovește fundul bolului, este posibil ca învelișul paletei să se tocească sau firele telului să se uzeze.

4. **Atașarea protecției bolului***:** Asigurați-vă că protecția se află în poziție orizontală înainte de folosirea mixerului cu suport. Mixerul cu suport nu va funcționa dacă protecția bolului nu este poziționată corect.



Comutator de oprire: Dacă trebuie să opriți mixerul cu suport imediat în timpul folosirii, apăsați comutatorul de oprire. Pentru a relua utilizarea, resetați mânerul pentru controlul vitezei în poziția oprit (0) și trageți comutatorul de oprire. După aceea, mixerul dvs. cu suport este gata să fie folosit normal din nou.



A. Comutator de oprire

***Disponibilă cu modele selectate și disponibilă doar ca accesoriu.

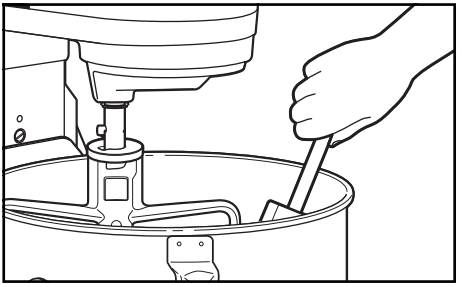
⚠AVERTISMENT

Pericol de rănire

Scoatei mixerul din priza înainte de a atinge telurile.

Nerespectarea poate duce la oase rupte, taieturi sau vânătăi.

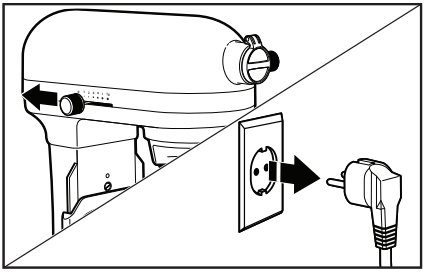
5. Nu răzuiți bolul în timpul funcționării. Răzuirea bolului o dată sau de două ori în timpul mixării este de obicei suficientă.



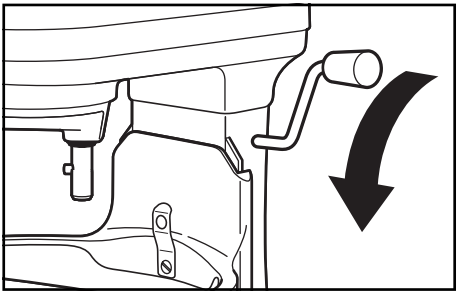
IMPORTANT: Mixerul cu suport se poate încălzi în timpul utilizării. La compoziții dense cu timp îndelungat de amestecare, partea de sus a aparatului poate deveni fierbinte. Acest lucru este normal.

DEZASAMBLAREA PRODUSULUI

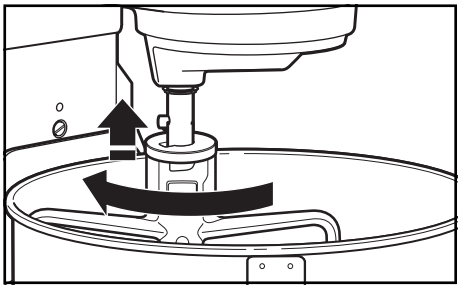
1. Opriți (0) mixerul cu suport și scoateți-l din priză.



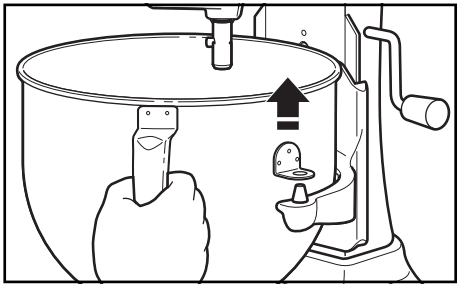
2. Așezați mânerul pentru ridicarea bolului în poziția de jos.



3. **Îndepărtați accesoriul:** Apăsați accesoriul în sus și rotiți spre stânga. Trageți accesoriul în jos de pe axul paletei.



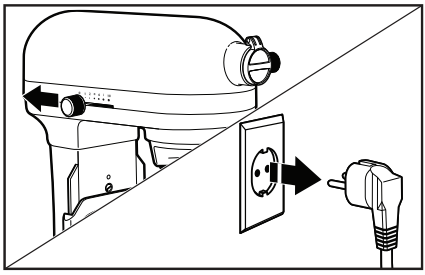
4. **Pentru scoaterea bolului:** Așezați mânerul pentru ridicarea bolului în poziția de jos. Apucați mânerul bolului și ridicați-l drept în sus scoțându-l de pe pinii de fixare.



ÎNGRIJIREA ȘI CURĂȚAREA

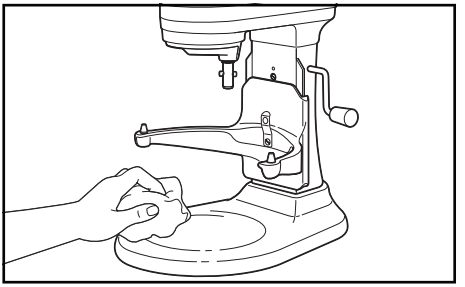
IMPORTANT: nu scufundați corpul mixerului cu suport în apă sau în alte lichide. Nu curățați aparatul sub jet de apă.

1. Opriți (0) mixerul cu suport și scoateți-l din priză.

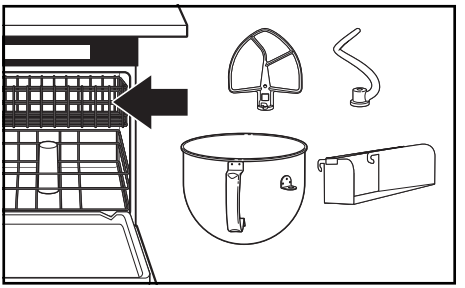


IMPORTANT: lăsați aparatul să se răcească complet înainte de a adăuga sau scoate componente și înainte de curățare.

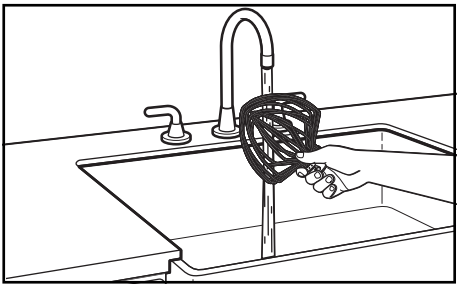
2. Ștergeți corpul mixerului cu suport cu o lavetă moale și umedă.



3. Următoarele componente se pot spăla în mașina de spălat vase, numai pe raftul superior: Bolul, paleta din oțel inoxidabil, cârligul spiralat pentru aluat din oțel inoxidabil și fanta detașabilă pentru turnare***.



4. Următoarea componentă trebuie să fie spălată doar manual, folosind apă caldă cu detergent, apoi trebuie uscată bine: Tel eliptic din oțel inoxidabil cu 11 fire.



***Disponibile cu modele selectate și doar ca accesorii.

DEPANAREA



⚠AVERTISMENT

Pericol de electrocutare

Conectați la o priză cu împământare.

Nu scoateți pinul de împământare.

Nu utilizați adaptor.

Nu utilizați prelungitor.

Nerespectarea acestor instrucțiuni pot duce la deces, incendiu sau electrocutare.

PROBLEMĂ	SOLUȚIE
Dacă mixerul cu suport se încălzește în timpul utilizării	La compoziții dense cu perioade de amestecare îndelungate, este posibil să nu puteți atinge în mod confortabil partea de sus a aparatului. Acest lucru este normal.
Dacă mixerul cu suport emite un miros puternic	Acesta este un lucru normal pentru motoarele electrice, mai ales atunci când sunt noi.
Dacă paleta din oțel inoxidabil lovește bolul	Opriți mixerul cu suport. Consultați secțiunea „Utilizarea produsului” și reglați distanța dintre paletă și bol.
Dacă mixerul cu suport nu mai funcționează, verificați următoarele	Este mixerul cu suport în priză?
	Siguranța electrică din circuitul mixerului cu suport funcționează corect? Dacă aveți un întrerupător de circuit electric, asigurați-vă că acel circuit este închis.
	Opriți (0) mixerul cu suport timp de 10-15 secunde, apoi reporniți-l. Dacă mixerul cu suport tot nu pornește, lăsați-l să se răcească 30 de minute înainte de a-l reporni.
Dacă problema nu poate fi rezolvată	Consultați secțiunea „Termenii garanției KitchenAid („Garanția”)”. Nu returnați mixerul cu suport distribuitorului; distribuitorii nu asigură lucrări de service.

ELIMINAREA DEȘEURILOR DE ECHIPAMENTE ELECTRICE

ELIMINAREA MATERIALELOR DE AMBALARE

Materialele de ambalare sunt reciclabile și sunt marcate cu simbolul reciclării ♺. Diferitele componente ale ambalajului trebuie eliminate în mod responsabil, respectând reglementările autorităților locale privind eliminarea deșeurilor.

RECICLAREA PRODUSULUI

- Acest aparat este prevăzut cu un marcaj conform cu legile din UE și Regatul Unit privind deșeurile de echipamente electrice și electronice (DEEE).
- Prin eliminarea corectă a acestui produs, veți ajuta la prevenirea posibilelor efecte negative asupra mediului și sănătății umane, care ar putea fi cauzate de manevrarea necorespunzătoare a deșeurilor acestui produs.
- Simbolul de pe produs sau de pe documentele care îl însoțesc arată că acesta nu poate fi aruncat împreună cu deșeurile menajere, ci trebuie predat la punctul de colectare corespunzător pentru reciclarea aparatelor electrice și electronice.

Pentru informații mai detaliate despre tratarea, recuperarea și reciclarea acestui produs, vă rugăm să contactați primăria locală, serviciul de eliminare a deșeurilor menajere sau magazinul de unde ați achiziționat produsul.

DECLARAȚIE DE CONFORMITATE

PENTRU UNIUNEA EUROPEANĂ

Acest aparat a fost proiectat, construit și distribuit în conformitate cu cerințele de siguranță ale directivelor CE: Directiva 2014/35/UE privind tensiunea joasă, Directiva 2014/30/UE privind compatibilitatea electromagnetică, Directiva 2009/125/CE privind proiectarea ecologică, Directiva 2011/65/UE RoHS și modificările ulterioare.

CONDIȚIILE GARANȚIEI KITCHENAID („GARANȚIA”)

KitchenAid Europa, Inc., Nijverheidslaan 3, Box 5, 1853 Strombeek-Bever, Belgia („**garantul**”) acordă clientului final, care este un consumator, o garanție în baza condițiilor de mai jos.

Garanția se aplică în plus față de drepturile legale de garanție ale clientului final oferite de vânzătorul produsului și nu limitează sau afectează aceste drepturi.

1. DOMENIUL DE APLICARE ȘI CONDIȚIILE GARANȚIEI

a) Garantul acordă garanția pentru produsele menționate la punctul 1.b), pe care un consumator le-a achiziționat de la un vânzător sau de la o companie a Grupului KitchenAid din țările Spațiului Economic European, Moldova, Muntenegru, Elveția sau Turcia.

b) Perioada de garanție depinde de produsul achiziționat și este după cum urmează:

Un an de garanție de la data achiziționării.

c) Perioada de garanție începe la data livrării produsului, adică data la care un consumator a primit produsul achiziționat de la un distribuitor sau de la o companie a Grupului KitchenAid.

d) Garanția acoperă caracterul lipsit de defecte al produsului.

e) Garantul furnizează consumatorului următoarele servicii în temeiul prezentei garanții, la alegerea garantului, în cazul în care intervine o defecțiune în perioada de garanție:

- Repararea produsului defect sau a piesei de produs defecte sau
- Înlocuirea produsului defect sau a piesei de produs defecte. În cazul în care un produs nu mai este disponibil, garantul are dreptul de a schimba produsul cu unul care are o valoare egală sau mai mare.

f) În cazul în care consumatorul dorește să facă o cerere în temeiul garanției, consumatorul trebuie să contacteze centrele de service KitchenAid din țara respectivă sau garantul;

Kitchenshop
Str. Sinaia 53-53B
077175, STEFANESTII DE JOS, ILFOV
Pentru întrebări generale despre electrocasnicele mici, vă rugăm să apelați :
0722 677 096

direct la adresa KitchenAid Europa, Inc. Nijverheidslaan 3, Box 5, 1853 Strombeek-Bever, Belgia.

g) Costurile de reparare, inclusiv piesele de schimb, și costurile poștale pentru livrarea unui produs sau a unei piese de produs fără defecte sunt suportate de garant. Garantul suportă, de asemenea, costurile poștale pentru returnarea produsului defect sau a piesei de produs defecte în cazul în care garantul sau centrul de service pentru clienți KitchenAid Europa din țara respectivă a solicitat returnarea produsului defect sau a piesei de produs defecte.

h) Pentru a putea face o cerere în temeiul garanției, consumatorul trebuie să prezinte chitanța sau factura achiziției produsului.

2. LIMITĂRILE GARANȚIEI

a) Garanția se aplică numai produselor utilizate în scopuri private și nu în scopuri profesionale sau comerciale.

b) Garanția nu se aplică în cazul uzurii normale, al utilizării necorespunzătoare sau abuzive, al nerespectării instrucțiunilor de utilizare, al utilizării produsului la o tensiune electrică greșită, al instalării și al funcționării cu încălcarea reglementărilor electrice aplicabile și al utilizării forței (de exemplu, lovituri).

c) Garanția nu se aplică în cazul în care produsul a fost modificat sau transformat, de exemplu, transformări de la produse de 120 V la produse de 220-240 V.

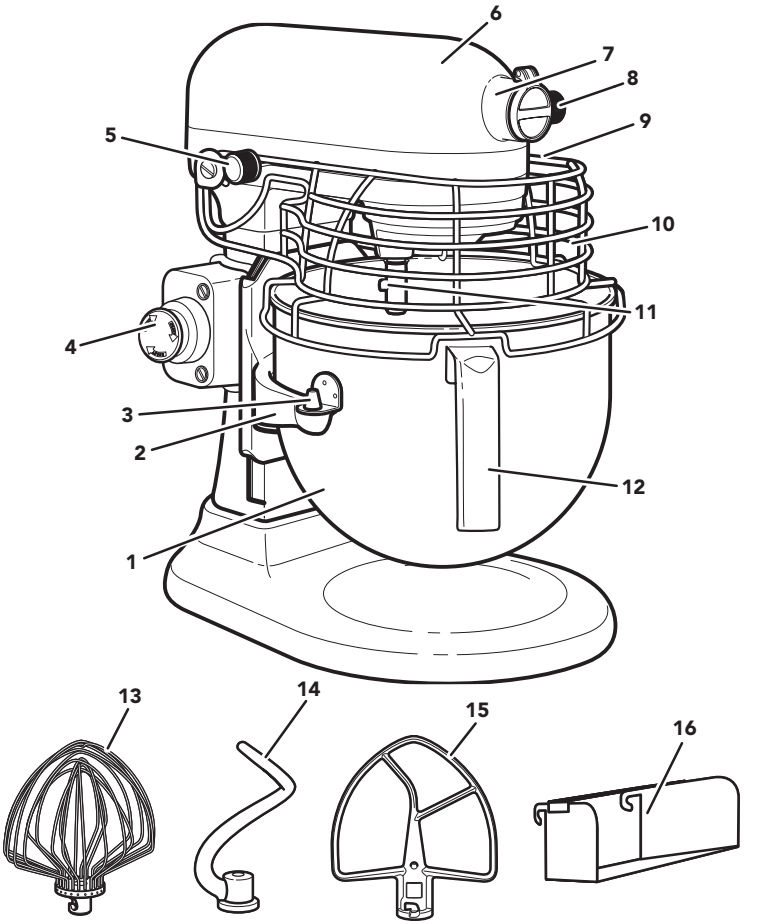
După expirarea perioadei de garanție sau, în cazul produselor pentru care nu se aplică garanția, centrele de service pentru clienți KitchenAid sunt încă disponibile clienților finali pentru întrebări și informații. Mai multe informații sunt disponibile și pe site-ul nostru web: **www.kitchenaid.eu**

ÎNREGISTRAREA PRODUSULUI

Înregistrați noul dvs. aparat KitchenAid acum:**http://www.kitchenaid.eu/register**

©2023 Toate drepturile rezervate.
KITCHENAID și designul mixerului cu suport sunt mărci comerciale în S.U.A. și în altă parte.

KOMPONENTY A FUNKCIE



1. 6,9 l (7 qt) Misa z nehrdzavejúcej ocele*
2. Opierka na misu
3. Zarážky na založenie
4. Vypínač
5. Páčka na ovládanie rýchlosti
6. Hlavica motora
7. Hrdlo na nadstavce
8. Koliesko na nadstavec
9. Páčka na zdvihnutie misy (nie je na obrázku)
10. Ochranná mreža na misu**
11. Hriadeľ miešacej metličky
12. Rukoväť misy*
13. Drôtený oválny šľahač s 11 ramenami z nehrdzavejúcej ocele
14. Špirálový hák na cesto z nehrdzavejúcej ocele
15. Plochá miešacia metlička z nehrdzavejúcej ocele
16. Odnímateľný nalievací štít**

*Typ misy sa môže líšiť. Misy je takisto možné zakúpiť ako samostatné príslušenstvo.
**Súčasťou balenia pri vybraných modeloch. Obrázok/štýl sa môže od výrobku líšiť v závislosti od modelu.

BEZPEČNOSŤ VÝROBKU

Vaša bezpečnosť a bezpečnosť ostatných osôb je veľmi dôležitá.

V tejto príručke a na svojom spotrebiči nájdete veľa dôležitých bezpečnostných výstrah. Výstrahy si prečítajte a všetky ich dodržiavajte.



Toto je výstražný bezpečnostný symbol.

Upozorňuje vás na potenciálne nebezpečenstvá, ktoré môžu spôsobiť smrteľné alebo vážne zranenia vám alebo iným osobám.

Všetky bezpečnostné výstrahy bude sprevádzať výstražný bezpečnostný symbol a slovo „NEBEZPEČENSTVO“ alebo „VAROVANIE“. Význam uvedených slov:

⚠ NEBEZPEČENSTVO — **Ak pokyny nedodržíte okamžite, môže to spôsobiť smrteľný alebo vážny úraz.**

⚠ VAROVANIE — **Halálos vagy súlyos sérülést szenvedhet, ha nem követi az utasításokat.**

Ak nedodržíte pokyny, môže to spôsobiť smrteľný alebo vážny úraz.

DÔLEŽITÉ BEZPEČNOSTNÉ POKYNY

Pri používaní elektrických spotrebičov sa musia vždy dodržiavať základné bezpečnostné pokyny vrátane nasledovných:

1. Prečítajte si všetky pokyny. Nesprávne používanie spotrebiča môže mať za následok telesné poranenie.
2. Aby ste zabránili riziku poranenia elektrickým prúdom, neponárajte kuchynský robot do vody alebo inej kvapaliny.
3. Platí len pre Európsku úniu: Tento spotrebič nesmú používať deti. Spotrebič a jeho kábel uchovávajte mimo dosahu detí.
4. Keď spotrebič nepoužívate, pred montážou a demontážou komponentov a čistením spotrebič vypnite (0) a odpojte od elektrickej zásuvky. Pri odpájaní spotrebiča uchopte zástrčku a odpojte ju od elektrickej zásuvky. Nikdy neťahajte za napájací kábel.

5. Nedotýkajte sa pohyblivých častí. Počas prevádzky udržujte ruky, vlasy, oblečenie a taktiež stierky a iné kuchynské náradie mimo miešacej metličky, aby ste zabránili poraneniu osôb a/alebo poškodeniu kuchynského robota.
6. Spotrebič nepoužívajte, ak je poškodený napájací kábel alebo zástrčka, ak spotrebič nefunguje správne alebo vám spadne, prípadne sa iným spôsobom poškodí. Spotrebič odneste do najbližšieho autorizovaného servisného zariadenia za účelom kontroly, opravy alebo elektrickej či mechanickej úpravy.
7. Používanie príslušenstva alebo nadstavcov, ktoré spoločnosť KitchenAid neodporúča alebo nepredáva, môže spôsobiť požiar, poranenie elektrickým prúdom alebo iné zranenia.
8. Ak je napájací kábel poškodený, musí ho vymeniť výrobca, servisný pracovník KitchenAid alebo osoba s podobnou kvalifikáciou, aby sa zabránilo vzniku nebezpečnej situácie.
9. Nikdy nenechávajte spotrebič počas prevádzky bez dozoru.
10. Nepoužívajte spotrebič v exteriéri.
11. Kábel nenechajte prevísať cez okraj stola alebo pultu.
12. Nepoužívajte misy kuchynského robota vo veľmi horúcom prostredí, ako je rúra, mikrovlnná rúra alebo na varnej doske. Zabránite tak poškodeniu produktu.
13. Pred umývaním z kuchynského robota vyberte miešaciu metličku, drôtený šľahač alebo špirálový hák na cesto.
14. Pred čistením a pred pripojením alebo odoberaním častí nechajte spotrebič úplne vychladnúť.
15. Pokyny týkajúce sa čistenia povrchov, ktoré prichádzajú do styku s potravinami, nájdete v časti „Starostlivosť a čistenie“.
16. Spotrebič neumývajte silným prúdom vody.
17. Tento spotrebič je určený na komerčné použitie, ako napríklad v kuchyniach reštaurácií, jedální, nemocníc, a v komerčných podnikoch, ako sú pekárne, mäsiarne atď., nie však na nepretržitú veľkovýrobu jedál.

TIETO POKYNY SI USCHOVAJTE

Úplné informácie o výrobku, pokyny a videá vrátane informácií o záruke nájdete na lokalite **www.KitchenAid.eu.**

POŽIADAVKY NA ELEKTRICKÉ PRIPOJENIE



⚠VAROVANIE

Nebezpečenstvo poranenia elektrickým prúdom

Zapojte do uzemnenej zásuvky.

Neodstraňujte uzemňovací kolík.

Nepoužívajte adaptér.

Nepoužívajte predlžovací kábel.

Nedodržanie týchto pokynov môže mať za následok smrť, požiar alebo zásah elektrickým prúdom.

Napätie: 220 – 240 V~

Frekvencia: 50 – 60 Hz

Výkon: 325 W

Odporúčaný čas prevádzky:

1 – 30 minút s pracovným cyklom 10 minút ZAP./15 minút VYP.

Nepoužívajte predlžovací kábel. Ak je napájací kábel príliš krátky, poverte kvalifikovaného elektrikára alebo servisného technika inštaláciou zásuvky blízko spotrebiča.

Tento produkt sa dodáva s napájacím káblom typu Y. Ak je napájací kábel poškodený, musí ho vymeniť spoločnosť KitchenAid alebo jej servisný pracovník, aby sa zabránilo vzniku nebezpečnej situácie.

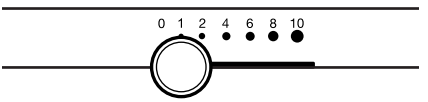
Úroveň akustického tlaku meraná v súlade so skúšobným predpisom prEN 454 je menej ako 70 dBA.

SPRIEVODCA PRÍSLUŠENSTVOM

PRÍSLUŠENSTVO	URČENÉ NA MIEŠANIE	OPIS	ČAS PREVÁDZKY
Plochá miešacia metlička z nehrdzavejúcej ocele	Obyčajné až husté zmesi	Koláče, smotanové polevy, cukrovinky, sušienky, keksy, tortičky, kysnuté pečivo, sekaná, zemiaková kaša.	1 – 10 minút
Špirálový hák na cesto z nehrdzavejúcej ocele	Miešanie a miesenie kysnutých ciest	Chlieb, rožky, pizzové cesto, kávové koláče, šišky.	1 – 10 minút
Drôtený oválny šľahač s 11 ramenami z nehrdzavejúcej ocele	Zmesi, ktoré majú obsahovať vzduch	Vajíčka, bielka, plnotučná smotana, varené polevy, piškótové koláče, anjelské koláče, majonéza, niektoré cukrovinky.	1 – 30 minút

SPRIEVODXA POUŽÍVANÍM OVLÁDAČA RÝCHLOSTI

Všetky rýchlosti majú funkciu pozvoľného rozbehu, ktorá umožňuje spustiť kuchynský robot na nižšej rýchlosti, ktorá bráni fŕkaniu prísad a „múčnemu oblaku“ pri spustení a následne sa zvýši na vybranú rýchlosť.



RÝCH-LOSŤ	PRÍSLUŠEN-STVO	ČAS PREVÁDZKY	ČINNOSŤ	OPIS
1	Plochá miešacia metlička z nehrdzavejúcej ocele	1 – 10 minút	Miešanie	Na pomalé miešanie, zmiešavanie, pučenie a počiatočnú prípravu všetkých typov mixovania. Určené na pridávanie múky a suchých prísad do cesta a pridávanie tekutín do suchých prísad. Rýchlosť 1 nepoužívajte na miešanie alebo miesenie kysnutých ciest.
2	Plochá miešacia metlička z nehrdzavejúcej ocele Špirálový hák na cesto z nehrdzavejúcej ocele	1 – 10 minút	Pomalé mixovanie, miesenie	Na pomalé mixovanie, pučenie a rýchlejšie miešanie. Určené na miešanie a miesenie kysnutých ciest, hustého cesta a cukroviniek; počiatočné rozpučenie zemiakov alebo inej zeleniny; nakrájanie tuku do múky; mixovanie riedkeho alebo fŕkajúceho cesta.
4	Plochá miešacia metlička z nehrdzavejúcej ocele	1 – 10 minút	Mixovanie, šľahanie	Na mixovanie polohustého cesta, ako napríklad na sušienky. Určené na zmiešanie cukru a tuku a na pridanie cukru do bielok pri príprave snehovej peny. Stredná rýchlosť na koláčové zmesi. Určené na použitie s: potravinovým mlynčekom, rotačným krájačom/rezačom, strojčekom na cestoviny a pasírovacím strojčekom na ovocie/zeleninu.
	Drôtený oválny šľahač s 11 ramenami z nehrdzavejúcej ocele	1 – 30 minút		
6	Plochá miešacia metlička z nehrdzavejúcej ocele	1 – 10 minút	Šľahanie, príprava krémov	Na šľahanie (prípravu krémov) pri strednej rýchlosti. Určené na záverečné mixovanie koláčov, šišiek a iného cesta. Vysoká rýchlosť na koláčové zmesi.

RÝCH-LOSŤ	PRÍSLUŠEN-STVO	ČAS PREVÁDZKY	ČINNOSŤ	OPIS
6	Drôtený oválny šľahač s 11 ramenami z nehrdzavejúcej ocele	1 – 30 minút	Šľahanie, príprava krémov	Na šľahanie (prípravu krémov) pri strednej rýchlosti. Určené na záverečné mixovanie koláčov, šišiek a iného cesta. Vysoká rýchlosť na koláčové zmesi.
8 – 10	Drôtený oválny šľahač s 11 ramenami z nehrdzavejúcej ocele	1 – 30 minút	Rýchle šľahanie	Na šľahanie šľahačky, bielok a varených poliev. Na šľahanie menšieho množstva smotany, bielok alebo na záverečné šľahanie zemiakovej kaše.

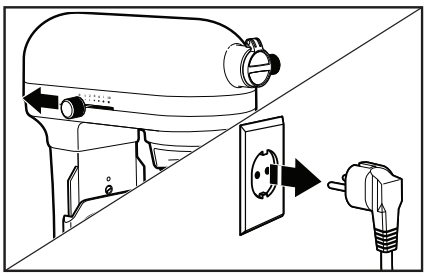
POZNÁMKA: Na miešanie alebo miesenie kysnutých ciest použite rýchlosť 2. Pri použití inej rýchlosti hrozí vysoké riziko poruchy kuchynského robota. Špirálový hák na cesto z nehrdzavejúcej ocele PowerKnead efektívne vymiesi väčšinu kysnutých ciest do štyroch minút.

TABUĽKA KAPACÍT

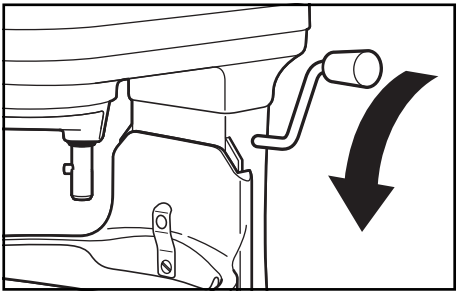
MISA S OBJEMOM 6,9 L	
Polohrubá múka	2 až 2,2 kg
Chlieb	8 kusov chleba s hmotnosťou 450 g
Sušienky/Keksy	160 kusov
Zemiaková kaša	3,5 kg

ZOSTAVENIE VÝROBKU

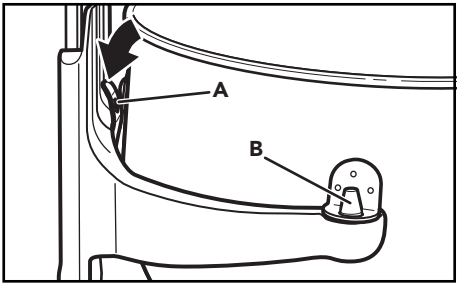
1. Kuchynský robot dajte do polohy vyp (0) a odpojte ho z elektrickej zásuvky.



2. Páčku na zdvihnutie misy dajte do dolnej polohy.



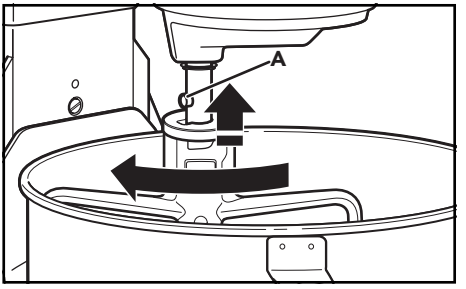
3. **Pripojenie misy:** Nasaďte opierky misy na zarážky na založenie a zatlačte zadnú časť misy, až kým zarážka misy nezapadne do pružinovej západky.



A. Pružinová západka
B. Zarážka na založenie

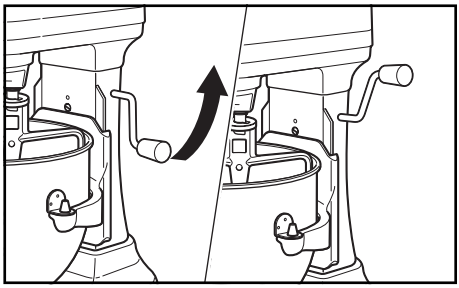
DÔLEŽITÉ: Ak misa nie je pevne nasunutá, počas používania bude nestabilná a bude sa kolísať.

4. **Pripojenie príslušenstva:** Nasuňte príslušenstvo na hriadeľ a tlačte nahor, pokiaľ je to možné. Otočte príslušenstvo v smere hodinových ručičiek, čím ho zachytíte o zarážku na hriadeli.



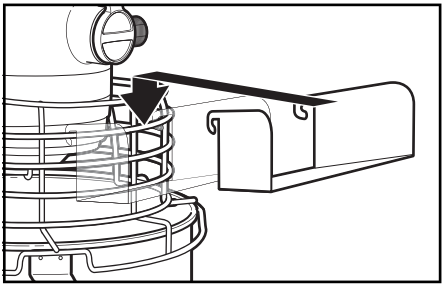
A. Zarážka

5. **Zdvihnutie misy:** Páčku na zdvihnutie misy otočte do polohy rovno nahor. Počas mixovania musí byť misa vždy v zdvihnutej polohe.



POUŽÍVANIE NALIEVACIEHO ŠTÍTU***

1. **Umiestnenie nalievacieho štítu***:** Pripojte nalievací štít*** k prednej časti ochrannej mreže na misu. Poskytuje pohodlný spôsob pridávania prísad do misy kuchynského robota.



Ochrana motora s automatickým resetovaním: Ak sa kuchynský robot zastaví v dôsledku preťaženia, dajte páčku na ovládanie rýchlosti do polohy vyp (0) a odpojte kuchynský robot zo zásuvky. Po niekoľkých minútach sa kuchynský robot automaticky reštartuje. Kuchynský robot opäť zapojte do zásuvky a páčku na ovládanie rýchlosti presuňte na želanú rýchlosť a pokračujte v mixovaní. Ak sa kuchynský robot nereštartuje, odpojte kuchynský robot zo zásuvky na dlhší čas, aby vychladol. Potom kuchynský robot opäť zapojte do zásuvky a reštartujte ho.

***Dostupný iba pre niektoré modely a v rámci nákupu príslušenstva.

POUŽÍVANIE VÝROBKU



⚠VAROVANIE

Nebezpečenstvo poranenia elektrickým prúdom

Zapojte do uzemnenej zásuvky.

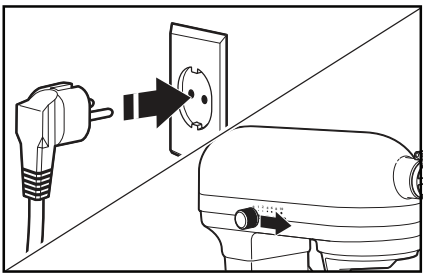
Neodstraňujte uzemňovací kolík.

Nepoužívajte adaptér.

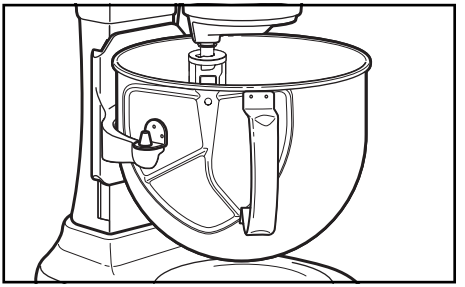
Nepoužívajte predlžovací kábel.

Nedodržanie týchto pokynov môže mať za následok smrť, požiar alebo zásah elektrickým prúdom.

1. Zapojte do uzemnenej zásuvky. Začnite pri menšej rýchlosti, aby ste zabránili fŕkaniu, a postupne ju zvyšujte. Pozri Sprievodcu používaním ovládača rýchlosti.



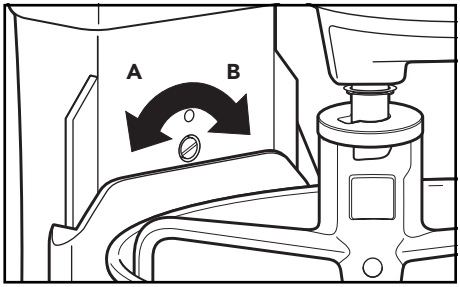
2. **Vyskúšajte priechodnosť metličky v mise:** Zapojte stojací mixér do uzemnenej zásuvky. Kuchynský robot zapnite a vyskúšajte každú rýchlosť, pričom sa uistite, že metlička sa počas prevádzky nedotýka misy. Ak je miešacia metlička príliš ďaleko od dna alebo naráža do misy, nastavte ju podľa ďalšieho kroku.



3. **(VOLITEĽNÉ) Nastavenie priechodnosti metličky v mise:** Spustite misu do dolnej polohy. Nájdite skrutku, ktorá sa odkryje, keď je misa spustená.

   POZNÁMKA: Nenastavujte skrutku, ktorá sa nachádza na pružinovej západke.

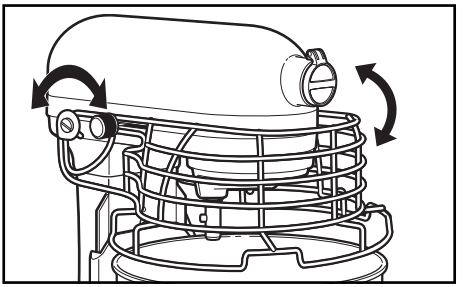
   Metličku zdvihnete miernym otočením skrutky proti smeru hodinových ručičiek (doľava) a spustíte miernym otočením skrutky v smere hodinových ručičiek (doprava). Nastavte miešaciu metličku tak, aby sa len zľahka dotýkala povrchu misy. Opäť skontrolujte priechodnosť miešacej metličky v mise.



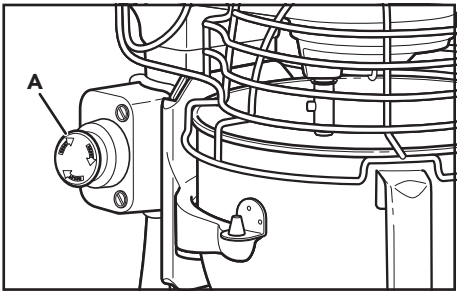
A. Zdvihnutie misy
B. Sklopenie misy

DÔLEŽITÉ: Keď je plochá metlička z nehrdzavejúcej ocele správne nastavená, nenaráža na dno ani do stien misy. Ak je plochá metlička alebo drôtená metlička tak blízko, že naráža na dno misy, môže dôjsť k odretiu náteru metličky alebo k opotrebovaniu drôtov.

4. **Pripevnenie ochrannej mreže na misu***:** Pred tým, ako začnete používať kuchynský robot, sa uistite, že ochranná mreža je späť v dolnej polohe. Kuchynský robot nebude fungovať, ak ochranná mreža na misu nie je v správnej polohe.



Vypínač: Ak musíte kuchynský robot počas používania ihneď zastaviť, stlačte vypínač. Znova ho spustíte tak, že nastavíte páčku na ovládanie rýchlosti do polohy vyp (0) a vytiahnete vypínač. Váš kuchynský robot bude pripravený na opätovné používanie ako zvyčajne.



A. Vypínač

***Dostupná iba s niektorými modelmi a v rámci nákupu príslušenstva.

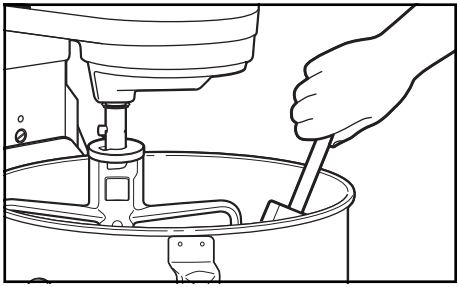
⚠VAROVANIE

Nebezpečenstvo úrazu

Odpojte mixér pred tým, než sa dotknete šlahacov.

Nedodržanie tohto pokynu môže spôsobit zlomeniny, rezné rany alebo podliatiny.

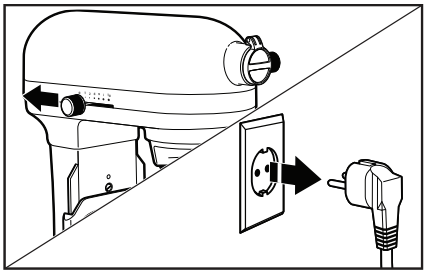
5. Počas prevádzky nezoškrabávajte cesto z misy. Počas mixovania stačí zoškrabať cesto z misy raz alebo dvakrát.



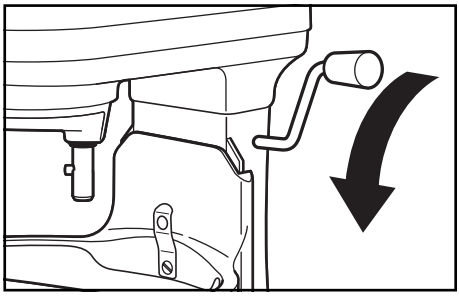
DÔLEŽITÉ: Kuchynský robot sa počas používania môže zahriať. Pri veľkej záťaži a dlhom čase miešania sa vrchná časť jednotky môže zahriať. Je to normálne.

DEMONTÁŽ VÝROBKU

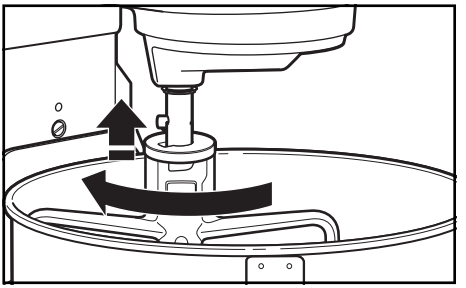
1. Kuchynský robot dajte do polohy vyp (0) a odpojte ho z elektrickej zásuvky.



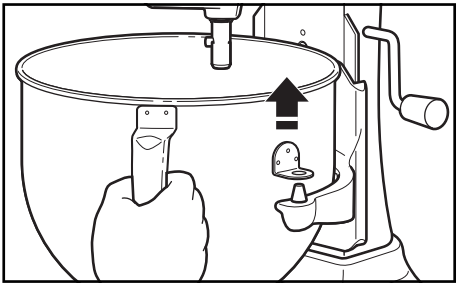
2. Páčku na zdvihnutie misy dajte do dolnej polohy.



3. **Odpojenie príslušenstva:** Zatlačte príslušenstvo nahor a otočte ho doľava. Vytiahnite ho z hriadeľa miešacej metličky.



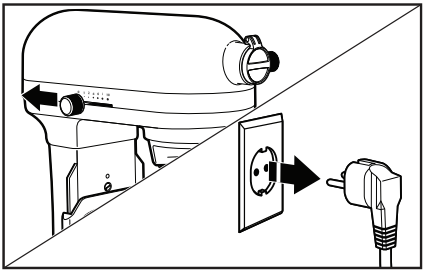
4. **Odstránenie misy:** Páčku na zdvihnutie misy dajte do dolnej polohy. Uchopte rukoväť misy a pohybom priamo nahor ju zodvihnite zo zarážok na založenie.



STAROSTLIVOSŤ A ČISTENIE

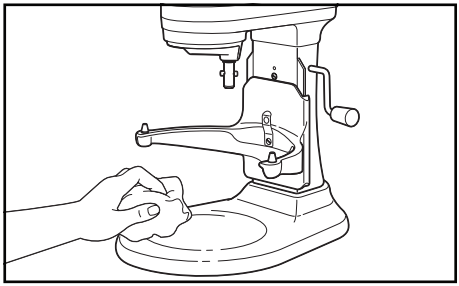
DÔLEŽITÉ: Telo kuchynského robota neponárajte do vody ani iných tekutín. Spotrebič neumývajte silným prúdom vody.

1. Kuchynský robot dajte do polohy vyp (0) a odpojte ho z elektrickej zásuvky.

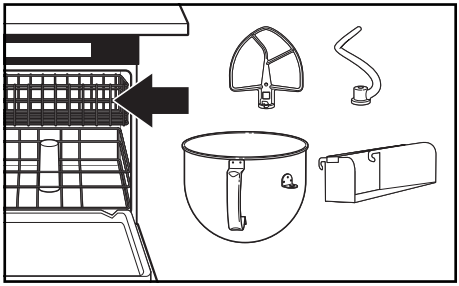


DÔLEŽITÉ: Pred čistením a pred pripojením alebo odoberaním častí nechajte spotrebič úplne vychladnúť.

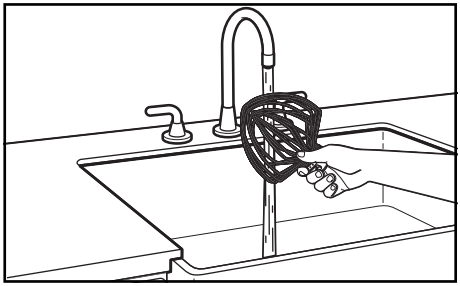
2. Telo kuchynského robota utrite mäkkou vlhkou handričkou.



3. Nasledujúce diely možno umývať v umývačke riadu, iba v hornej priehradke: misa, plochá metlička z nehrdzavejúcej ocele, špirálový hák na cesto z nehrdzavejúcej ocele, odnímateľný nalievací štít***.



4. Tento diel je potrebné umývať výlučne ručne teplou vodou so saponátom a dôkladne ho vysušiť: drôtený oválny šľahač s 11 ramenami z nehrdzavejúcej ocele.



***Dostupný iba pre niektoré modely a v rámci nákupu príslušenstva.

RIEŠENIE PROBLÉMOV



⚠VAROVANIE

Nebezpečenstvo poranenia elektrickým prúdom

Zapojte do uzemnenej zásuvky.

Neodstraňujte uzemňovací kolík.

Nepoužívajte adaptér.

Nepoužívajte predlžovací kábel.

Nedodržanie týchto pokynov môže mať za následok smrť, požiar alebo zásah elektrickým prúdom.

PROBLÉM	RIEŠENIE
Ak počas používania dochádza k zahriatiu kuchynského robota	Pri vysokej záťaži a dlhšej dobe mixovania sa môže stať, že nebude možné dotknúť sa hornej časti spotrebiča. Je to normálne.
Ak z kuchynského robota vychádza nepríjemný zápach	Pri eklektických motoroch je to bežné, najmä keď sú nové.
Ak plochá miešacia metlička z nehrdzavejúcej ocele naráža na dno	Zastavte kuchynský robot. Pozrite si časť „Používanie výrobku“ a nastavte priechodnosť metličky v mise.
Ak kuchynský robot nefunguje, skontrolujte nasledujúce veci	Je kuchynský robot pripojený k zásuvke?
	Je poistka v obvode, ktorý napája kuchynský robot, funkčná? Ak máte prerušovač, uistite sa, že je obvod zatvorený.
	Kuchynský robot na 10 – 15 sekúnd vypnite (0) a následne ho znova zapnite. Ak sa kuchynský robot stále nespustí, nechajte ho 30 minút vychladnúť a potom znova zapnite.
Ak problém pretrváva	Pozrite si časť „Podmienky záruky spoločnosti KitchenAid (ďalej len „záruka“). Nevracajte produkt predajcovi, pretože predajcovia neposkytujú servis.

LIKVIDÁCIA ODPADOVÉHO MATERIÁLU ELEKTRICKÉHO ZARIADENIA

LIKVIDÁCIA OBALOVÉHO MATERIÁLU

Obalový materiál možno recyklovať a je označený symbolom recyklácie ♺. S rôznymi časťami balenia preto musí byť zodpovedne naložené v úplnom súlade s predpismi miestnych orgánov o likvidácii odpadu.

RECYKLÁCIA VÝROBKU

- Tento spotrebič je označený v súlade s právnymi predpismi EÚ a Spojeného kráľovstva o odpade z elektrických a elektronických zariadení (OEEZ).
- Zabezpečením správnej likvidácie tohto produktu pomôžete zabrániť potenciálnym negatívnym vplyvom na životné prostredie a ľudské zdravie, ktoré by v opačnom prípade mohla spôsobiť nesprávna likvidácia odpadu z tohto produktu.
- Symbol  na výrobku alebo na sprievodnej dokumentácii označuje, že tento výrobok sa nesmie vyhadzovať spolu s domovým odpadom, ale musí byť odovzdaný do príslušného zberného strediska na recykláciu elektrického a elektronického zariadenia.

Bližšie informácie o spracovaní, obnove a recyklácii tohto produktu vám poskytne váš mestský úrad, miestne služby na likvidáciu domového odpadu alebo obchod, v ktorom ste produkt zakúpili.

VYHLÁSENIE O ZHODE

PLATÍ PRE EURÓPSKU ÚNIU

Toto zariadenie bolo navrhnuté, vyrobené a distribuované v súlade s požiadavkami na bezpečnosť smerníc ES: smernice o nízkom napätí 2014/35/EÚ, smernice o elektromagnetickej kompatibilite 2014/30/EÚ, smernice o ekodizajne 2009/125/ES, smernice o obmedzení používania určitých nebezpečných látok 2011/65/EÚ a neskorších zmien a doplnení.

PODMIENKY ZÁRUKY SPOLOČNOSTI KITCHENAID (ĎALEJ LEN „ZÁRUKA“)

Spoločnosť KitchenAid Europa, Inc., Nijverheidslaan 3, Box 5, 1853 Strombeek-Bever, Belgium („**poskytovateľ záruky**“), poskytuje koncovému zákazníkovi, ktorý je zákazníkom, záruku podľa nasledujúcich podmienok.

Záruka sa uplatňuje navyše a neobmedzuje ani neovplyvňuje zákonné záručné práva koncového zákazníka voči predajcovi produktu.

1. ROZSAH A PODMIENKY ZÁRUKY

a) Poskytovateľ záruky udeľuje záruku na výrobky uvedené v časti 1.b), ktoré zákazník kúpil od predajcu alebo spoločnosti skupiny KitchenAid-Group v krajinách Európskeho hospodárskeho priestoru, Moldavska, Čiernej Hory, Ruska, Švajčiarska alebo Turecka.

b) Záručná doba závisí od zakúpeného produktu a je nasledovná:

Ročná kompletná záruka platná od dátumu zakúpenia.

c) Záručná doba začína dňom zakúpenia, t. j. dňom, keď si zákazník zakúpil produkt od predajcu alebo spoločnosti skupiny KitchenAid-Group.

d) Záruka sa vzťahuje na bezchybnosť produktu.

e) Ak sa počas záručnej doby vyskytne chyba, poskytovateľ záruky poskytne zákazníkovi nasledujúce služby v rámci tejto záruky podľa výberu poskytovateľa záruky:

- oprava chybného produktu alebo jeho časti alebo
- výmena chybného produktu alebo jeho časti. Ak už produkt nie je k dispozícii, poskytovateľ záruky je oprávnený produkt vymeniť za produkt rovnakej alebo vyššej hodnoty.

f) Ak si zákazník želá uplatniť nárok na základe záruky, musí sa obrátiť na centrá služieb spoločnosti KitchenAid špecifické pre danú krajinu.

LUBOS VYMAZAL
MAGNUM
BRNENSKA 444/37
682 01 VYSKOV
e-mailová adresa: **info@KitchenAid.cz**
telefónne číslo: 420517346256

alebo priamo na poskytovateľa záruky na adrese KitchenAid Europa, Inc. Nijverheidslaan 3, Box 5, 1853 Strombeek-Bever, Belgium.

g) Náklady na opravu vrátane nákladov na náhradné diely a poštovné za dodanie bezchybného produktu alebo časti produktu znáša poskytovateľ záruky. Poskytovateľ záruky znáša aj náklady na poštovné za vrátenie chybného produktu alebo časti produktu, ak poskytovateľ záruky alebo centrum služieb pre zákazníkov spoločnosti KitchenAid špecifické pre danú krajinu požiadalo o vrátenie chybného produktu alebo časti produktu. Zákazník však znáša náklady na príslušné obaly na vrátenie chybného produktu alebo časti produktu.

h) Aby si zákazník mohol uplatniť nárok na základe záruky, musí predložiť doklad o zakúpení produktu alebo faktúru.

2. OBMEDZENIA ZÁRUKY

a) Záruka sa vzťahuje iba na produkty používané na súkromné účely a nie na profesionálne alebo komerčné účely.

b) Záruka sa nevzťahuje na bežné opotrebovanie, nesprávne alebo nevhodné použitie, nedodržanie návodu na používanie, použitie produktu pri nesprávnom elektrickom napätí, inštaláciu a prevádzku v rozpore s platnými elektrickými predpismi a na použitie sily (napr. údery).

c) Záruka sa nevzťahuje na produkt, ktorý bol upravený alebo zmenený, napr. zmena z 120 V produktov na 220 – 240 V produkty.

d) Poskytovanie záručných služieb nepredlžuje záručnú dobu ani neznamená začiatok novej záručnej doby. Záručná doba na nainštalované náhradné diely končí záručnou dobou na celý produkt.

e) Ďalšie alebo iné nároky, najmä nároky na náhradu škody, sú vylúčené, pokiaľ zodpovednosť nie je povinná zo zákona.

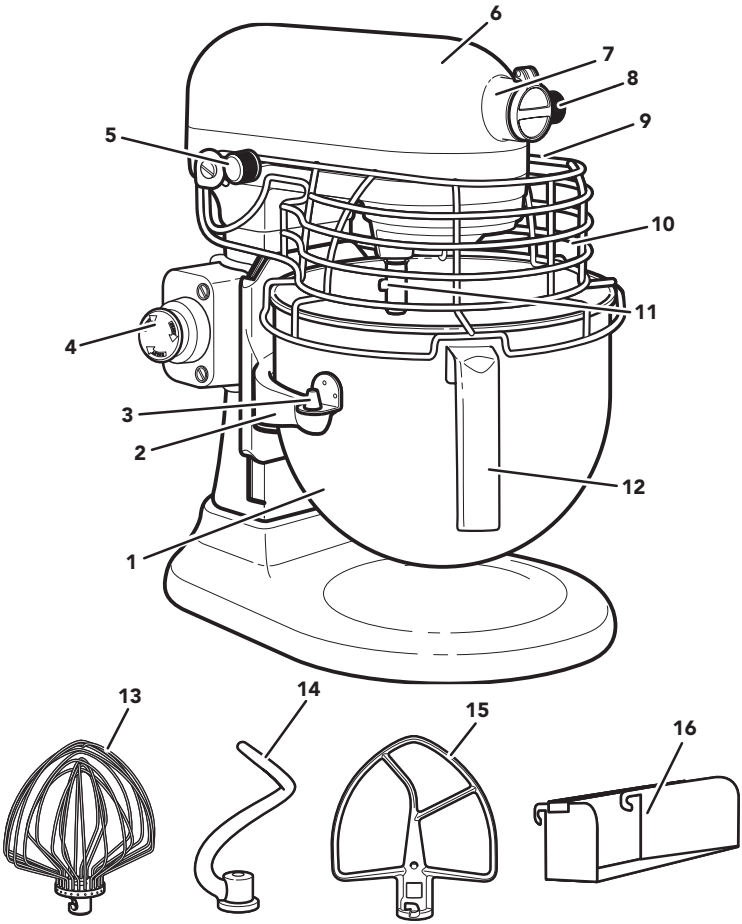
Po uplynutí záručnej doby alebo pre produkty, na ktoré sa záruka nevzťahuje, sú koncovému zákazníkovi v prípade otázok a poskytnutia informácií stále k dispozícii centrá služieb pre zákazníkov spoločnosti KitchenAid. Ďalšie informácie sú k dispozícii aj na našej webovej stránke: **www.kitchenaid.eu**

REGISTRÁCIA VÝROBKU

Zaregistrujte si svoj nový spotrebič KitchenAid hneď teraz na stránke:**http://www.kitchenaid.eu/register**

©2023 Všetky práva vyhradené.
KITCHENAID a dizajn kuchynského robota sú ochranné známky v USA a inde.

DELI IN FUNKCIJE



1. 6,9-litrska skleda iz nerjavnega jekla*
2. Opora za skledo
3. Zatiča
4. Stikalo za zaustavitev
5. Ročica za nadzor hitrosti
6. Motorna glava
7. Priključek za nastavke
8. Gumb za nastavke
9. Ročica za dviganje sklede (ni prikazana)
10. Ščitnik za skledo**
11. Gred stepalnika
12. Ročaj sklede*
13. 11-žična eliptična metlica iz nerjavnega jekla
14. Spiralni kavelj za testo iz nerjavnega jekla
15. Ploski stepalnik iz nerjavnega jekla
16. Snemljiv lij za dodajanje sestavin**

*Vrsta sklede se lahko razlikuje. Sklede se prodajajo tudi posebej kot dodatki.
**Priloženo izbranim modelom. Slika/slog se lahko razlikuje od dejanskega izdelka, odvisno od modela.

VARNOST IZDELKA

Vaša varnost in varnost drugih ljudi sta zelo pomembni.

V tem priročniku in na vašem aparatu smo poskrbeli za številna pomembna varnostna sporočila. Vedno preberite in upoštevajte vsa varnostna sporočila.



To je simbol varnostnega opozorila.

Ta simbol vas opozarja na potencialne nevarnosti, ki so lahko vzrok za smrt ali poškodovanje vas in drugih oseb.

Vsa varnostna sporočila sledijo simbolu varnostnega opozorila in besedi "NEVARNOST" ali "OPOZORILO". Te besede pomenijo:

⚠NEVARNOST — **Če takoj ne sledite navodilom, se lahko pripeti nesreča s smrtjo ali hudimi poškodbami.**

⚠OPOZORILO — **Če ne sledite navodilom, se lahko pripeti nesreča s smrtjo ali hudimi poškodbami.**

Vsa varnostna sporočila vam povedo, kakšna je potencialna nevarnost, kako zmanjšati možnost poškodbe in kaj se lahko zgodi, če navodil ne upoštevate.

POMEMBNI ZAŠČITNI UKREPI

Pri uporabi električnih aparatov vedno izvedite osnovne varnostne ukrepe, med drugim naslednje:

1. Preberite vsa navodila. Pri napačni uporabi aparata lahko pride do telesnih poškodb.
2. Da se zaščitite pred električnim udarom, kuhinjskega robota ne dajajte v vodo ali drugo tekočino.
3. Samo Evropska unija: aparata ne smejo uporabljati otroci. Aparat in njegov kabel hranite izven dosega otrok.
4. Aparat po uporabi, pred namestitvijo ali odstranitvijo delov in pred čiščenjem izklopite (0) in nato izključite iz vtičnice. Izdelek izključite tako, da primete vtič in tega izvlečete iz vtičnice. Nikoli ne vlecite za napajalni kabel.
5. Ne dotikajte se premikajočih se delov. Ko aparat deluje, držite dlani, lase in oblačila ter tudi lopatice in druge pripomočke stran od metlic, da zmanjšate nevarnost telesnih poškodb in/ali poškodb kuhinjskega robota.

6. Ne uporabljajte aparata s poškodovanim kablom ali vtičem, aparata, ki ni pravilno deloval, je padel ali se kakor koli poškodoval. Aparat vrnite v najbližji pooblaščeni servis, da ga pregledajo, popravijo ali prilagodijo električne in mehanske dele.
7. Pri uporabi dodatkov/nastavkov, ki jih ne priporoča ali prodaja KitchenAid, lahko pride do požara, električnega udara ali telesne poškodbe.
8. Če je napajalni kabel poškodovan, ga mora zamenjati KitchenAid, njegov servisni zastopnik ali podobno usposobljena oseba, da se izognete tveganjem.
9. Ko aparat deluje, ga ne puščajte brez nadzora.
10. Aparata ne uporabljajte na prostem.
11. Kabel ne sme viseti preko roba mize ali pulta.
12. Skled kuhinjskega robota ne uporabljajte na mestih z visoko temperaturo, kot so pečica, mikrovalovna pečica ali kuhinjska plošča, da preprečite poškodbe izdelka.
13. Pred pomivanjem kuhinjskega robota z njega odstranite ploski stepalnik, žično metlico ali spiralni kavelj za testo.
14. Pred nameščanjem ali odstranjevanjem delov in pred čiščenjem počakajte, da se aparat popolnoma ohladi.
15. Za navodila glede čiščenja površin, ki pridejo v stik s hrano, glejte razdelek "Nega in čiščenje".
16. Aparata ne smete čistiti z vodnim curkom.
17. Ta aparat je namenjen uporabi v komercialne namene, na primer v kuhinjah restavracij, okrepčevalnic in bolnišnic ter v komercialnih podjetjih, kot so pekarne, mesnice itd., vendar ne za stalno množično proizvodnjo hrane.

SHRANITE NAVODILA

Za vse podrobnosti o izdelku, navodila in videoposnetke, vključno z informacijami o garanciji, obiščite **www.KitchenAid.eu.**

ELEKTRIČNE ZAHTEVE



⚠OPOZORILO

Nevarnost električnega udara

Priključite v ozemljeno vtičnico.

Ne odstranjujte ozemljitvenega kontakta.

Ne uporabljajte adapterja.

Ne uporabljajte podaljška.

Zaradi neupoštevanja teh navodil lahko pride do smrti, požara ali električnega udara.

Napetost: 220–240 V

Frekvenca: 50–60 Hz

Moč: 325 W

Priporočen čas delovanja:

1–30 minut z delovnim ciklom 10 minut VKLOPA in 15 minut IZKLOPA.

Ne uporabljajte podaljška. Če je napajalni kabel prekratek, naj vam usposobljen električar ali servisni tehnik namesti vtičnico blizu aparata.

Temu izdelku je priložen napajalni kabel tipa Y. Če je napajalni kabel poškodovan, ga mora zamenjati KitchenAid ali servisni zastopnik, da se izognete tveganjem.

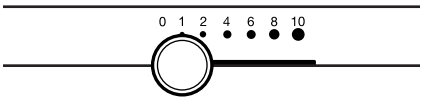
Raven zvočnega tlaka, izmerjena v skladu s postopki preskušanja iz standarda prEN 454, je manjša od 70 dBA.

VODIČ PO DODATKIH

DODATEK	UPORABITE ZA MEŠANJE	OPIS	ČAS DELOVANJA
Ploski stepalnik iz nerjavnega jekla	Normalne do goste zmesi	Torte, kreme, masa za bonbone, piškoti, testo za pite, kruh brez kvasa, mesna štruca, pire krompir.	1–10 minut
Spiralni kavelj za testo iz nerjavnega jekla	Mešanje in gnetenje kvašenega testa	Kruh, štručke, testo za pico, čajno pecivo.	1–10 minut
11-žična eliptična metlica iz nerjavnega jekla	Zmesi, v katere želite vmešati zrak	Jajca, beljaki, sladka smetana, glazure, biskviti, angelske torte, majoneza, nekateri bonboni.	1–30 minut

NAVODILA ZA NASTAVITEV HITROSTI

Vse hitrosti so opremljene s funkcijo SoftStart, ki kuhinjskega robota zažene pri najnižji hitrosti, da prepreči škropljene sestavin in "oblak moke" ob zagonu, nato pa hitrost poveča na izbrano hitrost.



HI-TROS-T	DODATKI	ČAS DELOVANJA	DEJA-NJE	OPIS
1	Ploski stepalnik iz nerjavnega jekla	1–10 minut	Mešanje	Za počasno mešanje, piriranje in začetek vseh postopkov miksanja. Uporablja se za dodajanje moke in suhih sestavin zmesi ter dodajanje tekočin suhim sestavinam. Za miksanje ali gnetenje kvašenega testa ne uporabljajte hitrosti 1.
2	Ploski stepalnik iz nerjavnega jekla Spiralni kavelj za testo iz nerjavnega jekla	1–10 minut	Počasno miksanje, gnetenje	Za počasno miksanje, piriranje in hitrejše mešanje. Uporablja se za miksanje in gnetenje kvašenega testa, gostega testa in mase za bonbone; začetek piriranje krompirja ali druge zelenjave; vmešavanje maščobe v moko; miksanje redkega testa ali tekočih mas.
4	Ploski stepalnik iz nerjavnega jekla	1–10 minut	Miksanje, stepanje	Za miksanje srednje gostega testa, kot je testo za piškote. Uporablja se za mešanje sladkorja in maščobe ter dodajanje sladkorja beljakom za beljakovo peno. Srednja hitrost za tortne biskvite. Uporablja se z naslednjim: nastavkom za mletje, nastavkom za rezanje/ strganje, nastavkom za valjanje testenin in mlinčkom za sadje in zelenjavo.
	11-žična eliptična metlica iz nerjavnega jekla	1–30 minut		

HI-TROS-T	DODATKI	ČAS DELOVANJA	DEJA-NJE	OPIS
6	Ploski stepalnik iz nerjavnega jekla	1–10 minut	Stepanje, umešava-nje	Za srednje hitro stepanje (umešavanje). Uporablja se za končanje miksanja tortnih biskvitov, testa za krofe in drugega testa. Visoka hitrost za tortne biskvite.
	11-žična eliptična metlica iz nerjavnega jekla	1–30 minut		
8–10	11-žična eliptična metlica iz nerjavnega jekla	1–30 minut	Hitro stepanje	Za stepanje smetane, beljakov in glazur. Za stepanje manjše količine smetane, beljakov ali končno stepanje pire krompirja.

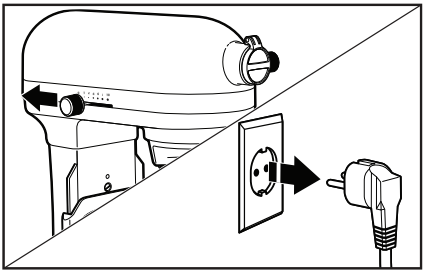
OPOMBA: za miksanje ali gnetenje kvašenega testa uporabljajte hitrost 2. Pri drugih hitrostih obstaja velika možnost okvare kuhinjskega robota. Kavelj za testo PowerKnead iz nerjavnega jekla v 4 minutah učinkovito zgnete večino vrst kvašenega testa.

TABELA ZMOGLJIVOSTI

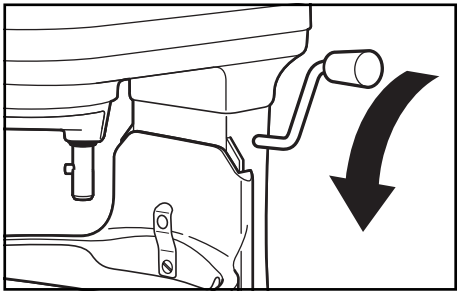
6,9-LITSKA SKLEDA	
Vsenamenska moka	Od 2 do 2,2 kg
Kruh	8 hlebčkov po 450 g
Piškoti	160 kosov
Pire krompir	3,5 kg

SESTAVA IZDELKA

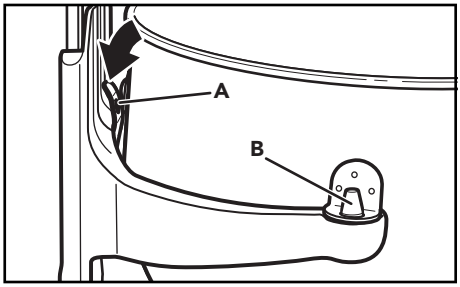
1. Kuhinjskega robota izklopite (0) in nato izključite iz vtičnice.



2. Ročico za dviganje sklede premaknite v spuščeni položaj.



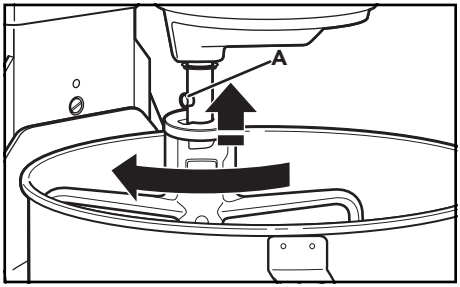
3. **Namestitev sklede:** opore za skledo namestite na zatiče in potisnite hrbtni del sklede navzdol, da se zatič sklede zatakne v zapah.



A. Zapah
B. Zatič

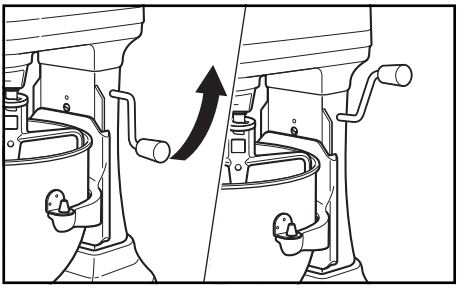
POMEMBNO: če skleda ni dobro pritrjena, bo nestabilna in se bo med uporabo premikala.

4. **Namestitev dodatka:** dodatek vstavite na gred in ga potisnite do konca navzgor. Dodatek obrnite v desno, da ga zataknete za zatič na gredi.



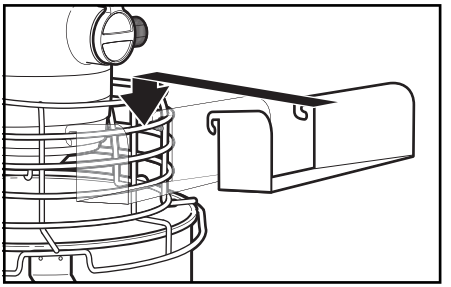
A. Zatič

5. **Dviganje sklede:** ročico za dviganje sklede obrnite naravnost navzgor. Skleda mora biti med miksanjem vedno v dvignjenem položaju.



UPORABA LIJA ZA DODAJANJE SESTAVIN***

1. **Namestitev lija za dodajanje sestavin***:** lij za dodajanje sestavin*** namestite na sprednji del ščitnika za skledo. Omogoča priročno dodajanje sestavin v skledo kuhinjskega robota.



Zaščita motorja s samodejno ponastavitvijo: če se kuhinjski robot ustavi zaradi preobremenitve, ročico za nadzor hitrosti potisnite v izklopljeni položaj (0) in robota izključite iz vtičnice. Čez nekaj minut se kuhinjski robot samodejno ponastavi. Kuhinjskega robota ponovno priključite v vtičnico, potisnite ročico za nadzor hitrosti na želeno hitrost in nadaljujte z miksanjem. Če se kuhinjski robot ne vklopi znova, naj bo izključen dlje časa, da se ohladi, nato ga znova priključite in znova vklopite.

***Na voljo samo pri izbranih modelih in kot dodatek.

UPORABA IZDELKA



⚠OPOZORILO

Nevarnost električnega udara

Priključite v ozemljeno vtičnico.

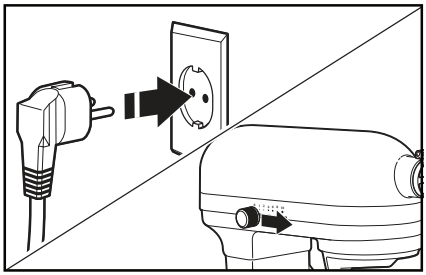
Ne odstranjujte ozemljitvenega kontakta.

Ne uporabljajte adapterja.

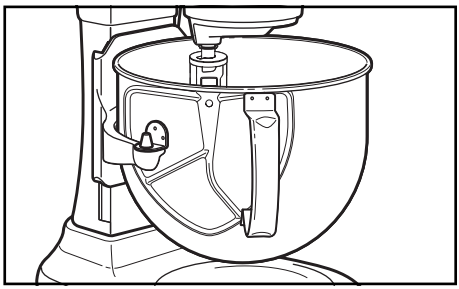
Ne uporabljajte podaljška.

Zaradi neupoštevanja teh navodil lahko pride do smrti, požara ali električnega udara.

1. Priključite v ozemljeno vtičnico. Začnite z majhno hitrostjo, da preprečite škropljenje, in jo postopoma večajte. Glejte razdelek "Navodila za nastavitev hitrosti".



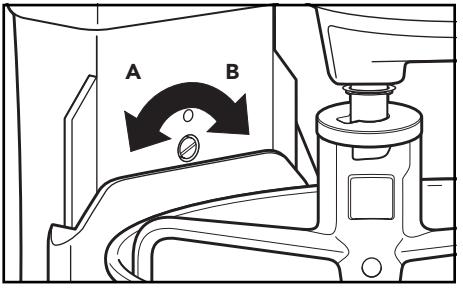
2. **Preskus razmika med stepalnikom in skledo:** Kuhinjskega robota priključite v ozemljeno vtičnico. Kuhinjskega robota VKLOPITE in preskusite vsako hitrost, da se stepalnik ne dotika sklede, ko robot deluje. Če je stepalnik preveč odmaknjen od dna ali udarja ob skledo, nadaljujte na naslednji korak in nastavite stepalnik.



3. **(IZBIRNO) Nastavitev razmika med stepalnikom in skledo:** skledo spustite v spuščeni položaj. Poiščite vijak, ki se pokaže, ko spustite skledo.

   OPOMBA: ne prilagajajte vijaka, ki je v zapahu.

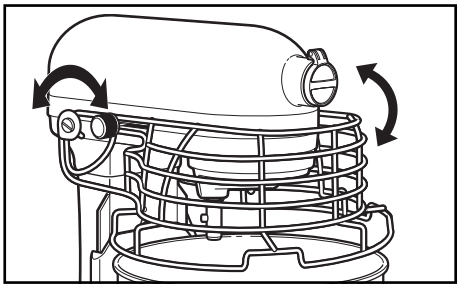
   Obrnite vijak rahlo v levo, da dvignete stepalnik, oz. v desno, da ga spustite. Stepalnik nastavite tako, da se skoraj dotika površine sklede. Ponovno preverite razmik med stepalnikom in skledo.



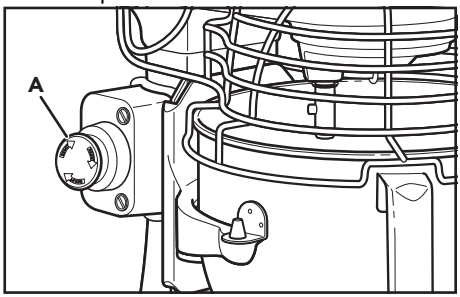
A. Dviganje sklede
B. Spuščanje sklede

POMEMBNO: ko je ploski stepalnik iz nerjavnega jekla nastavljen pravilno, ne udarja ob dno ali stranico sklede. Če ploski stepalnik ali žična metlica udarja ob dno sklede, se lahko premaz stepalnika odrgne oz. se žice na metlici obrabijo.

4. **Namestitev ščitnika za skledo***:** pred uporabo kuhinjskega robota se prepričajte, da je ščitnik za skledo v spuščenem položaju. Kuhinjski robot se ne bo zagnal, če ščitnik za skledo ni v pravilnem položaju.



Stikalo za zaustavitev: če morate kuhinjskega robota med delovanjem v hipu zaustaviti, pritisnite stikalo za zaustavitev. Za nadaljevanje uporabe premaknite ročico za nadzor hitrosti v izklopljeni položaj (0) in izvlecite stikalo za zaustavitev. Nato je kuhinjski robot znova pripravljen na normalno uporabo.



A. Stikalo za zaustavitev

***Na voljo samo pri izbranih modelih in kot dodatek.

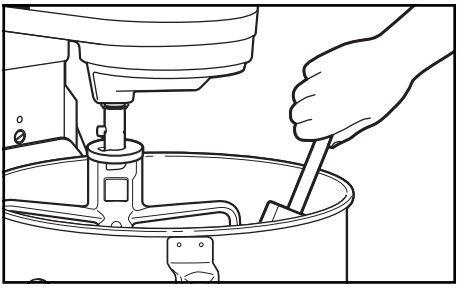
⚠OPOZORILO

Nevarnost telesne poškodbe

Mešalnik izkljucite iz omrežja, preden se dotaknete metlic.

Ce tega ne storite, lahko pride do zloma kosti, ureznin ali zmeckanin.

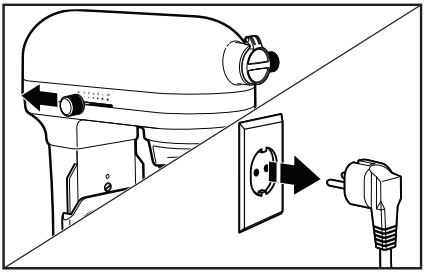
5. Ne strgajte po skledi, ko kuhinjski robot deluje. Običajno zadostuje, da skledo med miksanjem postrgate enkrat ali dvakrat.



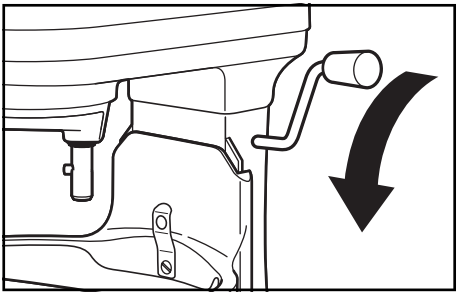
POMEMBNO: kuhinjski robot se lahko med uporabo segreje. Pri dolgotrajnejšem miksanju velikih količin se lahko zgornji del aparata močno segreje. To jo normalno.

RAZSTAVLJANJE IZDELKA

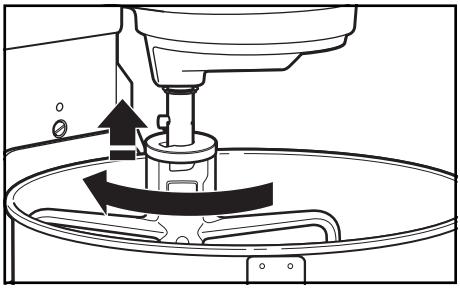
1. Kuhinjskega robota izklopite (0) in nato izključite iz vtičnice.



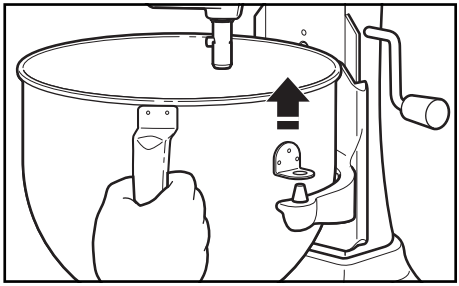
2. Ročico za dviganje sklede premaknite v spuščeni položaj.



3. **Odstranitev dodatka:** dodatek potisnite navzgor in ga obrnite v levo. Dodatek povlecite z gredi stepalnika.



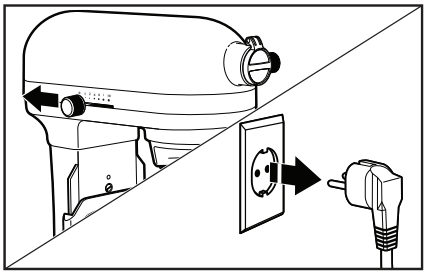
4. **Odstranitev sklede:** ročico za dviganje sklede premaknite v spuščeni položaj. Primite ročaj sklede ter jo dvignite naravnost navzgor in z zatičev.



NEGA IN ČIŠČENJE

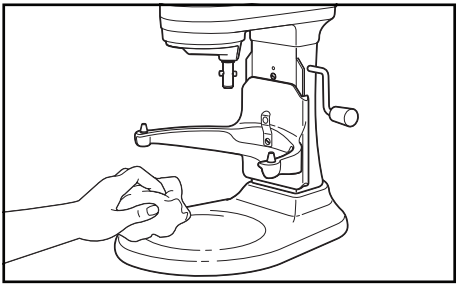
POMEMBNO: ohišja kuhinjskega robota ne potapljajte v vodo ali druge tekočine. Aparata ne smete čistiti z vodnim curkom.

1. Kuhinjskega robota izklopite (0) in nato izključite iz vtičnice.

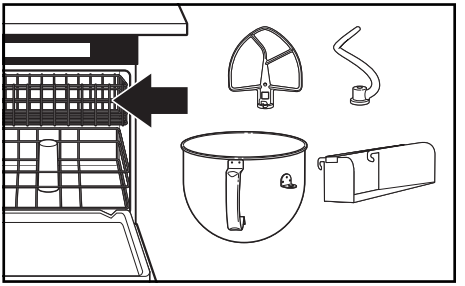


POMEMBNO: pred nameščanjem ali odstranjevanjem delov in pred čiščenjem počakajte, da se aparat popolnoma ohladi.

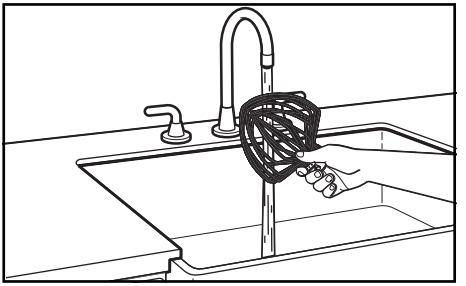
2. Ohišje kuhinjskega robota obrišite z mehko vlažno krpo.



3. Naslednji deli so primerni za pomivalni stroj, samo v zgornji košari: skleda, ploski stepalnik iz nerjavnega jekla, spiralni kavelj za testo iz nerjavnega jekla in snemljiv lij za dodajanje sestavin***.



4. Naslednji del pomivajte samo ročno, s toplo milnico in ga povsem posušite: 11-žična eliptična metlica iz nerjavnega jekla.



***Na voljo samo pri izbranih modelih in kot dodatek.

ODPRAVLJANJE TEŽAV



⚠OPOZORILO

Nevarnost električnega udara

Priključite v ozemljeno vtičnico.

Ne odstranjujte ozemljitvenega kontakta.

Ne uporabljajte adapterja.

Ne uporabljajte podaljška.

Zaradi neupoštevanja teh navodil lahko pride do smrti, požara ali električnega udara.

TEŽAVA	REŠITEV
Če se kuhinjski robot med uporabo segreje	Pri dolgotrajnejšem miksanju velikih količin morda dotik zgornjega dela aparata ne bo prijeten. To jo normalno.
Če kuhinjski robot oddaja neprijeten vonj	To je običajno pri električnih motorji, zlasti novih.
Če se ploski stepalnik iz nerjavnega jekla dotika sklede	Ustavite kuhinjskega robota. Glejte razdelek "Uporaba izdelka" in prilagodite razmik med stepalnikom in skledo.
Če kuhinjski robot ne deluje, preverite naslednje	Je kuhinjski robot priključen na vtičnico?
	Varovalka v tokokrogu, ki vodi do kuhinjskega robota, brezhibno deluje? Če imate omarico z varovalkami, se prepričajte, da je tokokrog sklenjen.
	Izklopite (0) kuhinjskega robota za 10–15 sekund in ga nato znova vklopite. Če se kuhinjski robot še vedno ne zažene, počakajte 30 minut, da se ohladi, preden ga ponovno vklopite.
Če težave ne uspete odpraviti	Glejte razdelek "Pogoji garancije družbe KitchenAid ("garancija")". Kuhinjskega robota ne vračajte trgovcu, saj ne nudi servisa.

ODSTRANJEVANJE ODPADNE ELEKTRIČNE OPREME

ODLAGANJE EMBALAŽE

Embalažo je možno reciklirati in je označena s simbolom recikliranja ♺. Različne dele embalaže je zato treba odložiti odgovorno in povsem v skladu s predpisi lokalnih organov o odlaganju odpadkov.

RECIKLIRANJE IZDELKA

- Aparat je označen v skladu z evropsko zakonodajo in zakonodajo Združenega kraljestva o odpadni električni in elektronski opremi (OEEO).
- S pravilnim odlaganjem izdelka boste prispevali k zmanjšanju negativnih posledic za okolje in človekovo zdravje, do katerih bi lahko prišlo zaradi nepravilnega odlaganja.
- Simbol na izdelku oz. priloženi dokumentaciji označuje, da izdelka ni dovoljeno zavreči skupaj z gospodinjskimi odpadki, temveč ga je treba odnesti v ustrezen zbirni center za recikliranje električne in elektronske opreme.

Za podrobnejše informacije o obdelavi, predelavi in recikliranju izdelka se obrnite na lokalne oblasti, lokalni zbirni center za odpadke ali na trgovino, v kateri ste izdelek kupili.

IZJAVA O SKLADNOSTI

ZA EVROPSKO UNIJO

Ta aparat je bil zasnovan, izdelan in distribuiran v skladu z varnostnimi zahtevami naslednjih direktiv ES: direktiva 2014/35/EU o nizki napetosti, direktiva 2014/30/EU o elektromagnetni združljivosti, direktiva 2009/125/ES o okoljsko primerni zasnovi izdelkov, direktiva RoHS 2011/65/EU in poznejših sprememb.

POGOJI GARANCIJE DRUŽBE KITCHENAID ("GARANCIJA")

Družba KitchenAid Europa, Inc., Nijverheidslaan 3, Box 5, 1853 Strombeek-Bever, Belgija (»**izdajatelj garancije**«) izdaja končnemu uporabniku, ki je potrošnik, garancijo v skladu z naslednjimi pogoji.

Garancija velja poleg zakonsko določenih garancijskih pravic končnega uporabnika do prodajalca izdelka in jih ne omejuje ali vpliva nanje.

1. OBSEG IN POGOJI GARANCIJE

a) Izdajatelj garancije izdaja garancijo za izdelke, ki so navedeni pod točko 1.b) in jih je potrošnik kupil pri prodajalcu ali družbi iz skupine KitchenAid v državah Evropskega gospodarskega prostora, v Moldaviji, Črni gori, Rusiji, Švici ali Turčiji.

b) Garancijsko obdobje je odvisno od kupljenega izdelka in je naslednje:

polna garancija eno leto od datuma nakupa.

c) Garancijsko obdobje se začne z datumom nakupa, tj. datumom, na katerega je potrošnik kupil izdelek pri trgovcu ali družbi iz skupine KitchenAid.

d) Garancija krije naravo izdelka brez napake.

e) Izdajatelj garancije po svoji izbiri zagotavlja potrošniku naslednje storitve v okviru te garancije, če se napaka pojavi med garancijskim obdobjem:

- popravilo okvarjenega izdelka oz. dela izdelka; ali
- zamenjavo okvarjenega izdelka oz. dela izdelka. Če izdelek ni več na voljo, ima izdajatelj garancije pravico, da izdelek zamenja z izdelkom enake ali višje vrednosti.

f) Če želi potrošnik podati garancijski zahtevek, se mora obrniti na servisni center družbe KitchenAid v posamezni državi.

C.DUISBERG KG
Porschestrasse 11
A-1230 Wien
telefonska številka: +385 98 218987
Obrnite se na naš center za pomoč strankam:
Filco d.o.o.
Letališka cesta 3,
1000 Ljubljana
telefonska številka : + 386 1 777 3000

ali neposredno na izdajatelja garancije na naslovu KitchenAid Europa, Inc. Nijverheidslaan 3, Box 5, 1853 Strombeek-Bever, Belgija.

g) Stroške popravila, vključno z nadomestnimi deli, in stroške pošiljanja za dostavo izdelka oz. dela izdelka brez napake krije izdajatelj garancije. Izdajatelj garancije nosi tudi stroške pošiljanja za vračilo okvarjenega izdelka oz. dela izdelka, če izdajatelj garancije ali servisni center družbe KitchenAid v posamezni državi zahteva vračilo okvarjenega izdelka oz. dela izdelka. Stroške ustrezne embalaže za vračilo okvarjenega izdelka oz. nadomestnega dela nosi potrošnik sam.

h) Če želi potrošnik podati garancijski zahtevek, mora posredovati račun ali potrdilo o nakupu izdelka.

2. OMEJITVE GARANCIJE

a) Garancija velja samo za izdelke, ki se uporabljajo v zasebne namene in ne v profesionalne ali komercialne namene.

b) Garancija ne velja za običajno obrabo, v primerih nepravilne ali neprimerne uporabe, neupoštevanja navodil za uporabo, uporabe izdelka pri napačni električni napetosti, namestitve in uporabe, ki kršita veljavne električne predpise, in uporabe sile (npr. udarcev).

c) Garancija ne velja, če je izdelek spremenjen ali predelan, npr. predelave izdelkov z napetostjo 120 V na izdelke z napetostjo 220–240 V.

d) Zaradi izvajanja garancijskih storitev se garancijsko obdobje ne podaljša, prav tako ne začne teči novo garancijsko obdobje. Garancijsko obdobje za nameščene nadomestne dele se konča z garancijskim obdobjem za celotni izdelek.

e) Nadaljnji ali drugi zahtevki, zlasti odškodninski zahtevki, so izključeni, razen če je odgovornost obvezna v skladu z zakonodajo.

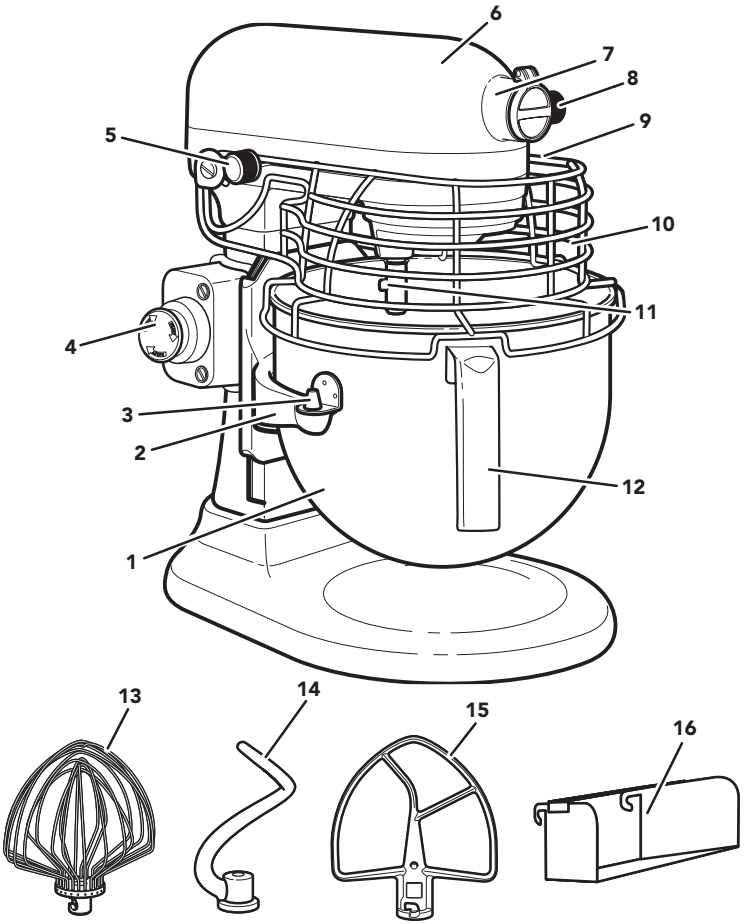
Po poteku garancijskega obdobja ali za izdelke, za katere garancija ne velja, se lahko končni uporabniki še vedno obrnejo na servisne centre družbe KitchenAid, če imajo kakšna vprašanja ali potrebujejo informacije. Dodatne informacije so na voljo tudi na našem spletnem mestu: **www.kitchenaid.eu**

REGISTRACIJA IZDELKA

Registrirajte svoj novi KitchenAid aparat zdaj:**http://www.kitchenaid.eu/register**

©2023 Vse pravice pridržane.
KITCHENAID in zasnova kuhinjskega robota sta blagovni znamki v ZDA in drugod.

DELOVI I KARAKTERISTIKE



1. 6,9 L (7 qt.) Posuda od nerđajućeg čelika*
2. Oslonac posude
3. Iglice za poravnanje
4. Dugme za zaustavljanje
5. Poluga za kontrolu brzine
6. Glava motora
7. Priključni mehanizam
8. Dugme dodatka
9. Poluga za podizanje posude (nije prikazana)
10. Štitnik posude**
11. Osovina mešalice
12. Ručka posude*
13. Eliptična mešalica od nerđajućeg čelika sa 11 žica
14. Spiralna kuka za testo od nerđajućeg čelika
15. Ravna mešalica od nerđajućeg čelika
16. Uklonjivi levak za sipanje**

*Vrsta posude se može razlikovati. Posude se takođe mogu nabaviti zasebno kao dodatna oprema.
**Dostavlja se uz određene modele. Slika/stil se mogu razlikovati u zavisnosti od modela proizvoda.

BEZBEDNOST PROIZVODA

Vaša i bezbednost drugih ljudi je veoma važna.

U ovom priručniku i na uređaju dali smo brojne važne napomene o bezbednosti. Uvek pročitajte i pridržavajte se svih napomena o bezbednosti.



Ovo je simbol koji upozorava na bezbednost.

Ovaj simbol vas upozorava na potencijalne opasnosti koje mogu da usmrte ili povrede vas ili druge ljude.

Sve napomene o bezbednosti se nalaze iza simbola koji upozorava na bezbednost ili iza reči „OPASNOST“ ili „UPOZORENJE“. Ove reči znače:

⚠OPASNOST — **Ako odmah ne počnete da pratite uputstva, možete poginuti ili biti ozbiljno povređeni.**

⚠UPOZORENJE — **Možete poginuti ili biti ozbiljno povređeni ako ne pratite uputstva.**

Sve napomene o bezbednosti će vam ukazati na moguću opasnost i dati predlog kako da smanjite rizik od povreda, i upozoriti na eventualne posledice nepoštovanja uputstva.

VAŽNE MERE OPREZA

Kada koristite električne aparate, uvek se pridržavajte osnovnih mera opreza, uključujući sledeće:

1. Pročitajte sva uputstva. Pogrešna upotreba aparata može da dovede do telesnih povreda.
2. Da biste se zaštitili od rizika od strujnog udara, nemojte stavljati stoni mikser u vodu ili u druge tečnosti.
3. Samo za Evropsku uniju: Ovaj aparat ne smeju da koriste deca. Držite aparat i kabl za napajanje van domašaja dece.
4. Isključite uređaj (0), zatim izvadite utikač iz utičnice kada se aparat ne koristi, pre sklapanja ili rasklapanja delova i pre čišćenja. Da biste izvukli utikač iz utičnice, uhvatite utikač i povucite ga iz utičnice. Nikada nemojte povlačiti kabl za napajanje.
5. Izbegavajte dodir sa delovima koji se pomeraju. Držite ruke, kosu i odeću, kao i varjače i drugi pribor dalje od mešalice tokom rada da biste smanjili rizik od povređivanja osoba i/ili oštećivanja stonog miksera.

6. Nemojte rukovati aparatom čiji su kabl za napajanje ili utikač oštećeni ili nakon što dođe do kvara aparata ili se aparat ispusti ili ošteti na bilo koji način. Vratite aparat najbližem ovlašćenom servisnom centru na pregled, popravku ili električno ili mehaničko prilagođavanje.
7. Upotreba dodataka/pribora koje ne preporučuje ili ne prodaje kompanija KitchenAid može da izazove požar, strujni udar ili povrede.
8. Ako je kabl za napajanje oštećen, KitchenAid, njegov servisni zastupnik ili slično kvalifikovano lice moraju da ga zamene da bi se izbegla opasnost.
9. Nikada nemojte da ostavljate aparat uključen bez nadzora.
10. Nemojte koristiti aparat napolju.
11. Nemojte dozvoliti da kabl visi preko ivice stola ili radne ploče.
12. Da biste sprečili oštećenje proizvoda, ne koristite posude stonog miksera na jako zagrejanim mestima poput pećnica, mikrotalasnih pećnica ili ploča za štednjak.
13. Uklonite ravnu mešalicu, žičanu mešalicu ili spiralnu kuku za testo sa stonog miksera pre pranja.
14. Pustite da se aparat potpuno ohladi pre stavljanja ili skidanja delova i pre čišćenja.
15. Uputstva za čišćenje površina u dodiru sa hranom potražite u odeljku „Održavanje i čišćenje“.
16. Aparat se ne sme prati pod jakim mlazom vode.
17. Ovaj aparat je namenjen za komercijalnu upotrebu, na primer, u kuhinjama restorana, kantina, bolnica i u komercijalnim preduzećima kao što su pekare, mesare itd., ali ne i za kontinuiranu masovnu proizvodnju hrane.

SAČUVAJTE OVO UPUTSTVO

Za potpune detalje o podacima o proizvodu, uputstvima i video snimcima, uključujući i podatke o Garanciji, posetite stranicu **www.KitchenAid.eu.**

ELEKTRIČNI ZAHTEVI



⚠UPOZORENJE

Opasnost od strujnog udara

Priključite utikač u uzemljenu utičnicu.

Ne uklanjajte uzemljenu električnu utičnicu.

Ne koristite adapter.

Ne koristite produžni kabl.

Nepoštovanje uputstava za upotrebu može da izazove smrt, požar ili strujni udar.

Napon: 220–240 V~

Frekvencija: 50–60 Hz

Napajanje: 325 W

Preporučeno vreme rada:

1 – 30 min sa radnim ciklusima od 10 minuta uključeno / 15 min isključeno.

Ne koristite produžni kabl. Ako je kabl za napajanje isuviše kratak, potrebno je da se obratite kvalifikovanom električaru ili serviseru koji će instalirati priključak u blizini uređaja.

Ovaj proizvod se isporučuje sa kablom za napajanje tipa Y. Ako je kabl za napajanje oštećen, potrebno je da ga zamene kompanija KitchenAid ili njen servisni zastupnik da bi se izbegla opasnost.

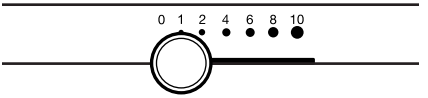
Nivo zvučnog pritiska izmeren u skladu sa prEN 454 test kôdom je manji od 70 dBA.

VODIČ ZA DODATNI PRIBOR

DODATNI PRIBOR	KORISTITE ZA MEŠANJE	OPIS	VREME RADA
Ravna mešalica od nerđajućeg čelika	Za mešavine čija je gustina između normalne i velike	Torte, kremaste glazure, slatkiši, kolačići, keks, testo za pitu, brzi hlebovi, vekna od mesa, pire krompir.	1–10 minuta
Spiralna kuka za testo od nerđajućeg čelika	Mešanje sastojaka za kvasno testo i njegovo mešenje	Hleb, kifle, testo za picu, čajno pecivo, zemičke.	1–10 minuta
Eliptična mešalica od nerđajućeg čelika sa 11 žica	Mešavine u kojima treba da se zadrži vazduh	Jaja, belanca, pavlaka za kuvanje, kuvane glazure, biskviti, lagani biskviti, majonez, neke vrste slatkiša.	1–30 minuta

VODIČ ZA KONTROLU BRZINE

Sve brzine imaju funkciju „Soft Start“ koja omogućava pokretanje stonog miksera sporijom brzinom kako bi se izbeglo prskanje sastojaka i dizanje oblaka brašna pri pokretanju, a zatim povećava brzinu na izabranu brzinu.



BRZINA	DODATNI PRIBOR	VREME RADA	POSTUPAK	OPIS
1	Ravna mešalica od nerđajućeg čelika	1–10 minuta	Mešanje	Za sporo mešanje, mešanje sastojaka, pasiranje i početak svih postupaka mešanja. Koristite da biste dodavali brašno i suve sastojke u testo i dodavali tečnosti u suve sastojke. Ne koristite brzinu 1 da biste mešali sastojke ili mesili kvasna testa.
2	Ravna mešalica od nerđajućeg čelika Spiralna kuka za testo od nerđajućeg čelika	1–10 minuta	Sporo mešanje, gnječenje	Za sporo mešanje, pasiranje i brže mešanje. Koristite da biste mešali sastojke i mesili kvasna testa, gušća testa i slatkiše; započeli pasiranje krompira i drugog povrća; sjedinili čvrste masti sa brašnom; mešali retka ili žitka testa.
4	Ravna mešalica od nerđajućeg čelika	1–10 minuta	Mešanje, mućenje	Za mešanje poluteških smesa poput smesa za kolačiće. Koristite za kombinovanje šećera i masnoće i dodavanje šećera u belanca za puslice. Srednja brzina za mešavine za kolače. Koristite sa: dodatkom za mlevenje, kružnom seckalicom/ drobilicom, valjkom za testeninu i cediljkom za voće/povrće.
	Eliptična mešalica od nerđajućeg čelika sa 11 žica	1–30 minuta		

BRZINA	DODATNI PRIBOR	VREME RADA	POSTUPAK	OPIS
6	Ravna mešalica od nerđajućeg čelika	1–10 minuta	Mućenje, mućenje kremova	Za srednje brzo tučenje (mućenje kremova) ili mućenje. Koristite da biste dovršili mešenje smesa za kolače, krofne i slično. Visoka brzina za mešavine za kolače.
	Eliptična mešalica od nerđajućeg čelika sa 11 žica	1–30 minuta		
8–10	Eliptična mešalica od nerđajućeg čelika sa 11 žica	1–30 minuta	Brzo mućenje, lupanje	Za mućenje krema, belanaca i kuvanih glazura. Za lupanje malih količina krema ili belanaca ili za završno mućenje pire krompira.

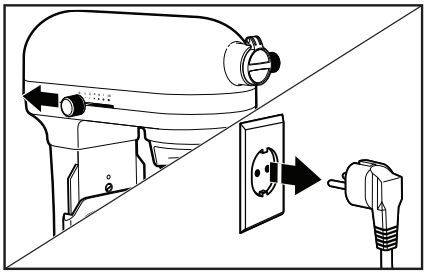
NAPOMENA: Koristite brzinu 2 da biste mešali sastojke za kvasna testa ili ih mesili. Korišćenje neke druge brzine stvara visok rizik za kvar stojećeg miksera. PowerKnead spiralna kuka za testo od nerđajućeg čelika efikasno mesi većinu kvasnih testa u roku od 4 minuta.

TABELA KAPACITETA

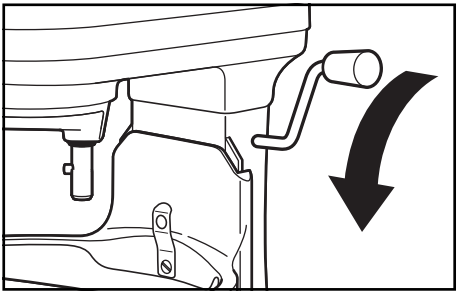
POSUDA OD 6,9 L	
Višenamensko brašno	Od 2 do 2,2 kg
Hleb	8 hlebova od 450 g
Kolačići / keksi	160 komada
Pire krompir	3,5 kg

SKLAPANJE PROIZVODA

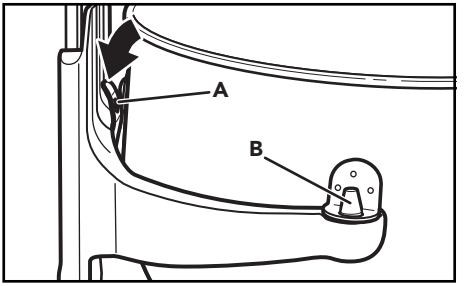
1. Isključite (0) stoni mikser, pa izvucite utikač iz utičnice.



2. Postavite polugu za podizanje posude u donji položaj.



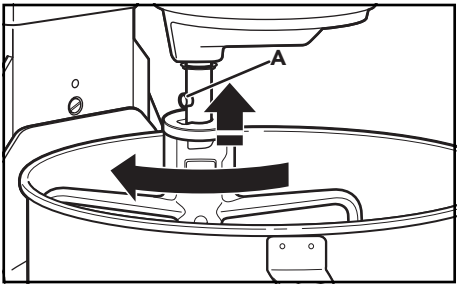
3. **Da biste pričvrstili posudu:** Postavite nosače posude na iglice za poravnanje i pritisnite zadnji deo posude nadole tako da iglica posude legne na rezu sa oprugom i zaključa se.



A. Elastični jezičak
B. Iglica za poravnanje

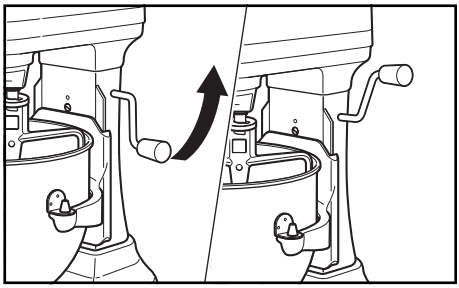
VAŽNO: Ako posuda nije čvrsto postavljena na mesto, tokom korišćenja će biti nestabilna i pomerati se.

4. **Da biste pričvrstili dodatni pribor:** Kliznim pokretom spustite dodatni pribor na osovinu i pritisnite ga nagore što je više moguće. Okrenite dodatak u smeru kretanja kazaljki na satu tako da ga zakačite na iglicu na osovini.



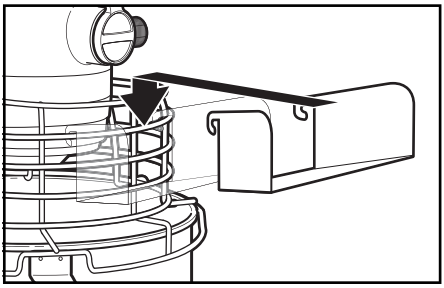
A. Iglica

5. **Da biste podigli posudu:** Okrenite polugu za podizanje posude u uspravan položaj. Posuda uvek mora da bude u uspravnom, zaključanom položaju pri mešanju.



KORIŠĆENJE LEVKA ZA SIPANJE***

1. **Postavite levak za sipanje***:** Pričvrstite levak za sipanje*** za prednji deo štitnika posude. On pruža praktičan način za dodavanje sastojaka u posudu za stoni mikser.



Automatsko ponovno pokretanje u cilju zaštite motora: Ako stoni mikser prekine sa radom usled preopterećenja motora, gurnite polugu za kontrolu brzine na isključeno (0) i izvucite utikač iz napajanja. Nakon nekoliko minuta stojeći mikser će se automatski vratiti na početna podešavanja. Ponovo priključite utikač u napajanje, pa gurnite polugu za kontrolu brzine na željenu postavku brzine i nastavite sa mešanjem. Ako se stoni mikser ne pokrene ponovo, isključite ga iz napajanja na duže vreme kako biste pustili da se ohladi, a zatim ga opet priključite u napajanje i ponovo ga pokrenite.

***Dostupan samo za odabrane modele i može se kupiti kao dodatni pribor.

KORIŠĆENJE PROIZVODA



⚠UPOZORENJE

Opasnost od strujnog udara

Priključite utikač u uzemljenu utičnicu.

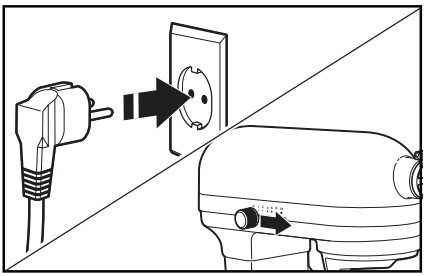
Ne uklanjajte uzemljenu električnu utičnicu.

Ne koristite adapter.

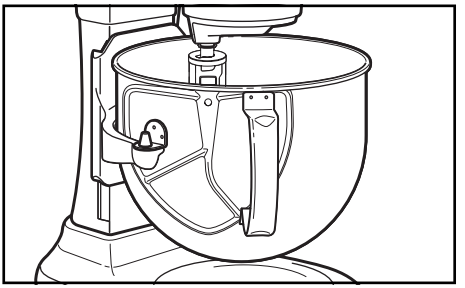
Ne koristite produžni kabl.

Nepoštovanje uputstava za upotrebu može da izazove smrt, požar ili strujni udar.

1. Priključite utikač u uzemljenu utičnicu. Pokrenite ga pri manjoj brzini da biste izbegli rasipanje sadržaja i polako je povećavajte. Pogledajte „Vodič za kontrolu brzine“.



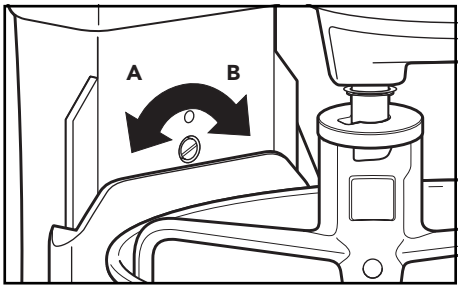
2. **Proverite odstojanje mešalice od posude:** Uključite stojeći mikser u uzemljenu utičnicu. UKLJUČITE stoni mikser i proverite sve brzine, tako da se uverite da mešalica ne dodiruje posudu tokom rada. Ako je mešalica previše udaljena od dna posude ili udara u zidove posude, pređite na sledeći korak da biste je podesili.



3. **(OPCIONALNO) Za podešavanje odstojanja mešalice od posude:** Spustite posudu u donji položaj. Pronađite vijak koji se vidi kada je posuda spuštena.

   NAPOMENA: Nemojte da podešavate vijak smešten na elastičnom jezičku.

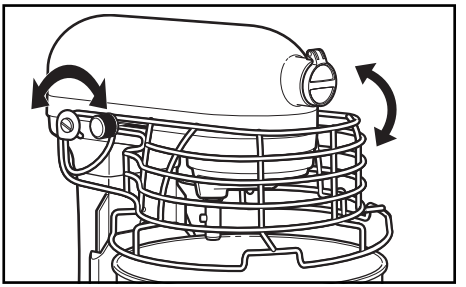
   Lagano okrenite vijak u smeru suprotnom od kretanja kazaljke na satu (ulevo) kako biste podigli mešalicu, odnosno u smeru kretanja kazaljke na satu (udesno) kako biste spustili mešalicu. Podesite mešalicu tako da dohvata skoro do površine posude. Ponovo proverite odstojanje mešalice od posude.



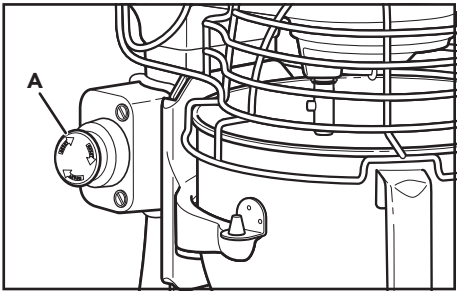
A. Podignite posudu
B. Spustite posudu

VAŽNO: Kada je pravilno podešena, ravna mešalica od nerđajućeg čelika neće udarati u dno ili u zidove posude. Ako je ravna ili žičana mešalica previše blizu, tako da udara o dno posude, premaz na mešalici može da se ošteti ili žice na mešalici mogu da se pohabaju.

4. **Da biste pričvrstili štitnik posude***:** Proverite da li ste vratili štitnik u donji položaj pre nego što nastavite da koristite stoni mikser. Stoni mikser neće raditi ako štitnik posude nije u ispravnom položaju.



Dugme za zaustavljanje: Pritisnite dugme za zaustavljanje ako morate odmah da zaustavite rad stonog miksera tokom korišćenja. Da biste nastavili sa radom, gurnite polugu za kontrolu brzine na isključeno (0) i izvucite dugme za zaustavljanje. Nakon toga ćete moći da nastavite normalno da koristite stoni mikser.



A. Dugme za zaustavljanje

***Dostupan samo za odabrane modele i može se kupiti kao dodatni pribor.

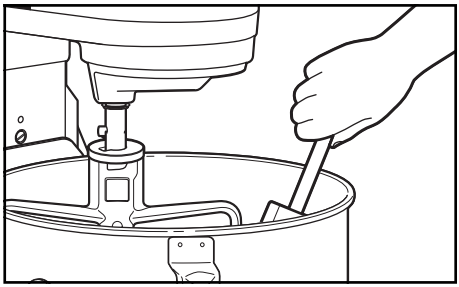
⚠UPOZORENJE

Opasnost od povrede

Isključite mikser iz uticnice pre nego što dodirnete žice.

Ako to ne uradite, može doci do loma kostiju, posekotina ili modrica.

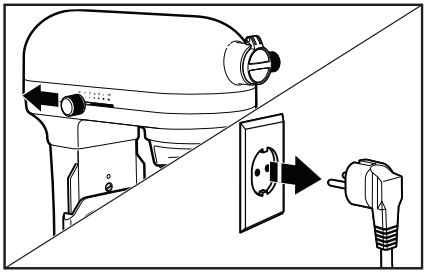
5. Ne stružite smesu sa zidova posude tokom rukovanja. Obično je dovoljno skinuti smesu sa zidova posude jednom ili dvaput tokom mešanja.



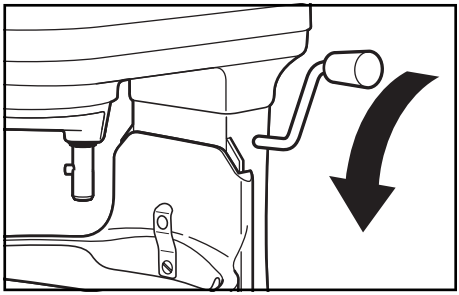
VAŽNO: Stoni mikser se može zagrejati tokom upotrebe. Pod velikim opterećenjem i pri dužem mešanju, gornji deo jedinice može postati vruć. Ovo je sasvim normalno.

RASKLAPANJE PROIZVODA

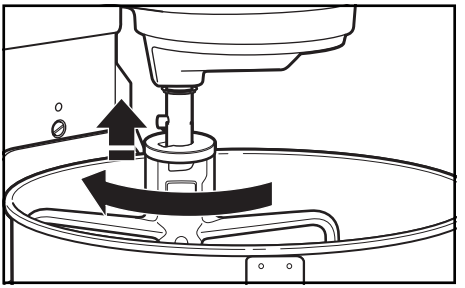
1. Isključite (0) stoni mikser, pa izvucite utikač iz utičnice.



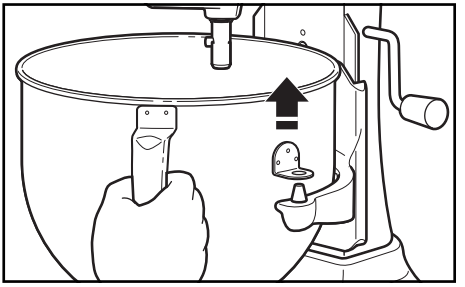
2. Postavite polugu za podizanje posude u donji položaj.



3. **Uklonite dodatni pribor:** Gurnite dodatak nagore i okrenite ga nalevo. Povucite pribor nadole i skinite ga sa osovine mešalice.



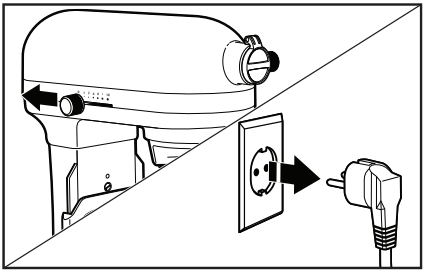
4. **Da biste uklonili posudu:** Postavite polugu za podizanje posude u donji položaj. Uhvatite ručicu posude i podignite je direktno nagore, pa je skinite sa iglica za poravnanje.



ODRŽAVANJE I ČIŠĆENJE

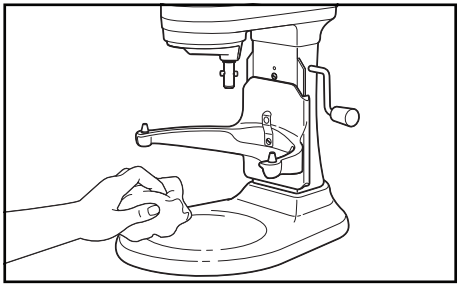
VAŽNO: Ne potapajte telo stonog miksera u vodu ili druge tečnosti. Aparat se ne sme prati pod jakim mlazom vode.

1. Isključite (0) stoni mikser, pa izvucite utikač iz utičnice.

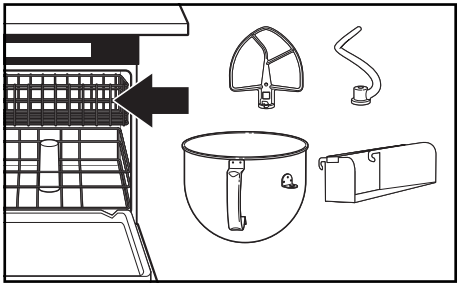


VAŽNO: Pustite da se aparat potpuno ohladi pre stavljanja ili skidanja delova i pre čišćenja.

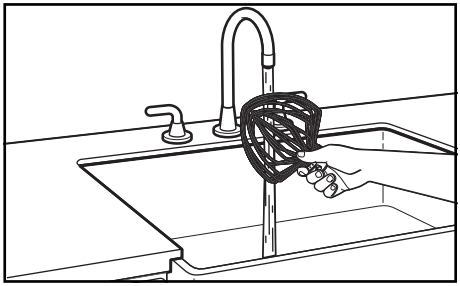
2. Obrišite telo stonog miksera mekom, vlažnom krpom.



3. Sledeći delovi mogu da se peru u mašini za sudove isključivo na gornjoj korpi: posuda, ravna mešalica od nerđajućeg čelika, spiralna kuka za testo od nerđajućeg čelika i uklonjivi levak za sipanje***.



4. Sledeće delove treba prati isključivo ručno u toploj vodi sa sapunicom i potom temeljno osušiti: eliptična mešalica od nerđajućeg čelika sa 11 žica.



***Dostupan samo za odabrane modele i može se kupiti kao dodatni pribor.

REŠAVANJE PROBLEMA



⚠UPOZORENJE

Opasnost od strujnog udara

Priključite utikač u uzemljenu utičnicu.

Ne uklanjajte uzemljenu električnu utičnicu.

Ne koristite adapter.

Ne koristite produžni kabl.

Nepoštovanje uputstava za upotrebu može da izazove smrt, požar ili strujni udar.

PROBLEM	REŠENJE
Ako se stoni mikser zagreje tokom korišćenja	Pri velikom opterećenju i produženom vremenu mešanja, možda nećete moći da neometano dodirujete gornji deo jedinice. Ovo je sasvim normalno.
Ako stoni mikser ispušta oštar miris	Ovo je česta pojava kod elektromotora, naročito kada su novi.
Ako ravna mešalica od nerđajućeg čelika udara u posudu	Zaustavite stoni mikser. Pogledajte odeljak „Upotreba proizvoda“ i podesite odstojanje mešalice od posude.
Ako vaš stoni mikser ne radi, proverite sledeće	Da li je stoni mikser uključen u napajanje?
	Da li je osigurač u strujnom kolu koje vodi do stonog miksera funkcionalan? Ako imate razvodnu kutiju sa osiguračima, uverite se da je strujno kolo zatvoreno.
	Isključite („0“) stoni mikser na 10–15 sekundi, pa ga ponovo uključite. Ako stoni mikser i dalje ne radi, ostavite ga da se hladi 30 minuta pre nego što ga ponovo uključite.
Ako nije moguće rešiti problem	Pogledajte odeljak „Uslovi garancije kompanije KitchenAid („Garancija“)“. Nemojte vraćati stoni mikser prodavcu u maloprodaji – oni ne pružaju servisiranje.

ODLAGANJE ELEKTRIČNE OPREME U OTPAD

ODLAGANJE AMBALAŽE

Ambalaža je od materijala koji može u potpunosti da se reciklira i označena je simbolom za reciklažu ♺. Različiti delovi ambalaže stoga moraju da se odlažu odgovorno i uz puno poštovanje propisa lokalnih organa vlasti kojima se reguliše odlaganje otpada.

RECIKLIRANJE PROIZVODA

- Ovaj aparat sadrži oznaku u skladu sa zakonom o otpadnoj električnoj i elektronskoj opremi (OEEO) u Evropskoj uniji i Ujedinjenom Kraljevstvu.
- Ako obezbedite pravilno odlaganje ovog proizvoda, pomoći ćete u sprečavanju mogućih neželjenih posledica po životnu sredinu i zdravlje ljudi koje bi, u suprotnom, bile izazvane neodgovarajućim rukovanjem otpadom nastalim od ovog proizvoda.
- Simbol na proizvodu ili pratećoj dokumentaciji ukazuje na to da proizvod ne treba tretirati kao otpad iz domaćinstva, već da se mora odneti u odgovarajući centar za prikupljanje reciklažne električne i elektronske opreme.

Za više informacija o načinu postupanja sa ovim proizvodom, njegovom ponovnom iskorišćenju i recikliranju, obratite se lokalnoj kancelariji gradske uprave, službi za odlaganje otpada iz domaćinstva ili prodavnici u kojoj ste kupili proizvod.

IZJAVA O USKLAĐENOSTI

ZA EVROPSKU UNIJU

Ovaj uređaj je dizajniran, konstruisan i distribuiran u skladu sa bezbednosnim zahtevima direktiva EZ: Direktiva o niskom naponu 2014/35/EU, Direktiva o elektromagnetnoj kompatibilnosti 2014/30/EU, Direktiva o ekološkom dizajnu 2009/125/EC, Direktiva RoHS 2011/65/EU i sledeći amandmani.

USLOVI GARANCIJE KOMPANIJE KITCHENAID („GARANCIJA“)

KitchenAid Europa, Inc., Nijverheidslaan 3, Box 5, 1853 Strombeek-Bever, Belgija („**Garant**“) pruža krajnjem kupcu, odnosno potrošaču, Garanciju prema ispod navedenim uslovima.

Garancija važi naporedo sa zakonskim garantnim pravima krajnjeg kupca u odnosu na prodavca proizvoda i ona ne ograničava ta prava i ne utiče na njih.

1. OPSEG I USLOVI GARANCIJE

a) Garant pruža Garanciju na proizvode pomenute u odeljku 1.b) koje je potrošač kupio od nekog prodavca ili preduzeća iz grupacije KitchenAid-Group u zemljama Evropskog ekonomskog prostora, Moldaviji, Crnoj Gori, Rusiji, Švajcarskoj ili Turskoj.

b) Period Garancije zavisi od kupljenog proizvoda i iznosi:

Jedna godina pune garancije od datuma kupovine.

c) Period Garancije počinje datumom kupovine, tj. na dan kada je potrošač kupio proizvod od distributera ili preduzeća iz grupacije KitchenAid-Group.

d) Garancija jamči da proizvod nema nedostataka.

e) Garant potrošaču pruža sledeće usluge u skladu sa ovom Garancijom, po izboru Garanta, ako se nedostatak javi tokom perioda Garancije:

- Popravka proizvoda ili nekog njegovog dela sa nedostatkom, ili
- Zamena proizvoda ili nekog njegovog dela sa nedostatkom. Ako dati proizvod više nije dostupan, Garant ima pravo na zamenu proizvoda drugim proizvodom jednake ili veće vrednosti.

f) Ako potrošač želi da ostvari prava prema Garanciji, potrošač mora da se obrati servisnom centru kompanije KitchenAid u odgovarajućoj zemlji.

C.DUISBERG KG
Porschestrasse 11
A-1230 Wien
broj telefona: +385 98 218987

Kontaktirajte naš centar za korisnike:
Bure Soft d.o.o.
Jovana Boskovica 77,
Zemun, 11000 Beograd
Serbia
imejl adresa: **blazo.djukic@buresoft.com**
broj telefona: +381648898029

ili direktno Garantu na adresu KitchenAid Europa, Inc. Nijverheidslaan 3, Box 5, 1853 Strombeek-Bever, Belgija.

g) Troškove popravke, uključujući rezervne delove i poštanske troškove dostave proizvoda ili dela proizvoda bez nedostataka snosi Garant. Takođe, Garant snosi i poštanske troškove vraćanja proizvoda ili dela proizvoda sa nedostatkom ako Garant ili servisni centar kompanije KitchenAid u datoj zemlji zatraži vraćanje proizvoda ili dela proizvoda sa nedostatkom. Međutim, potrošač snosi troškove odgovarajućeg pakovanja proizvoda ili dela proizvoda sa nedostatkom radi vraćanja.
h) Da bi mogao da ostvari prava po osnovu ove Garancije, potrošač mora da priloži fiskalni isečak ili fakturu kao dokaz o kupovini proizvoda.

2. OGRANIČENJA GARANCIJE

a) Garancija važi samo za proizvode koji se koriste u lične svrhe, dakle ne i u profesionalne ili komercijalne svrhe.
b) Garancija ne pokriva redovno habanje, nepravilnu ili nasilničku upotrebu, nepoštovanje uputstava za upotrebu, korišćenje proizvoda na neodgovarajućem naponu struje, postavljanje i korišćenje nasuprot važećim propisima u pogledu električne mreže, kao i upotrebu sile (npr. udarce).
c) Garancija ne važi ako je proizvod modifikovan ili konvertovan, npr. konvertovan sa 120 V tako da radi na 220–240 V.
d) Pružanje usluga po osnovu Garancije ne produžava period Garancije i ne pokreće novi period Garancije. Period Garancije na ugrađene rezervne delove ističe po isteku perioda Garancije na ceo proizvod.
e) Izuzeti su dodatni i drugi garantni zahtevi, a posebno odštetni zahtevi, osim ako je takva odgovornost nužno propisana zakonom.

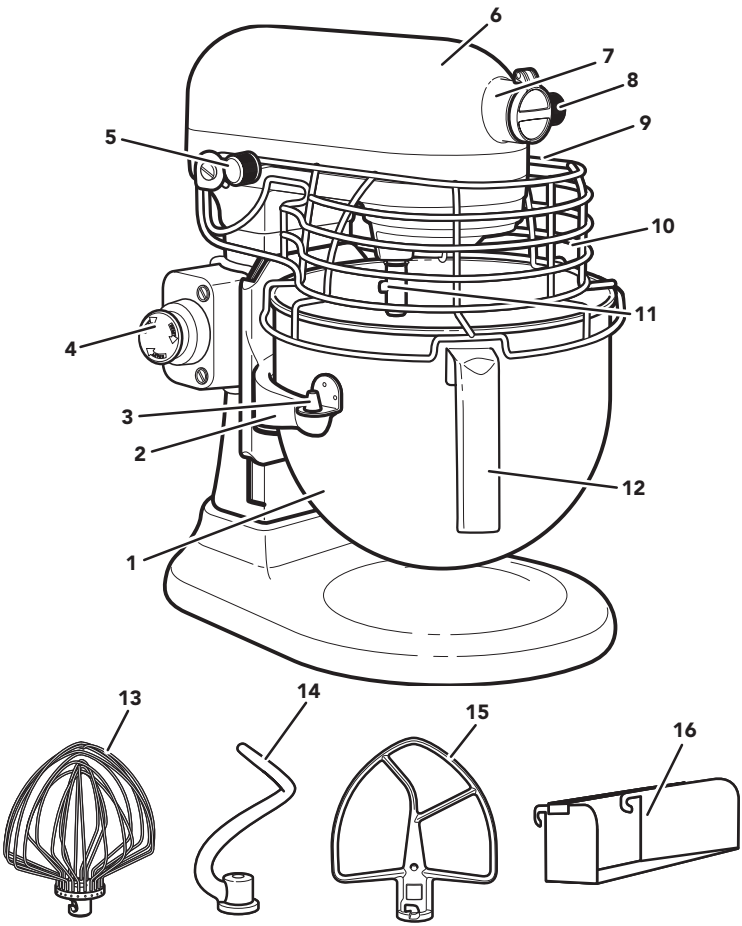
Po isteku perioda Garancije ili u slučaju proizvoda za koje Garancija ne važi, servisni centri kompanije KitchenAid su i dalje dostupni krajnjem kupcu ako ima pitanja ili mu trebaju informacije. Dodatne informacije su dostupne i na našem veb-sajtu: **www.kitchenaid.eu**

REGISTRACIJA PROIZVODA

Registrujte svoj novi aparat KitchenAid odmah: **http://www.kitchenaid.eu/register**

©2023. Sva prava zadržana.
KITCHENAID i dizajn stonog miksera su zaštićeni žigovi u SAD i u drugim zemljama.

الأجزاء والميزات



1. وعاء وعاء من الفولاذ المقاوم للصدأ*
2. دعامة الوعاء
3. مسامير التثبيت
4. مفتاح إيقاف التشغيل
5. ذراع التحكّم في السرعة
6. رأس الموتور
7. القطعة المحورية للملحقات
8. مقبض القطعة المحورية للملحقات
9. ذراع رفع الوعاء (غير ظاهر)
10. واقي الغطاء**
11. عمود أداة الخفق
12. مقبض الوعاء*
13. المخفقة البيضاوية ذات 11 سلكًا من الفولاذ المقاوم للصدأ
14. خفاقة العجين اللولبية من الفولاذ المقاوم للصدأ
15. أداة الخفق المسطّحة من الفولاذ المقاوم للصدأ
16. أداة السكب المنحدرة القابلة للإزالة**

*قد يختلف نوع الوعاء. يمكن شراء الأوعية أيضًا كأكسسوارات منفصلة.
**متضمن مع طرازات محددة فقط. قد تختلف الصورة/النمط عن المنتج بحسب الطراز.

سلامتك وسلامة الآخرين مهمان للغاية.

لقد قدمنا العديد من رسائل السلامة الهامة في هذا الدليل وعلى الجهاز. اقرأ دائمًا كل رسائل السلامة واتبعها.



هذا هو رمز تنبيه السلامة.

ينبهك هذا الرمز إلى المخاطر المحتملة التي قد تؤدي إلى وفاتك أو التسبب بأذى لك وللآخرين.

تأتي كل رسائل السلامة بعد رمز تنبيه السلامة وكلمة "خطر" أو "تحذير". وتعني هذه الكلمات:

⚠ خطر — **قد تتعرض للوفاة أو لإصابة خطيرة إذا لم تتبع التعليمات على الفور.**

⚠ تحذير — **قد تتعرض للوفاة أو لإصابة خطيرة إذا لم تتبع التعليمات.**

تُتشرح كل رسائل السلامة الخطر المحتمل، وتُعلمك بكيفية تقليل احتمال الإصابة، وبما قد يحدث إذا لم يتم اتباع التعليمات.

إجراءات وقائية مهمة

عند استخدام الأجهزة الكهربائية، يجب اتباع إجراءات السلامة الأساسية دائمًا والتي تتضمّن ما يلي:

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. الاتحاد الأوروبي فقط: هذا الجهاز لا يجب أن يستخدمه الأطفال. احتفظ بالجهاز وسلكه بعيدًا عن متناول الأطفال.
4. أوقف تشغيل الجهاز (0)، ثم افصله عن مأخذ التيار عند عدم استخدامه، وقبل تجميع الأجزاء أو تفكيكها وقبل تنظيفه. ولفصل الجهاز عن التيار، أمسك بالقابس واجذبه بعيدًا عن مأخذ التيار. وتجنب جذبه من سلك الكهرباء.
5. تجنب ملامسة الأجزاء المتحركة. أبقِ اليدين والشعر والملابس والملاعق المسطّحة والأواني الأخرى بعيدة عن أداة الخفق أثناء تشغيلها للحد من خطر تعرّض الأشخاص للإصابة و/أو إلحاق ضرر بالخلاط الثابت.
6. لا تشغّل أي جهاز به سلك أو قابس تالف، أو بعد تعطّله أو تعرّضه للسقوط أو التلف بأي شكل. وأعِد الجهاز إلى أقرب مركز خدمة معتمد لفحصه أو إصلاحه أو تعديله كهربائيًا أو ميكانيكيًا.
7. قد يتسبب استخدام الأكسسوارات/ الملحقات التي لا توصي بها KitchenAid، أو التي لا تبيعها، بنشوب حريق أو حدوث صدمة كهربائية أو وقوع إصابة.
8. في حال تلف سلك إمداد الطاقة، يجب استبداله من قِبل KitchenAid أو وكيل خدمة معتمد لديها أو فرد مؤهل بالمستوى نفسه لتفادي أي خطر.

9. لا تترك الجهاز أبدًا من دون مراقبة في أثناء تشغيله.
10. لا تستخدم الجهاز في الهواء الطلق.
11. لا تدع السلك يتدلى عن حافة الطاولة أو المنضدة.
12. لتفادي تلف المنتج، لا تستخدم أوعية الخلاط الثابت في أماكن ساخنة للغاية، مثل الفرن أو المايكروويف أو الموقد.
13. أزل أداة الخفق المسطّحة أو المخفقة السلكية أو خفاقة العجين اللولبية من الخلاط الثابت قبل غسله.
14. اترك الجهاز حتى يبرد بالكامل قبل وضع الأجزاء فيه أو إزالتها منه، وقبل تنظيفه.
15. راجع قسم "العناية والتنظيف" للاطلاع على تعليمات تنظيف الأسطح الملامِسة للطعام.
16. يجب عدم تنظيف الجهاز بضخ الماء.
17. هذا الجهاز معدّ للاستخدامات التجارية، على سبيل المثال، في مطابخ المطاعم والمقاهي والمستشفيات وفي المؤسسات التجارية مثل المخابز والملاحم وغيرها، لكنه غير معدّ لإنتاج الطعام بكمية كبيرة وبشكل مستمر.

احتفظ بهذه التعليمات

للحصول على التفاصيل الكاملة حول معلومات المنتج والتعليمات ومقاطع الفيديو، بما في ذلك معلومات الضمان، تفضّل بزيارة الموقع الإلكتروني **www.KitchenAid.eu**.

المتطلبات الكهربائية

⚠تحذير

طر صدمة كهربائية

قم بتوصيل السلك بمأخذ كهرباء مؤرّض.

لا تقم بإزالة سن التأريض.

ولا تستخدم أحد المهايئات.

لا تستخدم سلك إطالة.

قد يؤدي عدم اتباع هذه التعليمات إلى الوفاة أو نشوب حريق أو حدوث صدمة كهربائية.



الجهد: 220-240 فولت~

التردد: 50-60 هرتز

الطاقة: 325 واط

وقت التشغيل الموصى به:

من دقيقة إلى 30 دقيقة بدورة تشغيل مدتها 10 دقائق مع إيقاف التشغيل لمدة 15 دقيقة.

لا تستخدم سلك إطالة. إذا كان سلك إمداد الطاقة قصير للغاية، اطلب فني كهرباء أو موظف خدمة مؤهل لتركيب مأخذ بالقرب من الجهاز.

هذا المنتج مزود بسلك كهرباء على شكل حرف Y. في حال كان سلك الطاقة تالفًا، يجب استبداله من قِبل KitchenAid أو وكيل خدمة لتفادي أي خطر.

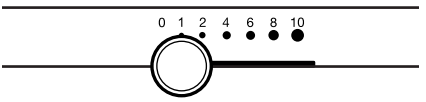
إنّ مستوى ضغط الصوت الذي تم قياسه بما يتوافق مع كود الاختبار prEN 454 هو أقل من 70 ديسيبيل.

دليل الأكسسوارات

الأكسسوار	الاستخدام لمزج	الوصف	وقت التشغيل
أداة الخفق المسطّحة من الفولاذ المقاوم للصدأ	الخلطات العادية إلى الكثيفة	قوالب الحلوى والكريمات المقشودة والحلويات والكوكيز والبسكويت وعجينة الفطائر وأنواع الخبز السريعة واللحم المفروم والبطاطس المهروسة.	1-10 دقائق
خفاقة العجين اللولبية من الفولاذ المقاوم للصدأ	خلط العجائن التي تحتوي على الخميرة وعجنها.	الخبز والفطائر وعجينة البيتزا والكعكات التي يتم تناولها مع القهوة وأرغفة الخبز.	1-10 دقائق
المخفقة البيضاوية ذات 11 سلكًا من الفولاذ المقاوم للصدأ	الخلطات التي تتطلّب إدخال الهواء	البيض وبياض البيض والكريمة الكثيفة والكريمات المصنوعة مع شراب السكر الساخن والكعكات الإسفنجية والكعكات الهشة والمايونيز وبعض الحلويات.	من دقيقة إلى 30 دقيقة

دليل التحكّم بالسرعة

تتضمن كل السرعات ميزة Soft Start التي تسمح للخلاط الثابت بالبدء عند سرعة منخفضة لتجنب تناثر المكونات و"تطاير الدقيق" عند بدء التشغيل، من ثم الارتفاع إلى السرعة المحددة.



السرعة	الأكسسوارات	وقت التشغيل	الإجراء	الوصف
1	أداة الخفق المسطّحة من الفولاذ المقاوم للصدأ	1-10 دقائق	التحريك	للتحريك البطيء والدمج والهرس والبدء بكل عمليات المزج. تُستخدَم لإضافة الدقيق والمكونات الجافة إلى المخيض، وإضافة السوائل إلى المكونات الجافة. لا تستخدم السرعة 1 لخلط العجائن التي تحتوي على الخميرة أو عجنها.
2	أداة الخفق المسطّحة من الفولاذ المقاوم للصدأ خفاقة العجين اللولبية من الفولاذ المقاوم للصدأ	1-10 دقائق	المزج البطيء والعجن	للمزج البطيء والهرس والتحريك الأسرع. تُستخدم لخلط العجائن التي تحتوي على الخميرة والمخيض الكثيف والحلويات وعجنها، وبدء هرس البطاطس وغيرها من الخضار، وقطع السمن في الدقيق، وخلط المخيض الخفيف أو القابل للتناثر.
4	أداة الخفق المسطّحة من الفولاذ المقاوم للصدأ	1-10 دقائق	المزج والخلط	لمزج الخلطات المتوسطة الكثافة، مثل خلطة الكوكيز. استخدمها لمزج السكر مع السمن ولإضافة السكر إلى بياض البيض لتحضير الميرينغ. سرعة متوسطة لخلطات قوالب الحلوى. الاستخدام مع: مطحنة الطعام وآلة التقطيع/أداة البشر الدوارة وأداة فرد عجينة الباستا ومصفاة الفاكهة/الخضار.
	المخفقة البيضاوية ذات 11 سلكًا من الفولاذ المقاوم للصدأ	من دقيقة إلى 30 دقيقة		

السرعة	الأكسسوارات	وقت التشغيل	الإجراء	الوصف
6	أداة الخفق المسطّحة من الفولاذ المقاوم للصدأ	1-10 دقائق	الخلط والمزج بالقشدة	للخلط المتوسط السرعة (المزج بالقشدة) أو الخفق. استخدمها لإنهاء مزج قوالب الحلوى والكعكات المحلاة وغيرها من الخلطات. سرعة عالية لخلطات قوالب الحلوى.
	المخفقة البيضاوية ذات 11 سلكًا من الفولاذ المقاوم للصدأ	من دقيقة إلى 30 دقيقة		
10–8	المخفقة البيضاوية ذات 11 سلكًا من الفولاذ المقاوم للصدأ	من دقيقة إلى 30 دقيقة	الخلط السريع والخفق	لخفق الكريمة وبياض البيض والكريمة المصنوعة مع شراب السكر الساخن. لخفق كميات ضئيلة من الكريمة أو بياض البيض أو الخفق النهائي للبطاطس المهروسة.

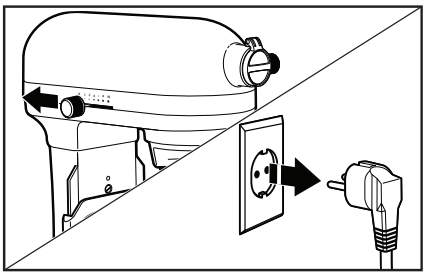
ملاحظة: استخدم السرعة 2 لخلط عجائن الخميرة أو عجنها. يتسبب استخدام أي سرعة أخرى في احتمالية تعطل الخلاط الثابت بشكل كبير. تعجن خفاقة العجين اللولبية PowerKnead المصنوعة من الفولاذ المقاوم للصدأ معظم عجينة الخميرة بكفاءة خلال 4 دقائق.

مُخطط السعة

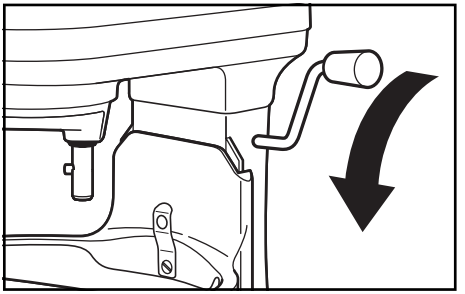
وعاء سعة 6,9 لترات	
دقيق متعدد الاستعمالات	يتراوح ما بين 2 كجم و2,2 كجم
الخبز	8 أرغفة خبز يبلغ وزنها 450 جم
الكوكيز/البسكويت	160 قطعة
البطاطا المهروسة	3,5 كجم

تركيب المنتج

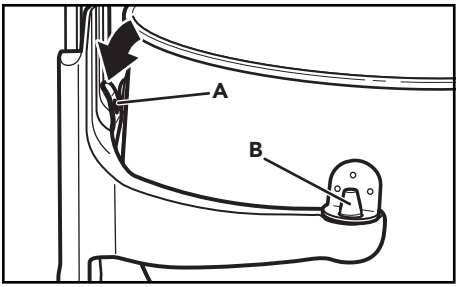
1. أوقف تشغيل (0) الخلاط الثابت ثم افصله عن الطاقة.



2. ضع ذراع رفع الوعاء في الوضعية المنخفضة.



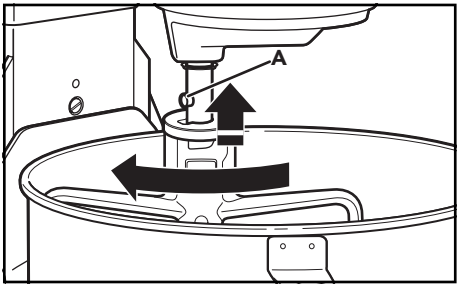
3. **لتركيب الوعاء:** قم بتركيب ركائز الوعاء فوق مسامير التثبيت واضغط لأسفل على الجهة الخلفية من الوعاء حتى يثبت مسمار تثبيت هذا الأخير في قفل المسمار.



أ. قفل المسمار
ب. مسمار التثبيت

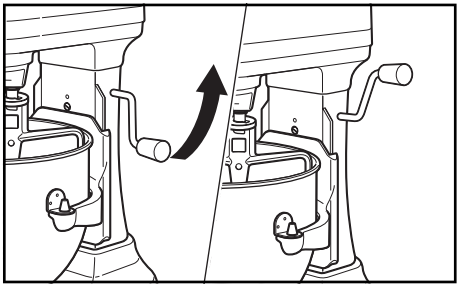
أمر مهم: إذا لم يتم وضع الوعاء في مكانه بإحكام، فسيكون غير مستقر ومتأرجحًا أثناء الاستخدام.

4. **لتركيب الأكسسوار:** مرر الأكسسوار على العمود وادفعه إلى الأعلى قدر الإمكان. وأدر الأكسسوار باتجاه عقارب الساعة فوق المسمار الموجود على العمود.



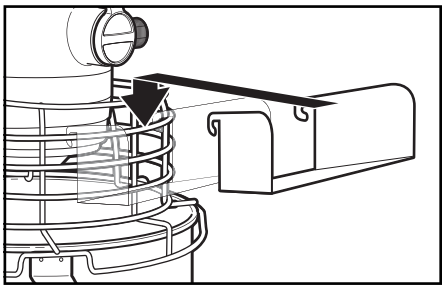
أ. الدبوس

5. **لرفع الوعاء:** أدِر ذراع رفع الوعاء للوصول إلى الوضعية المستقيمة. يجب أن يكون الوعاء دائمًا في وضعية مرتفعة عند الخلط.



استخدام أداة السكب المنحدرة***

1. **وضع أداة السكب المنحدرة***:** قم بتركيب أداة السكب المنحدرة***على الجهة الأمامية من واقي الغطاء. يوفر ذلك طريقة مناسبة لإضافة مكونات إلى وعاء الخلاط الثابت.



الضبط التلقائي لحماية المحرك: إذا توقف الخلاط الثابت بسبب التحميل الزائد، فانقل ذراع التحكم بالسرعة إلى "off" (إيقاف التشغيل (0)) وافصل الخلاط الثابت عن الكهرباء. ستتم إعادة تشغيل الخلاط الثابت تلقائيًا، بعد بضع دقائق. صِل قابس الخلاط الثابت مرة أخرى وحرّك ذراع التحكم في السرعة إلى السرعة المطلوبة واستمر في الخلط. إذا لم تتم إعادة تشغيل الخلاط، فافصل قابس الخلاط الثابت لفترة زمنية أطول لكي يبرد، ثم صِل القابس وأعِد تشغيله.

***متوفرة مع طرازات محددة فقط ومتوفرة للشراء على أنها أكسسوار.

⚠تحذير



طر صدمة كهربائية

قم بتوصيل السلك بمأخذ كهرباء مؤرّض.

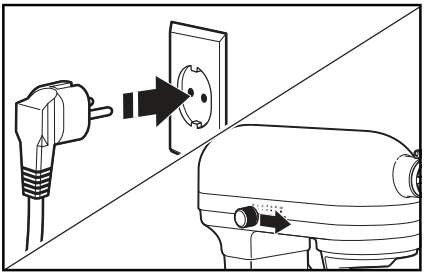
لا تقم بإزالة سن التأريض.

ولا تستخدم أحد المهايئات.

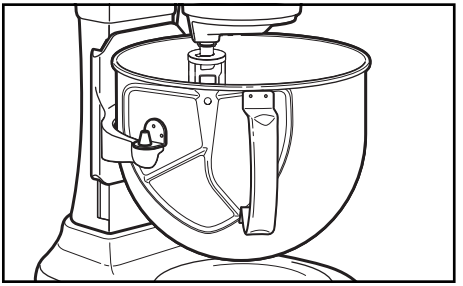
لا تستخدم سلك إطالة.

قد يؤدي عدم اتباع هذه التعليمات إلى الوفاة أو نشوب حريق أو حدوث صدمة كهربائية.

1. قم بتوصيل السلك بمأخذ كهرباء مؤرّض. ابدأ بسرعة منخفضة لتجنب الطرطشة وقم بزيادتها تدريجيًا. راجع "دليل التحكّم في السرعة".



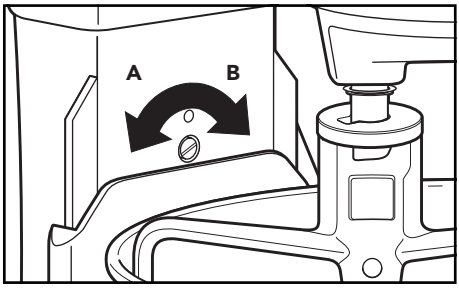
2. **اختبار المسافة الفاصلة بين أداة الخفق والوعاء:** قم بتوصيل الخلاط الثابت بمأخذ كهرباء مؤرّض. قم بتشغيل الخلاط الثابت واختبر كل سرعة من السرعات، مع الحرص على عدم ملامسة أداة الخفق الوعاء خلال التشغيل. إذا كانت أداة الخفق بعيدة جدًا عن أسفل الوعاء أو إذا كانت تضرب به، فانتقل إلى الخطوة التالية لإجراء التعديلات الضرورية.



3. **(اختياري) لتعديل المسافة الفاصلة بين أداة الخفق والوعاء:** قم بخفض الوعاء إلى الوضعية المنخفضة. حدد موقع البرغي الذي تم الكشف عنه عند خفض الوعاء.

ملاحظة: لا تضبط البرغي الموجود على قفل المسمار.

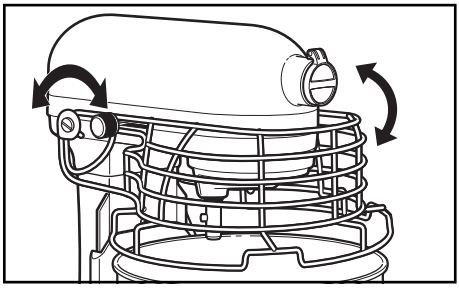
أدِر البرغي قليلاً بعكس اتجاه عقارب الساعة (إلى اليسار) لرفع أداة الخفق أو باتجاه عقارب الساعة (إلى اليمين) لخفضها. قم بتعديل أداة الخفق بحيث تكون بعيدة عن سطح الوعاء. تحقق مجددًا من المسافة الفاصلة بين أداة الخفق والوعاء.



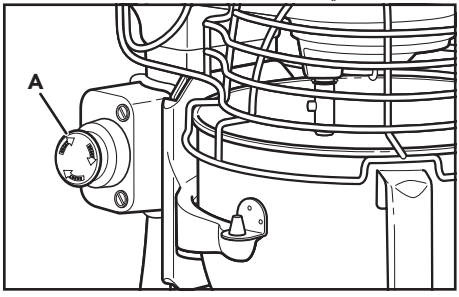
أ. رفع الوعاء
ب. خفض الوعاء

أمر مهم: لن تلامس أداة الخفق المسطّحة المصنوعة من الفولاذ المقاوم للصدأ أسفل الوعاء أو جوانبه عند ضبطها بشكل صحيح. إذا اقتربت أداة الخفق المسطّحة أو المخفقة السلكية للغاية من أسفل الوعاء إلى حد ملامسته، فقد يتلف ذلك طلاء أداة الخفق أو يعرّض أسلاك المخفقة للتلف.

4. **لتركيب واقي الوعاء***:** احرص على إعادة الواقي إلى الوضعية المنخفضة قبل البدء باستخدام الخلاط الثابت. لن يتم تشغيل الخلاط الثابت ما لم يوضع واقي الوعاء في الوضعية المناسبة.



مفتاح إيقاف التشغيل: إذا كنت بحاجة إلى إيقاف تشغيل الخلاط الثابت فورًا أثناء الاستخدام، فاضغط على مفتاح إيقاف التشغيل. لاستئناف التشغيل، أعِد ضبط ذراع التحكم بالسرعة إلى "إيقاف" (إيقاف التشغيل (0))، واسحب مفتاح إيقاف التشغيل. بعد ذلك، سيكون الخلاط الثابت جاهزًا للاستخدام مرة أخرى بشكل طبيعي.



أ. مفتاح إيقاف التشغيل

***متوفر مع طرازات محددة فقط ومتوفر للشراء على أنه أكسسوار.

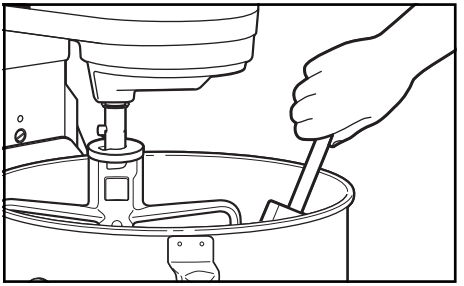
⚠تحذير

خطر الإصابة

افصلي الخلاط قبل ملامسة المخفقة.

قد يتسبب الفشل في القيام بذلك في حدوث كسر للعظام أو حدوث قطع أو كدمات.

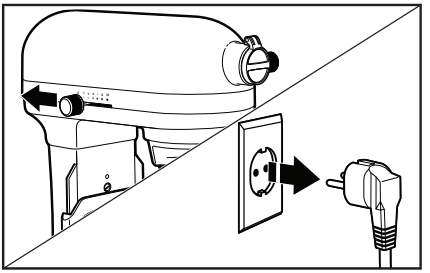
5. لا تقشط الوعاء أثناء تشغيل الجهاز. عادةً ما يُعَد قشط الوعاء مرة أو مرتين أثناء المزج كافيًا.



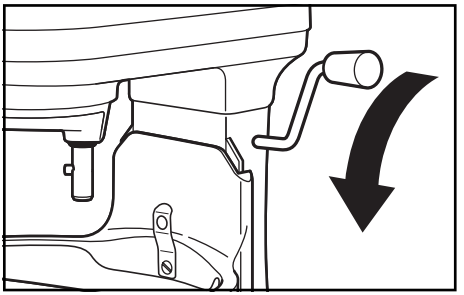
أمر مهم: قد يسخن الخلاط الثابت أثناء استخدامه. قد يسخن الجزء الأعلى من الوحدة عند خلط مكونات ثقيلة ومزجها لفترة طويلة. ويُعد هذا طبيعيًا.

تفكيك المنتج

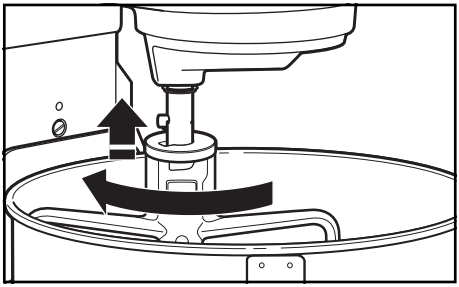
1. إيقاف تشغيل الخلاط الثابت (0) ثم افصله عن الطاقة.



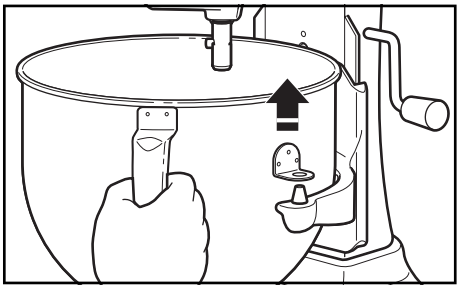
2. ضع ذراع رفع الوعاء في الوضعية المنخفضة.



3. **إزالة الأكسسوار:** ادفع الأكسسوار إلى الأعلى وأديره إلى اليسار، واسحبه إلى الأسفل بعيدًا عن عمود أداة الخفق.



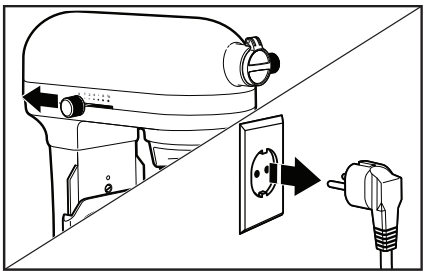
4. **لإزالة الوعاء:** ضع ذراع رفع الوعاء في الوضعية المنخفضة. أمسِك مقبض الوعاء وارفعه إلى الأعلى وخارج مسامير التثبيت.



العناية والتنظيف

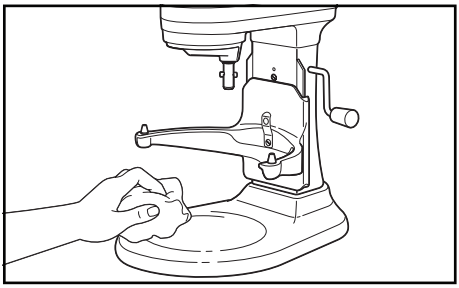
أمر مهم: لا تغمر هيكل الخلاط الثابت بالماء أو السوائل الأخرى. يجب عدم تنظيف الجهاز بضخ الماء.

1. إيقاف تشغيل الخلاط الثابت (0) ثم افصله عن الطاقة.

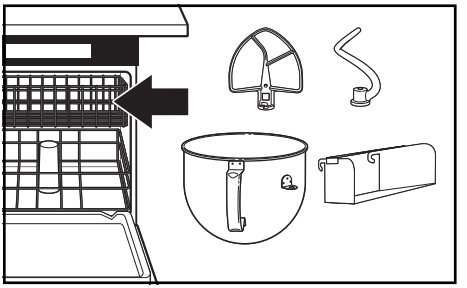


أمر مهم: اترك الجهاز حتى يبرد بالكامل قبل وضع الأجزاء فيه أو إزالتها منه، وقبل تنظيفه.

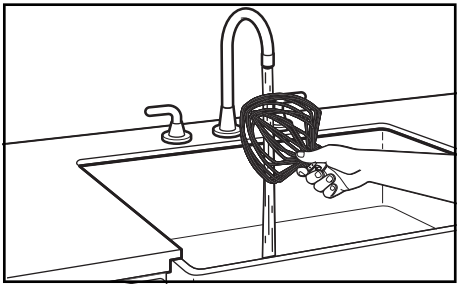
2. امسح هيكل الخلاط الثابت بقطعة قماش ناعمة ورطبة.



3. **يمكن غسل الأجزاء التالية في الجلاية، وتحديدًا في الرف العلوي منها فقط:** الوعاء وأداة الخفق المسطّحة المصنوعة من الفولاذ المقاوم للصدأ وخفاقة العجين اللولبية المصنوعة من الفولاذ المقاوم للصدأ وأداة السكب المنحدرة***.



4. **يجب غسل الجزء التالي يدويًا فقط، باستخدام المياه الدافئة والصابون وتجفيفه جيدًا:** المخفقة البيضاوية المصنوعة من 11 سلكًا ومن الفولاذ المقاوم للصدأ.



استكشاف الأخطاء وإصلاحها

⚠تحذير

طر صدمة كهربائية

قم بتوصيل السلك بمأخذ كهرباء مؤرّض.

لا تقم بإزالة سن التأريض.

ولا تستخدم أحد المهايئات.

لا تستخدم سلك إطالة.

قد يؤدي عدم اتباع هذه التعليمات إلى الوفاة أو نشوب حريق أو حدوث صدمة كهربائية.

المشكلة	الحل
في حال سخن الخلاط الثابت أثناء الاستخدام	لدى خلط مكونات ثقيلة ومزجها لفترات طويلة، قد لا تتمكن من لمس أعلى الوحدة بشكل مريح. ويُعد هذا طبيعيًا.
إذا أصدر الخلاط الثابت رائحةً حادة	هذا الأمر شائع في المحركات الكهربائية، ولا سيما عندما تكون جديدة.

***متوفرة مع طرازات محددة فقط ومتوفرة للشراء على أنها أكسسوارات.

المشكلة	الحل
في حال اصطدام أداة الخفق المسطّحة المصنوعة من الفولاذ المقاوم للصدأ بالوعاء	أوقف تشغيل الخلاط الثابت. راجع قسم "استخدام المنتج" واضبط المسافة الفاصلة بين أداة الخفق والوعاء.
في حال لم يعمل الخلاط الثابت، الرجاء التحقق من الآتي	هل الخلاط الثابت متصل بالكهرباء؟
	هل يعمل مصهر الدائرة الكهربائية للخلاط الثابت بشكل طبيعي؟ إذا كان لديك صندوق قواطع دائرة، فتأكد من أن الدائرة مغلقة.
	أوقف تشغيل (0) الخلاط الثابت بين 10 ثوانٍ و15 ثانية، ثم أعِد تشغيله. في حال تعذّر تشغيل الخلاط الثابت على الرغم من ذلك، اتركه ليبرد لمدة 30 دقيقة قبل إعادة تشغيله.
في حالة تعذر حل المشكلة	راجع قسم "شروط ضمان KitchenAid ("الضمان")" للمزيد من التفاصيل. لا تُعِد الخلاط الثابت إلى بائع التجزئة، فبائعو التجزئة لا يوفّرون خدمة الصيانة.

التخلصمن نفايات الأجهزة الكهربائية

التخلص من مواد التغليف

إن مواد التغليف قابلة لإعادة التدوير وتم وضع رمز إعادة التدوير ♺ عليها.وبالتالي يجب التخلص من الأجزاء المختلفة لمواد التغليف بطريقة مسؤولة مع الامتثال التام للأنظمة المتعلقة بالتخلص من النفايات الصادرة عن الهيئة المحلية.

إعادة تدوير المنتج

- هذا الجهاز مع قوانين الاتحاد الأوروبي والمملكة المتحدة التي تغطي نفايات الأجهزة الكهربائية والإلكترونية (WEEE).
- بالتأكد من التخلص من هذا المنتج بصورة صحيحة، ستساعد في تجنب العواقب السلبية المحتملة على البيئة وصحة الإنسان التي قد تنتج أيضًا من التخلص بشكل غير صحيح من هذا المنتج.
- يشير الرمز 🗑 الموجود على المنتج أو على الوثائق المرفقة به إلى أنه يجب عدم التخلص منه باعتباره من النفايات المنزلية، بل يجب تسليمه إلى مركز تجميع مناسب خاص بإعادة تدوير الأجهزة الكهربائية والإلكترونية.

للحصول على مزيد من المعلومات التفصيلية حول معالجة هذا المنتج واستعادته وإعادة تدويره، يرجى الاتصال بمكتب المدينة المحلي أو خدمة التخلص من النفايات المنزلية أو المتجر الذي اشتريت منه المنتج.

إعلان المطابقة

للاتحاد الأوروبي

تم تصميم هذا الجهاز وإنتاجه وتوزيعه بالتوافق مع متطلبات السلامة بحسب توجيهات المجلس الأوروبي: توجيه الجهد المنخفض 2014/35/EU وتوجيه التوافق الكهرومغناطيسي 2014/30/EU وتوجيه التصميم البيئي 2009/125/EC وتوجيه حظر استخدام مواد خطرة معينة في المعدات الكهربائية والإلكترونية (RoHS) 2011/65/EU والتعديلات المدخلة عليها.

شروط ضمان KITCHENAID («الضمان»)

إن KitchenAid Europa, Inc., Nijverheidslaan 3, Box 5, 1853 Strombeek-Bever، بلجيكا ("الضامن") تمنح العميل النهائي الذي يعتبر مستهلكًا، ضمانًا وفقًا للشروط التالية.

ينطبق الضمان بالإضافة إلى حقوق الكفالة القانونية للعميل النهائي المقدّمة من بائع المنتج ولا يحد منها أو يؤثر فيها.

1. نطاق الضمان وشروطه

a) يمنح الضامن 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:

ضمان كامل لمدة سنة واحدة 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) يتعيّن على الضامن تزويد المستهلك بالخدمات التالية بموجب هذا الضمان، بحسب اختيار الضامن، في حال حدوث خلل في المنتج أثناء فترة الضمان:

- إصلاح المنتج أو الجزء المعيب منّ، أو استبدال المنتج أو الجزء المعيب منه. إذا لم يعد المنتج متوفرًا، فيحق للضامن تبديل المنتج بمنتج آخر يعادله أو بقيمة أعلى.

f) إذا أراد المستهلك تقديم مطالبة بموجب الضمان، فيتعيّن على المستهلك الاتصال بمراكز خدمة

- KitchenAid Europa, Inc., Nijverheidslaan 3, Box 5, 1853 Strombeek-Bever الخاصة بالبلد أو بالضامن 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 الضامن تكاليف الإصلاح ، بما في ذلك قطع الغيار وأي تكاليف بريدية (إن وجدت) لتسليم منتج أو جزء منتج خالٍ من العيوب. يتحمل الضامن أيضًا تكاليف البريد لإعادة المنتج المعيب أو جزء المنتج إذا طلب الضامن 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 التمكّن من تقديم مطالبة بموجب الضمان، يتعيّن على المستهلك تقديم الإيصال 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 فولطية كهربائية غير صحيحة، والتثبيت والتشغيل بما يتعارض مع اللوائح الكهربائية المطبّقة، واستخدام القوة (على سبيل المثال، الضربات).

c) لا ينطبق الضمان في حال تم تعديل المنتج أو تحويله، على سبيل المثال، تحويل المنتجات بجهد 120 V إلى منتجات بجهد 220-240 V.

d) إن توفير خدمات الضمان لا يمدّد فترة الضمان، كما أنه لا يبدأ فترة ضمان جديدة. تنتهي فترة ضمان قطع الغيار المركّبة مع انتهاء فترة ضمان المنتج بأكمله.

e) يتم استبعاد المطالبات الإضافية أو الأخرى، لا سيّما المطالبات المتعلّقة بالأضرار، ما لم تكن المسؤولية إلزامية 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-mea.com** & **www.kitchenaid.eu**

تسجيل المنتج

سجّل جهاز KitchenAid الجديد الآن: **http://www.kitchenaid.eu/register**

©2023 كل الحقوق محفوظة.
إنKITCHENAID وتصميم الخلاط الثابت هما علامتان تجاريتان في الولايات المتحدة وأماكن أخرى.



KitchenAid

©2023 All rights reserved.
KITCHENAID and the design of the stand mixer are trademarks in the U.S. and elsewhere.

W11457006A 09/23