KitchenAid

STAND MIXER

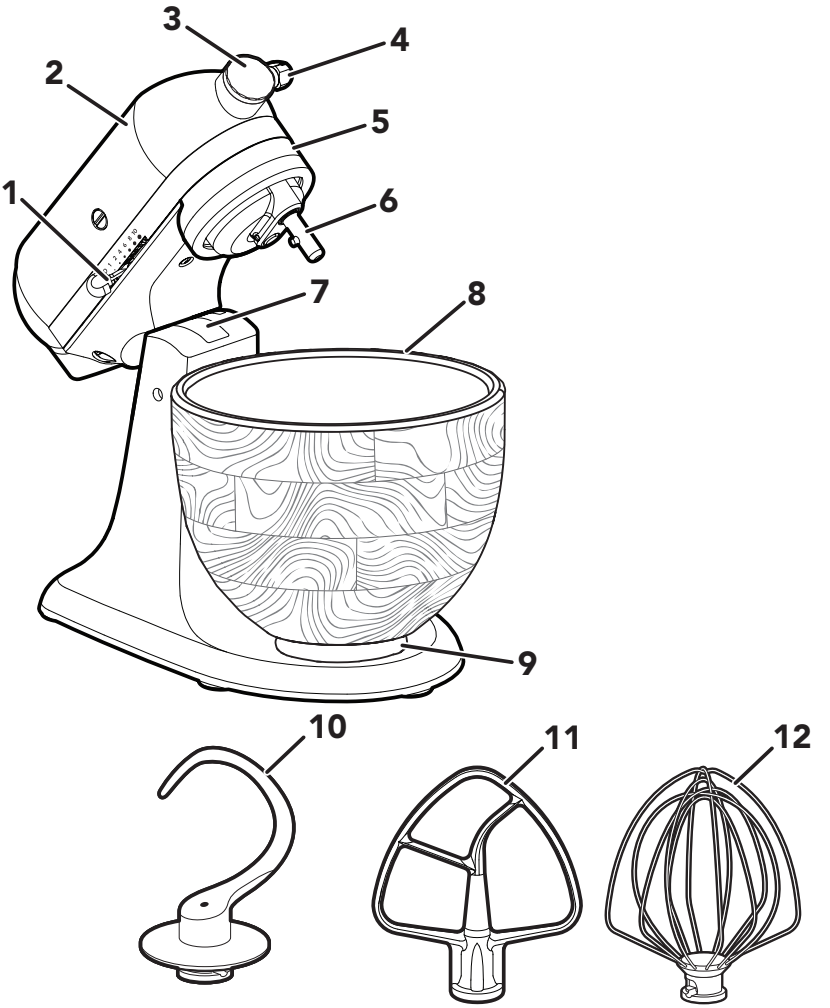
5KSM180WS

PRODUCT GUIDE



W11501548A

PARTS AND FEATURES



1. Speed Control Lever
2. Motor Head
3. Attachment Hub
4. Attachment Knob
5. Motor Head Locking Lever (not shown)
6. Beater Shaft
7. Beater Height Adjustment Screw (not shown)
8. Bowl
9. Bowl Clamping Plate
10. Stainless Steel Dough Hook*
11. Stainless Steel Flat Beater*
12. Stainless Steel Wire Whip*

*Also available as an optional accessory.

PRODUCT SAFETY

Your safety and the safety of others are very important.

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



This is the safety alert symbol.

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

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

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

⚠WARNING — **You can be killed or seriously injured if you don’t follow instructions.**

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

IMPORTANT SAFEGUARDS

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

1. Read all instructions. Misuse of appliance may result in personal injury.
2. To protect against risk of electrical shock, do not put Stand Mixer in water or other liquid.
3. European Union Only: This appliance shall not be used by children. Keep the appliance and its cord out of reach of children.
4. European Union Only: Appliances can be used by persons with reduced physical, sensory or mental capabilities or lack of experience and knowledge if they have been given supervision or instruction concerning use of the appliance in a safe way and understand the hazards involved. Children shall not play with the appliance.
5. European Union and other countries requiring IEC standards: Children shall not play with the appliance. Children should be supervised to ensure that they do not play with the appliance.

6. This appliance is not intended for use by children or by persons with reduced physical, sensory, or mental capabilities, or lack of experience and knowledge. Close supervision is necessary when any appliance is used near children. Children should be supervised to ensure that they do not play with the appliance.
7. 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.
8. Avoid contacting moving parts. Keep hands, hair, clothing, as well as spatulas and other utensils away from beater during operation to reduce the risk of injury to persons and/or damage to the Stand Mixer.
9. 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.
10. The use of accessories/attachments not recommended or sold by KitchenAid may cause fire, electrical shock, or injury to persons.
11. Do not use the appliance outdoors.
12. Do not let the cord hang over edge of table or counter.
13. Do not let the cord contact hot surfaces, including the stove.
14. Remove Flat Beater, Wire Whip, or Dough Hook, from Stand Mixer before washing.
15. 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.
16. Never leave the appliance unattended while it is in operation.
17. To avoid product damage, do not use the Stand Mixer Bowl in areas of high heat such as an oven, microwave, or on a stovetop.
18. Allow the appliance to cool completely before putting on or taking off parts, and before cleaning the appliance.
19. Refer to the “Care and Cleaning” section for instructions on cleaning the surfaces in contact with food.

20. This appliance is intended to be used in household and similar applications such as:

- staff kitchen areas in shops, offices and other working environments;
- farmhouses;
- by clients in hotels, motels and other residential type environments;
- bed and breakfast type environments.

SAVE THESE INSTRUCTIONS

For complete details on product information, instructions and videos, including Guarantee information, visit **www.kitchenaid.co.uk/product-tips**, **www.kitchenaid.ie/product-tips**, 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.

Power: 300 W

Voltage: 220-240 VAC

Frequency: 50-60 Hz

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

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.

SPEED CONTROL GUIDE

SPEED	ACTION	ACCESSORY	DESCRIPTION
1	Stir	Flat Beater**	For slow stirring, combining, mashing, starting all mixing procedures. Use to add flour and dry ingredients to batter, and to add liquids to dry ingredients. Do not use speed 1 to mix or knead yeast doughs.
2	Slow mixing	Flat Beater**, Dough Hook**	For slow mixing, mashing, faster stirring. Use to mix and knead yeast doughs, heavy batters and candies, start mashing potatoes or other vegetables, cut shortening into flour, and mix thin or splashy batters.
4	Mixing, Beating	Flat Beater**, Wire Whip**	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.
6	Beating, Creaming	Flat Beater**, Wire Whip**	For medium-fast beating (creaming) or whipping. Use to finish mixing cake, doughnut, and other batters. High speed for cake mixes.
8	Fast beating, Whipping	Wire Whip**	For whipping cream, egg whites, and boiled frostings.
10	Fast whipping		For whipping small amounts of cream, egg whites, or for final whipping of mashed potatoes.

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

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

ACCESSORY GUIDE

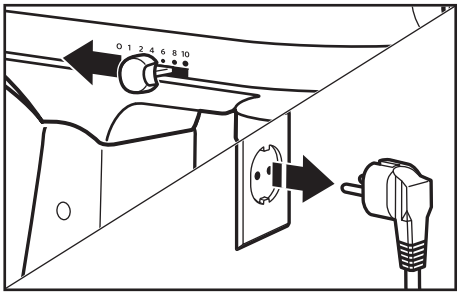
ACCESSORY	USE TO MIX	SUGGESTED ITEMS
Flat Beater**	Normal to heavy mixtures	Cakes, creamed frostings, candies, cookies, biscuits, pie pastry, meatloaf, mashed potatoes.
Wire Whip**	Mixtures that need air incorporated	Eggs, egg whites, heavy cream, boiled frostings, sponge cakes, mayonnaise, some candies.
Dough Hook**	Mixing and kneading yeast doughs	Breads, rolls, pizza dough, buns, coffee cakes.

**May vary depending on model.

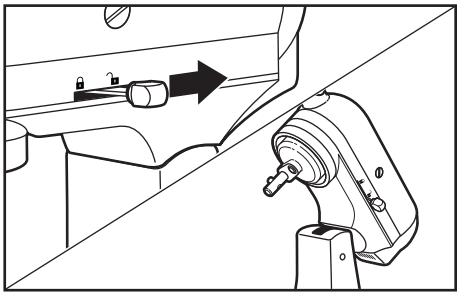
PRODUCT ASSEMBLY

ATTACHING/REMOVING THE BOWL

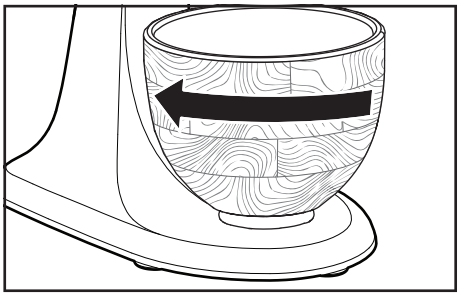
1. **To attach Bowl:** Turn Speed Control Lever to off (0). Unplug Stand Mixer.



2. Unlock and lift the Motor Head. Then, lock*** the head to keep it lifted.

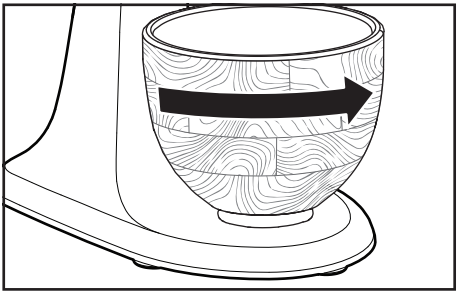


3. Place Bowl on Bowl Clamping Plate. Turn Bowl gently in clockwise (right) direction.



***Locking option is available on select models.

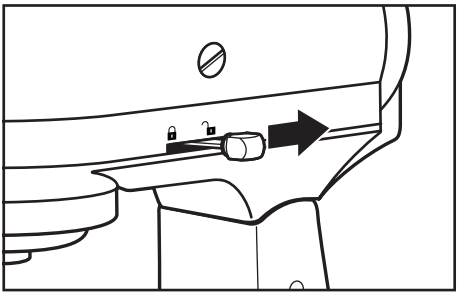
4. **To remove Bowl:** Repeat steps 1 and 2. Turn Bowl gently counterclockwise (left).



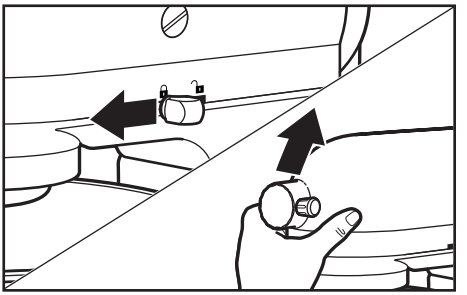
NOTE: Motor Head should always be in locked position when using the Stand Mixer.

LIFTING/LOWERING THE MOTOR HEAD

1. **To lift Motor Head:** Push the locking lever to the unlock position and lift the head. Once lifted, the lever will automatically go back in the lock*** position to keep the head lifted.



2. **To lower Motor Head:** Push the locking lever to unlock and gently bring the head down. The locking lever will automatically go back in the lock*** position when the head is down. Before mixing, test lock by attempting to raise Motor Head.



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

***Locking option is available on select models.

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

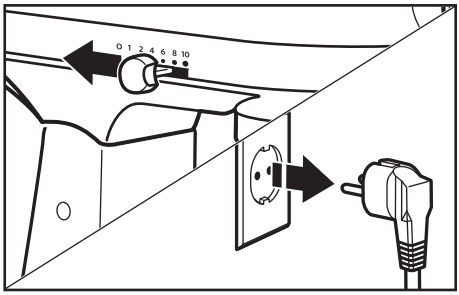
⚠WARNING

Injury Hazard

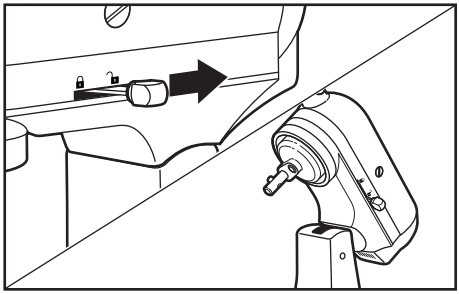
Unplug mixer before touching beaters.

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

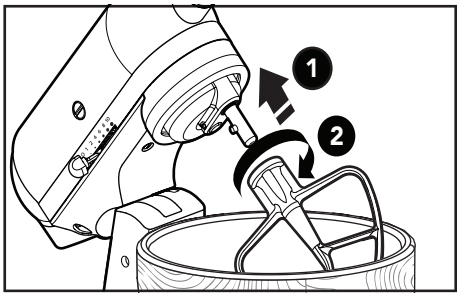
1. **To attach accessory:** Turn Speed Control Lever to off (0). Unplug Stand Mixer.



2. Unlock and lift the Motor Head. Then, lock*** the head to keep it lifted.

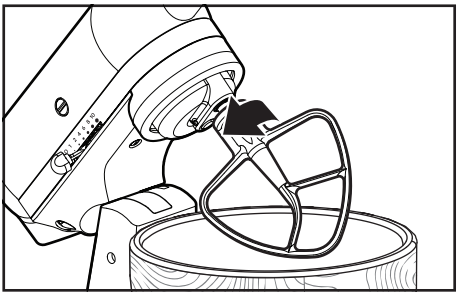


3. Slip accessory onto Beater Shaft and press upward as far as possible. Then, turn accessory to the right, hooking accessory over the pin on the shaft.



**May vary depending on model.
***Locking option is available on select models.

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

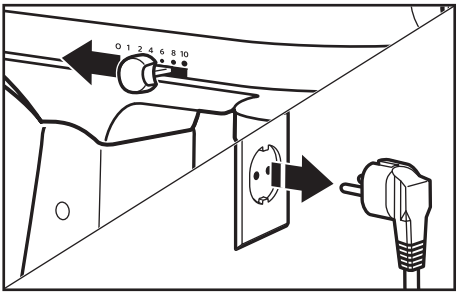


European Union Only: Scan code for more information

BEATER TO BOWL CLEARANCE

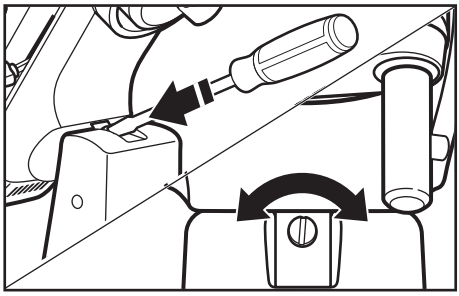
Your Stand Mixer is adjusted at the factory so the Flat Beater** just clears the bottom of the Bowl. If, for any reason, the Flat Beater** hits the bottom of the Bowl or is too far away from the Bowl, you can correct clearance easily.

1. Turn Speed Control Lever to off (0). Unplug Stand Mixer.



**May vary depending on model.

2. Lift Motor Head. Turn screw slightly counterclockwise (left) to raise Flat Beater or clockwise (right) to lower Flat Beater**. Make adjustment with Flat Beater**, so it just clears surface of Bowl. If you over adjust the screw, the locking lever may not lock into place.



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

**May vary depending on model.

PRODUCT USAGE

OPERATING THE SPEED CONTROL LEVER

NOTE: 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.



⚠WARNING

Electrical Shock Hazard

Plug into an earthed outlet.

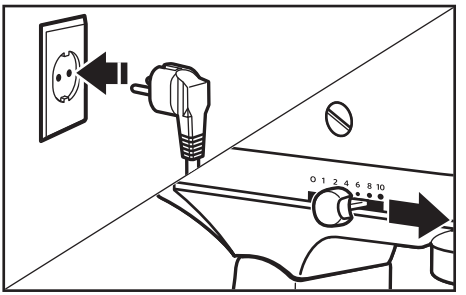
Do not remove earth prong.

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 the Stand Mixer into a proper electrical outlet. Always set Speed Control Lever on lowest speed to start, then gradually increase speed to avoid splashing ingredients. See the “Speed Control Guide” Section.



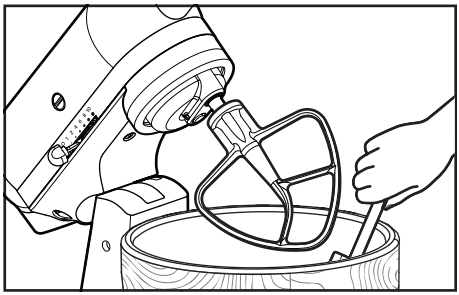
⚠WARNING

Injury Hazard

Unplug mixer before touching beaters.

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

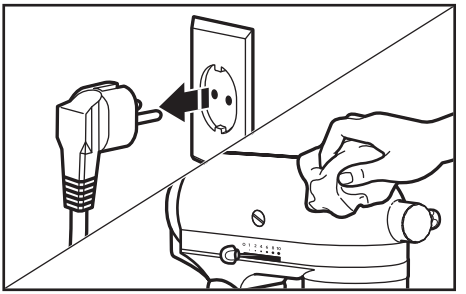
2. Do not scrape the Bowl while the Stand Mixer is operating. The Bowl and beater are designed to provide thorough mixing without frequent scraping. Scraping the Bowl once or twice during mixing is usually sufficient.



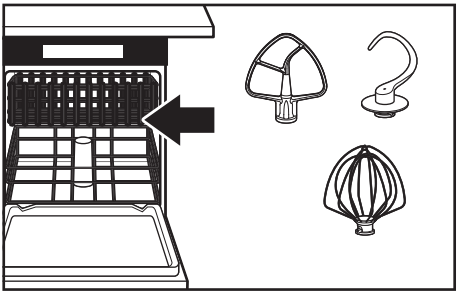
CARE AND CLEANING

IMPORTANT: Do not immerse the Stand Mixer body in water or other liquids. Allow the appliance to cool completely before putting on or taking off parts, and before cleaning the appliance.

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



2. **Dishwasher-safe parts, top rack only:** Stainless Steel Flat Beater**, Stainless Steel Dough Hook**, and Stainless Steel Wire Whip** clean them thoroughly in hot sudsy water and rinse completely before drying. Do not store beaters on shaft.



NOTE: Stainless steel accessories are dishwasher-safe.

CLEANING THE WALNUT WOOD BOWL

Before first use, wash with warm soapy water.

IMPORTANT: Do not wash the Wood Bowl in the dishwasher. Wood Bowl is hand washable only. Wash the Wood Bowl with a damp cloth and warm soapy water, using a mild detergent. Rinse and dry thoroughly.

Walnut Wood Bowl Care: Wood is a natural material and its appearance may change over time. For best care, please wash Wood Bowl immediately after each use with a non-abrasive scrub brush or cloth. Avoid using harsh detergents when cleaning. Dry thoroughly after washing with a soft, clean towel. Wood Bowl is NOT dishwasher, microwave or oven safe.

For Long Term Care: We recommend treating the Wood Bowl with a food grade commercial wood conditioner such as food safe mineral oil or walnut oil.

IMPORTANT:

- Scrubbing too hard may scratch the Wood Bowl finish.
- Avoid harsh or abrasive detergents.
- Do not use steel wool or steel scouring pads.

**May vary depending on model.

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	Heavy loads should not exceed speed 2. Under heavy loads with extended mixing time periods, you may not be able to comfortably touch the top of the unit. This is normal.
If Stand Mixer emits a pungent odour	This is common with electric motors, especially when new.
If the Flat Beater hits the Bowl	Stop the Stand Mixer. See the “Beater to Bowl Clearance” section and adjust the beater to bowl clearance.
If your Stand Mixer should fail to operate, please check the following	Is the Stand Mixer plugged in?
	Is the fuse in the circuit to the Stand Mixer in working order? If you have a circuit breaker box, be sure the circuit is closed.
	Turn off the Stand Mixer for 10-15 seconds, then turn it back on. If the Stand Mixer still does not start, allow it to cool for 30 minutes before turning it back on.
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.

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.

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, 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: 2014/35/EU, 2014/30/EU and 2011/65/EU (RoHS Directive) and following amendments.

TERMS OF KITCHENAID GUARANTEE (“GUARANTEE”)

Covering U.K. - Ireland - UAE

KitchenAid UK Limited Morley Way, Peterborough, Cambridgeshire PE2 9JB UK (“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:

Five 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 UK Limited Morley Way, Peterborough, Cambridgeshire PE2 9JB UK;

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:

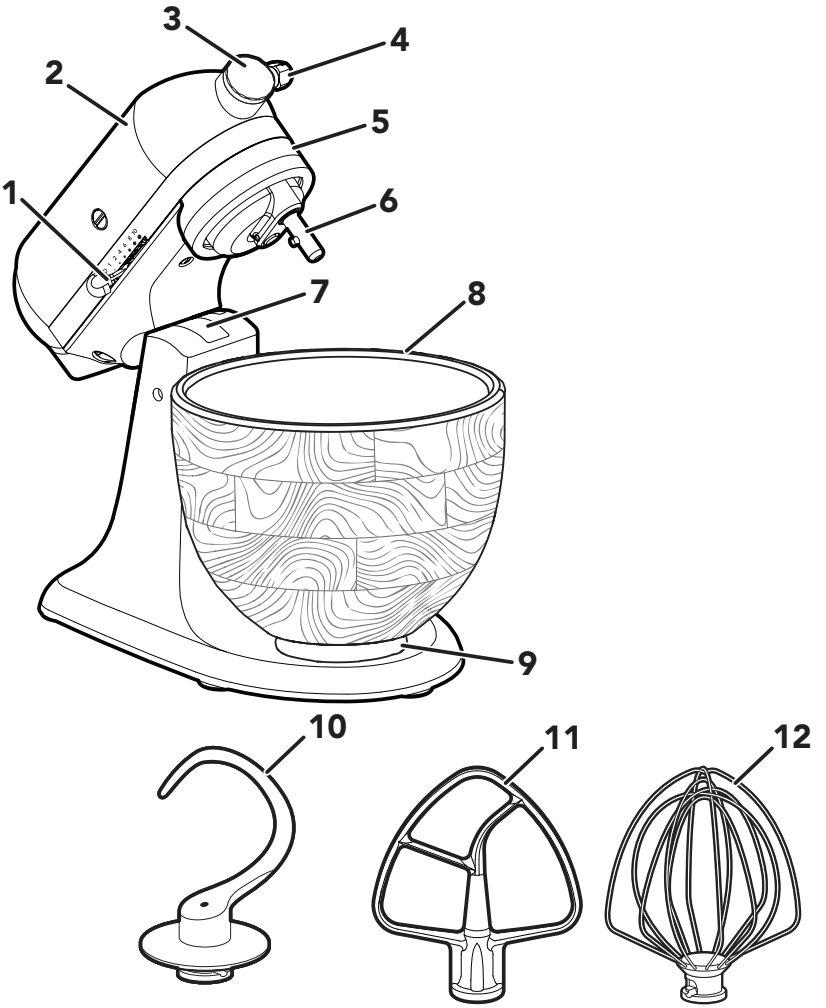
- **For U.K. & Ireland www.kitchenaid.eu**
- **For UAE: www.KitchenAid-MEA.com**

PRODUCT REGISTRATION

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

©2024 All rights reserved.
KITCHENAID and the design of the stand mixer are trademarks in the U.S. and elsewhere.

TEILE UND FUNKTIONEN



1. Geschwindigkeitsregler
2. Motorkopf
3. Zubehörnabe
4. Feststellschraube
5. Motorkopf-Verriegelungshebel (nicht abgebildet)
6. Schlagwelle
7. Einstellschraube für den Rührer (nicht abgebildet)
8. Schüssel
9. Aufspannplatte
10. Knethaken aus Edelstahl*
11. Flachrührer aus Edelstahl*
12. Schneebesen aus Edelstahl*

*Auch als optionales Zubehör erhältlich.

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. Nur Europäische Union: Die Geräte dürfen von Personen mit eingeschränkten physischen, sensorischen oder geistigen Fähigkeiten, unzureichender Erfahrung oder mangelnden Kenntnissen nur benutzt werden, wenn sie in die sichere Verwendung des Geräts eingewiesen wurden und die damit verbundenen Gefahren verstanden haben. Kinder dürfen nicht mit dem Gerät spielen.

5. Europäische Union und andere Länder, die IEC-Normen erfordern: Kinder dürfen nicht mit dem Gerät spielen. Kinder sollten beaufsichtigt werden, um sicherzustellen, dass sie nicht mit dem Gerät spielen.
6. Dieses Gerät ist nicht für die Verwendung durch Kinder oder Personen mit eingeschränkten physischen, sensorischen oder psychischen Fähigkeiten oder ohne entsprechende Erfahrung und Kenntnisse vorgesehen. Besondere Aufsicht ist erforderlich, wenn Geräte in der Nähe von Kindern verwendet werden. Kinder sollten beaufsichtigt werden, um sicherzustellen, dass sie nicht mit dem Gerät spielen.
7. 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.
8. Berühren Sie keine sich bewegenden Teile. Weder Hände, Haar, Kleidung sowie Pfannenwender oder andere Utensilien dürfen während des Betriebs Kontakt mit dem Rührer haben. So vermeiden Sie Verletzungen und/oder eine Beschädigung der Küchenmaschine.
9. 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.
10. Die Verwendung von nicht von KitchenAid empfohlenem Zubehör kann zu Brand, Stromschlag oder Verletzung von Personen führen.
11. Benutzen Sie das Gerät nicht im Freien.
12. Lassen Sie das Netzkabel nicht über die Tischkante oder die Kante der Arbeitsfläche hängen.
13. Achten Sie darauf, dass das Kabel nicht mit heißen Oberflächen wie dem Herd in Kontakt kommt.
14. Entfernen Sie vor der Reinigung den Flachrührer, Schneebesen oder Knethaken von der Küchenmaschine.
15. Wenn das Netzkabel beschädigt ist, muss es von KitchenAid, seinem Kundendienst oder ähnlich geschultem Fachpersonal ausgetauscht werden, um Gefahren zu vermeiden.

16. Lassen Sie das Gerät niemals unbeaufsichtigt, während es in Betrieb ist.
17. Um Schäden am Produkt zu vermeiden, verwenden Sie die Schüssel der Küchenmaschine nicht in Bereichen mit hoher Hitze, wie z. B. im Backofen, in der Mikrowelle oder auf dem Herd.
18. Lassen Sie das Gerät vollständig abkühlen, bevor Sie Teile anbringen oder abnehmen und bevor Sie das Gerät reinigen.
19. Hinweise zur Reinigung von Oberflächen, die mit Lebensmitteln in Berührung kommen, finden Sie im Abschnitt „Pflege und Reinigung“.
20. Das Gerät ist für den Gebrauch im Haushalt und für ähnliche Anwendungen vorgesehen, beispielsweise:
    - in Personalküchenbereichen in Geschäften, Büros und anderen Arbeitsumgebungen
    - in Bauernhäusern
    - in Hotels, Motels und anderen Wohneinrichtungen
    - in Zimmern mit Übernachtung und Frühstück

BEWAHREN SIE DIESE ANLEITUNG AUF

Vollständige Informationen zum Produkt, Anleitungen und Videos, einschließlich Garantiehinweise, finden Sie unter **www.kitchenaid.co.uk/product-tips**, **www.kitchenaid.ie/product-tips**, or **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.

Leistung: 300 W

Spannung: 220–240 V

Frequenz: 50–60 Hz

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

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.

LEITFADEN ZUR GESCHWINDIGKEITSREGELUNG

GE-SCHW-INDIG-KEIT	EIN-SATZ-ZWECK	ZUBEHÖR	BESCHREIBUNG
1	Rühren	Flachrührer**	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	Langsa-mes Mischen, Kneten	Flachrührer**, Knethaken**	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.

**Kann je nach Modell variieren.

GE-SCHW-INDIG-KEIT	EIN-SATZ-ZWECK	ZUBEHÖR	BESCHREIBUNG
4	Mischen, Schlagen	Flachrührer**, Schneebesen**	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.
6	Schlagen, Auf-schäu-men	Flachrührer**, Schneebesen**	Zum mittelschnellen Rühren (Aufschäumen) oder Schlagen. Zum abschließenden Rühren von Kuchenteig, Donut-Teig und anderen Teigen. Hohe Geschwindigkeit für Kuchen-Backmischungen.
8	Schnelles Schlagen, Verrüh-ren	Schneebesen**	Für Schlagsahne, Eiweiß und aufgekochte Glasuren.
10	Schnelles Verrüh-ren		Für kleinere Mengen Schlagsahne oder Eiweiß oder zum abschließenden Rühren von Stampfkartoffeln.

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

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

ZUBEHÖRANLEITUNG

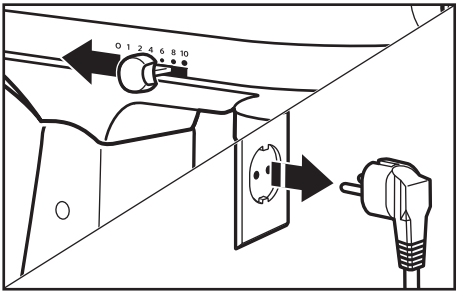
ZUBEHÖR	EINSATZZWECK	VORGESCHLAGENE ZUTATEN
Flachrührer**	Normale bis schwere Massen	Kuchen, cremige Glasuren, Süßwaren, Kekse, Plätzchen, Gebäck, Hackbraten, Stampfkartoffeln.
Schneebesen**	Massen, in die Luft geschlagen werden muss	Eier, Eiweiß, Schlagsahne, aufgekochte Glasuren, Biskuitkuchen, Mayonnaise, manche Süßwaren.
Knethaken**	Zum Vermengen und Kneten von Hefeteigen	Brot, Brötchen, Pizzateig, Burgerbrötchen, Kuchen.

**Kann je nach Modell variieren.

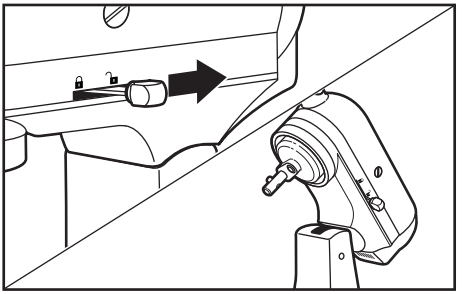
PRODUKTMONTAGE

SCHÜSSEL ANBRINGEN/ENTFERNEN

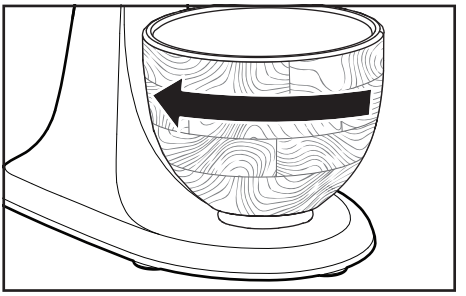
1. **Zum Anbringen der Schüssel:** Geschwindigkeitsregler auf aus (0) stellen. Netzstecker der Küchenmaschine ziehen.



2. Entriegeln Sie den Motorkopf und heben Sie ihn an. Verriegeln Sie ihn anschließend,*** damit er angehoben bleibt.

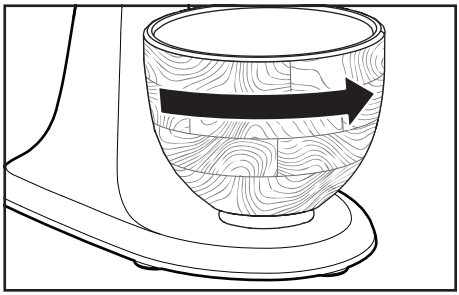


3. Die Schüssel auf die Aufspannplatte stellen und vorsichtig im Uhrzeigersinn (rechtsherum) drehen, bis sie einrastet.



***Ausgewählte Modelle verfügen über eine Verriegelungsoption.

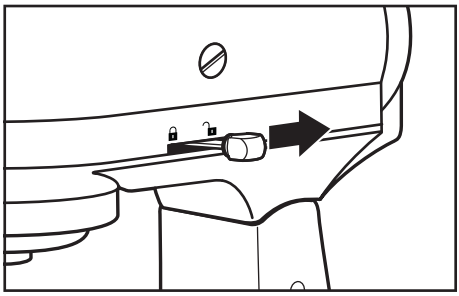
4. **Zum Entfernen der Schüssel:** Wiederholen Sie die Schritte 1 und 2. Drehen Sie die Schüssel vorsichtig gegen den Uhrzeigersinn (linksherum).



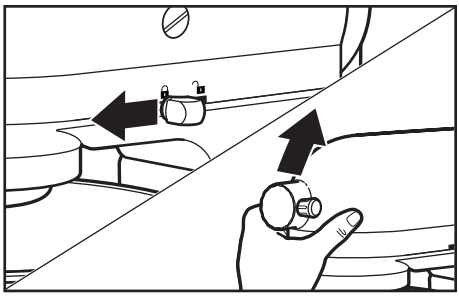
HINWEIS: Während der Verwendung der Küchenmaschine sollte der Motorkopf immer verriegelt sein.

MOTORKOPF ANHEBEN/ABSENKEN

1. **Anheben des Motorkopfs:** Schieben Sie den Verriegelungshebel in die Entriegelungsposition und heben Sie den Kopf an. Nach dem Anheben springt der Hebel automatisch in die verriegelte*** Position zurück, damit der Motorkopf angehoben bleibt.



2. **Absenken des Motorkopfs:** Schieben Sie den Verriegelungshebel in die Entriegelungsposition und senken Sie den Kopf vorsichtig ab. Nach dem Absenken springt der Verriegelungshebel automatisch in die verriegelte*** Position zurück. Prüfen Sie die Verriegelung vor Gebrauch der Küchenmaschine, indem Sie versuchen, den Motorkopf anzuheben.



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

***Ausgewählte Modelle verfügen über eine Verriegelungsoption.

FLACHRÜHRER**, SCHNEEBESEN** ODER KNETHAKEN ANBRINGEN/ENTFERNEN

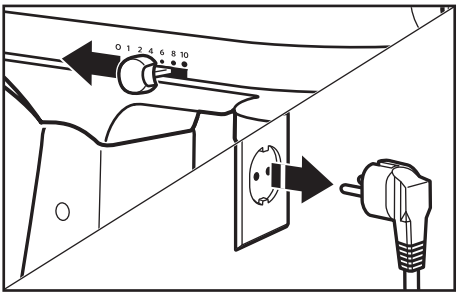
⚠WARNUNG

Verletzungsgefahr

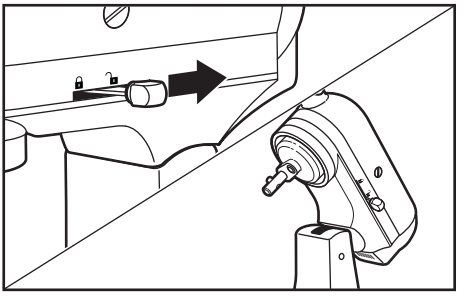
Vor dem Berühren des Zubehörs grundsätzlich den Stecker ziehen.

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

1. **Zum Anbringen von Zubehör:** Geschwindigkeitsregler auf aus (0) stellen. Netzstecker der Küchenmaschine ziehen.

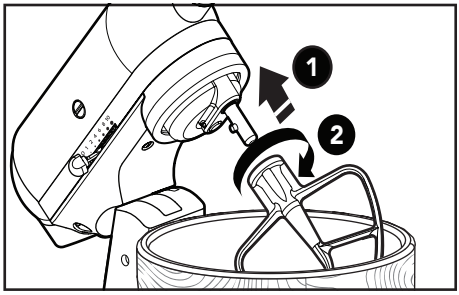


2. Entriegeln Sie den Motorkopf und heben Sie ihn an. Verriegeln Sie ihn anschließend,*** damit er angehoben bleibt.

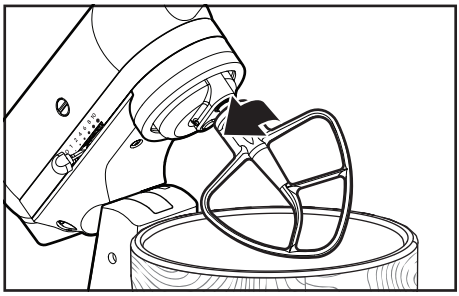


**Kann je nach Modell variieren.
***Ausgewählte Modelle verfügen über eine Verriegelungsoption.

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



4. **Zum Entfernen von Zubehör:** Wiederholen Sie die Schritte 1 und 2. Drücken Sie das Zubehör so weit wie möglich nach oben und drehen Sie es nach links. Ziehen Sie dann das Zubehör von der Zubehörnabe.



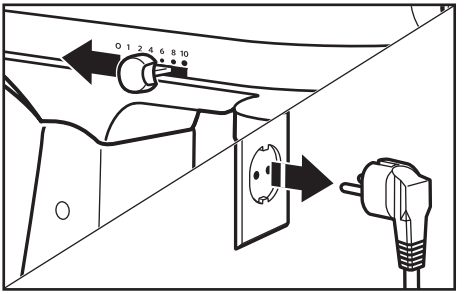
Nur Europäische Union: Scannen Sie den Code für weitere Informationen

ABSTAND ZWISCHEN RÜHRER UND SCHÜSSEL

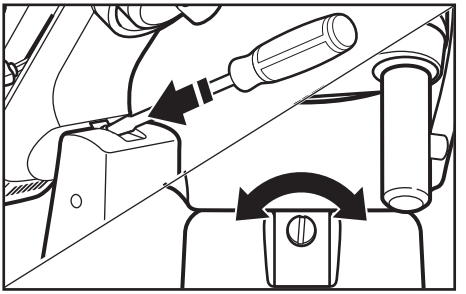
Ihre Küchenmaschine wird werkseitig so eingestellt, dass der Flachrührer** knapp über dem Boden der Schüssel aufhört. Wenn der Flachrührer** aus irgendeinem Grund den Boden der Schüssel berührt oder zu weit davon entfernt ist, können Sie den Abstand problemlos korrigieren.

**Kann je nach Modell variieren.

1. Geschwindigkeitsregler auf aus (0) stellen. Netzstecker der Küchenmaschine ziehen.



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



HINWEIS: Bei korrekter Einstellung schlägt der Flachrührer** 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.

**Kann je nach Modell variieren.

VERWENDUNG DES PRODUKTS

BETÄTIGEN DES GESCHWINDIGKEITSREGLERS

HINWEIS: 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.



⚠WARNUNG

Stromschlaggefahr

Stecken Sie den Netzstecker in eine Schutzkontaktsteckdose.

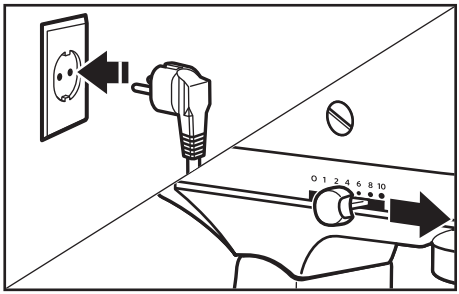
Der Erdungsstift darf nicht entfernt werden.

Keine Adapter benutzen.

Verwenden Sie kein Verlängerungskabel.

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

1. Stecken Sie den Netzstecker der Küchenmaschine in eine Steckdose. Fangen Sie immer mit der niedrigsten Einstellung des Geschwindigkeitsreglers an und erhöhen Sie dann allmählich die Geschwindigkeit, um zu verhindern, dass beim Rühren Zutaten aus der Schüssel spritzen. Siehe Abschnitt „Leitfaden zur Geschwindigkeitsregelung“.



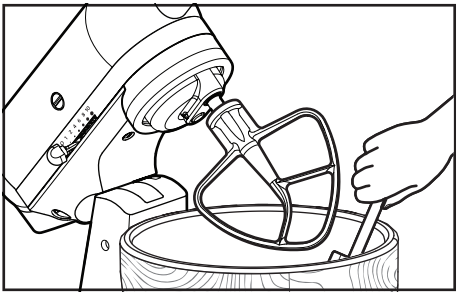
⚠WARNUNG

Verletzungsgefahr

Vor dem Berühren des Zubehörs grundsätzlich den Stecker ziehen.

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

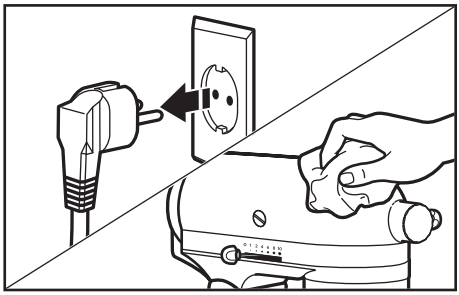
2. Schaben Sie die Schüssel nicht während des Betriebs aus. Die Schüssel und das Rührwerk sind so konstruiert, dass ein gründliches Mischen ohne häufiges Schaben möglich ist. In der Regel reicht es aus, die Schüssel beim Rühren ein- oder zweimal auszuschaben.



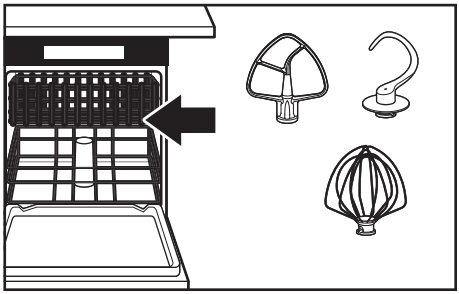
PFLEGE UND REINIGUNG

WICHTIG: Tauchen Sie die Küchenmaschine nicht in Wasser oder andere Flüssigkeiten ein. Lassen Sie das Gerät vollständig abkühlen, bevor Sie Teile anbringen oder abnehmen und bevor Sie das Gerät reinigen.

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



2. **Spülmaschinenfeste Teile, nur im Oberkorb:** Flachrührer aus Edelstahl**, Knethaken aus Edelstahl** und Schneebesen aus Edelstahl** sollten gründlich in heißem Seifenwasser gereinigt und anschließend abgespült und abgetrocknet werden. Belassen Sie die Flachrührer zur Aufbewahrung nicht an der Welle.



HINWEIS: Zubehör aus Edelstahl ist spülmaschinenfest.

WALNUSSHOLZSCHÜSSEL REINIGEN

Vor dem ersten Gebrauch mit warmem Seifenwasser reinigen.

WICHTIG: Reinigen Sie die Holzschüssel nicht im Geschirrspüler. Holzschüsseln dürfen nur von Hand gereinigt werden. Reinigen Sie die Holzschüssel mit einem feuchten Tuch und warmem Seifenwasser. Verwenden Sie ein mildes Reinigungsmittel. Anschließend gründlich spülen und abtrocknen.

**Kann je nach Modell variieren.

Pflege der Walnussholzschüssel: Holz ist ein natürliches Material und kann sich mit der Zeit verändern. Reinigen Sie die Holzschüssel für optimale Pflege sofort nach jedem Gebrauch mit einer nicht scheuernden Bürste oder einem Tuch. Vermeiden Sie zur Reinigung aggressive Reinigungsmittel. Trocknen Sie sie nach dem Abwaschen mit einem weichen, sauberen Handtuch gründlich ab. Die Holzschüssel ist NICHT spülmaschinenfest, mikrowellengeeignet oder ofenfest.

Für die Langzeitpflege: Wir empfehlen, die Holzschüssel mit einer lebensmittelechten Holzversiegelung wie lebensmittelechtem Mineralöl oder Walnussöl zu behandeln.

WICHTIG:

- Zu starkes Schrubben kann die Holzschüssel zerkratzen.
- Vermeiden Sie aggressive oder scheuernde Reinigungsmittel.
- Verwenden Sie keine Stahlwolle oder Topfreiniger/Scheuerpads.

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	Bei schweren Mischungen darf maximal Geschwindigkeitsstufe 2 verwendet werden. Bei längerer Betriebszeit unter hoher Last 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 die Schüssel berührt	Halten Sie die Küchenmaschine an. Lesen Sie den Abschnitt „Abstand zwischen Rührer und Schüssel“ und stellen Sie den Abstand zwischen Rührer und Schüssel dementsprechend ein.

PROBLEM	LÖSUNG
Wenn Ihre Küchenmaschine nicht funktioniert, überprüfen Sie Folgendes	Ist die Küchenmaschine angeschlossen?
	Ist die Sicherung im Stromkreis der Küchenmaschine in Ordnung? Wenn Sie einen Sicherungskasten haben, stellen Sie sicher, dass der Stromkreis geschlossen ist.
	Schalten Sie die Küchenmaschine 10 bis 15 Sekunden lang aus und schalten Sie sie dann wieder ein. Wenn die Küchenmaschine immer noch nicht startet, lassen Sie sie 30 Minuten lang abkühlen, bevor Sie sie wieder einschalten.
Wenn das Problem weiterhin besteht	Siehe Abschnitt „KitchenAid-Garantiebedingungen (‚Garantie')". Bringen Sie die Küchenmaschine nicht zum Händler zurück – dort ist keine Reparatur möglich.

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.

KONFORMITÄTSERKLÄRUNG

FÜR DIE EUROPÄISCHE UNION

Dieses Gerät wurde in Übereinstimmung mit den Sicherheitsbestimmungen der folgenden EG-Richtlinien konzipiert, konstruiert und verteilt: 2014/35/EU, 2014/30/EU und 2011/65/EU (RoHS-Richtlinie) 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:

Fünf Jahre Komplettgarantie ab dem Kaufdatum.

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

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

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

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

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

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

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

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

zu wenden. Die länderspezifischen KitchenAid-Kundendienstzentren können 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

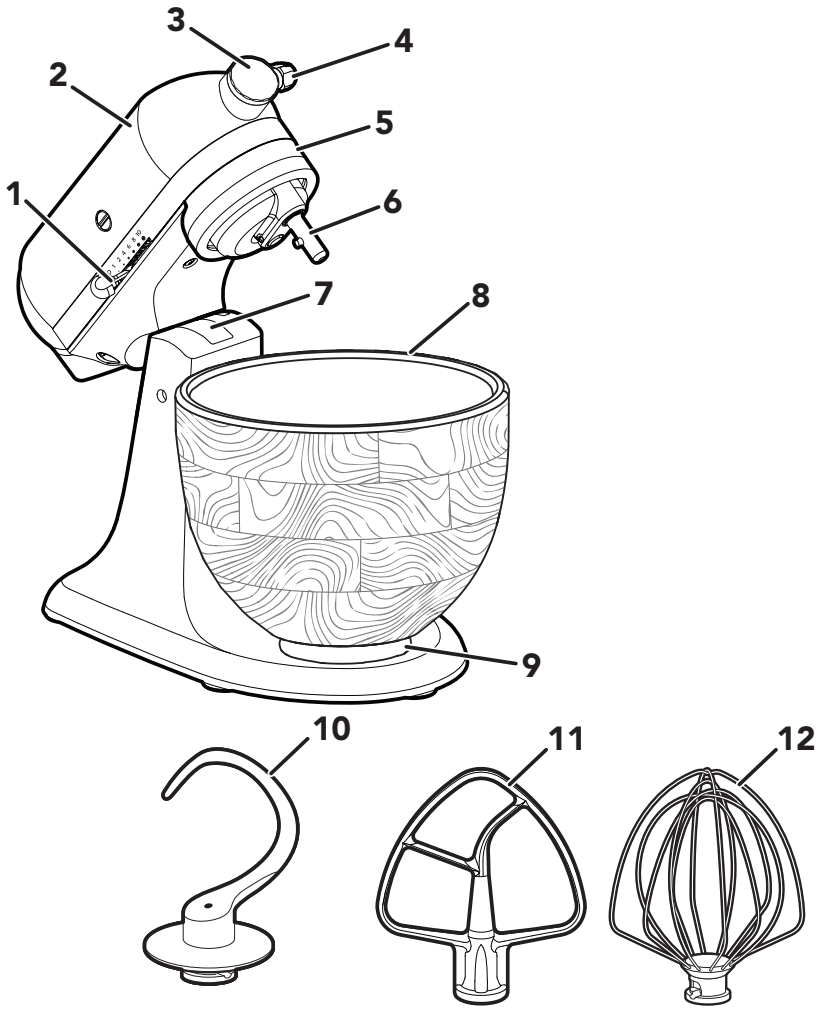
Weitere Informationen erhalten Sie auch auf unserer Website: **www.kitchenaid.eu**
www.kitchenaid.eu (für die Schweiz) und **www.grouplouisiana.com** (für Luxemburg).

PRODUKTREGISTRIERUNG

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

©2024 Alle Rechte vorbehalten.
KITCHENAID und das Design der Küchenmaschine ist eine Marke in den USA und andernorts.

PIÈCES ET CARACTÉRISTIQUES



1. Levier de contrôle de la vitesse
2. Tête du moteur
3. Moyeu de fixation
4. Vis de fixation
5. Levier de verrouillage de la tête du moteur (non illustré)
6. Arbre du batteur
7. Vis de réglage de la hauteur du batteur (non illustrée)
8. Bol
9. Plaque de serrage du bol
10. Crochet pétrisseur en acier inoxydable*
11. Batteur plat en acier inoxydable*
12. Fouet à fils en acier inoxydable*

*Également disponible en tant qu'accessoire en option.

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. Union européenne uniquement : cet appareil peut être utilisé par des personnes atteintes de déficiences physiques, sensorielles ou mentales, ou ayant une expérience et des connaissances insuffisantes, si ces personnes sont placées sous la surveillance d'une personne responsable ou ont reçu des instructions sur l'utilisation en toute sécurité de l'appareil et comprennent les dangers impliqués. Ne laissez jamais les enfants jouer avec l'appareil.
5. Union européenne et autres pays exigeant des normes IEC : Ne laissez jamais les enfants jouer avec l'appareil. Les enfants doivent être surveillés afin de s'assurer qu'ils ne jouent pas avec l'appareil.
6. Cet appareil n'est pas prévu pour être utilisé par des enfants ou des personnes dont les capacités physiques, sensorielles ou mentales sont réduites, ou des personnes dénuées d'expérience ou de connaissances. Une surveillance étroite est nécessaire si un appareil est utilisé à proximité d'enfants. Les enfants doivent être surveillés afin de s'assurer qu'ils ne jouent pas avec l'appareil.
7. Mettez l'appareil en position arrêt (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.
8. Évitez tout contact avec les pièces mobiles. Gardez les mains, les cheveux, les vêtements ainsi que les spatules et autres ustensiles hors de portée du batteur durant le fonctionnement de l'appareil afin de réduire le risque de blessures et/ou de détériorations du robot pâtissier multifonction.
9. 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.
10. L'utilisation d'ustensiles/d'accessoires non recommandés ou non vendus par KitchenAid peut causer un incendie, une électrocution ou des blessures corporelles.
11. N'utilisez pas l'appareil à l'extérieur.
12. Ne laissez pas le cordon pendre de la table ou du plan de travail.

13. Ne laissez pas le cordon toucher des surfaces chaudes, y compris la cuisinière.
14. Retirez le batteur plat, le fouet à fils ou le crochet pétrisseur du robot pâtissier multifonction avant de le laver.
15. 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.
16. Ne laissez jamais l'appareil sans surveillance lorsqu'il fonctionne.
17. Pour éviter d'endommager le produit, n'utilisez pas le bol 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.
18. Laissez l'appareil refroidir totalement avant de mettre ou de retirer des pièces, et avant de le nettoyer.
19. Reportez-vous à la section « Entretien et nettoyage » pour des instructions sur le nettoyage des surfaces en contact avec les aliments.
20. Cet appareil est conçu pour un usage domestique et des utilisations similaires telles que les suivantes :
    - cuisines de magasins, bureaux et autres environnements de travail ;
    - fermes ;
    - par des clients dans des hôtels, motels et autres environnements résidentiels ;
    - lieux de type gîte touristique.

CONSERVEZ CES INSTRUCTIONS

Pour obtenir des informations détaillées, des instructions et des vidéos sur les produits, notamment des informations sur la garantie, rendez-vous sur **www.kitchenaid.fr/conseils-produits** 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.

Puissance : 300 W

Tension : 220-240 VAC

Fréquence : 50-60 Hz

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

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.

GUIDE DU CONTRÔLE DE LA VITESSE

VITESSE	ACTION	ACCESSOIRE	DESCRIPTION
1	Remuer	Batteur plat**	Pour remuer, combiner et écraser lentement, démarrer toute autre opération de mélange. Utilisez-le pour ajouter de la farine et des ingrédients secs à la pâte et pour ajouter des liquides aux ingrédients secs. N'utilisez pas la vitesse 1 pour mélanger ou pétrir les pâtes levées.
2	Mélanger lentement	Batteur plat**, crochet pétrisseur**	Pour mélanger, écraser lentement et remuer plus rapidement. Utilisez-le pour mélanger et pétrir les pâtes levées, les pâtes épaisses et les confiseries, commencer à écraser les pommes de terre ou d'autres légumes, réduire la matière grasse en farine et mélanger les pâtes fines ou grosses.
4	Mélanger, battre	Batteur plat**, fouet à fils**	Pour mélanger des pâtes semi-épaisses, telles que les pâtes à biscuits. À utiliser 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.

** Peut varier suivant le modèle.

VITESSE	ACTION	ACCESSOIRE	DESCRIPTION
6	Battre, écrémer	Batteur plat**, fouet à fils**	Pour battre ou fouetter à une vitesse moyennement rapide. À utiliser pour finir de mélanger le gâteau, les beignets et d'autres pâtes. Vitesse élevée pour les mélanges pour gâteaux.
8	Battre, fouetter rapidement	Fouet à fils**	Pour fouetter de la crème, des blancs d'œufs et des glaçages bouillis.
10	Fouetter rapidement		Pour fouetter de petites quantités de crème, des blancs d'œufs ou pour le fouettage final de la purée de pommes de terre.

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

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

GUIDE DES ACCESSOIRES

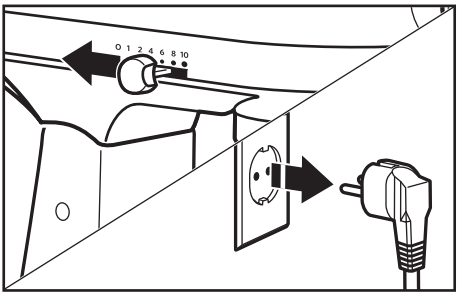
ACCESSOIRE	UTILISER POUR MÉLANGER	ÉLÉMENTS SUGGÉRÉS
Batteur plat**	Préparations normales à épaisses	Gâteaux, glaçages crémeux, confiseries, cookies, biscuits, pâte à tarte, pain de viande, purée de pommes de terre.
Fouet à fils**	Mélanges nécessitant d'incorporer de l'air	Œufs, blancs d'œufs, crème épaisse, glaçages bouillis, sponge cake, mayonnaise, certaines confiseries.
Crochet pétrisseur**	Mélanger et pétrir différents types de pâtes levées.	Pains, roulés, pâte à pizza, petits pains, gâteaux au café.

** Peut varier suivant le modèle.

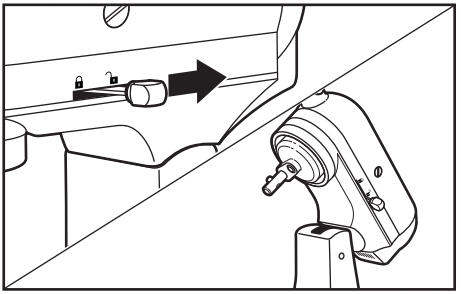
ASSEMBLAGE DU PRODUIT

FIXER/RETIRER LE BOL

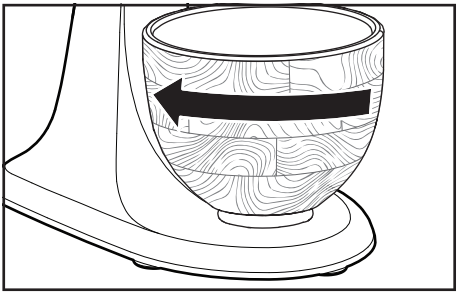
1. **Pour fixer le bol :** Réglez le levier de contrôle de la vitesse sur arrêt (0). Débranchez le robot pâtissier multifonction.



2. Déverrouillez et soulevez la tête du moteur. Verrouillez*** ensuite la tête pour la maintenir relevée.

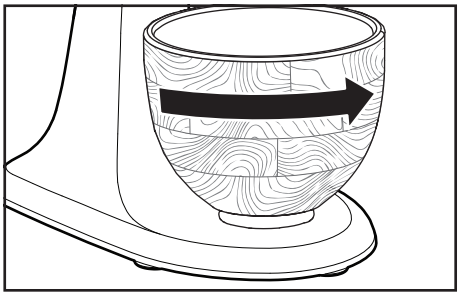


3. Placez le bol sur la plaque de serrage du bol. Tournez doucement le bol dans le sens des aiguilles d'une montre (à droite).



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

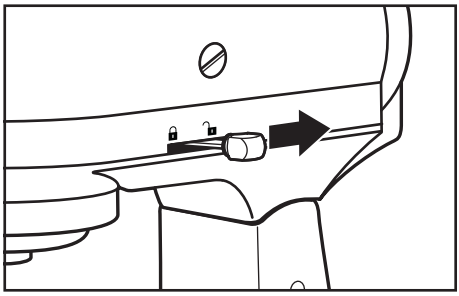
4. **Pour retirer le bol :** répétez les étapes 1 et 2. Tournez doucement le bol dans le sens inverse des aiguilles d'une montre (à gauche).



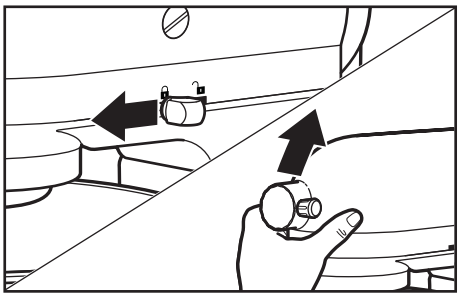
REMARQUE : la tête du moteur doit toujours être en position verrouillée lors de l'utilisation du robot pâtissier multifonction.

RELEVER/ABAISSER LA TÊTE DU MOTEUR

1. **Pour relever la tête du moteur :** poussez le levier de verrouillage en position déverrouillée et relevez la tête. Une fois la tête relevée, le levier revient automatiquement en position verrouillée*** pour maintenir la tête relevée.



2. **Pour abaisser la tête du moteur :** appuyez sur le levier de verrouillage pour le mettre en position déverrouillée et abaissez doucement la tête. Le levier de verrouillage revient automatiquement en position verrouillée*** une fois que la tête est abaissée. Avant de mélanger, testez le verrouillage en essayant de relever la tête du moteur.



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

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

FIXER/RETIRER LE BATTEUR PLAT**, LE FOUET À FILS** OU LE CROCHET PÉTRISSEUR**

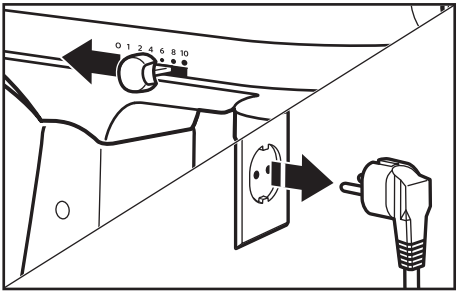
⚠AVERTISSEMENT

Risque de blessures

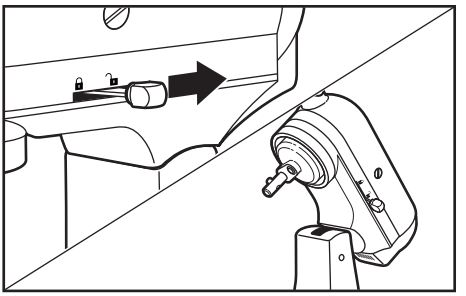
Débranchez le robot avant de toucher le batteur.

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

1. **Pour fixer les accessoires :** Réglez le levier de contrôle de la vitesse sur arrêt (0). Débranchez le robot pâtissier multifonction.

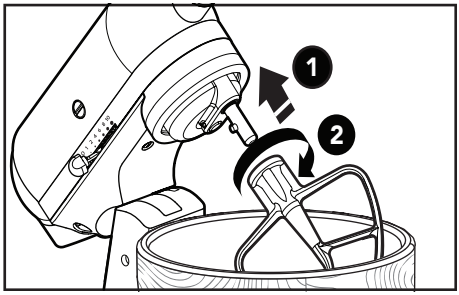


2. Déverrouillez et soulevez la tête du moteur. Verrouillez*** ensuite la tête pour la maintenir relevée.

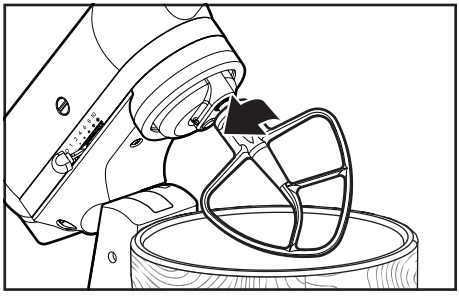


** Peut varier suivant le modèle.
*** L'option de verrouillage est disponible sur certains modèles uniquement.

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



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



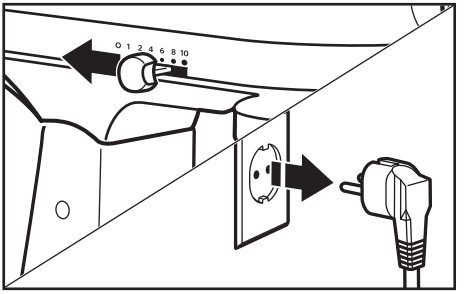
Union européenne uniquement : Scannez le code pour plus d'informations

ESPACE ENTRE LE BATTEUR ET LE BOL

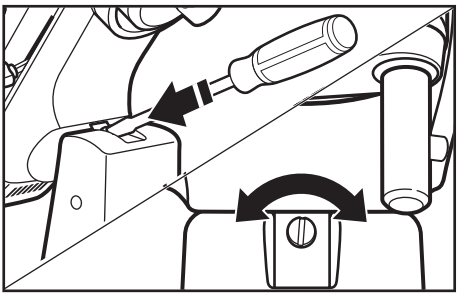
Votre robot pâtissier multifonction est réglé en usine de sorte que le batteur plat** se positionne juste au-dessus du fond du bol. Si, pour quelque raison que ce soit, le batteur plat** touche le fond du bol ou est trop éloigné du bol, vous pouvez facilement corriger l'espace entre les deux.

** Peut varier suivant le modèle.

1. Réglez le levier de contrôle de la vitesse sur arrêt (0). Débranchez le robot pâtissier multifonction.



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



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

** Peut varier suivant le modèle.

UTILISATION DU PRODUIT

MANIPULATION DU LEVIER DE CONTRÔLE DE LA VITESSE

REMARQUE : 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.



⚠AVERTISSEMENT

Risque d'électrocution

Branchez l'appareil à une prise de terre.

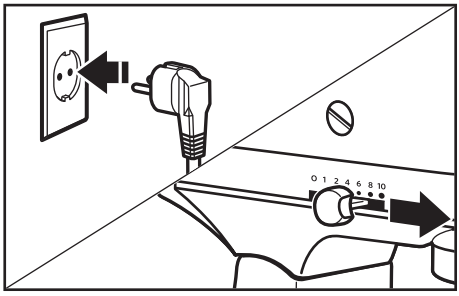
Ne retirez pas la broche de mise à la terre.

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 le robot pâtissier multifonction sur une prise électrique adaptée. Réglez toujours le levier de contrôle de la vitesse sur la vitesse la plus basse pour démarrer, puis augmentez-la progressivement pour éviter les éclaboussures des ingrédients. Voir la section « Guide du contrôle de la vitesse ».



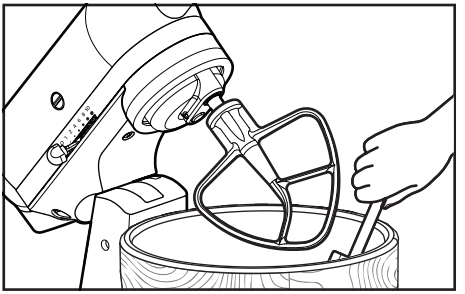
⚠AVERTISSEMENT

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.

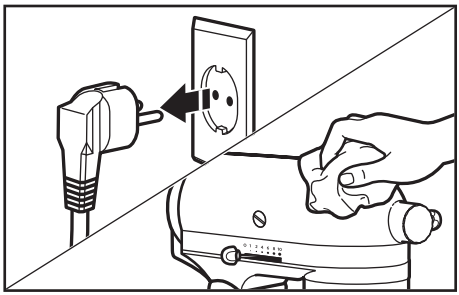
2. Ne raclez pas les parois du bol lorsque le robot pâtissier multifonction est en marche. Le bol et le batteur sont conçus pour permettre un mélange homogène sans un raclage fréquent. Il n'est généralement pas nécessaire de racler les parois du bol plus d'une ou deux fois pendant le mélange.



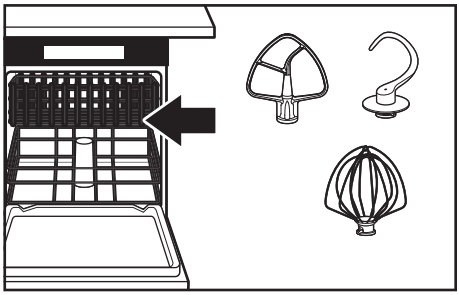
ENTRETIEN ET NETTOYAGE

IMPORTANT : ne plongez pas le corps du robot pâtissier multifonction dans l'eau ou dans d'autres liquides. Laissez l'appareil refroidir totalement avant de mettre ou de retirer des pièces, et avant de le nettoyer.

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



2. **Pièces pouvant être lavées au lave-vaisselle, panier du haut uniquement :** le batteur plat en acier inoxydable**, le crochet pétrisseur en acier inoxydable** et le fouet à fils en acier inoxydable**. Nettoyez-les soigneusement à l'eau chaude savonneuse et rincez-les complètement avant de sécher. Ne stockez pas les batteurs sur l'arbre.



REMARQUE : les accessoires en acier inoxydable passent au lave-vaisselle.

NETTOYAGE DU BOL EN BOIS DE NOYER

Laver à l'eau chaude savonneuse avant la première utilisation.

IMPORTANT : ne passez pas le bol en bois au lave-vaisselle. Le bol en bois doit être lavé à la main uniquement. Lavez le bol en bois avec un chiffon humide et de l'eau chaude savonneuse, en utilisant un détergent doux. Rincez-le et séchez-le soigneusement.

** Peut varier suivant le modèle.

Entretien du bol en bois de noyer : le bois est un matériau naturel et son apparence peut changer avec le temps. Pour un entretien optimal, veuillez laver immédiatement le bol en bois après chaque utilisation à l'aide d'une brosse non abrasive ou d'un chiffon. Évitez d'utiliser des détergents agressifs lors du nettoyage. Après le lavage, séchez soigneusement avec un chiffon doux et propre. Le bol en bois ne passe PAS au lave-vaisselle, au micro-ondes ou au four.

Pour l'entretien à long terme : nous vous recommandons de traiter le bol en bois avec une solution de protection du bois de qualité alimentaire et disponible dans le commerce, tel que l'huile minérale de qualité alimentaire ou l'huile de noix.

IMPORTANT :

- Frotter trop fort peut rayer la finition du bol en bois.
- Évitez les détergents agressifs ou abrasifs.
- N'utilisez pas de laine d'acier ni de tampons à récurer en acier.

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	Ne dépassez pas la vitesse 2 pour les préparations épaisses. Lors du mélange de préparations épaisses pendant une période prolongée, il est possible que le dessus de l'appareil soit trop chaud pour que vous puissiez le toucher. C'est normal.
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 touche le bol	Arrêtez le robot pâtissier multifonction. Reportez-vous à la section « Espace entre le batteur et le bol » et réglez l'espace entre le batteur et le bol.

PROBLÈME	SOLUTION
Si votre robot pâtissier multifonction ne fonctionne pas, vérifiez les points suivants	Le robot pâtissier multifonction est-il branché ?
	Est-ce que le fusible du circuit électrique du robot pâtissier multifonction fonctionne normalement ? Si vous possédez un boîtier de disjoncteurs, assurez-vous que le circuit est fermé.
	Mettez le robot pâtissier multifonction hors tension pendant 10 à 15 secondes, puis remettez-le sous tension. Si le robot pâtissier multifonction ne démarre toujours pas, laissez-le refroidir pendant 30 minutes avant de le remettre en marche.
Si vous n'arrivez pas à résoudre le problème	Voir 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.

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.

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 : 2014/35/UE, 2014/30/UE et 2011/65/UE (Directive RoHS) 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 :

cinq ans de garantie complète à compter de la date d'achat

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

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

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

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

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

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

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

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

Pour la SUISSE :

Novissa AG
Schulstrasse 1a
CH-2572 Sutz
Numéro de téléphone: +41 32 475 10 10
Adresse e-mail: **info@novissa.ch**

Novissa Service Center
VEBO Genossenschaft
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

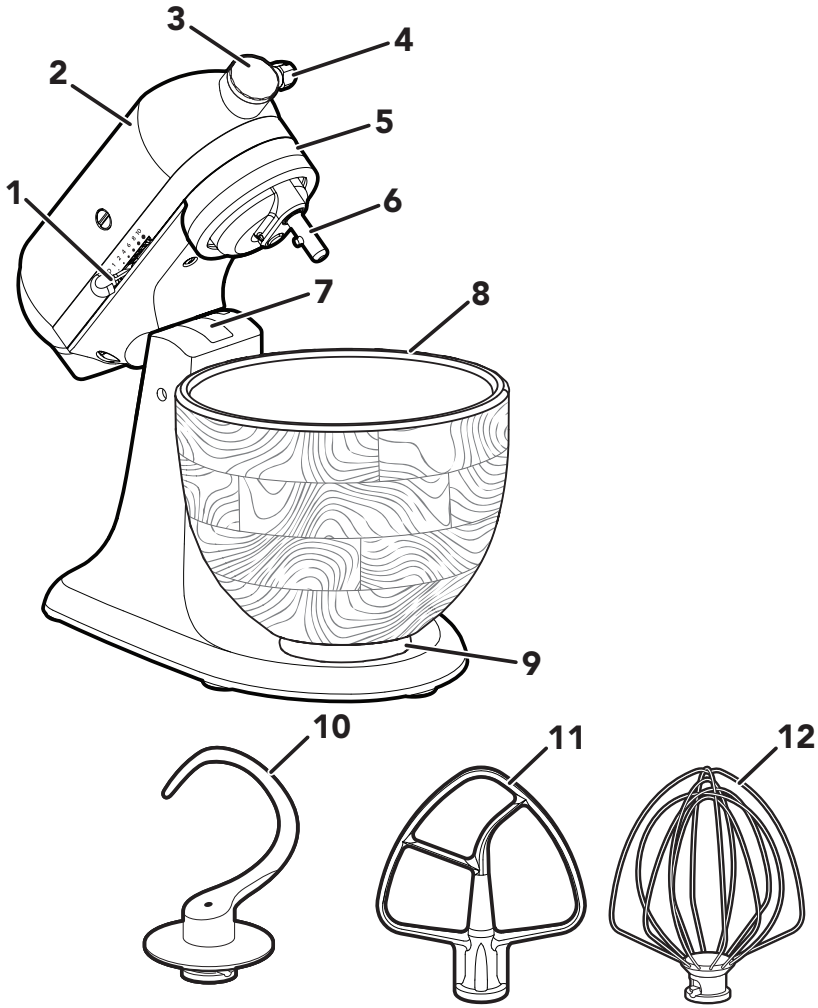
L'action résultant de défauts cachés doit être déposée dans les deux ans suivant la découverte du défaut.

ENREGISTREMENT DU PRODUIT

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

©2024 Tous droits réservés.
KITCHENAID et la forme du robot pâtissier multifonction sont des marques déposées aux États-Unis et ailleurs.

COMPONENTI E FUNZIONI



1. Leva di controllo della velocità
2. Testa del motore
3. Attacco per accessori
4. Manopola dell'attacco
5. Leva di bloccaggio della testa del motore (non visibile nell'immagine)
6. Albero della frusta
7. Vite di regolazione altezza della frusta (non visibile nell'immagine)
8. Ciotola
9. Dispositivo di fissaggio alla ciotola
10. Gancio impastatore in acciaio inox*
11. Frusta piatta in acciaio inox*
12. Frusta a fili in acciaio inox*

*Disponibile anche come accessorio opzionale.

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. Solo per l'Unione Europea: gli apparecchi possono essere usati da persone con ridotte capacità fisiche, sensoriali o mentali o con esperienza e conoscenze inadeguate, solo se sono sorvegliate o se è stato loro insegnato come usare l'apparecchio in condizioni di sicurezza e se sono consapevoli dei pericoli che può comportare. Non lasciare che i bambini giochino con l'apparecchio.
5. Per l'Unione europea e altri paesi che richiedono gli standard IEC: Non lasciare che i bambini giochino con l'apparecchio. Sorvegliare i bambini affinché non giochino con l'apparecchio.
6. L'apparecchio non è destinato all'uso da parte di bambini o persone con ridotte capacità fisiche, sensoriali o mentali, o con esperienza e conoscenze inadeguate. In caso di utilizzo dell'apparecchio in prossimità di bambini è necessaria la supervisione. Sorvegliare i bambini affinché non giochino con l'apparecchio.
7. 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.
8. 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.
9. 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.
10. L'uso di accessori o utensili non consigliati o non venduti da KitchenAid può provocare incendi, scosse elettriche o lesioni a persone.
11. Non utilizzare l'apparecchio all'aperto.
12. Non lasciare il cavo di alimentazione sospeso sul bordo del tavolo o del piano di lavoro.
13. Non lasciare che il cavo di alimentazione entri in contatto con superfici calde, incluso il piano cottura.

14. Prima del lavaggio, rimuovere la frusta piatta, la frusta a fili o il gancio impastatore dal robot da cucina.
15. 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.
16. Non lasciare mai l'apparecchio incustodito quando è in funzione.
17. Per evitare di danneggiare il prodotto, non utilizzare la ciotola del robot in aree con calore elevato, ad esempio un forno, un microonde o un piano di cottura.
18. Lasciare raffreddare completamente l'apparecchio prima di montare o rimuovere eventuali componenti e prima di procedere alla pulizia.
19. Fare riferimento alla sezione "Manutenzione e pulizia" per istruzioni sulla pulizia delle superfici che vengono a contatto con gli alimenti.
20. Questo apparecchio è destinato all'uso domestico e ad applicazioni analoghe, quali:
    - aree cucina del personale in negozi, uffici e altri ambienti di lavoro;
    - agriturismi;
    - clienti di alberghi, pensioni e altri ambienti di tipo residenziale;
    - ambienti tipo bed and breakfast.

CONSERVARE LE PRESENTI ISTRUZIONI

Per informazioni complete su prodotti, istruzioni e video, comprese le informazioni sulla garanzia, visitare i siti Web **www.kitchenaid.it/suggerimenti-prodotti** 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.

Potenza: 300 W

Voltaggio: 220-240 VCA

Frequenza: 50-60 Hz

NOTA: se la spina e la presa non sono compatibili, rivolgersi a un elettricista qualificato. Non modificare in alcun modo la spina. Non utilizzare adattatori.

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.

GUIDA DEL CONTROLLO DELLA VELOCITÀ

VELOCITÀ	AZIONE	ACCESSORIO	DESCRIZIONE
1	Mescolare	Frusta piatta **	Per incorporare lentamente, amalgamare, ridurre in purea e avviare tutte le operazioni di miscelazione. Ideale per aggiungere la farina e gli ingredienti secchi all'impasto e i liquidi agli ingredienti secchi. Non utilizzare la velocità 1 per miscelare o lavorare impasti lievitati.
2	Miscelare lentamente	Frusta piatta ** Gancio impastatore **	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.
4	Miscelare, sbattere	Frusta piatta ** Frusta a fili **	Per lavorare composti di media densità, come l'impasto per 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.

**Può variare a seconda del modello.

VELO-CITÀ	AZIONE	ACCESSORIO	DESCRIZIONE
6	Sbattere, amalga-mare	Frusta piatta ** Frusta a fili **	Per sbattere (amalgamare) o montare a velocità medio-alta. Ideale per terminare la preparazione di torte, doughnut e altri tipi di impasti. Velocità elevata adatta a impasti per torte.
8	Sbattere veloce-mente, montare	Frusta a fili **	Ideale per panna montata, albumi e ghiaccia reale.
10	Montare veloce-mente		Per montare piccole quantità di panna, albumi o per completare la preparazione del purè di patate.

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

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

GUIDA AGLI ACCESSORI

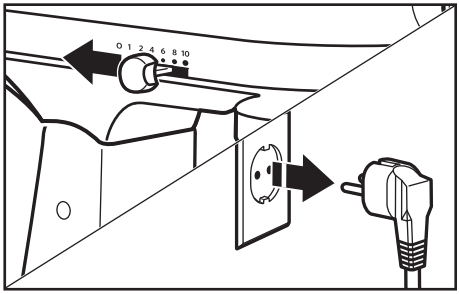
ACCESSORIO	UTILIZZARE PER MISCELARE	ACCESSORI CONSIGLIATI
Frusta piatta **	Composti da normali a densi	Torte, glasse cremose, caramelle, frollini, biscotti, pasta frolla, polpettoni di carne, purè di patate.
Frusta a fili **	Composti che necessitano di incorporare aria	Uova, albumi, panna intera, ghiaccia reale, pan di Spagna, maionese, alcuni tipi di caramelle.
Gancio impastatore**	Miscelare e amalgamare impasti lievitati	Pane, panini, impasto per pizza, pagnottine e torte.

**Può variare a seconda del modello.

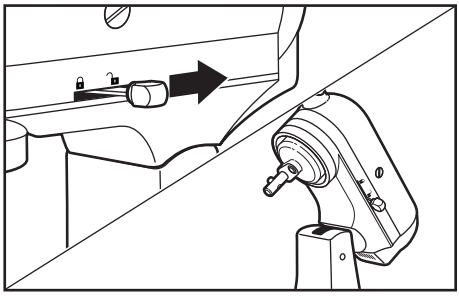
MONTAGGIO DEL PRODOTTO

FISSAGGIO/RIMOZIONE DELLA CIOTOLA

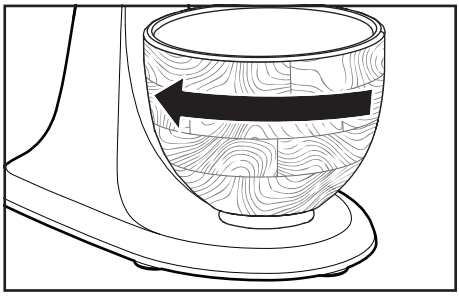
1. **Per fissare la ciotola:** Spostare la leva di controllo della velocità su (0). Scollegare il robot da cucina.



2. Sbloccare e sollevare la testa del motore. Quindi, bloccare*** la testa del motore affinché resti sollevata.

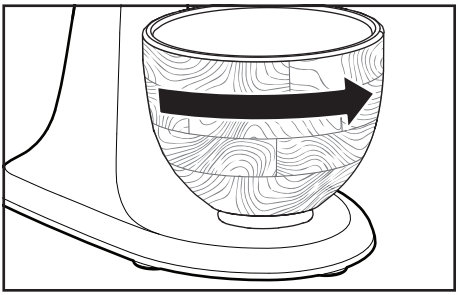


3. Posizionare la ciotola sull'apposito dispositivo di fissaggio. Ruotare delicatamente la ciotola in senso orario (verso destra).



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

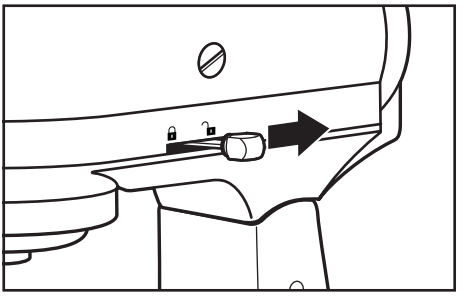
4. **Per rimuovere la ciotola:** ripetere i passaggi 1 e 2. Ruotare delicatamente la ciotola in senso antiorario (verso sinistra).



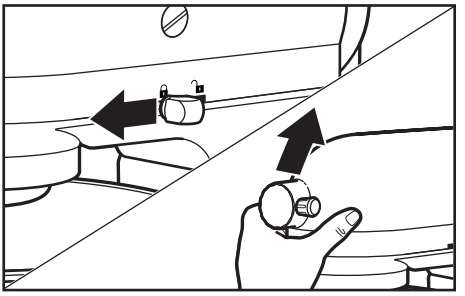
NOTA: la testa del motore deve essere sempre in posizione di blocco quando si utilizza il robot da cucina.

SOLLEVAMENTO/ABBASSAMENTO DELLA TESTA DEL MOTORE

1. **Per sollevare la testa del motore:** spingere la leva di bloccaggio in posizione di sblocco e sollevare la testa. Una volta sollevata, la leva torna automaticamente nella posizione di blocco*** per mantenere la testa del motore sollevata.



2. **Per abbassare la testa del motore:** spingere la leva di bloccaggio in posizione di sblocco e abbassare delicatamente la testa. La leva di bloccaggio torna automaticamente in posizione di blocco*** quando la testa è abbassata. Prima di miscelare, verificare che il blocco sia attivo provando a sollevare la testa del motore.



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

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

FISSAGGIO/RIMOZIONE DI FRUSTA PIATTA**, FRUSTA A FILI** O GANCIO IMPASTATORE**

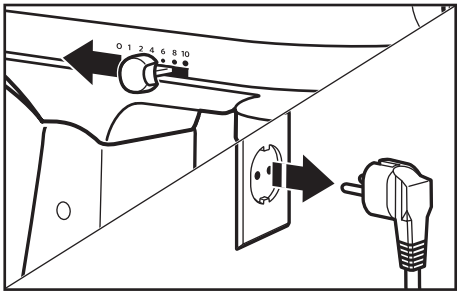
⚠AVVERTENZA

Pericolo di lesioni

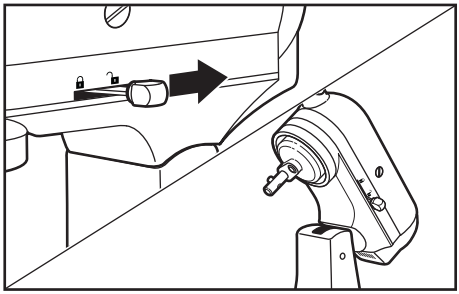
Scollegare la spina del robot da cucina prima di toccare le fruste.

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

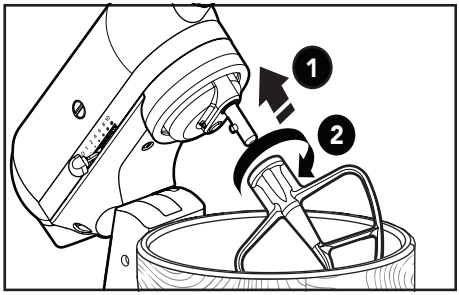
1. **Per fissare l'accessorio:** Spostare la leva di controllo della velocità su (0). Scollegare il robot da cucina.



2. Sbloccare e sollevare la testa del motore. Quindi, bloccare*** la testa del motore affinché resti sollevata.

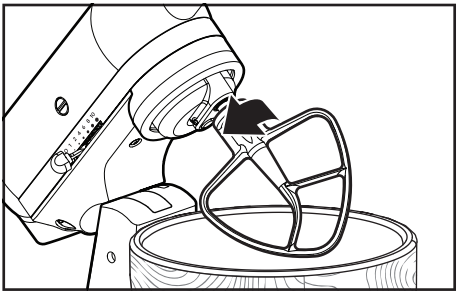


3. Inserire l'accessorio sull'albero della frusta e premere il più possibile verso l'alto. A questo punto far ruotare l'accessorio verso destra agganciandolo al perno sull'albero.



**Può variare a seconda del modello.
***L'opzione di blocco è disponibile su modelli selezionati.

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

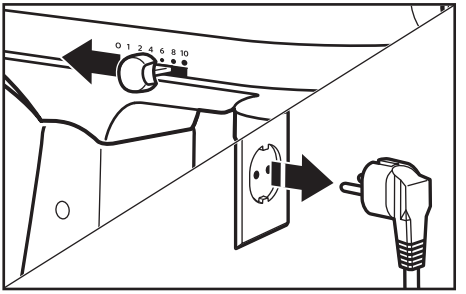


Solo per l'Unione Europea: Per ulteriori informazioni, eseguire la scansione del codice

DISTANZA TRA LA FRUSTA E LA CIOTOLA

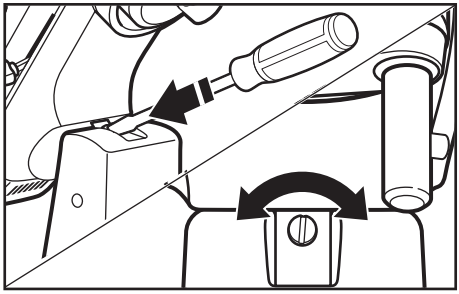
Il robot da cucina viene regolato in fabbrica in modo che la frusta piatta** rimanga distanziata dal fondo della ciotola. Se, per qualsiasi motivo, la frusta piatta** batte sul fondo della ciotola o si trova troppo lontano dalla ciotola, è possibile correggere facilmente la distanza.

1. Spostare la leva di controllo della velocità su (0). Scollegare il robot da cucina.



**Può variare a seconda del modello.

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



NOTA: una volta regolata correttamente, la frusta piatta** non batterà sul fondo o sul lato della ciotola. Se la frusta piatta** o la frusta a fili** è troppo vicina tanto da urtare il fondo della ciotola, il rivestimento o i fili della frustra potrebbero rovinarsi.

**Può variare a seconda del modello.

UTILIZZO DEL PRODOTTO

UTILIZZO DELLA LEVA DI CONTROLLO DELLA VELOCITÀ

NOTA: 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.



⚠AVVERTENZA

Pericolo di scosse elettriche

Collegarlo a una presa con messa a terra.

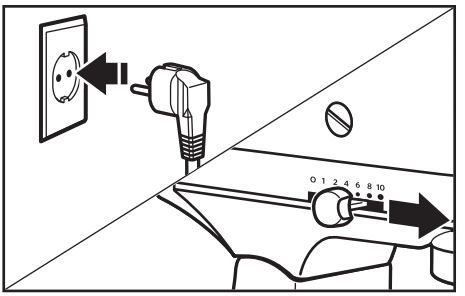
Non rimuovere il polo di terra.

Non utilizzare adattatori.

Non utilizzare prolunghe.

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

1. Collegare il robot da cucina a una presa elettrica appropriata. Impostare sempre la leva di controllo della velocità sulla velocità minima per l'avviamento, quindi aumentare gradualmente la velocità per evitare schizzi di ingredienti. Vedere la sezione "Guida del controllo della velocità".



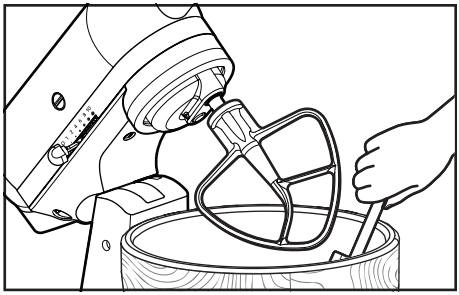
⚠AVVERTENZA

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.

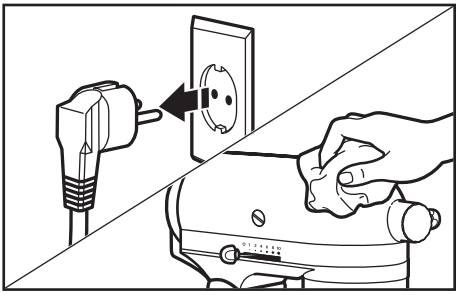
2. Non raschiare la ciotola mentre il robot da cucina è in funzione. La ciotola e la frusta sono progettati per offrire una miscelazione accurata senza dover mescolare frequentemente. Di solito è sufficiente mescolare con una spatola la ciotola una o due volte durante la miscelazione.



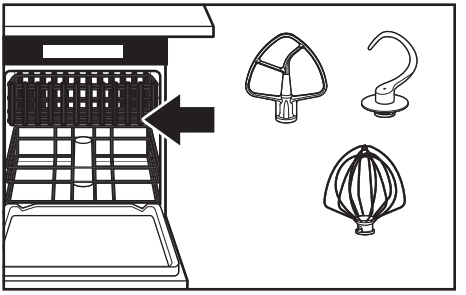
MANUTENZIONE E PULIZIA

IMPORTANTE: non immergere il corpo del robot da cucina in acqua o altri liquidi. Lasciare raffreddare completamente l'apparecchio prima di montare o rimuovere eventuali componenti e prima di procedere alla pulizia.

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



2. **Componenti lavabili in lavastoviglie, solo nel cestello superiore:** la frusta piatta in acciaio inox**, il gancio impastatore in acciaio inox** e la frusta a fili in acciaio inox** vanno puliti accuratamente in acqua calda e sapone e risciacquati completamente prima di asciugarli. Non riporre le fruste sull'albero.



NOTA: gli accessori in acciaio inox sono lavabili in lavastoviglie.

PULIZIA DELLA CIOTOLA IN LEGNO DI NOCE

Prima del primo utilizzo, lavare con acqua calda e sapone.

IMPORTANTE: non lavare la ciotola in legno in lavastoviglie. La ciotola in legno è lavabile solo a mano. Lavare la ciotola in legno con un panno umido, acqua calda e sapone, utilizzando un detergente delicato. Sciacquare e asciugare accuratamente.

**Può variare a seconda del modello.

Cura della ciotola in legno di noce: Il legno è un materiale naturale e il suo aspetto può cambiare nel tempo. Per una cura ottimale, lavare la ciotola in legno dopo ogni utilizzo con una spazzola o un panno non abrasivo. Evitare l'uso di detergenti aggressivi durante la pulizia. Asciugare accuratamente dopo il lavaggio con un panno morbido e pulito. La ciotola in legno NON è lavabile in lavastoviglie, né utilizzabile in forno o nel microonde.

Per la cura a lungo termine: Si consiglia di trattare la ciotola in legno con un balsamo per legno commerciale per uso alimentare come olio minerale o olio di noce.

IMPORTANTE:

- Strofinare troppo forte potrebbe causare graffi alla finitura della ciotola in legno.
- Evitare l'utilizzo di detergenti aggressivi o abrasivi.
- Non utilizzare pagliette o spugne abrasive.

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

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.

DICHIARAZIONE DI CONFORMITÀ

PER L'UNIONE EUROPEA

Questo apparecchio è stato progettato, fabbricato e distribuito in conformità ai requisiti di sicurezza delle direttive CE: 2014/35/UE, 2014/30/UE e 2011/65/UE (direttiva RoHS) 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:

Cinque anni di copertura totale a partire dalla data d'acquisto.

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

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

e) Se si verifica un difetto durante il periodo di validità della Garanzia, ai sensi della presente Garanzia il Garante si impegna a fornire al consumatore i seguenti servizi, a scelta del Garante:
- Riparazione del prodotto o del componente difettoso, oppure
- Sostituzione del prodotto o del componente difettoso. Se un prodotto non è più disponibile, il Garante ha il diritto di sostituirlo con un prodotto di valore uguale o superiore.

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

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

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

2. LIMITAZIONI DELLA GARANZIA

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

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

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

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

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

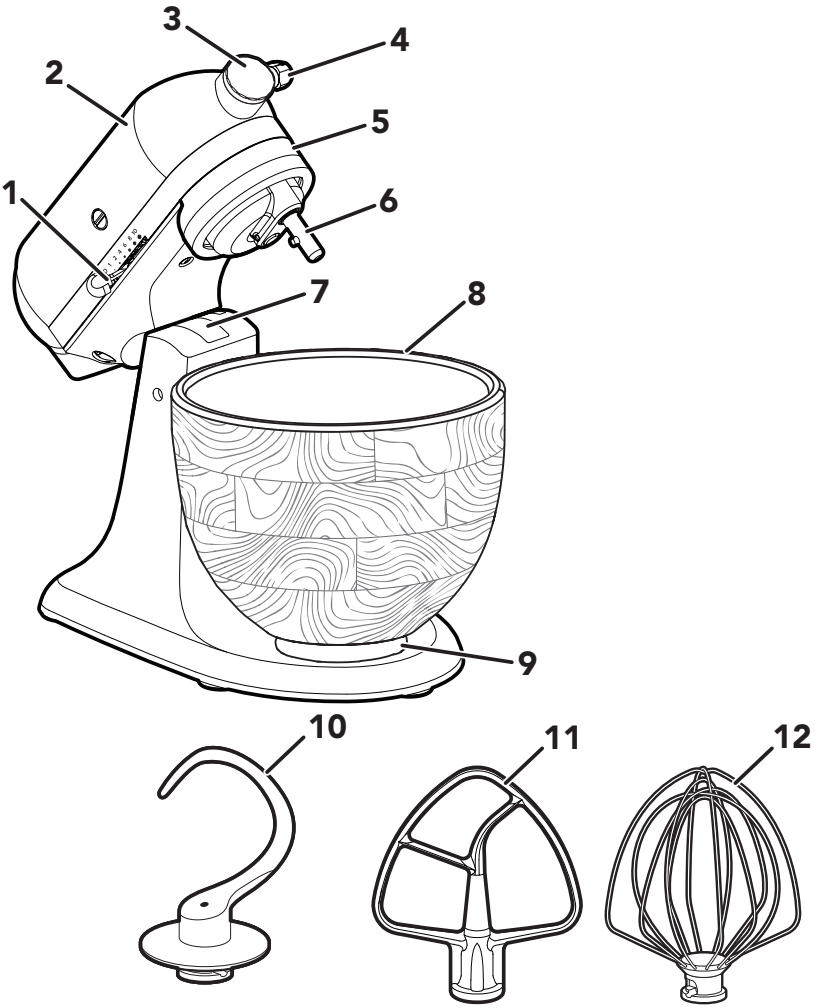
Al termine del periodo di validità della Garanzia, o per i prodotti che non sono coperti dalla stessa, i centri di assistenza clienti KitchenAid rimangono a disposizione del cliente finale per qualsiasi domanda o informazione. Ulteriori informazioni sono altresì disponibili sul nostro sito Web: **www.kitchenaid.eu**

REGISTRAZIONE DEL PRODOTTO

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

©2024 Tutti i diritti riservati.
KITCHENAID e il design del robot da cucina sono un marchio negli Stati Uniti e negli altri paesi.

ONDERDELEN EN EIGENSCHAPPEN



1. Snelheidshendel
2. Motorkop
3. Accessoirenaaf
4. Accessoireknop
5. Vergrendelingshendel motorkop (niet afgebeeld)
6. As van menghaak
7. Bijstellingsschroef voor hoogteafstelling van menghaak (niet afgebeeld)
8. Kom
9. Klemplaat voor kom
10. Roestvrijstalen kneedhaak*
11. Roestvrijstalen platte menghaak*
12. Roestvrijstalen draadgarde*

*Ook verkrijgbaar als optioneel accessoire.

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/keukenrobot 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. Alleen voor de Europese Unie: Apparaten mogen gebruikt worden door personen met verminderde lichamelijke, zintuiglijke of geestelijke vermogens of gebrek aan ervaring en kennis, mits ze onder toezicht staan of instructies hebben gekregen over het veilige gebruik van het apparaat en de gevaren van het apparaat begrijpen. Kinderen mogen niet spelen met het apparaat.
5. De Europese Unie en andere landen vereisen IEC-standaarden: Kinderen mogen niet spelen met het apparaat. Kinderen mogen het apparaat niet zonder toezicht gebruiken.
6. Dit apparaat is niet bedoeld voor gebruik door kinderen of personen met verminderde lichamelijke, zintuiglijke of geestelijke vermogens, of personen die een gebrekkige ervaring met of kennis van dergelijke apparatuur hebben. Houd toezicht wanneer een apparaat in de nabijheid van kinderen wordt gebruikt. Kinderen mogen het apparaat niet zonder toezicht gebruiken.
7. 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.
8. Raak geen bewegende onderdelen aan. Houd handen, haar, kleding en spatels of ander gerei uit de buurt van de menghaak wanneer het apparaat in werking is. Zo verklein je de kans op persoonlijk letsel en/of schade aan de mixer/keukenrobot.
9. 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.
10. Het gebruik van accessoires die niet door KitchenAid worden aanbevolen of verkocht, kan brand, elektrische schokken of letsels veroorzaken.
11. Gebruik het apparaat niet buiten.
12. Laat het netsnoer niet over de rand van de tafel of het werkblad hangen.
13. Laat het snoer niet in contact komen met hete oppervlakken, zoals het fornuis.

14. Verwijder vóór het afwassen de platte menghaak, draadgarde of kneedhaak uit de mixer/keukenrobot.
15. Als het netsnoer beschadigd raakt, moet dit worden vervangen door KitchenAid, zijn vertegenwoordiger of gekwalificeerd personeel om gevaarlijke situaties te voorkomen.
16. Laat het apparaat nooit onbeheerd achter als het in werking is.
17. Om schade aan het product te voorkomen mag je de kom van de mixer niet gebruiken in warme omgevingen, zoals een oven, magnetron of boven op een fornuis/kookplaat.
18. Laat het apparaat volledig afkoelen voordat je onderdelen bevestigt of verwijdert en voordat je het apparaat schoonmaakt.
19. Zie het gedeelte “Onderhoud en reiniging” voor instructies om de oppervlakken die in contact komen met voedsel te reinigen.
20. Dit apparaat is bedoeld voor huishoudelijk en vergelijkbaar gebruik, zoals:
    - personeelskeukens in winkels, kantoren en andere werkomgevingen;
    - boerderijen;
    - door gasten in hotels, motels en andere verblijfsomgevingen;
    - bed and breakfasts en vergelijkbare omgevingen.

BEWAAR DEZE INSTRUCTIES

Ga voor volledige productinformatie, instructies, video's en garantie-informatie naar **www.kitchenaid.co.uk/product-tips**, **www.kitchenaid.ie/product-tips**, of **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.

Vermogen: 300 W

Voedingsspanning: 220-240 VAC

Frequentie: 50-60 Hz

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

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.

RICHTLIJNEN VOOR SNELHEIDSINSTELLINGEN

SNEL-HEID	ACTIE	ACCESSOIRE	BESCHRIJVING
1	Roeren	Platte menghaak**	Om langzaam te roeren, te mengen, te pureren en alle mixmethoden te beginnen. Gebruik om bloem en droge ingrediënten aan het beslag toe te voegen en om vloeistoffen aan droge ingrediënten toe te voegen. Gebruik snelheid 1 niet om gistdeeg te mixen of te kneden.
2	Lang-zaam mengen	Platte menghaak**, Kneedhaak**	Om langzaam te mengen, te pureren en sneller te roeren. Gebruik deze snelheid om gistdeeg, zwaar beslag en suikergoed te mengen en te kneden, om aardappelen of andere groenten te pureren, om bakvet in het meel te versnijden en om dun of spattend beslag te mixen.
4	Mengen, kloppen	Platte menghaak**, Draadgarde**	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.
6	Kloppen, opschui-men	Platte menghaak**, Draadgarde**	Voor matig snel kloppen (romig kloppen) of stijfslaan. Gebruik deze snelheid om cake-, donut- en ander beslag te mengen. Hoge snelheid voor cakemengsels.

**Kan per model verschillen.

SNEL-HEID	ACTIE	ACCESSOIRE	BESCHRIJVING
8	Op hoge snelheid stijfklop-pen, kloppen	Draadgarde**	Om room, eiwitten en gekookt suikerglazuur stijf te slaan.
10	Snel stijfklop-pen		Om kleine hoeveelheden room of eiwitten stijf te slaan of aardappelpuree op het einde stijf te slaan.

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

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

ACCESSOIREGIDS

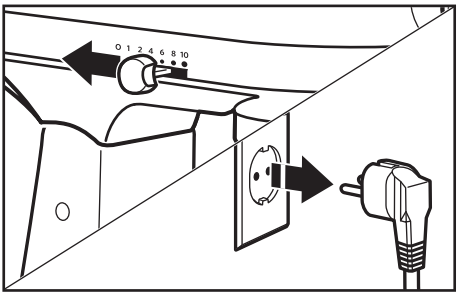
ACCESSOIRE	OM TE MENGEN	GESCHIKT VOOR
Platte menghaak**	Normale tot zware mengsels	Cakes, geschuimd suikerglazuur, snoepgoed, koekjes, taartdeeg, zachte ronde koekjes, zoete broodjes, gehaktbrood, aardappelpuree.
Draadgarde**	Mengsels waarin lucht moet worden opgenomen	Eieren, eiwitten, slagroom, gekookt suikerglazuur, luchtig biscuitgebak, mayonaise, bepaald suikergoed.
Kneedhaak**	Om gistdeeg te mengen en te kneden	Broden, broodjes, pizzadeeg, koffiebroodjes.

**Kan per model verschillen.

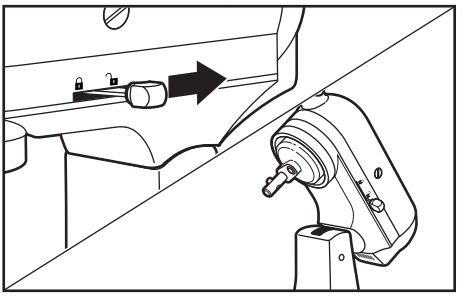
HET PRODUCT IN ELKAAR ZETTEN

DE KOM BEVESTIGEN/VERWIJDEREN

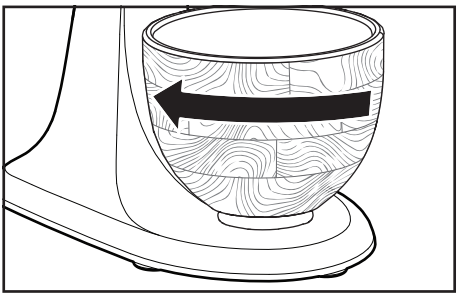
1. **Een kom bevestigen:** Zet de snelheidshendel uit (0). Trek de stekker van de mixer/ keukenrobot uit het stopcontact.



2. Ontgrendel de motorkop en klap hem omhoog. Vergrendel*** de kop vervolgens om hem omhoog te houden.

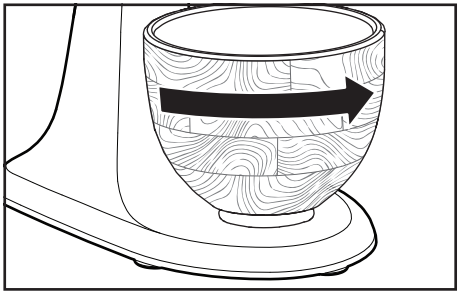


3. Zet de kom op de klemplaat voor de kom. Draai de kom voorzichtig rechtsom.



***De vergrendelingsoptie is beschikbaar op geselecteerde modellen.

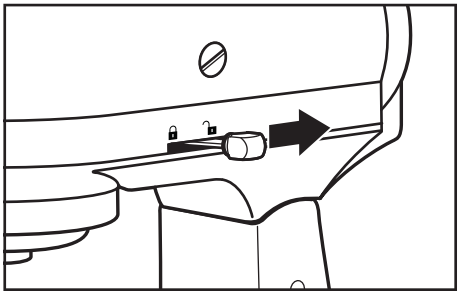
4. **De kom verwijderen:** Herhaal stap 1 en 2. Draai de kom voorzichtig linksom.



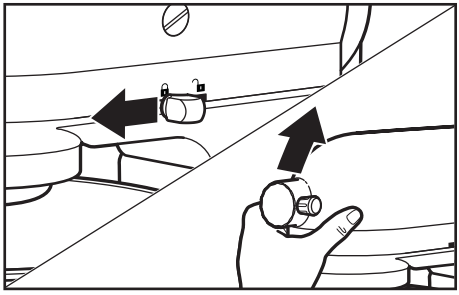
NOTA: De motorkop moet tijdens het gebruik van de mixer altijd in de vergrendelde stand staan.

DE MOTORKOP OPTILLEN/NEERLATEN

1. **De motorkop optillen:** Duw de vergrendelingshendel in de stand ontgrendelen en til de kop op. Nadat de motorkop is opgetild, zal de hendel automatisch terugkeren naar de stand vergrendelen*** om de motorkop omhoog te laten staan.



2. **De motorkop neerlaten:** Duw de vergrendelingshendel naar ontgrendelen en klap de motorkop voorzichtig omlaag. De vergrendelingshendel zal automatisch terugkeren naar de stand vergrendelen*** als de motorkop is neergelaten. Controleer vóór het mengen de vergrendeling door te proberen de motorkop op te tillen.



NOTA: De motorkop moet tijdens het gebruik van de mixer altijd in de vergrendelde stand staan.

***De vergrendelingsoptie is beschikbaar op geselecteerde modellen.

DE PLATTE MENGHAAK**, DRAADGARDE** OF KNEEDHAAK** BEVESTIGEN/VERWIJDEREN

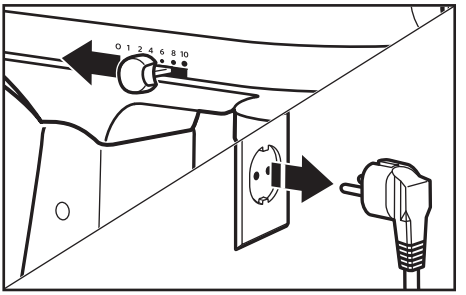
⚠WAARSCHUWING

Gevaar voor verwondingen

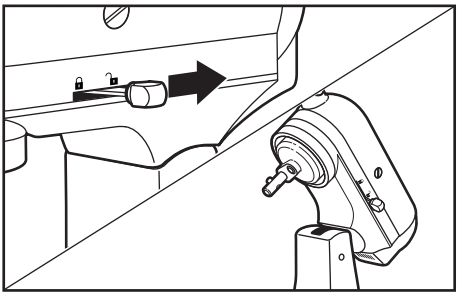
Haal de stekker uit het stopcontact voordat u de gardes aanraakt.

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

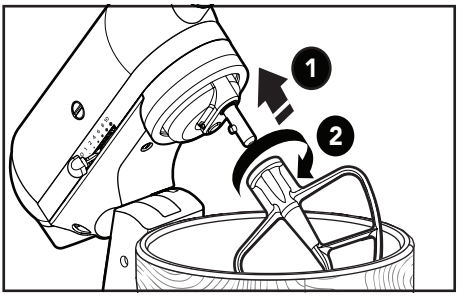
1. **Een accessoire bevestigen:** Zet de snelheidshendel uit (0). Trek de stekker van de mixer/keukenrobot uit het stopcontact.



2. Ontgrendel de motorkop en klap hem omhoog. Vergrendel*** de kop vervolgens om hem omhoog te houden.

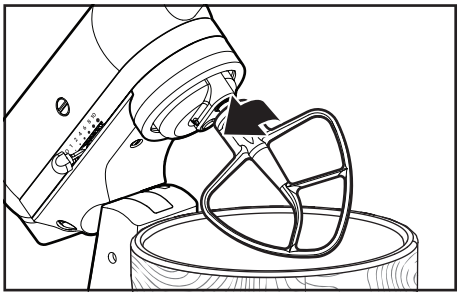


3. Schuif het accessoire op de as van de menghaak en druk het zo ver mogelijk omhoog. Draai het accessoire daarna naar rechts zodat het via de pen op de as wordt vastgehaakt.



**Kan per model verschillen.
***De vergrendelingsoptie is beschikbaar op geselecteerde modellen.

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

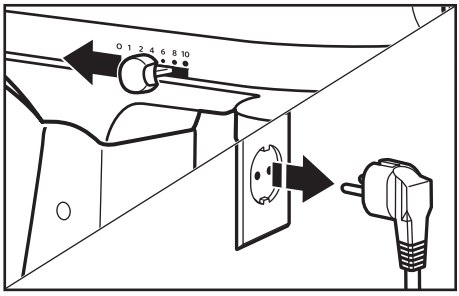


Alleen voor de Europese Unie:
Scan de code voor meer informatie

VRIJE RUIMTE TUSSEN MENGHAAK EN KOM

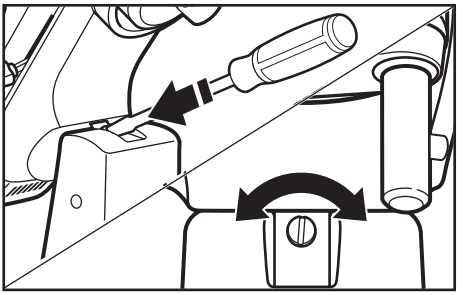
Je mixer is afgesteld in de fabriek, zodat de platte menghaak** net boven de bodem van de kom hangt. Als de platte menghaak om één of andere reden** de bodem van de kom raakt of te hoog boven de bodem hangt, kun je de vrije ruimte makkelijk corrigeren.

1. Zet de snelheidshendel uit (0). Trek de stekker van de mixer/keukenrobot uit het stopcontact.



**Kan per model verschillen.

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



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

**Kan per model verschillen.

HET PRODUCT GEBRUIKEN

DE SNELHEIDSHENDEL BEDIENEN

NOTA: De mixer/keukenrobot 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.



⚠WAARSCHUWING

Gevaar voor elektrische schokken

Steek de stekker in een geaard stopcontact.

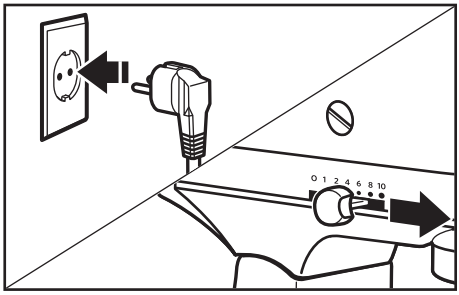
Verwijder de aardpen niet.

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 van de mixer in een geschikt stopcontact. Zet in het begin de snelheidshendel altijd op de laagste snelheid en verhoog de snelheid daarna geleidelijk om rondspatten van ingrediënten te voorkomen. Zie het gedeelde 'Richtlijnen voor snelheidsinstellingen'.



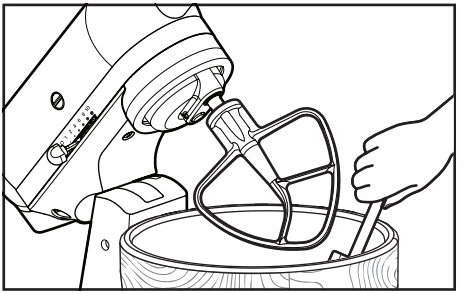
⚠WAARSCHUWING

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.

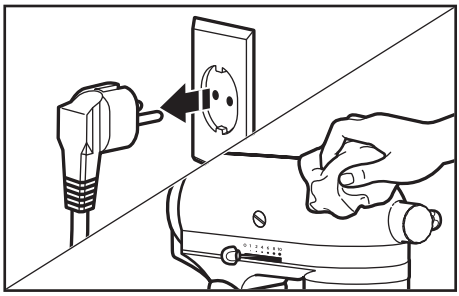
2. Schraap de kom niet leeg terwijl de mixer in werking is. De kom en de menghaak zijn ontworpen om grondig te mixen zonder regelmatig te moeten schrapen. Tijdens het mixen is de kom één of twee keer schrapen meestal voldoende.



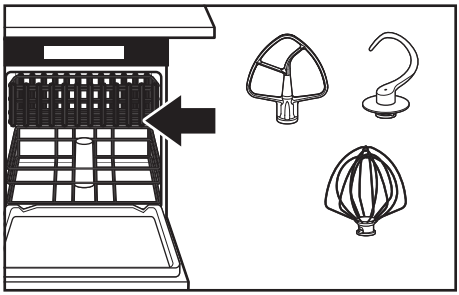
ONDERHOUD EN REINIGING

BELANGRIJK: Dompel de mixer/keukenrobot niet onder in water of andere vloeistoffen. Laat het apparaat volledig afkoelen voordat je onderdelen bevestigt of verwijdert en voordat je het apparaat schoonmaakt.

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



2. **Vaatwasserbestendige onderdelen, alleen bovenste rek:** Roestvrij stalen platte menghaak**, roestvrijstalen kneedhaak** en roestvrijstalen draadgarde** grondig schoonmaken in heet zeepsop en zorgvuldig afspoelen voor ze te drogen. Laag de menghaak niet op de as zitten.



NOTA: Roestvrijstalen accessoires zijn vaatwasserbestendig.

DE WALNOOTHOUTEN KOM SCHOONMAKEN

Wassen met warm zeepsop vóór het eerste gebruik.

BELANGRIJK: De houten kom mag niet in de vaatwasser. De houten kom kan alleen met de hand worden afgewassen. Was de houten kom met een vochtige doek en een warm sopje. Gebruik hiervoor een mild reinigingsmiddel. Spoel af en droog grondig.

**Kan per model verschillen.

De walnoothouten kom reinigen: Hout is een natuurlijk materiaal en het uiterlijk kan na verloop van tijd veranderen. Maak voor het beste resultaat de houten kom direct na elk gebruik schoon met een niet-schurende borstel of doek. Vermijd agressieve reinigingsmiddelen. Droog na het schoonmaken grondig met een zachte, schone doek. De houten kom is NIET geschikt voor de vaatwasser, magnetron of oven.

Verzorging: Wij raden aan de houten kom te behandelen met een commercieel verkrijgbaar houtbewerkingsmiddel dat kan worden gebruikt in combinatie met voedingsmiddelen, zoals voedselveilige minerale olie of walnootolie.

BELANGRIJK:

- Te hard schrobben kan krassen in het hout veroorzaken.
- Vermijd agressieve of schurende reinigingsmiddelen.
- Gebruik geen staalwol of stalen schuursponsjes.

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/ keukenrobot opwarmt tijdens het gebruik	Zware taken mogen op niet hoger dan snelheid 2 worden gedaan. Bij een zware belasting en een langere mixtijd is het mogelijk dat je de bovenkant van de mixer/keukenrobot niet comfortabel kunt aanraken. Dit is normaal.
Als de mixer/ keukenrobot een doordringende geur afgeeft	Dat is normaal bij elektrische motoren, vooral als ze nieuw zijn.
Als de platte menghaak de kom raakt	Schakel de mixer/keukenrobot uit. Zie hoofdstuk 'Vrije ruimte tussen menghaak en kom' en pas de vrije ruimte tussen menghaak en kom aan.

PROBLEEM	OPLOSSING
Als de mixer/ keukenrobot slecht werkt of niet werkt, controleer dan het volgende	Zit de stekker van de mixer/keukenrobot in het stopcontact?
	Is de zekering in de stroomkring naar de mixer/keukenrobot in orde? Als je een zekeringskast hebt, zorg er dan voor dat het circuit gesloten is.
	Schakel de mixer/keukenrobot gedurende 10-15 seconden uit en schakel hem vervolgens weer in. Start de mixer/keukenrobot nog steeds niet op? Laat hem dan gedurende 30 minuten afkoelen alvorens hem opnieuw aan te zetten.
Het probleem kan niet worden opgelost.	Zie “Voorwaarden KitchenAid garantie ('Garantie')”. Breng/stuur de mixer/keukenrobot niet terug naar de winkel, omdat deze zelf geen onderhoudsservice aanbiedt.

AFGEDANKT VERPAKKINGSMATERIAAL

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

CONFORMITEITSVERKLARING

VOOR DE EUROPESE UNIE

Dit apparaat werd ontworpen, gebouwd en gedistribueerd in overeenstemming met de veiligheidseisen van de volgende EC-richtlijnen: 2014/35/EU, 2014/30/EU en 2011/65/EU (RoHS-richtlijn) 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:

Vijf 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.

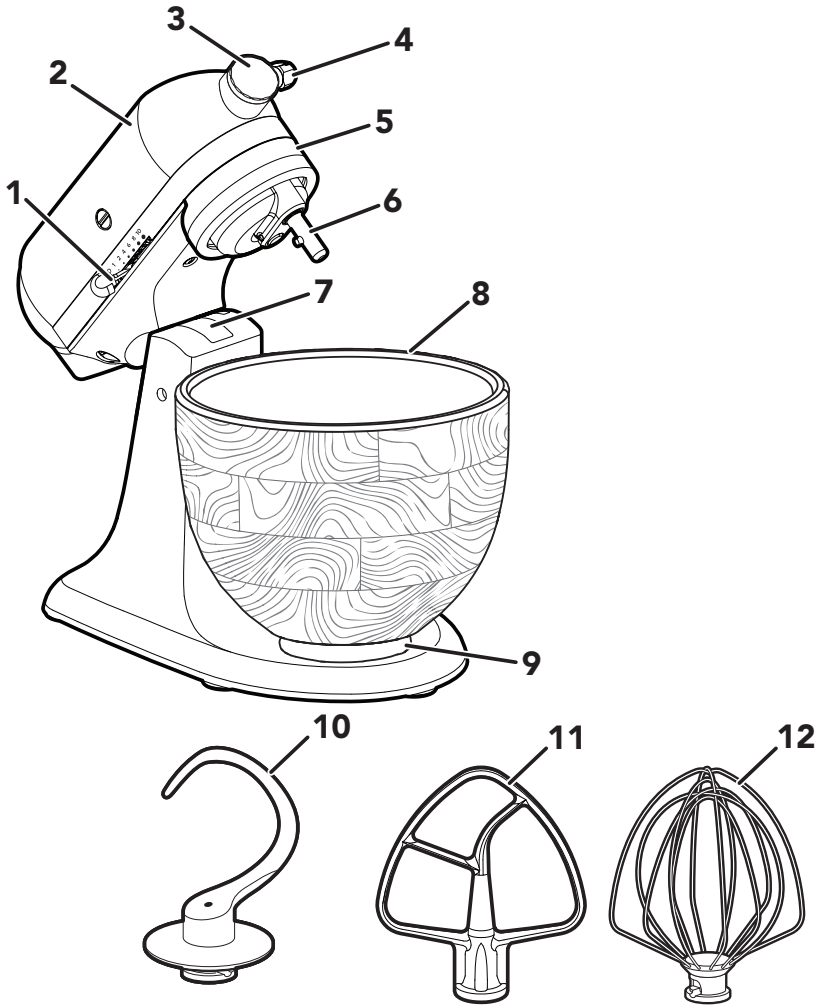
Na afloop van de Garantieperiode of voor producten waarvoor de garantie niet geldt, zijn de klantenservicecentra van KitchenAid nog steeds beschikbaar voor de eindgebruiker voor vragen en informatie. Meer informatie vindt u ook op onze website: **www.kitchenaid.eu**

PRODUCTREGISTRATIE

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

©2024 Alle rechten voorbehouden.
KITCHENAID en het design van de mixer/keukenrobot zijn handelsmerken in de Verenigde Staten en andere landen.

COMPONENTES Y FUNCIONES



1. Palanca de control de velocidad
2. Cabezal del motor
3. Toma de fijación
4. Mando de fijación
5. Palanca de bloqueo del cabezal del motor (no se muestra)
6. Eje del batidor
7. Tornillo de ajuste de altura del batidor (no se muestra)
8. Bol
9. Placa de sujeción del bol
10. Gancho amasador de acero inoxidable*
11. Batidor plano de acero inoxidable*
12. Batidor de varillas de acero inoxidable*

*También disponible como accesorio opcional.

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. Solo Unión Europea: Los aparatos pueden ser utilizados por personas con discapacidad física, sensorial o mental reducida o con falta de experiencia y de conocimientos, siempre que estén supervisados o reciban instrucciones adecuadas sobre la utilización del aparato de forma segura y que entiendan los peligros que conlleva. No permita que los niños jueguen con el aparato.
5. Unión Europea y otros países que requieren normas de la IEC: No permita que los niños jueguen con el aparato. Los niños deben estar supervisados para que no jueguen con el aparato.
6. Este aparato no está diseñado para ser usado por niños o personas con discapacidad física, sensorial o mental, o con falta de experiencia y de conocimientos. No deje nunca el aparato desatendido si lo utiliza cerca de niños. Los niños deben estar supervisados para que no jueguen con el aparato.
7. 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.
8. Evite el contacto con las piezas móviles. Mantenga alejados de la cuchilla las manos, el pelo, la ropa, así como espátulas o cualquier otro utensilio durante el funcionamiento, para reducir el riesgo de daños personales o en el robot de cocina.
9. 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.
10. El uso de accesorios no recomendados o no vendidos por KitchenAid puede provocar incendios, descargas eléctricas o lesiones personales.
11. No utilice el aparato al aire libre.
12. No deje que el cable cuelgue de la mesa o la encimera.
13. No permita que el cable entre en contacto con superficies calientes, incluida la estufa.
14. Retire el batidor plano, el batidor de varillas o el gancho amasador del robot de cocina antes de lavarlo.

15. Si se daña el cable eléctrico, deberá sustituirlo KitchenAid, su agente de servicios o una persona cualificada para evitar peligros.
16. No deje nunca el aparato sin supervisión durante su funcionamiento.
17. Para evitar daños en el producto, no utilice el bol del robot de cocina en zonas con altas temperaturas, como un horno, un microondas o una encimera.
18. Deje que el aparato se enfríe completamente antes de colocar o retirar componentes y antes de limpiarlo.
19. Consulte la sección "Cuidado y limpieza" para obtener instrucciones sobre la limpieza de las superficies que están en contacto con los alimentos.
20. Este aparato ha sido diseñado para aplicaciones domésticas y similares como, por ejemplo:
    - Zonas de cocina en tiendas, oficinas y otros entornos laborales
    - Granjas
    - Por clientes de hoteles, moteles y entornos residenciales de otro tipo
    - Hostales en los que se ofrecen desayunos

GUARDE ESTAS INSTRUCCIONES

Para obtener toda la información del producto, las instrucciones y los vídeos, incluida la información sobre la garantía, visite **www.kitchenaid.co.uk/product-tips**, **www.kitchenaid.ie/product-tips** o **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.

Potencia: 300 W

Voltaje: 220-240 V CA

Frecuencia: 50-60 Hz

NOTA: Si el enchufe no encaja en la toma de corriente, póngase en contacto con un electricista cualificado. No modifique el enchufe de ninguna manera. No utilice un adaptador.

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.

GUÍA DE CONTROL DE VELOCIDAD

VELO-CIDAD	ACCIÓN	ACCESORIO	DESCRIPCIÓN
1	Mezclar	Batidor plano**	Para mezclar, combinar y triturar lentamente iniciando todos los procedimientos de mezclas. Se utiliza para añadir harina e ingredientes secos a la masa, y para añadir líquidos a los ingredientes secos. No utilice la velocidad 1 para mezclar o amasar masas de levadura.
2	Mezclar lenta-mente	Batidor plano**, gancho amasador**	Para mezclar y triturar lentamente, y para mezclar más rápido. Se utiliza para mezclar y amasar masas de levadura masas pesadas y caramelo; empezar a triturar patatas u otras verduras; cortar la manteca en harina y mezclar masas finas o un poco líquidas.
4	Mezclar, batir	Batidor plano**, batidor de varillas**	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.

**Puede variar en función del modelo.

VELO-CIDAD	ACCIÓN	ACCESORIO	DESCRIPCIÓN
6	Batir, cremar	Batidor plano**, batidor de varillas**	Para batir a velocidad media (hacer crema) o montar. Utilice esta velocidad para terminar de mezclar una masa de tarta o donuts, entre otras. Utilice una velocidad alta para las mezclas de tartas.
8	Batir rápida-mente, montar	Batidor de varillas**	Para montar nata, claras de huevo y glaseados duros.
10	Montar rápida-mente		Para montar pequeñas cantidades de nata, claras de huevo o terminar de batir el puré de patatas.

NOTA: La palanca de control de velocidad se puede establecer en las velocidades enumeradas en la tabla anterior para obtener las velocidades 3, 5, 7 y 9 si se requiere un ajuste más preciso. Levántela ligeramente a medida que la pasa por los diferentes ajustes en cualquier dirección para moverla con facilidad.

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

GUÍA DE ACCESORIOS

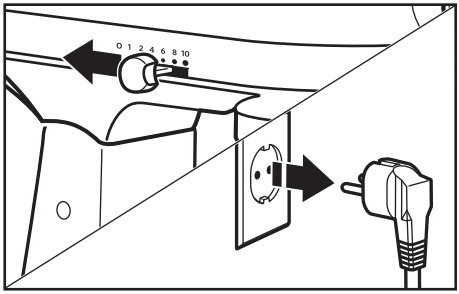
ACCESORIO	SE UTILIZA PARA MEZCLAR	ALIMENTOS SUGERIDOS
Batidor plano**	Para mezclas densas y normales	Tartas, glaseados cremosos, caramelo, galletas, masa de pastel, pastel de carne, puré de patatas.
Batidor de varillas**	Para mezclas que necesitan aire	Huevos, claras de huevo, nata para montar, glaseados duros, bizcochos, mayonesa, algunos caramelos.
Gancho amasador**	Para mezclar y amasar masas de levadura	Panes, panecillos, masa de pizza, bollos, pasteles de café.

**Puede variar en función del modelo.

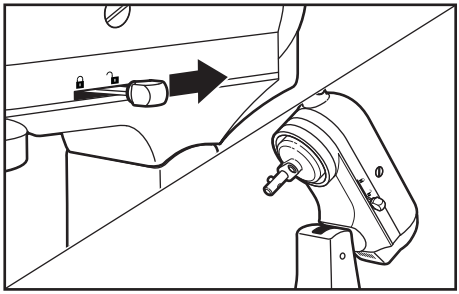
MONTAJE DEL PRODUCTO

ACOPLAR/RETIRAR EL BOL

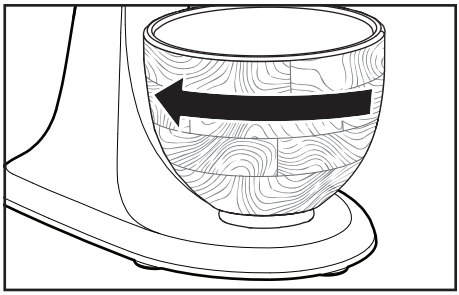
1. **Para acoplar el bol:** Gire la palanca de control de velocidad a la posición (0) . Desenchufe el robot de cocina.



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

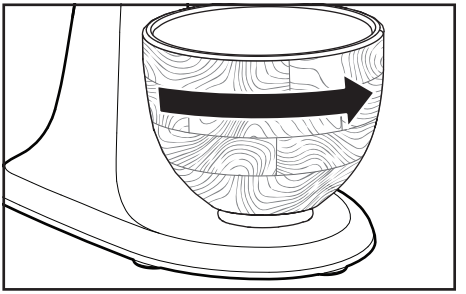


3. Coloque el bol en la placa de sujeción del bol. Gire suavemente el bol hacia la derecha.



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

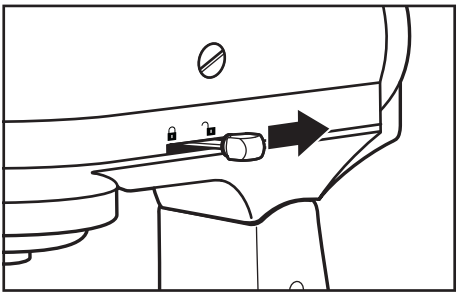
4. **Para retirar el bol:** repita los pasos 1 y 2. Gire suavemente el bol hacia la izquierda.



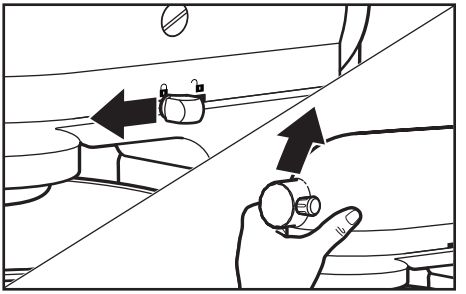
NOTA: El cabezal del motor siempre debe estar en la posición de bloqueo cuando utilice el robot.

ELEVAR/BAJAR EL CABEZAL DEL MOTOR

1. **Para levantar el cabezal del motor:** empuje la palanca de bloqueo hasta la posición de desbloqueo y levante el cabezal. Una vez elevada, la palanca volverá automáticamente a la posición de bloqueo*** para mantener el cabezal levantado.



2. **Para bajar el cabezal del motor:** empuje la palanca de bloqueo para desbloquear y baje suavemente el cabezal. La palanca volverá automáticamente a la posición de bloqueo*** cuando el cabezal está abajo. Antes de mezclar, intente elevar el cabezal del motor para comprobar que está bloqueado.



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

***Opción de bloqueo disponible en determinados modelos.

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

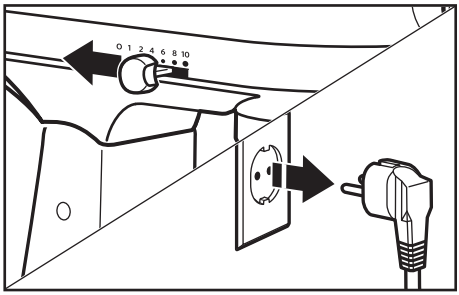
⚠ADVERTENCIA

Riesgo de resultar herido

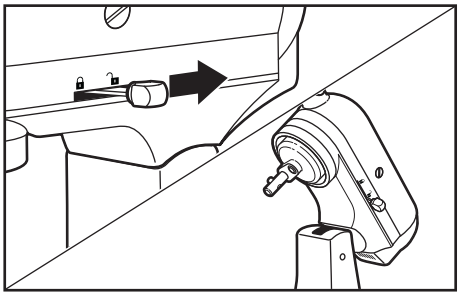
Desenchufe el robot antes de tocar los batidores.

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

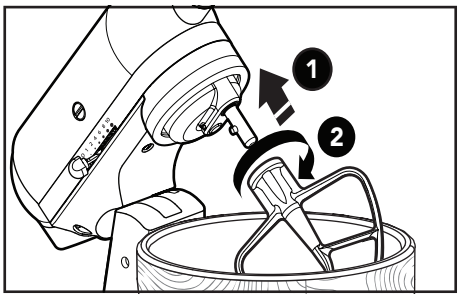
1. **Para acoplar el accesorio:** Gire la palanca de control de velocidad a la posición (0). Desenchufe el robot de cocina.



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

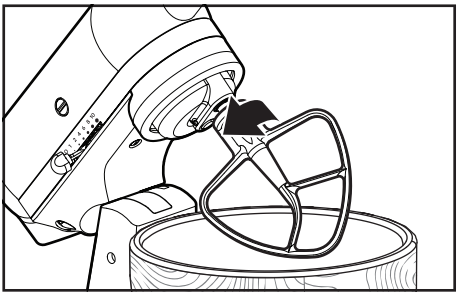


3. Deslice el accesorio en el eje del batidor y empújelo hacia arriba todo lo que pueda. A continuación, gire el accesorio hacia la derecha, enganchándolo sobre la clavija del eje.



**Puede variar en función del modelo.
***La opción de bloqueo está disponible en determinados modelos.

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

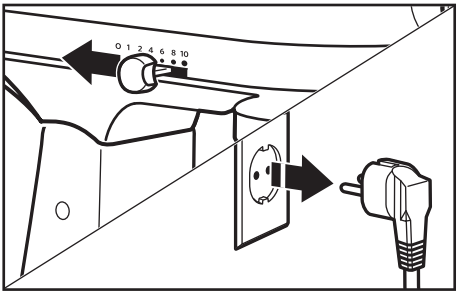


Solo Unión Europea: Escanee el código para obtener más información

DISTANCIA ENTRE EL BATIDOR Y EL BOL

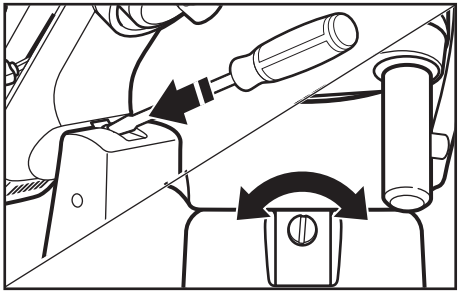
El robot de cocina viene ajustado de fábrica para que el batidor plano** mantenga la distancia con la parte inferior del bol. Si, por cualquier razón, el batidor plano** toca la parte inferior del bol o está demasiado lejos del mismo, puede corregir la distancia fácilmente.

1. Gire la palanca de control de velocidad a la posición (0) . Desenchufe el robot de cocina.



**Puede variar en función del modelo.

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



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

**Puede variar en función del modelo.

USO DEL PRODUCTO

FUNCIONAMIENTO DE LA PALANCA DE CONTROL DE VELOCIDAD

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



⚠ADVERTENCIA

Peligro de descarga eléctrica

Enchufe la cafetera a una toma con conexión a tierra.

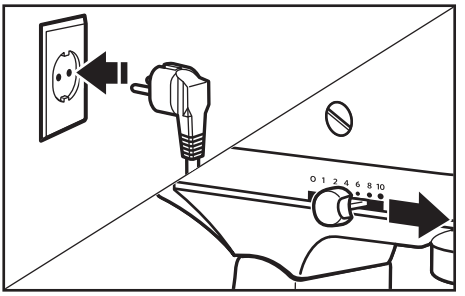
No retire la clavija de conexión a tierra.

No utilice un adaptador.

No utilice un cable alargador.

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

1. Enchufe el robot de cocina a una toma de corriente adecuada. Coloque siempre la palanca de control de velocidad en la posición más baja para empezar y, a continuación, aumente gradualmente la velocidad para evitar que los ingredientes salpiquen. Consulte la sección "Guía de control de velocidad".



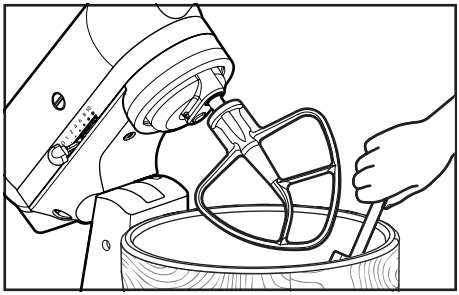
⚠ADVERTENCIA

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.

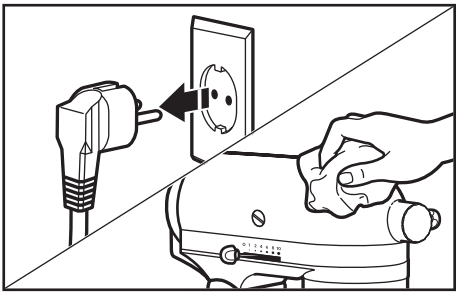
2. No raspe el bol mientras el robot de cocina esté en funcionamiento. El bol y el batidor están diseñados para proporcionar una mezcla homogénea sin necesidad de raspar constantemente. Basta con raspar el bol una o dos veces durante la mezcla.



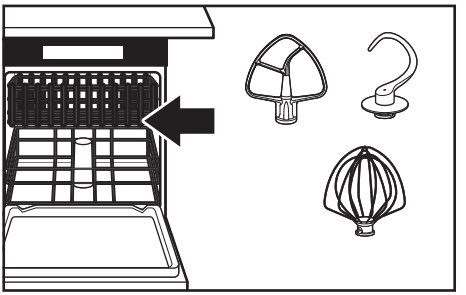
CUIDADO Y LIMPIEZA

IMPORTANTE: No sumerja el cuerpo del robot en agua ni en otros líquidos. Deje que el aparato se enfríe completamente antes de colocar o retirar componentes y antes de limpiarlo.

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



2. **Piezas aptas para el lavavajillas (solo bandeja superior):** el batidor plano de acero inoxidable**, el gancho amasador de acero inoxidable** y el batidor de varillas de acero inoxidable**. También puede lavarlos bien con agua caliente y jabón y, a continuación, enjuagarlos por completo antes de secarlos. No almacene las varillas batidoras en el eje.



NOTA: Los accesorios de acero inoxidable se pueden meter en el lavavajillas.

CÓMO LIMPIAR EL BOL DE MADERA DE NOGAL

Antes del primer uso, lave con agua templada y jabón.

IMPORTANTE: No meta el bol de madera en el lavavajillas. Solo se debe lavar el bol de madera a mano. Lave el bol de madera con un paño tibio y humedecido con agua mezclada con un detergente suave. Enjuáguelo y séquelo bien.

**Puede variar en función del modelo.

Cuidado del bol de madera de nogal: la madera es un material natural y su aspecto puede cambiar con el tiempo. Para un cuidado óptimo, lave el bol de madera inmediatamente después de cada uso con un cepillo o paño no abrasivos. Evite el uso de detergentes agresivos durante la limpieza. Séquelo bien después de lavarlo con un paño suave y limpio. El bol de madera NO es apto para lavavajillas, microondas ni horno.

Para un cuidado a largo plazo: recomendamos tratar el bol de madera con un acondicionador de madera comercial apto para uso alimentario, como aceite mineral o aceite de nuez aptos para uso alimentario.

IMPORTANTE:

- Frotar demasiado fuerte podría dañar el acabado del bol de madera.
- No utilice detergentes agresivos ni abrasivos.
- No utilice estropajos de acero.

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

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.

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: 2014/35/EU, 2014/30/EU y 2011/65/EU (directiva RoHS) 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:

Cinco años de garantía completa 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**

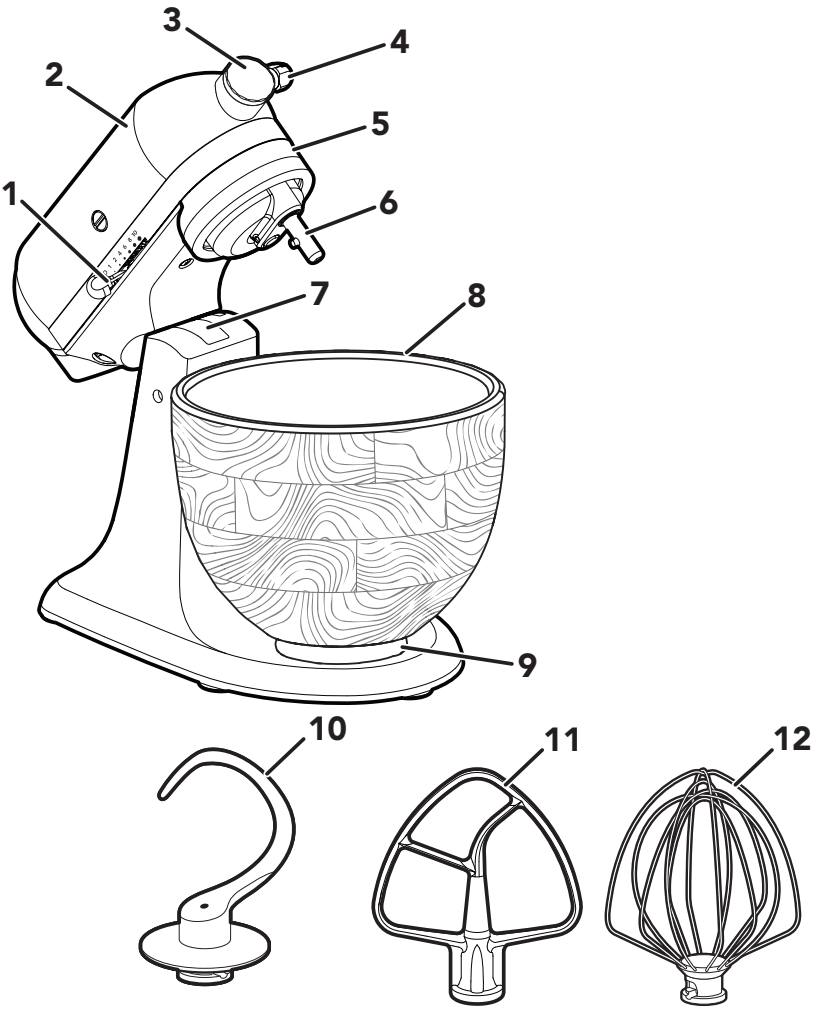
REGISTRO DEL PRODUCTO

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



©2024 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. Alavanca de controlo de velocidade
2. Cabeça do motor
3. Estrutura de fixação de acessórios
4. Manípulo de fixação de acessórios
5. Alavanca de bloqueio da cabeça do motor (não aparece na ilustração)
6. Eixo do batedor
7. Parafuso de ajuste da altura do batedor (não aparece na ilustração)
8. Taça
9. Placa de fixação da taça
10. Batedor de gancho em aço inoxidável*
11. Batedor plano em aço inoxidável*
12. Pinha em aço inoxidável*

*Também disponível como acessório opcional.

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 para a União Europeia Este aparelho não pode ser utilizado por crianças. Mantenha o aparelho e o cabo fora do alcance das crianças.
4. Apenas para a União Europeia Os aparelhos podem ser utilizados por pessoas com capacidades físicas, sensoriais ou mentais reduzidas ou com pouca experiência e conhecimentos, desde que tenham supervisão ou tenham recebido instruções sobre a utilização do aparelho de forma segura e compreendam os riscos inerentes. As crianças não devem brincar com o aparelho.

5. União Europeia e outros países que requerem normas CEI: As crianças não devem brincar com o aparelho. Mantenha as crianças sob vigilância para garantir que não brincam com o aparelho.
6. Este aparelho não deve ser utilizado por crianças ou por pessoas com capacidades físicas, sensoriais ou mentais reduzidas, ou com falta de experiência e conhecimento. É necessária supervisão quando qualquer aparelho for utilizado próximo de crianças. Mantenha as crianças sob vigilância para garantir que não brincam com o aparelho.
7. Coloque o aparelho na posição (0) 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.
8. 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.
9. 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.
10. A utilização de acessórios não recomendados nem vendidos pela KitchenAid pode provocar incêndios, choques elétricos ou ferimentos em pessoas.
11. Não utilize o aparelho ao ar livre.
12. Não deixe o cabo pendurado na beira da mesa ou da bancada.
13. Não deixe que o cabo entre em contacto com superfícies quentes, incluindo o fogão.
14. Retire o batedor plano, a pinha ou o batedor de gancho da batedeira antes de lavar.
15. 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.
16. Não deixe o aparelho sem vigilância durante o funcionamento.

17. Para evitar danos no produto, não utilize a taça da batedeira em zonas de elevado calor, como um forno, um micro-ondas ou um fogão.
18. Deixe o aparelho arrefecer completamente antes de colocar ou tirar peças, e antes de limpar.
19. Consulte a secção "Manutenção e limpeza" para obter instruções sobre como limpar as superfícies que entram em contacto com alimentos.
20. Este aparelho foi concebido para ser utilizado no âmbito doméstico e em ambientes semelhantes como:
    - cozinhas em lojas, escritórios e outros ambientes de trabalho;
    - quintas;
    - por clientes em hotéis, motéis e outros tipos de ambientes residenciais;
    - locais de alojamento com pequeno-almoço.

GUARDE ESTAS INSTRUÇÕES

Para detalhes completos acerca de informações do produto, instruções e vídeos, incluindo informações acerca da Garantia, aceda a **www.kitchenaid.co.uk/product-tips**, **www.kitchenaid.ie/product-tips**, ou **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.

Potência: 300 W

Tensão: 220 a 240 V em CA

Frequência: 50-60 Hz

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

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.

GUIA DE CONTROLO DA VELOCIDADE

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

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

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

**Pode variar consoante o modelo.

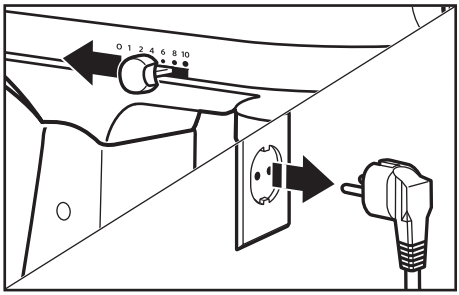
GUIA DE ACESSÓRIOS

ACESSÓRIO	UTILIZADO PARA MISTURAR	INGREDIENTES SUGERIDOS
Batedor plano**	Misturas normais a pesadas	Bolos, coberturas para bolos, doces, bolachas, biscoitos, massa para tartes, rolo de carne, puré de batata.
Pinha**	Para misturas que precisam de ar incorporado	Ovos, claras de ovo, natas gordas, coberturas para bolos, pão-de-ló, maionese, alguns tipos de doces.
Batedor de gancho**	Para misturar e amassar massas com fermento	Pães, pãezinhos, massa de pizza, pães de leite, bolos de café.

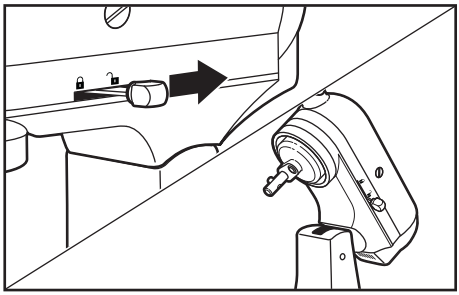
MONTAGEM DO PRODUTO

FIXAR/REMOVER A TAÇA

1. **Para fixar a taça:** deslize a alavanca de controlo de velocidade para a posição (0). Desligue a ficha da batedeira.

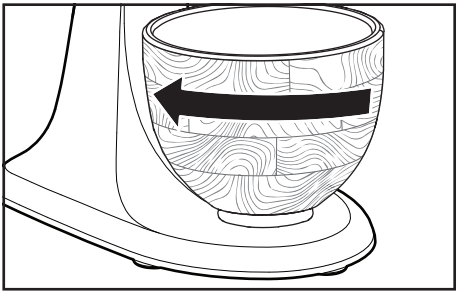


2. Desbloqueie e levante a cabeça do motor. Em seguida, bloqueie*** a cabeça para a manter elevada.

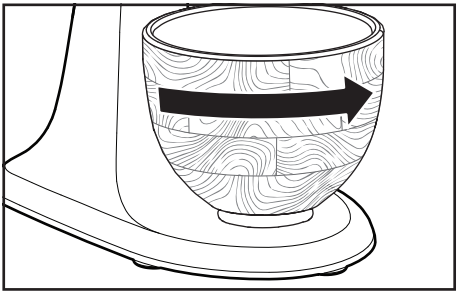


**Pode variar consoante o modelo.
***A opção de bloqueio está disponível apenas em alguns modelos.

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



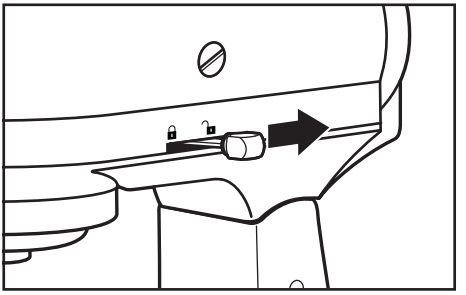
4. **Para remover a taça:** repita os passos 1 e 2. Rode a taça cuidadosamente para a esquerda.



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

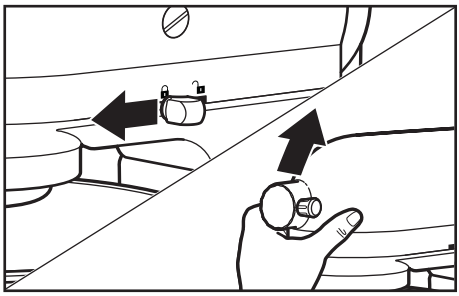
LEVANTAR/BAIXAR A CABEÇA DO MOTOR

1. **Para levantar a cabeça do motor:** empurre a alavanca de bloqueio para a posição de desbloqueio e levante a cabeça do motor. Quando estiver levantada, a alavanca regressa automaticamente à posição de bloqueio*** para manter a cabeça do motor elevada.



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

2. **Para baixar a cabeça do motor:** empurre a alavanca de bloqueio para a posição de desbloqueio e empurre cuidadosamente a cabeça para baixo. A alavanca de bloqueio regressa automaticamente à posição de bloqueio*** quando a cabeça do motor está em baixo. Antes de começar a misturar, teste o bloqueio tentando levantar a cabeça do motor.



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

FIXAR/REMOVER O BATEDOR PLANO**, A PINHA** OU O BATEDOR DE GANCHO**

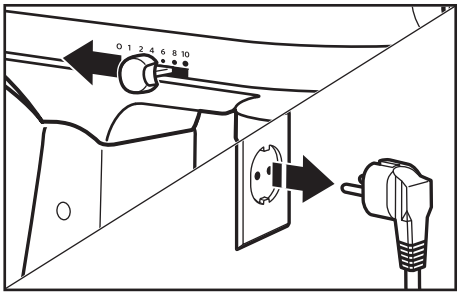
⚠AVISO

Perigo de ferimento

Desligue a batedeira da tomada antes de mexer nos acessórios.

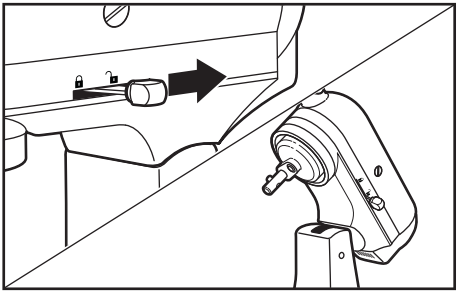
A não observação destas instruções pode resultar em fracturas, cortes ou contusões.

1. **Para fixar o acessório:** deslize a alavanca de controlo de velocidade para a posição (0). Desligue a batedeira da tomada.

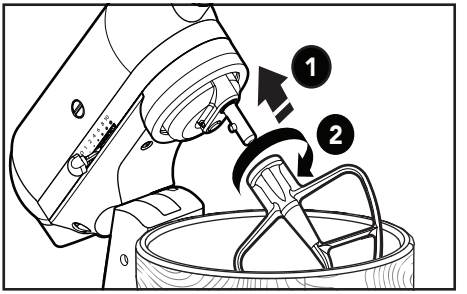


***A opção de bloqueio está disponível apenas em alguns modelos.
**Pode variar consoante o modelo.

2. Desbloqueie e levante a cabeça do motor. Em seguida, bloqueie*** a cabeça para a manter elevada.

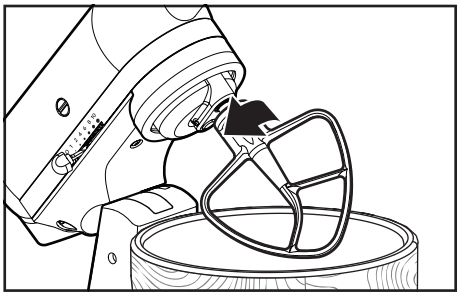


3. Encaixe o acessório no eixo da batedeira e empurre-o para cima tanto quanto possível. Em seguida, rode o acessório para a direita e fixe-o sobre o pino no eixo.



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

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

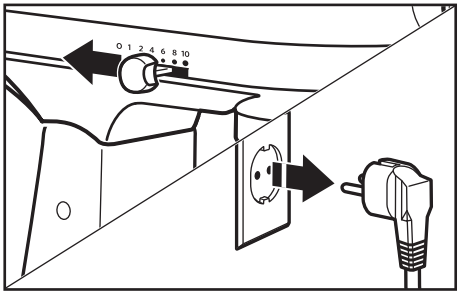


Apenas para a União Europeia: Leia o código para obter mais informações

ESPAÇO ENTRE A TAÇA E O BATEDOR

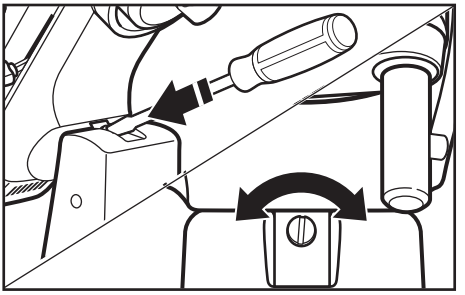
A batedeira é ajustada na fábrica para que o batedor plano** fique quase a tocar no fundo da taça. Se, por qualquer motivo, o batedor plano** tocar no fundo da taça ou estiver demasiado afastado da taça, é possível corrigir facilmente essa distância.

1. deslize a alavanca de controlo de velocidade para a posição (0). Desligue a ficha da batedeira.



**Pode variar consoante o modelo.

2. Levante a cabeça do motor. Gire o parafuso ligeiramente no sentido contrário ao dos ponteiros do relógio (esquerda) para elevar o batedor plano ou no sentido dos ponteiros do relógio (direita) para o baixar**. Ajuste o batedor plano**, de modo que este quase toque na superfície da taça. Se rodar demasiado o parafuso, a alavanca de bloqueio pode não fazer o bloqueio na posição correta.



NOTA: se estiver corretamente ajustado, o batedor plano** não tocará nem no fundo nem nos lados da taça. Se o batedor plano** ou a pinha** tocarem no fundo da taça, o revestimento do batedor ou dos arames da pinha poderá sofrer desgaste.

**Pode variar consoante o modelo.

UTILIZAÇÃO DO PRODUTO

UTILIZAR A ALAVANCA DE CONTROLO DE VELOCIDADE

NOTA: 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.



⚠AVISO

Perigo de choque elétrico

Ligue a uma tomada com ligação à terra.

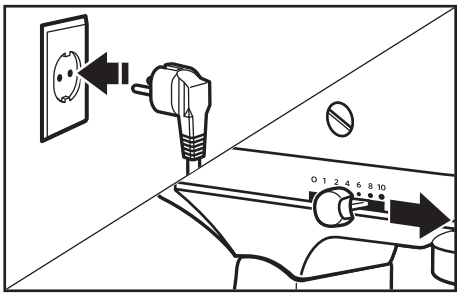
Não remova o pino com ligação à terra.

Não utilize um adaptador.

Não utilize cabos de extensão.

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

1. Ligue a batedeira a uma tomada elétrica adequada. Coloque sempre a alavanca de controlo de velocidade na velocidade mais baixa para iniciar e aumente gradualmente a velocidade para evitar salpicos de ingredientes. Consulte a secção "Guia de controlo de velocidade".



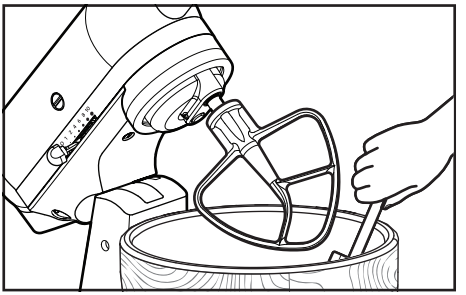
⚠AVISO

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.

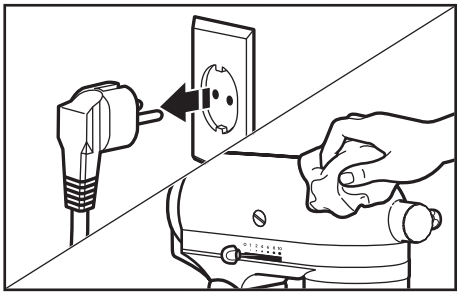
2. Não raspe a taça enquanto a batedeira estiver a funcionar. A taça e o batedor foram concebidos para produzir uma mistura homogénea sem raspagem frequente. Raspar a taça uma ou duas vezes durante a mistura costuma ser suficiente.



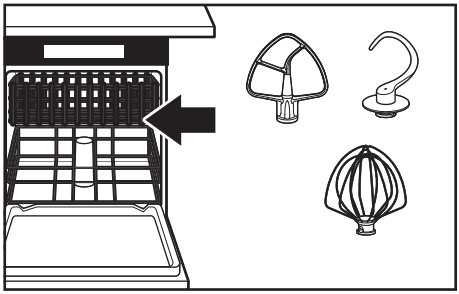
MANUTENÇÃO E LIMPEZA

IMPORTANTE: não mergulhe o corpo da batedeira em água ou outros líquidos. Deixe o aparelho arrefecer completamente antes de colocar ou tirar peças, e antes de limpar.

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



2. **Peças laváveis na máquina de lavar loiça, apenas no tabuleiro superior:** batedor plano em aço inoxidável**, batedor de gancho em aço inoxidável**, pinha em aço inoxidável**. Lave em água quente com detergente e enxague completamente antes de secar. Não guarde os batedores no eixo.



NOTA: os acessórios em aço inoxidável podem ser lavados na máquina de lavar loiça.

LIMPAR A TAÇA DE MADEIRA DE NOGUEIRA

Antes da primeira utilização, lavar com água morna e detergente.

IMPORTANTE: não lave a taça de madeira na máquina de lavar loiça. A taça de madeira só pode ser lavada à mão. Lave a taça de madeira com um pano húmido e em água morna com sabão, utilizando um detergente suave. Enxague e seque completamente.

**Pode variar consoante o modelo.

Cuidados a ter com a taça de madeira de nogueira: a madeira é um material natural e a sua aparência pode mudar ao longo do tempo. Para um melhor cuidado, lave a taça de madeira imediatamente após cada utilização com uma escova ou um pano não abrasivo. Evite utilizar detergentes agressivos durante a limpeza. Seque bem depois de lavar com um pano macio e limpo. NÃO lave a taça de madeira na máquina de lavar loiça NEM a coloque no micro-ondas ou no forno.

Cuidados a longo prazo: recomendamos que trate a taça de madeira com um hidratante de madeira comercial de grau alimentar, como óleo de nogueira ou óleo mineral seguro para alimentos.

IMPORTANTE:

- Se esfregar com demasiada força pode riscar o acabamento da taça de madeira.
- Evite detergentes agressivos ou abrasivos.
- Não utilize palha de aço ou esfregões de aço.

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	As cargas pesadas não devem ultrapassar a velocidade 2. Com cargas pesadas e tempos de mistura longos, poderá não conseguir tocar confortavelmente na parte superior da unidade. Isto é normal.
Se a batedeira emitir um odor forte	Isto é comum nos motores elétricos, especialmente enquanto são novos.
Se o batedor plano atingir a taça	Interrompa o funcionamento da batedeira. Consulte a secção "Distância entre o batedor e a taça" e ajuste a distância entre o batedor e a taça.

PROBLEMA	SOLUÇÃO
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 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 não for possível resolver o problema	Consulte a secção "Termos de Garantia da KitchenAid ("Garantia")". Não devolva a batedeira ao revendedor. Os revendedores não fornecem assistência.

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.

DECLARAÇÃO DE CONFORMIDADE

PARA A UNIÃO EUROPEIA

Este aparelho foi concebido, fabricado e distribuído em conformidade com as Diretivas da CE: 2014/35/UE, 2014/30/UE e 2011/65/UE (Diretiva 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:

Cinco anos de garantia total a partir da data de aquisição.

c) O período de Garantia tem início na data de compra, ou seja, na data em que um consumidor comprou o produto a um revendedor ou a uma empresa do Grupo KitchenAid.

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

e) O Garantidor presta ao consumidor os seguintes serviços ao abrigo da presente Garantia, à escolha do Garantidor, caso ocorra um defeito durante o período de Garantia:

- Reparação do produto ou da peça do produto com defeito, ou
- Substituição do produto ou da peça do produto com defeito. Se um produto já não estiver disponível, o Garantidor tem o direito de trocar o produto por um produto de valor igual ou superior.

f) Se o consumidor pretender apresentar uma reclamação ao abrigo da Garantia, o consumidor tem de contactar os centros de assistência KitchenAid específicos do país (**www.KitchenAid.eu**) ou o Garantidor diretamente através do endereço KitchenAid Europa, Inc. Nijverheidslaan 3, Box 5, 1853 Strombeek- Bever, Bélgica.

g) As despesas de reparação, incluindo de peças sobressalentes, bem como as despesas de porte para a entrega de um produto ou de uma peça isenta de defeitos serão suportadas pelo Garantidor. O Garantidor deve igualmente suportar as despesas de porte para a devolução do produto ou da peça do produto com defeito, se o Garantidor ou o centro de assistência ao cliente KitchenAid específico do país solicitar a devolução do produto ou da peça do produto com defeito. Todavia, o consumidor suportará os custos de 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.

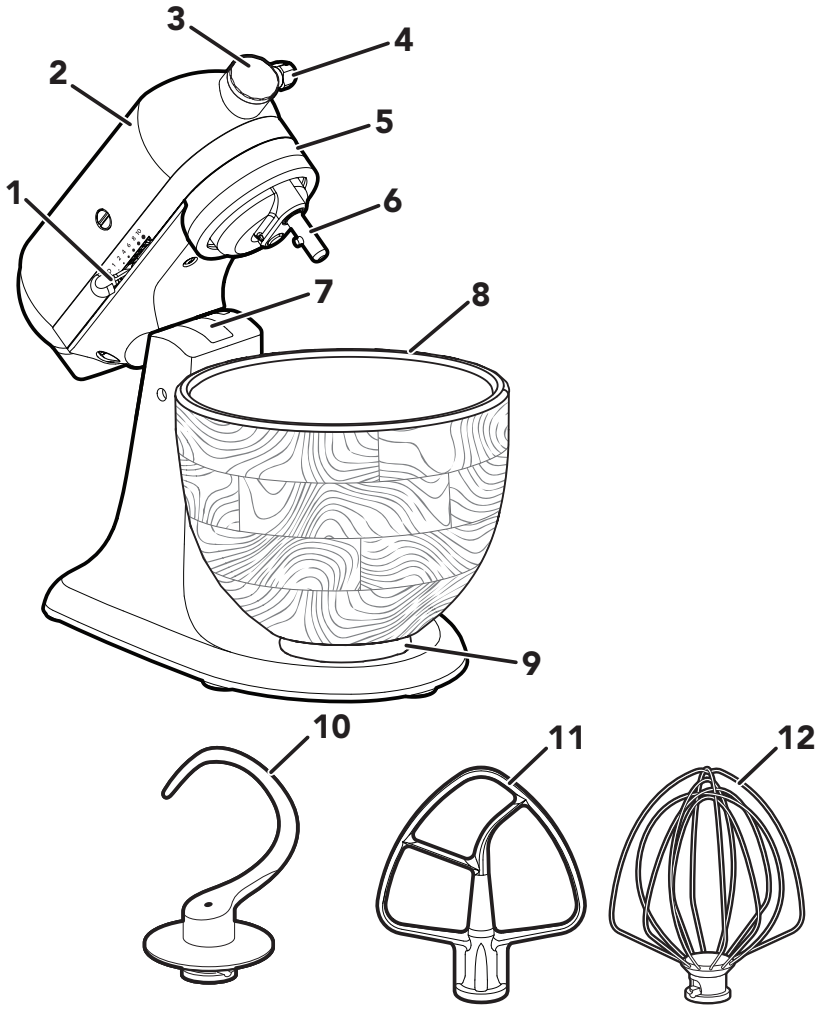
Após a expiração do período de Garantia ou para produtos para os quais a Garantia não se aplique, os centros de assistência ao cliente KitchenAid continuam disponíveis para o cliente final para perguntas e informações. Estão também disponíveis mais informações no nosso website: **www.kitchenaid.eu**

REGISTO DO PRODUTO

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

©2024 Todos os direitos reservados.
KITCHENAID e o design da batedeira são marcas nos EUA e noutros locais.

ΜΕΡΗ ΚΑΙ ΧΑΡΑΚΤΗΡΙΣΤΙΚΑ



1. Μοχλός ελέγχου ταχύτητας
2. Κεφαλή μοτέρ
3. Υποδοχή εξαρτήματος
4. Κουμπί εξαρτήματος
5. Μοχλός κλειδώματος κεφαλής μοτέρ (δεν φαίνεται)
6. Άξονας αναδευτήρα
7. Βίδα ρύθμισης ύψους αναδευτήρα (δεν φαίνεται)
8. Κάδος
9. Βάση στερέωσης κάδου
10. Γάντζος ζύμης από ανοξείδωτο ατσάλι*
11. Αναδευτήρας από ανοξείδωτο ατσάλι*
12. Συρμάτινο χτυπητήρι από ανοξείδωτο ατσάλι*

*Διατίθεται επίσης ως προαιρετικό αξεσουάρ.

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 αμέσως τις οδηγίες.**

⚠ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ — **Υπάρχει κίνδυνος θανάσιμου ή σοβαρού τραυματισμού, εάν δεν ακολουθήσετε τις οδηγίες.**

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

ΣΗΜΑΝΤΙΚΑ ΜΕΤΡΑ ΑΣΦΑΛΕΙΑΣ

Κατά τη χρήση 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 σε 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. Μόνο για την Ευρωπαϊκή Ένωση: Οι συσκευές μπορούν να χρησιμοποιηθούν από άτομα με μειωμένες σωματικές, αισθητήριες ή διανοητικές ικανότητες ή από άτομα χωρίς εμπειρία και γνώση, εφόσον βρίσκονται υπό επιτήρηση, έχουν λάβει οδηγίες σχετικά με την ασφαλή χρήση της συσκευής και κατανοούν τους σχετικούς κινδύνους. Τα παιδιά δεν πρέπει να παίζουν με τη συσκευή.
5. Απαιτούμενα πρότυπα IEC από την Ευρωπαϊκή Ένωση και άλλες χώρες: Τα παιδιά δεν πρέπει να παίζουν με τη συσκευή. Τα παιδιά πρέπει να βρίσκονται υπό επιτήρηση, ώστε να μην παίζουν με τη συσκευή.
6. Αυτή η συσκευή δεν προορίζεται για χρήση από παιδιά ή από άτομα με μειωμένες σωματικές, αισθητηριακές ή πνευματικές ικανότητες, ή από άτομα χωρίς γνώσεις ή εμπειρία. Απαιτείται στενή επιτήρηση κατά τη χρήση οποιασδήποτε συσκευής κοντά σε παιδιά. Τα παιδιά πρέπει να βρίσκονται υπό επιτήρηση, ώστε να μην παίζουν με τη συσκευή.
7. Να απενεργοποιείτε τη συσκευή (0) και να την αποσυνδέετε από την πρίζα όταν δεν τη χρησιμοποιείτε, 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.
8. 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.
9. 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.
10. Η χρήση εξαρτημάτων/αξεσουάρ που δεν συνιστώνται ή δεν πωλούνται από την KitchenAid μπορεί να οδηγήσει στην πρόκληση πυρκαγιάς, ηλεκτροπληξίας ή τραυματισμού σε άτομα.
11. Μην χρησιμοποιείτε τη συσκευή σε εξωτερικούς χώρους.
12. Μην αφήνετε το καλώδιο να κρέμεται από την άκρη του τραπεζιού ή του πάγκου.

13. Μην αφήνετε το καλώδιο να έρθει σε επαφή με καυτές επιφάνειες, συμπεριλαμβανομένης της ηλεκτρικής κουζίνας.
14. Πριν το πλύσιμο, αφαιρέστε τον αναδευτήρα, το συρμάτινο χτυπητήρι ή τον γάντζο ζύμης από το επιτραπέζιο μίξερ.
15. 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.
16. Μην αφήνετε ποτέ τη συσκευή χωρίς επιτήρηση ενώ λειτουργεί.
17. Για την αποφυγή πρόκλησης τυχόν βλαβών στο προϊόν, μην χρησιμοποιείτε τους κάδους του επιτραπέζιου μίξερ σε χώρους με υψηλή θερμότητα, όπως φούρνο, φούρνο μικροκυμάτων ή μάτια κουζίνας.
18. Πρέπει να αφήνετε τη συσκευή να κρυώσει εντελώς πριν τοποθετήσετε ή αφαιρέσετε τα εξαρτήματα, καθώς και πριν την καθαρίσετε.
19. Ανατρέξτε στην ενότητα "Φροντίδα και καθαρισμός" για οδηγίες σχετικά με τον καθαρισμό των επιφανειών που έρχονται σε επαφή με τρόφιμα.
20. Η συσκευή αυτή προορίζεται για οικιακή χρήση και παρόμοιες εφαρμογές όπως:
    - σε κουζίνες προσωπικού καταστημάτων, γραφείων και άλλων χώρων εργασίας,
    - σε αγροικίες,
    - από πελάτες σε ξενοδοχεία, πανδοχεία και άλλους χώρους διαμονής,
    - σε πανσιόν.

ΦΥΛΑΞΤΕ ΑΥΤΕΣ ΤΙΣ ΟΔΗΓΙΕΣ

Για πλήρεις λεπτομέρειες σχετικά με τις πληροφορίες, τις οδηγίες και τα βίντεο για το προϊόν, συμπεριλαμβανομένων των πληροφοριών εγγύησης, επισκεφθείτε τη διεύθυνση **www.kitchenaid.co.uk/product-tips**, **www.kitchenaid.ie/product-tips**, ή **www.KitchenAid.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.

Ισχύς: 300 W

Τάση: 220-240 VAC

Συχνότητα: 50-60 Hz

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

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

ΟΔΗΓΟΣ ΕΛΕΓΧΟΥ ΤΑΧΥΤΗΤΑΣ

ΤΑΧΥ-ΤΗΤΑ	ΕΝΕΡ-ΓΕΙΑ	ΑΞΕΣΟΥΑΡ	ΠΕΡΙΓΡΑΦΗ
1	Ανακάτε-μα	Αναδευτήρας**	Για αργό ανακάτεμα, συνδυασμό υλικών, πολτοποίηση, έναρξη όλων των διαδικασιών ανάμειξης. Χρησιμοποιήστε αυτήν την ταχύτητα για να προσθέσετε το αλεύρι και τα ξηρά υλικά στο μείγμα και για να προσθέσετε υγρά στα ξηρά συστατικά. Μην χρησιμοποιείτε την ταχύτητα 1 για να ανακατέψετε ή να ζυμώσετε ζύμες με μαγιά.
2	Αργή ανάμειξη	Αναδευτήρας**, Γάντζος ζύμης**	Για αργή ανάμειξη, 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.

**Μπορεί να διαφέρει ανάλογα με το μοντέλο.

ΤΑΧΥ-ΤΗΤΑ	ΕΝΕΡ-ΓΕΙΑ	ΑΞΕΣΟΥΑΡ	ΠΕΡΙΓΡΑΦΗ
4	Ανάμειξη, Χτύπημα	Αναδευτήρας**, Συρμάτινο χτυπητήρι**	Για ημι-παχύρρευστα 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.
6	Χτύπημα, Παρα-σκευή κρέμας	Αναδευτήρας**, Συρμάτινο χτυπητήρι**	Για μεσαίο-γρήγορο χτύπημα ή παρασκευή κρέμας. Χρησιμοποιήστε την για την ολοκλήρωση παρασκευής μείγματος για κέικ, ντόνατ και άλλων ζυμών. Υψηλή ταχύτητα για τα μείγματα για κέικ.
8	Γρήγορο χτύπημα, Ανακάτε-μα	Συρμάτινο χτυπητήρι**	Για παρασκευή κρέμας, χτύπημα ασπραδιού αβγού και μαρέγκας.
10	Γρήγορο αφράτεμα		Για ανακάτεμα μικρών ποσοτήτων κρέμας, ασπραδιών αυγού ή για το τελικό ανακάτεμα πουρέ πατατών.

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

ΣΗΜΑΝΤΙΚΟ: Μην υπερβείτε την ταχύτητα 2 όταν φτιάχνετε ζύμη με μαγιά, καθώς ενδέχεται να προκληθεί ζημιά στο επιτραπέζιο μίξερ.

ΟΔΗΓΟΣ ΑΞΕΣΟΥΑΡ

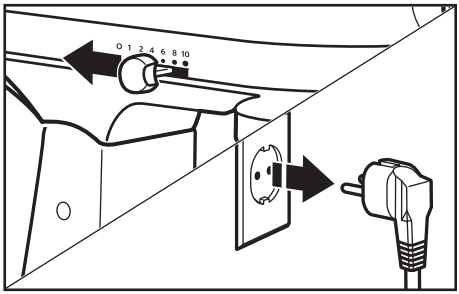
ΑΞΕΣΟΥΑΡ	ΧΡΗΣΙΜΟΠΟΙΗΣΤΕ ΓΙΑ	ΠΡΟΤΕΙΝΟΜΕΝΑ ΥΛΙΚΑ
Αναδευτήρας**	Κανονικά ως βαριά μείγματα.	Κέικ, μαρέγκα, ζαχαρωτά, cookies, μπισκότα, ζύμη για πίτες, ρολό κιμά, πουρές πατάτας.
Συρμάτινο χτυπητήρι**	Μείγματα που χρειάζονται αέρα.	Αυγά, ασπράδια αυγού, κρέμα γάλακτος, βραστό γλάσο, παντεσπάνι, μαγιονέζα, κάποια γλυκίσματα.
Γάντζος ζύμης**	Ανάμειξη και ζύμωμα ζύμης με μαγιά.	Ψωμάκια, στρογγυλά ψωμάκια, ζύμη πίτσας, καρβελάκια, βουτήματα.

**Μπορεί να διαφέρει ανάλογα με το μοντέλο.

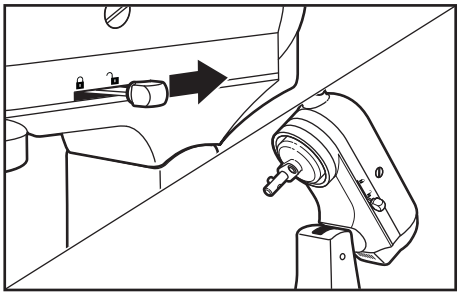
ΣΥΝΑΡΜΟΛΟΓΗΣΗ ΠΡΟΪΟΝΤΟΣ

ΤΟΠΟΘΕΤΗΣΗ/ΑΦΑΙΡΕΣΗ ΤΟΥ ΚΑΔΟΥ

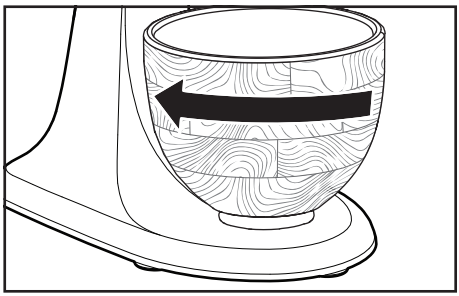
1. **Για να συνδέσετε τον κάδο:** Γυρίστε τον μοχλό ελέγχου ταχύτητας στη θέση απενεργοποίησης (0). Αποσυνδέστε το επιτραπέζιο μίξερ από την πρίζα.



2. Απασφαλίστε και ανασηκώστε την κεφαλή του μοτέρ. Στη συνέχεια, κλειδώστε*** την κεφαλή για να την κρατήσετε υπερυψωμένη.

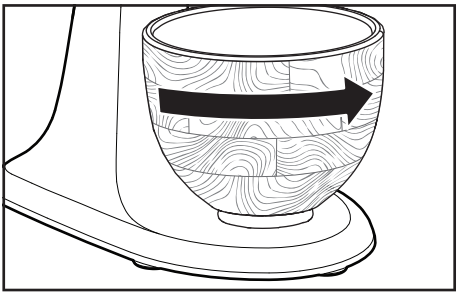


3. Τοποθετήστε τον κάδο στη βάση στερέωσης του κάδου. Περιστρέψτε με προσοχή τον κάδο δεξιόστροφα.



***Η επιλογή κλειδώματος είναι διαθέσιμη σε επιλεγμένα μοντέλα.

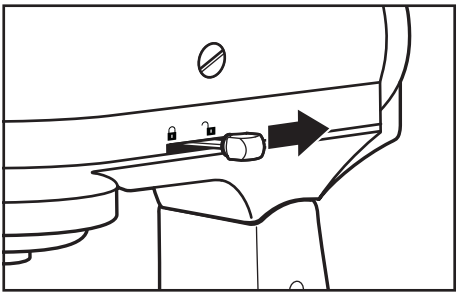
4. **Για να αφαιρέσετε τον κάδο:** Επαναλάβετε τα βήματα 1 και 2. Περιστρέψτε με προσοχή τον κάδο αριστερόστροφα.



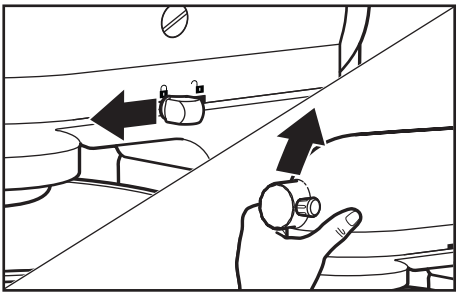
ΣΗΜΕΊΩΣΗ: Η κεφαλή του μοτέρ πρέπει πάντα να βρίσκεται στη θέση ασφάλισης όταν χρησιμοποιείτε το επιτραπέζιο μίξερ.

ΑΝΥΨΩΣΗ/ΧΑΜΗΛΩΣΗ ΤΗΣ ΚΕΦΑΛΗΣ ΤΟΥ ΜΟΤΕΡ

1. **Για να ανυψώσετε την κεφαλή του μοτέρ:** Σπρώξτε τον μοχλό ασφάλισης στη θέση απασφάλισης και ανυψώστε την κεφαλή. Μόλις ανασηκωθεί, ο μοχλός θα επιστρέψει αυτόματα στη θέση κλειδώματος*** για να παραμείνει υπερυψωμένη η κεφαλή.



2. **Για να χαμηλώσετε την κεφαλή του μοτέρ:** Σπρώξτε τον μοχλό ασφάλισης στη θέση απασφάλισης και χαμηλώστε με προσοχή την κεφαλή. Ο μοχλός ασφάλισης θα επιστρέψει αυτόματα στη θέση κλειδώματος*** όταν η κεφαλή είναι χαμηλωμένη. Πριν προχωρήσετε στην ανάμειξη, ελέγξτε ότι η κεφαλή έχει ασφαλιστεί προσπαθώντας να την ανυψώσετε.



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

***Η επιλογή κλειδώματος είναι διαθέσιμη σε επιλεγμένα μοντέλα.

ΤΟΠΟΘΕΤΗΣΗ/ΑΦΑΙΡΕΣΗ ΤΟΥ ΑΝΑΔΕΥΤΗΡΑ**, ΤΟΥ ΣΥΡΜΑΤΙΝΟΥ ΧΤΥΠΗΤΗΡΙΟΥ** Ή ΤΟΥ ΓΑΝΤΖΟΥ ΖΥΜΗΣ**

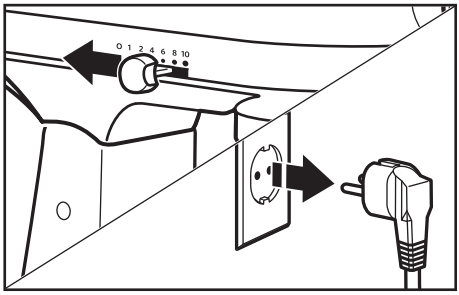
⚠ΠΡΟΣΟΧΗ

Κίνδυνος τραυματισμού

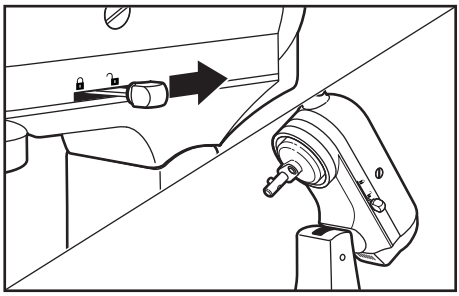
Αποσυνδέστε το μίξερ από την πρίζα πριν αγγίξετε τον αναδευτήρα.

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

1. **Για να συνδέσετε το εξάρτημα:** Γυρίστε τον μοχλό ελέγχου ταχύτητας στη θέση απενεργοποίησης (0). Αποσυνδέστε το επιτραπέζιο μίξερ από την πρίζα.

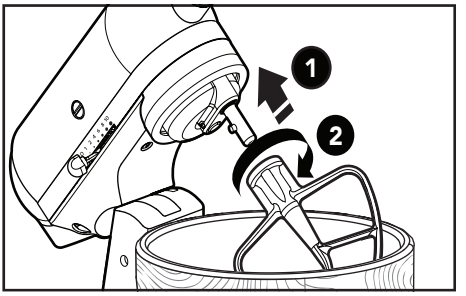


2. Απασφαλίστε και ανασηκώστε την κεφαλή του μοτέρ. Στη συνέχεια, κλειδώστε*** την κεφαλή για να την κρατήσετε υπερυψωμένη.

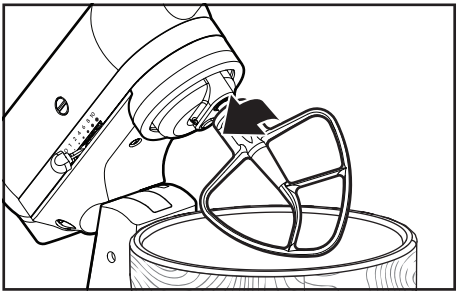


**Μπορεί να διαφέρει ανάλογα με το μοντέλο.
***Η επιλογή κλειδώματος είναι διαθέσιμη σε επιλεγμένα μοντέλα.

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



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



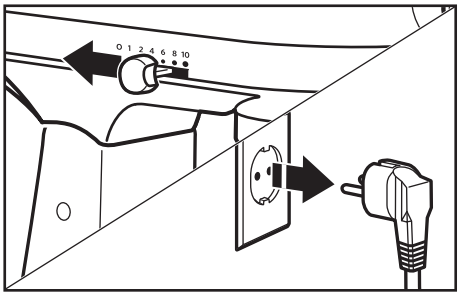
Μόνο για την Ευρωπαϊκή Ένωση: Σαρώστε τον κωδικό για περισσότερες πληροφορίες

ΑΠΟΣΤΑΣΗ ΑΝΑΔΕΥΤΗΡΑ ΑΠΟ ΤΟΝ ΚΑΔΟ

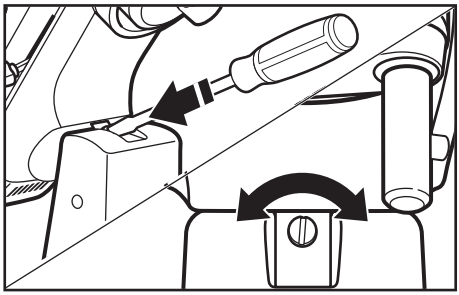
Το επιτραπέζιο μίξερ ρυθμίζεται στο εργοστάσιο έτσι ώστε ο αναδευτήρας** να καθαρίζει τα υλικά από τον πάτο του κάδου. Αν, για οποιοδήποτε λόγο, ο αναδευτήρας** χτυπήσει τον πάτο του κάδου ή είναι πάρα πολύ μακριά από τον κάδο, μπορείτε να διορθώσετε εύκολα την απόστασή του.

**Μπορεί να διαφέρει ανάλογα με το μοντέλο.

1. Γυρίστε τον μοχλό ελέγχου ταχύτητας στη θέση απενεργοποίησης (0). Αποσυνδέστε το επιτραπέζιο μίξερ από την πρίζα.



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



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

**Μπορεί να διαφέρει ανάλογα με το μοντέλο.

ΧΡΗΣΗ ΤΟΥ ΠΡΟΪΟΝΤΟΣ

ΛΕΙΤΟΥΡΓΙΑ ΤΟΥ ΜΟΧΛΟΥ ΕΛΕΓΧΟΥ ΤΑΧΥΤΗΤΑΣ

ΣΗΜΕΊΩΣΗ: 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.



⚠ΠΡΟΣΟΧΗ

Κίνδυνος ηλεκτροπληξίας

Συνδέστε το σε γειωμένη πρίζα.

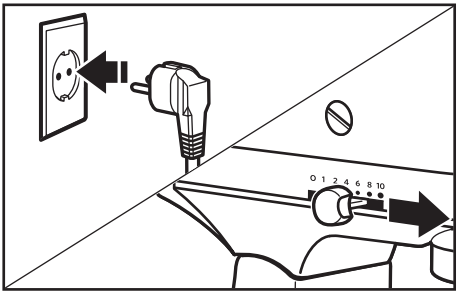
Μην αφαιρέσετε τους ακροδέκτες γείωσης.

Μην χρησιμοποιήσετε μετασχηματιστή.

Μην χρησιμοποιείτε καλώδιο προέκτασης.

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

1. Συνδέστε το επιτραπέζιο μίξερ σε μια κατάλληλη ηλεκτρική πρίζα. Όταν ξεκινάτε, να θέτετε πάντα τον μοχλό ελέγχου ταχύτητας στη χαμηλότερη ταχύτητα και στη συνέχεια να αυξάνετε σταδιακά την ταχύτητα για να αποφύγετε το πιτσίλισμα υλικών. Δείτε την ενότητα "Οδηγός ελέγχου ταχύτητας".



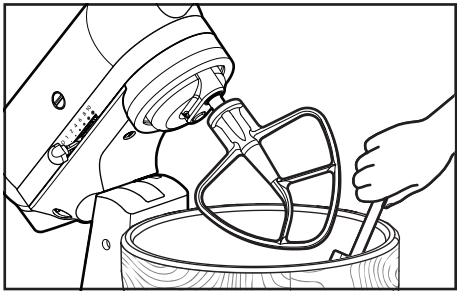
⚠ΠΡΟΣΟΧΗ

Κίνδυνος τραυματισμού

Αποσυνδέστε το μίξερ από την πρίζα πριν αγγίξετε τον αναδευτήρα.

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

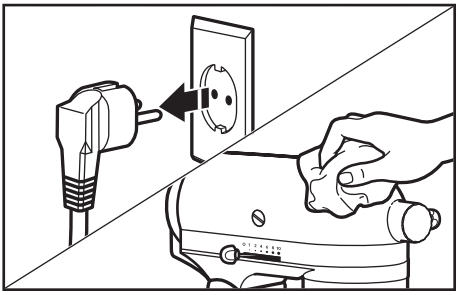
2. Μην ξύνετε τον κάδο ενώ λειτουργεί το επιτραπέζιο μίξερ. Ο κάδος και ο αναδευτήρας σχεδιάζονται με τέτοιο τρόπο, ώστε να εξασφαλίζουν σχολαστική ανάμειξη χωρίς να χρειάζεται να καθαρίζετε συνεχώς τα υπολείμματα από τα τοιχώματα. Συνήθως αρκεί να ξύσετε τα υλικά από τον κάδο μία ή δύο φορές κατά τη διάρκεια της ανάμειξης.



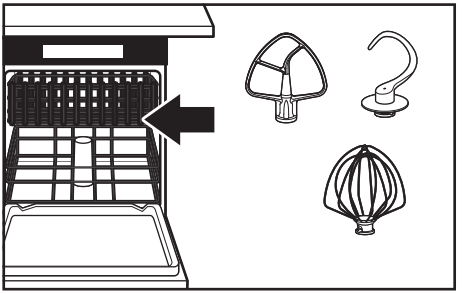
ΦΡΟΝΤΙΔΑ ΚΑΙ ΚΑΘΑΡΙΣΜΟΣ

ΣΗΜΑΝΤΙΚΟ: Μην βυθίζετε το επιτραπέζιο μίξερ στο νερό ή σε άλλα υγρά. Πρέπει να αφήνετε τη συσκευή να κρυώσει εντελώς πριν τοποθετήσετε ή αφαιρέσετε τα εξαρτήματα, καθώς και πριν την καθαρίσετε.

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



2. **Μπορούν να πλυθούν μόνο στο πάνω ράφι του πλυντηρίου πιάτων:** Μπορείτε να καθαρίσετε καλά με ζεστό νερό και σαπουνάδα και να ξεπλύνετε εντελώς πριν στεγνώσετε τον αναδευτήρα από ανοξείδωτο ατσάλι**, τον γάντζο ζύμης από ανοξείδωτο ατσάλι** και το συρμάτινο χτυπητήρι από ανοξείδωτο ατσάλι**. Μην αφήνετε τους αναδευτήρες πάνω στον άξονα.



ΣΗΜΕΊΩΣΗ: Τα εξαρτήματα από ανοξείδωτο ατσάλι πλένονται στο πλυντήριο πιάτων.

ΚΑΘΑΡΙΣΜΟΣ ΤΟΥ ΚΑΔΟΥ ΑΠΟ ΞΥΛΟ ΚΑΡΥΔΙΑΣ

Πριν την πρώτη χρήση, πλύνετε το προϊόν με ζεστό σαπουνόνερο.

ΣΗΜΑΝΤΙΚΟ: Μην πλένετε τον ξύλινο κάδο στο πλυντήριο πιάτων. Ο ξύλινος κάδος πλένεται μόνο στο χέρι. Πλύνετε τον ξύλινο κάδο με ένα υγρό πανί και ζεστό σαπουνόνερο, χρησιμοποιώντας ένα ήπιο απορρυπαντικό. Πλύνετε και στεγνώστε καλά.

**Μπορεί να διαφέρει ανάλογα με το μοντέλο.

Φροντίδα κάδου από ξύλο καρυδιάς: Το ξύλο είναι ένα φυσικό υλικό και η εμφάνισή του μπορεί να αλλάξει με την πάροδο του χρόνου. Για καλύτερη φροντίδα, πλύνετε τον ξύλινο κάδο αμέσως μετά από κάθε χρήση με μια μη λειαντική βούρτσα ή ένα πανί. Αποφύγετε τη χρήση σκληρών απορρυπαντικών κατά τον καθαρισμό. Στεγνώστε πολύ καλά μετά το πλύσιμο με μια μαλακή, καθαρή πετσέτα. Ο ξύλινος κάδος ΔΕΝ μπορεί να τοποθετηθεί στο πλυντήριο πιάτων, τον φούρνο μικροκυμάτων ή τον φούρνο.

Για μακροχρόνια φροντίδα: Συνιστούμε την περιποίηση του ξύλινου κάδου με ένα προϊόν περιποίησης ξύλου κατάλληλο για τρόφιμα που μπορείτε να βρείτε στο εμπόριο, όπως ένα ορυκτέλαιο που είναι ασφαλές για τα τρόφιμα ή έλαιο καρυδιάς.

ΣΗΜΑΝΤΙΚΟ:

- Αν τρίψετε με πολλή δύναμη, μπορεί να γρατσουνίσετε το φινίρισμα του ξύλινου κάδου.
- Αποφύγετε τα σκληρά ή διαβρωτικά απορρυπαντικά.
- Μην χρησιμοποιείτε σύρμα καθαρισμού ή συρμάτινα σφουγγαράκια.

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	Τα βαριά φορτία δεν πρέπει να ξεπερνούν την ταχύτητα 2. Όταν επεξεργάζεστε βαριά μείγματα για παρατεταμένα χρονικά διαστήματα, ίσως να μην μπορείτε να αγγίξετε την κορυφή της μονάδας. Αυτό είναι φυσιολογικό.
Αν το επιτραπέζιο μίξερ εκπέμπει μια έντονη μυρωδιά	Αυτό συμβαίνει συχνά στα ηλεκτρικά μοτέρ, ιδιαιτέρως αν αυτά είναι καινούργια.
Αν ο αναδευτήρας χτυπάει τον κάδο	Σταματήστε τη λειτουργία του μίξερ. Συμβουλευτείτε την ενότητα "Απόσταση αναδευτήρα από τον κάδο" και προσαρμόστε την απόσταση του αναδευτήρα από τον κάδο.

ΠΡΟΒΛΗΜΑ	ΛΥΣΗ
Αν το επιτραπέζιο μίξερ δεν λειτουργεί καθόλου, ελέγξτε τα παρακάτω	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.
	Κλείστε το επιτραπέζιο μίξερ για 10-15 δευτερόλεπτα και έπειτα ανοίξτε το ξανά. Αν το επιτραπέζιο μίξερ δεν ξεκινά να δουλεύει, αφήστε το να κρυώσει για 30 λεπτά προτού το θέσετε πάλι σε λειτουργία.
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 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.

ΔΗΛΩΣΗ ΣΥΜΜΟΡΦΩΣΗΣ

ΓΙΑ ΤΗΝ ΕΥΡΩΠΑΪΚΗ ΕΝΩΣΗ

Η παρούσα συσκευή έχει σχεδιαστεί, κατασκευαστεί και διανεμηθεί σύμφωνα με τις απαιτήσεις ασφαλείας των Οδηγιών της Ε.Ε.: 2014/35/EU, 2014/30/EU και 2011/65/EU (Οδηγία RoHS) και οι επακόλουθες τροποποιήσεις της.

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:

Πενταετής πλήρης εγγύηση 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.

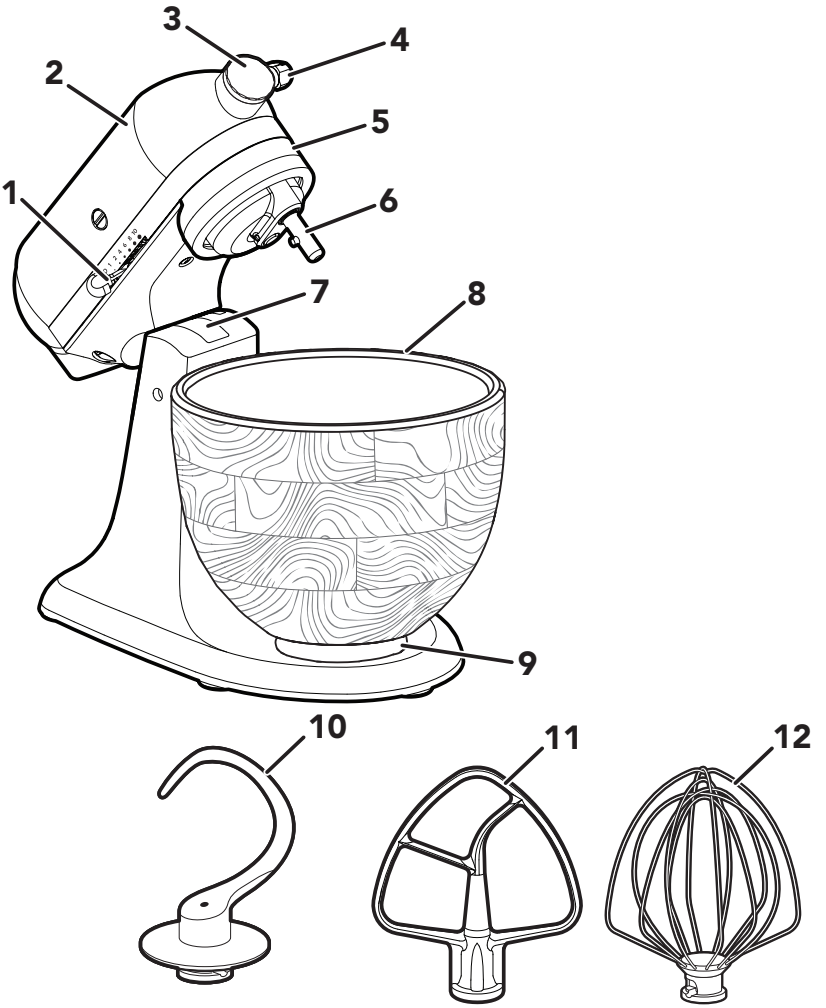
Μετά την λήξη της περιόδου Εγγύησης ή για προϊόντα για τα οποία δεν ισχύει η Εγγύηση, τα κέντρα εξυπηρέτησης πελατών της KitchenAid εξακολουθούν να είναι διαθέσιμα για ερωτήσεις και πληροφορίες των τελικών καταναλωτών. Περισσότερες πληροφορίες θα βρείτε επίσης στη διαδικτυακή τοποθεσία μας: **www.kitchenaid.eu**

ΔΗΛΩΣΗ ΠΡΟΪΟΝΤΟΣ

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

©2024 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. Hastighetsreglage
2. Motorhuvud
3. Frontfäste till delar
4. Vred till delar
5. Låsspak för motorhuvudet (visas inte)
6. Blandaraxel
7. Justeringsskruv för blandarens höjd (visas inte)
8. Skål
9. Skålfäste
10. Degkrok i rostfritt stål*
11. Flatblandare i rostfritt stål*
12. Ballongvisp i rostfritt stål*

*Finns även som valfritt tillbehör.

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 lägga 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. Endast EU: Apparaten kan användas av personer med nedsatt fysisk, sensorisk eller mental kapacitet, och av personer utan erfarenhet och kunskap, om de övervakas eller instrueras i en säker användning av apparaten och förstår de faror som kan uppstå. Barn får inte leka med apparaten.
5. EU och andra ländre kräver IEC-standarder: Barn får inte leka med apparaten. Se till att barn inte leker med apparaten.

6. Den här apparaten är inte avsedd att användas av barn eller personer med nedsatt fysisk, sensorisk eller mental kapacitet, eller som inte vet hur apparaten fungerar. Håll apparaten under noggrann uppsyn när den används i närheten av barn. Se till att barn inte leker med apparaten.
7. 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.
8. 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.
9. 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.
10. Användning av tillbehör eller delar som inte rekommenderas eller säljs av KitchenAid kan ge upphov till brand, elektriska stötar eller personskador.
11. Använd inte apparaten utomhus.
12. Låt inte sladden hänga över bords- eller bänkkanter.
13. Se till att sladden inte kommer i kontakt med varma ytor, inklusive spisen.
14. Ta bort flatblandaren, ballongvispen eller degkroken från köksmaskinen innan du rengör utrustningen.
15. Om nätsladden är skadad måste den bytas ut av KitchenAid, dess serviceagent eller annan kvalificerad person för att undvika fara.
16. Lämna aldrig produkten obevakad när den är i drift.
17. För att undvika att produkten skadas ska du inte använda köksmaskinens skål i områden med hög värme, till exempel i en ugn, mikrovågsugn eller på en spis.
18. Låt apparaten svalna helt innan du sätter på eller tar av delar och innan du rengör den.
19. I avsnittet ”Skötsel och rengöring” finns instruktioner för hur du rengör ytor som varit i kontakt med livsmedel.

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

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

SPARA DE HÄR INSTRUKTIONERNA

Fullständig information om produktinformation, instruktioner och videor, inklusive garantiinformation finns på **www.kitchenaid.co.uk/product-tips**, **www.kitchenaid.ie/product-tips**, eller **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.

Effekt: 300 W

Spänning: 220–240 VAC

Frekvens: 50–60 Hz

OBS: Kontakta en behörig elektriker om stickkontakten inte passar i vägguttaget. Modifiera inte stickkontakten på något sätt. Använd inte en adapter.

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

GUIDE TILL HASTIGHETSREGLERING

HAS-TIG-HET	ÅTGÄRD	TILLBEHÖR	BESKRIVNING
1	Rör om	Flatblandare**	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	Långsam blandning	Flatblandare**, Degkrok**	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, i början när du mosar potatis eller andra grönsaker, för att fördela matfett i mjöl eller blanda tunnare smet som gärna skvätter.
4	Bland-ning, vispning	Flatblandare**, Ballongvisp**	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.
6	Knåda, skumning	Flatblandare**, Ballongvisp**	Använd den här hastigheten för medelsnabb vispning (kräm) eller vispning. Använd för tårtsmet, munkar och annan typ av smet. Hög hastighet för kaksmet.
8	Snabb-vispning, vispning	Ballongvisp**	Använd för att vispa grädde, äggvitor eller glasyr och frosting.
10	Snabb-vispning		Använd den här hastigheten för att vispa mindre mängder av grädde eller äggvita eller för att vispa potatismos.

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

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

**Kan variera beroende på modell.

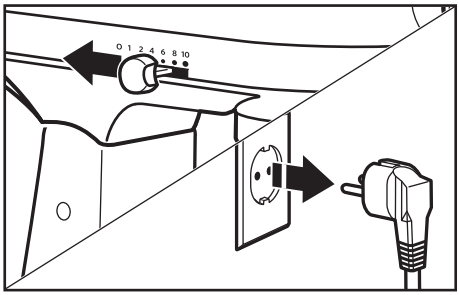
TILLBEHÖRSGUIDE

TILLBEHÖR	ANVÄNDNINGSOMRÅDE	EXEMPEL PÅ INGREDIENSER
Flatblandare**	Normala till tyngre blandningar	Kakor, krämig glasyr, karameller, kakor, biskvier, pajdeg, köttfärslimpa och potatismos.
Ballongvisp**	Blandningar som behöver få in luft	Ägg, äggvitor, tjock grädde, frosting, glasyr, sockerkakor, majonnäs, vissa typer av karamellsmet.
Degkrok**	Blanda och knåda jäsdegar	Bröd, frallor, pizzadeg, bullar, kaffebröd.

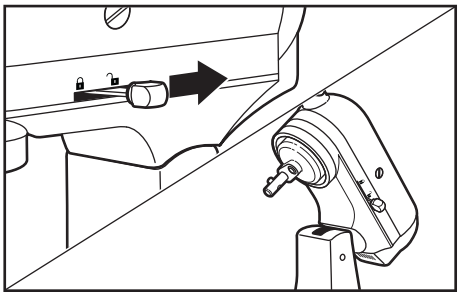
PRODUKTMONTERING

SÄTTA FAST OCH TA BORT SKÅLEN

1. **Så här sätter du fast skålen:** Vrid hastighetsreglaget till av (0). Koppla ur köksmaskinen.

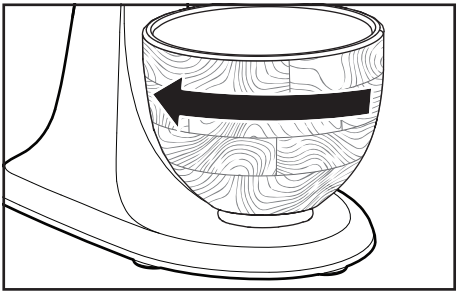


2. Lås upp och lyft upp motorhuvudet. Lås sedan*** huvudet för att hålla det uppe.

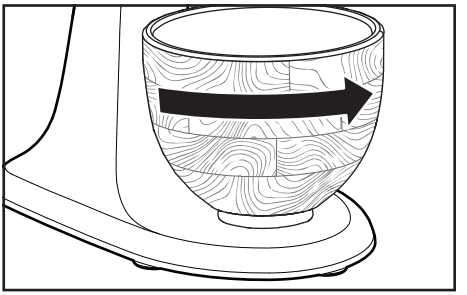


**Kan variera beroende på modell.
***Låsfunktionen finns på vissa modeller.

3. Placera skålen på skålfästet. Vrid skålen försiktigt medurs (höger).



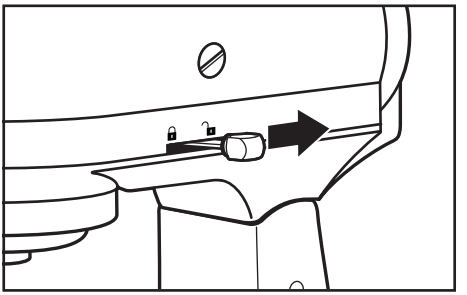
4. **Så här tar du bort skålen:** Upprepa steg 1 och 2. Vrid skålen försiktigt moturs (vänster).



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

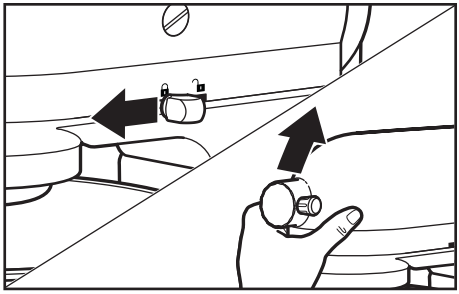
LYFTA OCH SÄNKA MOTORHUVUDET

1. **Så här lyfter du motorhuvudet:** Lyft motorhuvudet genom att föra låsspaken till olåst läge och lyfta huvudet. När motorhuvudet har lyfts upp sätts spaken automatiskt i låst*** läge så att huvudet hålls på plats.



***Låsalternativet finns på utvalda modeller.

2. **Så här sänker du motorhuvudet:** Sänk motorhuvudet genom att försiktigt föra låsspaken till olåst läge. Låsspaken återgår automatiskt till låst *** läge när huvudet är nere. Kontrollera att motorhuvudet är låst genom att försöka höja det innan du börjar blanda något.



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

SÄTTA FAST OCH TA BORT FLATBLANDAREN**, TRÅDVISPEN** ELLER DEGKROKEN**

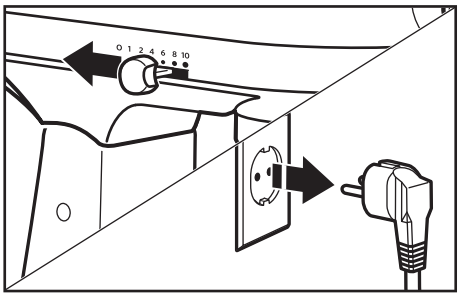
⚠VARNING

Risk för personskada

Dra ur köksmaskinens sladd innan visparna berörs.

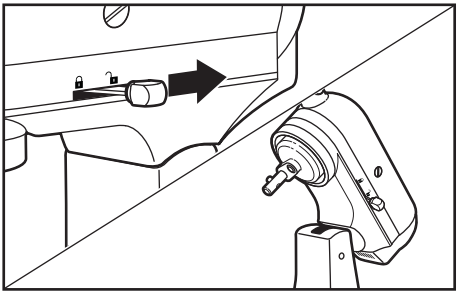
Annars finns risk för brutna ben, skärsår eller blåmärken.

1. **Så här sätter du fast tillbehör:** Vrid hastighetsreglaget till av (0). Koppla bort köksmaskinen.

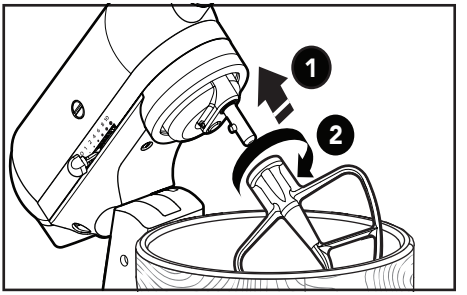


***Låsalternativet finns på utvalda modeller.
**Kan variera beroende på modell.

2. Lås upp och lyft upp motorhuvudet. Lås sedan*** huvudet för att hålla det uppe.

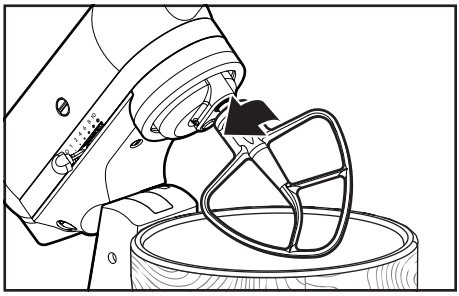


3. Skjut på tillbehöret på blandaraxeln och tryck det uppåt så långt som möjligt. Vrid sedan tillbehöret åt höger så att det hakas fast över stiftet på axeln.



***Låsfunktionen finns på vissa modeller.

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

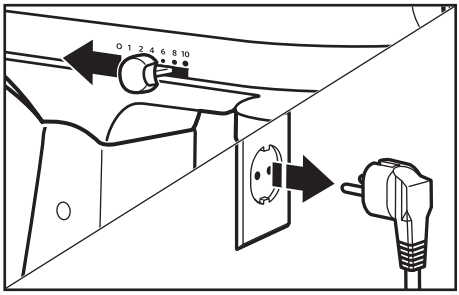


Endast EU: Skanna koden för mer information

FRITT UTRYMME MELLAN BLANDARE OCH SKÅL

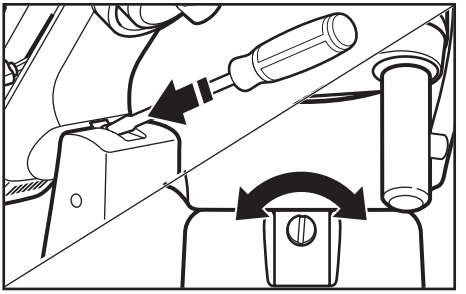
Köksmaskinen ställs in på fabriken så att flatblandaren** precis går fri från skålens botten. Om flatblandaren** slår i botten av skålen eller sitter för långt över skålens botten kan du enkelt justera utrymmet.

1. Vrid hastighetsreglaget till av (0). Koppla ur köksmaskinen.



**Kan variera beroende på modell.

2. Lyft motorhuvudet. Vrid skruven något moturs (vänster) för att höja flatblandaren eller medurs (höger) för att sänka flatblandaren**. Justera flatblandaren**, så den precis har fritt utrymme mellan blandare och skåle. Om du överjusterar skruven kan det hända att låsspaken inte går att låsa på plats.



OBS: När flatblandaren är korrekt justerad** slår den inte emot botten eller sidorna på skålen. Om flatblandaren** eller trådvispen** sitter så nära att den slår i botten på skålen kan beläggningen på vispen nötas bort eller så kan vispen slitas ut.

**Kan variera beroende på modell.

PRODUKTANVÄNDNING

ANVÄNDA HASTIGHETSREGLAGET

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



⚠VARNING

Risk för elektriska stötar

Anslut till ett jordat uttag.

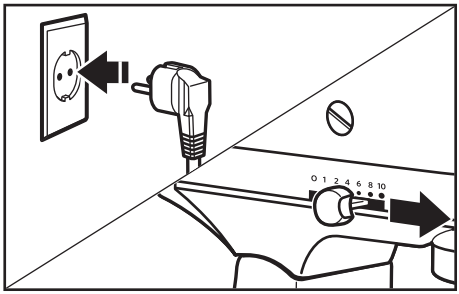
Ta inte bort jordstiftet.

Använd inte en adapter.

Använd inte en förlängningskabel.

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

1. Anslut köksmaskinen till lämpligt eluttag. Ställ alltid hastighetsreglaget på lägsta hastighet i början och öka sedan hastigheten gradvis för att undvika att ingredienserna stänker. Se avsnittet ”Guide till hastighetsreglering”.



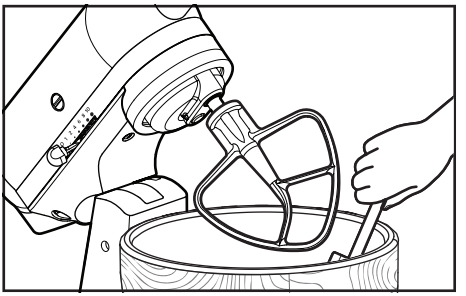
⚠VARNING

Risk för personskada

Dra ur köksmaskinens sladd innan visparna berörs.

Annars finns risk för brutna ben, skärsår eller blåmärken.

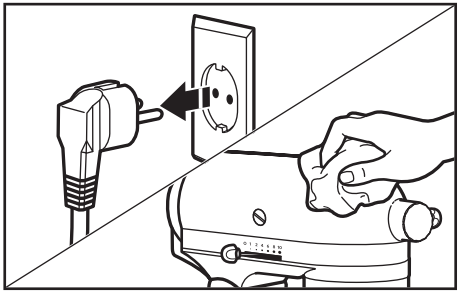
2. Skrapa inte ur skålen när köksmaskinen är igång. Skålen och blandaren är konstruerade så att innehållet blandas grundligt utan att du behöver skrapa i skålen. Vanligtvis räcker det att skrapa skålen en eller två gånger under blandning.



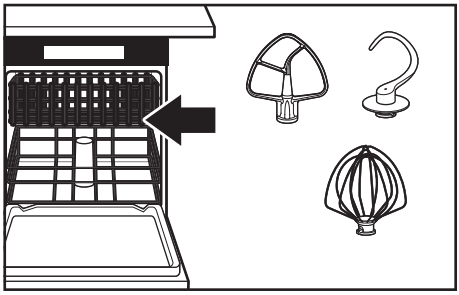
SKÖTSEL OCH RENGÖRING

VIKTIGT: Sänk inte ned köksmaskinen i vatten eller andra vätskor. Låt apparaten svalna helt innan du sätter på eller tar av delar och innan du rengör den.

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



2. **Diskmaskinssäkra delar, endast i det övre stället:** Flatblandare i rostfritt stål**, degkrok i rostfritt stål** och ballongvisp i rostfritt stål**. Rengör grundligt i varmt löddrande vatten och skölj helt före torkning. Förvara inte vispar på blandaraxeln.



OBS! Tillbehören i rostfritt stål är diskmaskinssäkra.

RENGÖRA SKÅLEN I VALNÖTSTRÄ

Rengör med varmt vatten och diskmedel före första användning.

VIKTIGT: Diska inte skålen i diskmaskinen. Skålen i valnötsträ kan endast diskas för hand. Rengör skålen i valnötsträ med en fuktig trasa och varmt tvålvatten med milt rengöringsmedel. Skölj och torka noggrant.

Skötsel av skålen i valnötsträ: Trä är ett naturligt material och dess utseende kan förändras över tid. För bästa skötsel ska du rengöra träskålen omedelbart efter varje användning med en icke slipande diskborste eller trasa. Undvik att använda starka rengöringsmedel vid rengöring. Torka av ordentligt efter rengöring med en mjuk, torr handduk. Träskålen kan INTE användas i diskmaskin, mikrovågsugn eller ugn.

Långvarig skötsel: Vi rekommenderar att du behandlar träskålen med ett rengöringsmedel som är godkänt för användning med livsmedel.

VIKTIGT:

- Om du skrubbar väldigt hårt kan träskålen bli repig.
- Undvik hårda eller slipande rengöringsmedel.
- Använd inte stålull eller skursvampar av stål.

**Kan variera beroende på modell.

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

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.

FÖRSÄKRAN OM ÖVERENSSTÄMMELSE

FÖR EU

Den här apparaten har designats, tillverkats och distribuerats i enlighet med säkerhetskraven i EU-direktiven: 2014/35/EU, 2014/30/EU och 2011/65/EU (RoHS-direktivet) 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:

Fem års fullständig garanti från inköpsdatumet.

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.

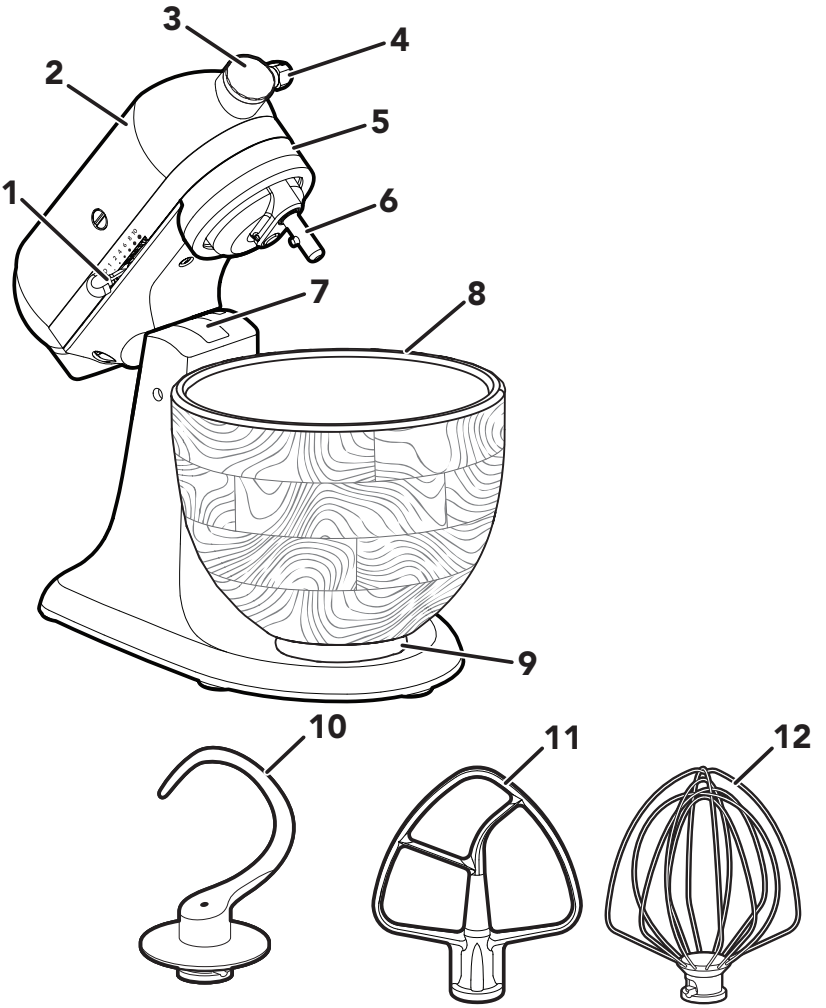
Efter att garantiperioden löpt ut eller för produkter där garantin inte gäller är har slutkunden fortfarande tillgång till kundtjänst för KitchenAid vid frågor och för information. Mer information finns även på vår webbplats: **www.kitchenAid.eu**

PRODUKTREGISTRERING

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

©2024 Med ensamrätt.
KITCHENAID och köksmaskinens design är varumärkesskyddade i USA och i andra länder.

DELER OG FUNKSJONER



1. Hastighetsspak
2. Motorhode
3. Tilbehørsfeste
4. Tilbehørsbryter
5. Motorhode (låsespak vises ikke)
6. Vispeaksel
7. Skrue for justering av vispehøyde (ikke vist)
8. Boller
9. Festeplate for bolle
10. Eltekrok i rustfritt stål*
11. Flatvisp i rustfritt stål*
12. Ballongvisp i rustfritt stål*

*Også tilgjengelig som valgfritt tilbehør.

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 for å beskytte mot faren for elektrisk støt.
3. Kun EU: Dette apparatet skal ikke brukes av barn. Oppbevar apparat og ledning utilgjengelig for barn.
4. Kun EU: Apparatene kan brukes personer med reduserte fysiske, sensoriske eller mentale evner, eller mangel på erfaring og kunnskap, hvis de har blitt innført i eller fått anvisninger om sikker bruk av apparatet, og forstår farene vedrørende bruken. Barn skal ikke leke med apparatet.
5. EU og andre land som krever IEC-standarder: Barn skal ikke leke med apparatet. Barn bør være under tilsyn for å sikre at de ikke leker med apparatet.

6. Dette apparatet skal ikke brukes av barn eller personer med reduserte fysiske, sansemessige eller mentale evner eller mangel på erfaring og kunnskap. Tilsyn er nødvendig når apparatet brukes i nærheten av barn. Barn bør være under tilsyn for å sikre at de ikke leker med apparatet.
7. 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.
8. Unngå kontakt med deler i bevegelse. Hold hender, hår og klær, så vel som slikkepotter og andre hjelpemidler, borte fra kniven under bruk, for å redusere faren for personskade og/eller skade på kjøkkenmaskinen.
9. 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.
10. Bruk av tilbehør som ikke anbefales eller selges av KitchenAid, kan føre til brann, elektrisk støt eller personskade.
11. Må ikke brukes utendørs.
12. Ikke la ledningen henge over kanten på bordet eller benken.
13. Ikke la ledningen komme i kontakt med varme overflater, inkludert komfyren.
14. Fjern flatvispen, ballongvispen eller eltekroken fra kjøkkenmaskinen før du vasker.
15. Hvis strømledningen er skadet, må den skiftes ut av KitchenAid, serviceagenten eller lignende kvalifiserte personer for å unngå å utgjøre en fare.
16. La aldri apparatet være uten tilsyn når det er i bruk.
17. For å unngå skade på produktet må du ikke bruke kjøkkenmaskinens bolle i områder med høy varme, for eksempel en ovn, mikrobølgeovn eller på en komfyrtopp.
18. La apparatet avkjøles helt før du setter på eller tar av deler, og før du rengjør apparatet.
19. Se avsnittet «Vedlikehold og rengjøring» for anvisninger om rengjøring av overflatene i kontakt med mat.

20. Dette apparatet er tiltenkt bruk i husholdninger og lignende omgivelser, som

- i kjøkkenområder for ansatte på kontorer, i butikker eller andre arbeidsmiljøer
- gårdshus
- av kunder på hoteller, moteller og andre boligmiljøer
- overnattingssteder med frokostservering.

TA VARE PÅ DISSE INSTRUKSJONENE

Hvis du vil ha fullstendig produktinformasjon, instruksjoner og videoer, inkludert garantiinformasjon, kan du gå til **www.kitchenaid.co.uk/product-tips**, **www.kitchenaid.ie/product-tips**, eller **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.

Strøm: 300 W

Spenning: 220–240 VAC

Frekvens: 50–60 Hz

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

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

VEILEDNING FOR HASTIGHETSKONTROLL

HA-STIG-HET	HAND-LING	VALGFRITT TILBEHØR	BESKRIVELSE
1	Rør	Flatvisp**	For langsom røring, blanding, knusing, start av alle mikseprosedyrer. Bruk til å tilsette mel og tørre ingredienser i røren, og tilsette væske til tørre ingredienser. Ikke bruk hastighet 1 til å blande eller elte gjærdeig.
2	Sakte miksing	Flatvisp**, eltekrok**	For sakte miksing, knusing, raskere røring. Bruk til å blande og elte gjærdeig, tunge rører og sukkertøy, begynne å mose poteter eller andre grønnsaker, blande matfett i mel og blande tynne eller sprutende rører.
4	Miksing, Visping	Flatvisp**, ballongvisp**	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.
6	Visping, skum-ming	Flatvisp**, ballongvisp**	For middels rask visping (skumming) eller pisking. Brukes til å blande ulike rører, eksempelvis til kake og smultringer. Høy hastighet til kakeblandinger.
8	Rask visping, pisking	Ballongvisp**	Til pisking av krem, eggehviter og kokte glasurer.
10	Rask pisking		Til å piske små mengder krem, eggehviter eller til sluttpisking av potetmos.

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

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

**Kan variere avhengig av modell.

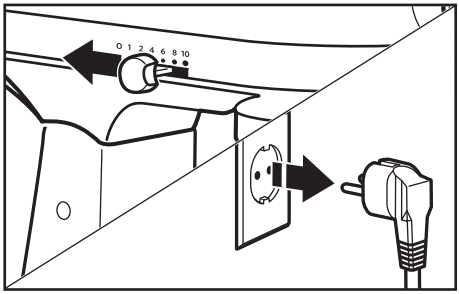
TILBEHØRSVEILEDNING

VALGFRITT TILBEHØR	BRUK TIL Å BLANDE	FORESLÅTTE MATVARER
Flatvisp**	For normale til tunge blandinger	Kaker, kremede glasurer, sukkertøy, cookies, kjeks, kakebunner, kjøttpudding, potetmos.
Ballongvisp**	Blandinger som trenger luft	Egg, eggehviter, krem, kokte glasurer, sukkerkaker, majones, noen sukkertøy.
Eltekrok**	For å blande og elte gjærdeig	Brød, rundstykker, pizzadeig, boller, kaffekaker.

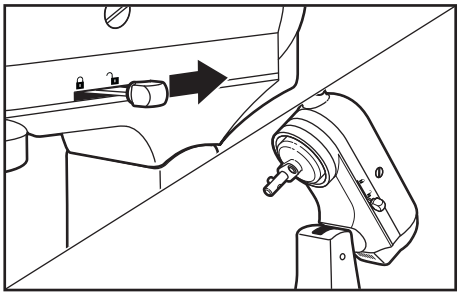
MONTERING AV PRODUKTET

FESTE/FJERNE BOLLEN

1. **Slik fester du bollen:** Vri hastighetsspaken til av (0). Koble fra kjøkkenmaskinen.

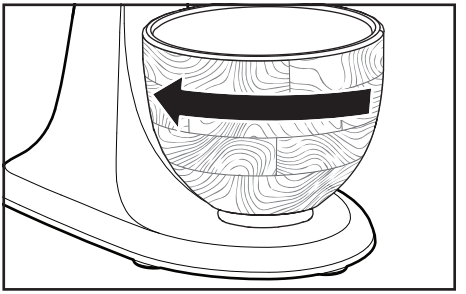


2. Lås opp og løft motorhodet. Deretter låser du*** hodet for å holde det hevet.

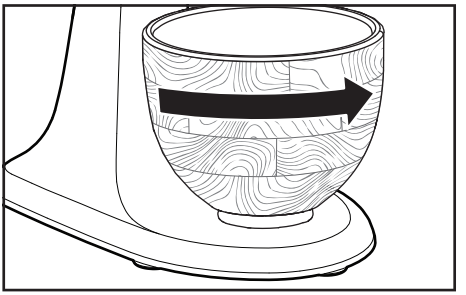


**Kan variere avhengig av modell.
***Låsealternativet er tilgjengelig på utvalgte modeller.

3. Plasser bollen på festeplaten. Vri bollen forsiktig med klokken (mot høyre).



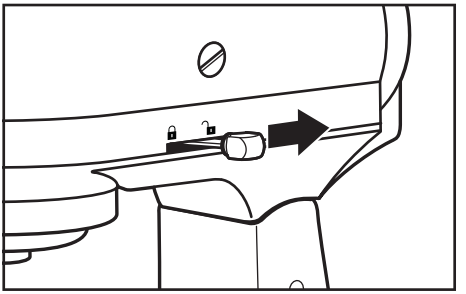
4. **Slik fjerner du bollen:** Gjenta trinn 1 og 2. Vri bollen forsiktig mot klokken (venstre).



MERK: Motorhodet skal alltid være i låst stilling når kjøkkenmaskinen er i bruk.

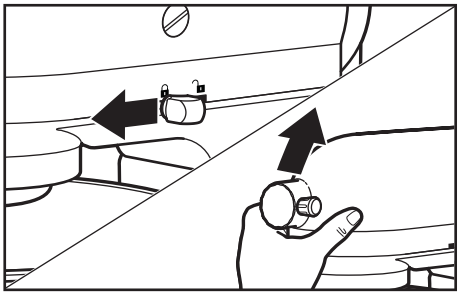
LØFTE/SENKE MOTORHODET

1. **Slik løfter du motorhodet:** Skyv låsespaken til ulåst stilling, og løft motorhodet. Når spaken er løftet, vil den automatisk gå tilbake i låseposisjon*** for å holde hodet løftet.



***Låsealternativet er tilgjengelig på utvalgte modeller.

2. **Slik senker du motorhodet:** Skyv låsespaken til ulåst stilling, og før hodet forsiktig ned. Låsespaken vil automatisk gå tilbake i låseposisjon*** når hodet er nede. Før miksing må du teste låsen ved å prøve å heve motorhodet.



MERK: Motorhodet skal alltid være i låst stilling når kjøkkenmaskinen er i bruk.

FESTE/FJERNE FLATVISPEN**, BALLONGVISPEN** ELLER ELTEKROKEN**

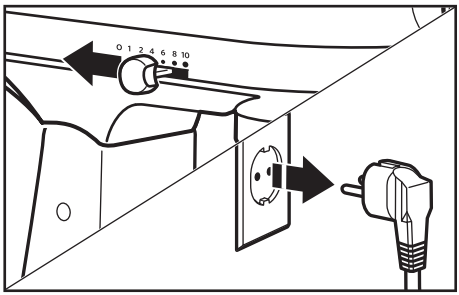
⚠ADVARSEL

Fare for skade

Trekk ut stikkontakten før du berører vispene.

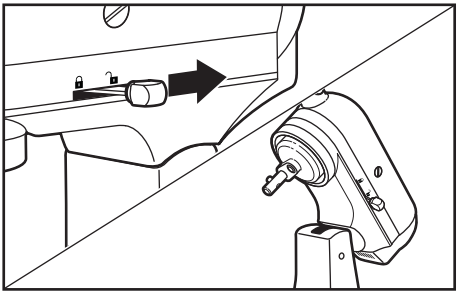
Hvis dette ikke gjøres kan det føre til brudd i bein, kuttskader eller blåmerker.

1. **Slik fester du tilbehør:** Vri hastighetsspaken til av (0). Koble fra kjøkkenmaskinen.

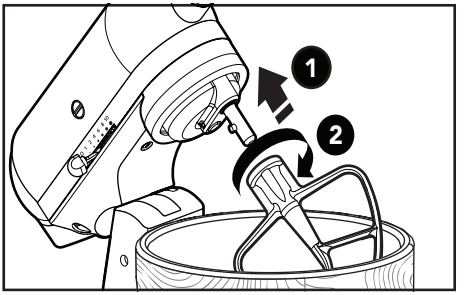


***Låsealternativet er tilgjengelig på utvalgte modeller.
**Kan variere avhengig av modell.

2. Lås opp og løft motorhodet. Deretter låser du*** hodet for å holde det hevet.

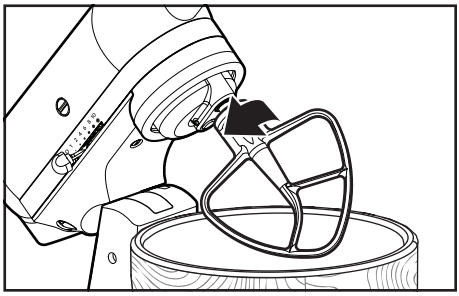


3. Skyv tilbehøret inn på vispeakselen, og trykk oppover så langt som mulig. Vri deretter tilbehøret til høyre, og fest tilbehøret over tappen på akselen.



***Låsealternativet er tilgjengelig på utvalgte modeller.

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

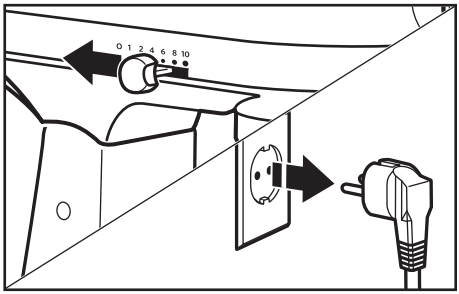


Kun EU: Skann koden for å få mer informasjon

KLARING MELLOM VISP OG BOLLE

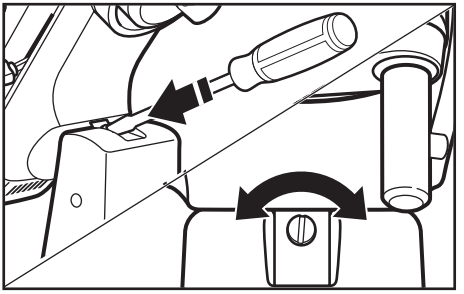
Kjøkkenmaskinen justeres på fabrikken slik at flatvispen** akkurat går klar av bunnen på bollen. Hvis flatvispen** av en eller annen grunn treffer bunnen av bollen eller er for langt unna bollen, kan du enkelt justere klaringen.

1. Vri hastighetsspaken til av (0). Koble fra kjøkkenmaskinen.



**Kan variere avhengig av modell.

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



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

**Kan variere avhengig av modell.

BRUK AV PRODUKTET

BETJENING AV HASTIGHETSSPAKEN

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



⚠ADVARSEL

Fare for elektrisk sjokk

Koble til et jordet uttak.

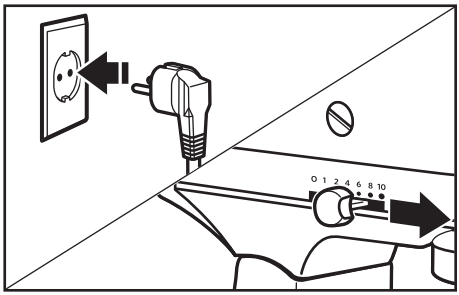
Ikke fjern jordingstannen.

Ikke bruk dobbeltkontakt.

Ikke bruk skjøteledning.

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

1. Koble kjøkkenmaskinen til en stikkontakt. Sett alltid hastighetsspaken til den laveste hastigheten for å starte, og øk deretter hastigheten gradvis for å unngå at ingrediensene spruter utover. Se delen «Veiledning for hastighetskontroll».



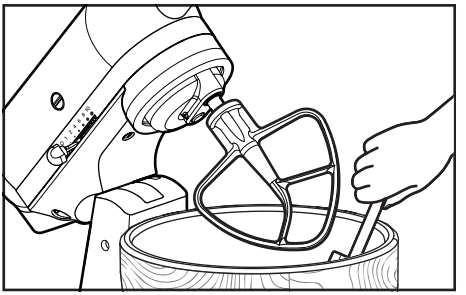
⚠ADVARSEL

Fare for skade

Trekk ut stikkontakten før du berører vispene.

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

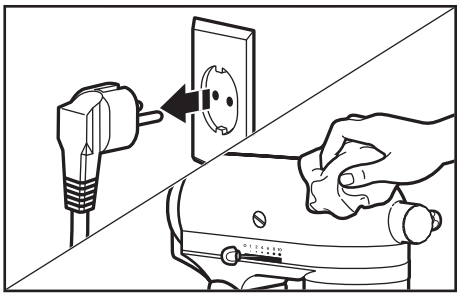
2. Ikke skrap bollen mens kjøkkenmaskinen er i gang. Bollen og vispen er konstruert for å gi grundig miksing uten hyppig skraping. Det er vanligvis nok å skrape bollen en eller to ganger under miksing.



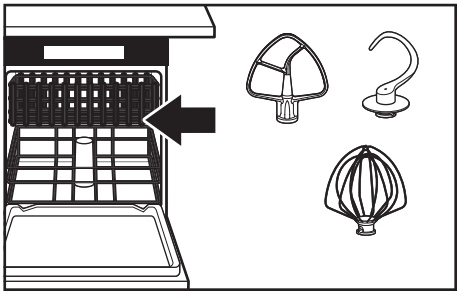
VEDLIKEHOLD OG RENGJØRING

VIKTIG: Ikke senk kjøkkenmaskinen ned i vann eller andre væsker. La apparatet avkjøles helt før du setter på eller tar av deler, og før du rengjør apparatet.

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



2. **Deler som kan vaskes i oppvaskmaskin i den øverste kurven:** Flatvisp i rustfritt stål**, eltekrok i rustfritt stål** og ballongvisp i rustfritt stål** rengjøres grundig i varmt såpevann og skylles fullstendig før tørking. Ikke oppbevar vispene på akselen.



MERK: Tilbehør i rustfritt stål kan vaskes i oppvaskmaskin.

RENGJØRE VALNØTTREBOLLEN

Vask med varmt såpevann før første gangs bruk.

VIKTIG: Ikke vask trebollen i oppvaskmaskin. Trebollen må bare vaskes for hånd. Vask trebollen med en fuktig klut og varmt såpevann med et mildt vaskemiddel. Skyll og tørk den grundig.

Vedlikehold av valnøttrebollen: Tre er et naturlig materiale og utseendet kan endres over tid. Du vedlikeholder trebollen på best mulig måte ved å vaske den umiddelbart etter hver bruk med en ikke-slipende skrubbebørste eller klut. Unngå å bruke harde rengjøringsmidler ved rengjøring. Tørk grundig etter vask med et mykt, rent håndkle. Trebollen kan IKKE brukes i oppvaskmaskin, mikrobølgeovn eller stekeovn.

Langvarig vedlikehold: Vi anbefaler å behandle trebollen med trebalsam med næringsmiddelkvalitet, som matsikker mineralolje eller valnøttolje.

VIKTIG:

- Hvis du skrubber for hardt, kan det skade trebollens utførelse.
- Unngå harde eller slipende vaskemidler.
- Du må ikke bruke stålull eller stålullpads.

**Kan variere avhengig av modell.

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	Tung belastning må ikke overskride hastighet 2. Under tung belastning og lengre mikseperioder kan det hende at du ikke kan berøre toppen av kjøkkenmaskinen 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 treffer bollen	Stopp kjøkkenmaskinen. Se avsnittet «Klaring mellom visp og bolle», og juster klaringen mellom vispen og bollen.
Hvis kjøkkenmaskinen ikke fungerer, kontrollerer du følgende	Er kjøkkenmaskinen koblet til?
	Virker sikringen i kretsen til kjøkkenmaskinen? Hvis du har en kretsbryterboks, kontrollerer du at kretsen er lukket.
	Slå av kjøkkenmaskinen i 10–15 sekunder, og slå den deretter på igjen. Hvis kjøkkenmaskinen fremdeles ikke starter, må du la den avkjøles i 30 minutter før du slår den på igjen.
Hvis problemet ikke kan løses	Se delen «Vilkår for KitchenAid-garantien («Garanti»)». Ikke lever kjøkkenmaskinen tilbake til forhandleren, da de ikke utfører service.

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.

SAMSVARSERKLÆRING

EU

Dette apparatet har blitt utformet, konstruert og distribuert i henhold til sikkerhetskravene i følgende EU-direktiver: 2014/35/EU, 2014/30/EU og 2011/65/EU (RoHS-direktivet) 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:

Fem 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.

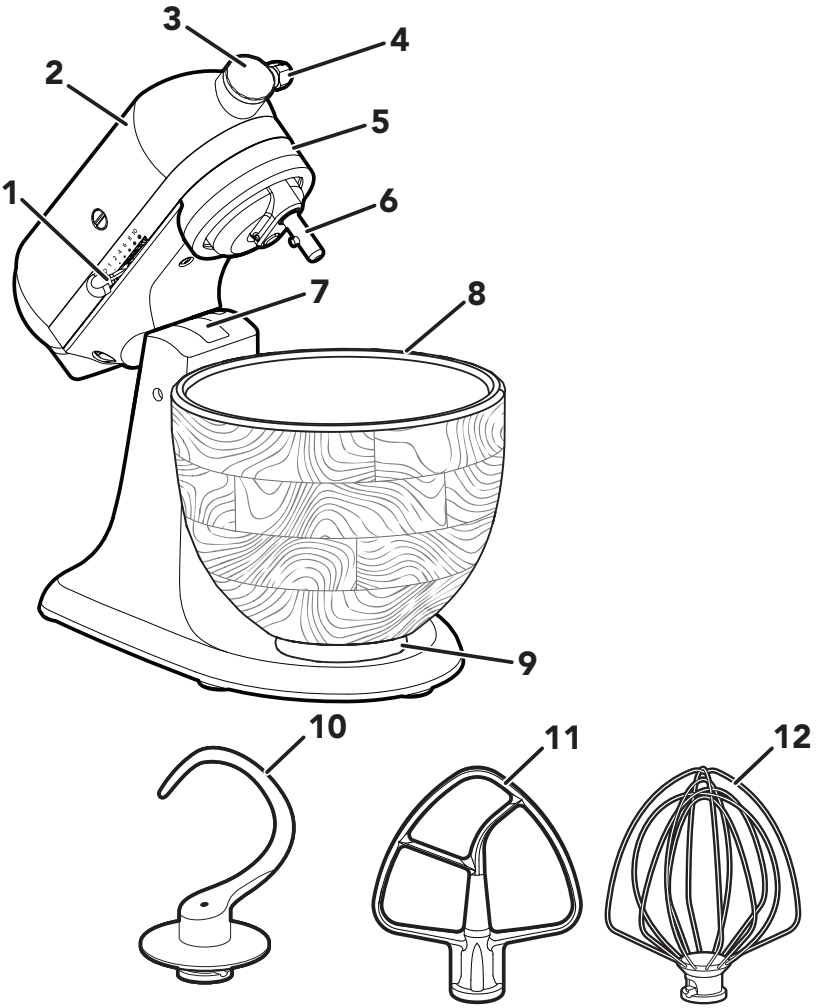
Etter utløpet av Garantiperioden eller for produkter der Garantien ikke gjelder, er KitchenAid-kundeservicesentrene fortsatt tilgjengelige for sluttkunden for spørsmål og informasjon. Du finner også mer informasjon på hjemmesiden vår: **www.kitchenaid.eu**

PRODUKTREGISTRERING

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

©2024 Med enerett.
KITCHENAID og designen til kjøkkenmaskinen er varemerker i USA og andre steder.

OSAT JA OMINAISUUDET



1. Nopeudensäätövipu
2. Moottoripää
3. Lisävarusteiden kiinnityspää
4. Lisävarusteiden kiinnitysnuppi
5. Moottoripään lukitusvipu (ei näy kuvassa)
6. Vatkaimen runko
7. Vatkaimen korkeudensäätöruuvi (ei kuvassa)
8. Kulho
9. Kulhon pidikelaatta
10. Ruostumattomasta teräksestä valmistettu taikinakoukku*
11. Ruostumattomasta teräksestä valmistettu vatkain*
12. Ruostumattomasta teräksestä valmistettu lankavispilä*

*Saatavana myös valinnaisena lisävarusteena.

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. Älä 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. Vain Euroopan unioni: Henkilöt, joiden fyysiset, aistinvaraiset tai henkiset ominaisuudet ovat heikentyneet tai joilta puuttuu kokemusta ja tietoa, saavat käyttää laitteita, jos heitä valvotaan tai heille on opetettu miten laitetta käytetään turvallisesti ja he ymmärtävät mahdolliset vaarat. Lapset eivät saa leikkiä laitteella.
5. Euroopan unioni ja muut IEC-standardeja noudattavat maat: Lapset eivät saa leikkiä laitteella. Lapsia on valvottava, jotta he eivät leiki laitteella.

6. Laitetta ei ole tarkoitettu lasten tai sellaisten henkilöiden käytettäväksi, joiden fyysinen, aistillinen tai henkinen toimintakyky on rajoittunut tai joilla ei ole kokemusta tai tietoa laitteen käytöstä. Käyttöä on valvottava tarkasti, jos laitetta käytetään lasten lähellä. Lapsia on valvottava, jotta he eivät leiki laitteella.
7. Sammuta laite asento (0) 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.
8. Vältä liikkuvien osien koskettamista. Pidä kädet, hiukset, vaatteet ja lastat sekä muut työvälineet kaukana vatkaimesta käytön aikana, jotta vältät henkilövahingot ja/tai yleiskoneen vahingoittumisen.
9. 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.
10. Muiden kuin KitchenAidin suosittelemien tai myymien lisävarusteiden käyttö voi aiheuttaa tulipalon, sähköiskun tai henkilövahingon.
11. Älä käytä laitetta ulkotiloissa.
12. Tarkista, ettei johto roiku pöydän tai työtason reunan yli.
13. Älä anna johdon koskettaa kuumia pintoja, kuten hellaa.
14. Irrota vatkain, lankavispilä tai taikinakoukku yleiskoneesta ennen pesua.
15. Jos virtajohto on vahingoittunut, vaarojen välttämiseksi sen saa vaihtaa vain KitchenAid, valtuutettu huoltoliike tai vastaava pätevä henkilö.
16. Älä koskaan jätä toiminnassa olevaa laitetta ilman valvontaa.
17. Tuotteen vahinkojen välttämiseksi älä käytä yleiskoneen kulhoja uunissa, mikroaaltouunissa tai liedellä lämmittämiseen.
18. Anna laitteen jäähtyä kokonaan ennen kuin asennat tai irrotat osia tai puhdistat laitteen.
19. Kohdassa Hoito ja puhdistus on ohjeet elintarvikkeiden kanssa kosketuksissa olevien pintojen puhdistamiseen.

20. Tämä laite on tarkoitettu kotitalouksiin ja vastaaviin tarkoituksiin, kuten

- henkilökunnan keittiöihin kaupoissa, toimistoissa ja muissa työympäristöissä,
- maatiloilla,
- hotellien, motellien ja muiden asuinympäristöjen asiakkaiden käyttöön,
- aamiaismajoituskäyttöön.

SÄILYTÄ NÄMÄ OHJEET

For complete details on product information, instructions and videos, including Guarantee information, visit **www.kitchenaid.co.uk/product-tips**, **www.kitchenaid.ie/product-tips**, or **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.

Teho: 300 W

Jännite: 220–240 VAC

Taajuus: 50–60 Hz

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

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

NOPEUDEN VALINTAOPAS

NOPEUS	TOIMINTO	LISÄVARUSTE	KUVAUS
1	Sekoitus	Vatkain**	Hitaaseen hämmentämiseen, aineiden yhdistämiseen, soseuttamiseen ja kaiken sekoittamisen aloittamiseen. Käytä jauhojen ja kuivien aineiden lisäämiseen taikinaan ja nesteiden lisäämiseen kuiviin aineisiin. Älä käytä nopeutta 1 hiivataikinoiden sekoittamiseen tai vaivaamiseen.
2	Hidas sekoittaminen	Vatkain**, taikinakoukku**	Hitaaseen sekoittamiseen, soseuttamiseen, nopeampaan hämmentämiseen. Käytä hiivataikinoiden, paksujen taikinoiden tai karkkimassan sekoittamiseen ja vaivaamiseen, alkuvaiheessa perunoiden ja muiden vihannesten soseuttamiseen, rasvan ja jauhon sekoittamiseen ja ohuiden ja roiskuvien taikinoiden sekoittamiseen.
4	Sekoittaminen, vatkaaminen	Vatkain**, lankavispilä**	Keskipaksujen taikinoiden, kuten keksitaikinoiden, sekoittamiseen. Käytä sokerin ja rasvan sekoittamiseen ja sokerin lisäämiseen munanvalkuaisiin marenkia valmistaessasi. Keskinopeus kakkutaikinoihin.
6	Vatkaaminen, vaahdottaminen	Vatkain**, lankavispilä**	Keskinopeaan vatkaamiseen (vaahdottamiseen) tai vispaamiseen. Käytä kakku-, munkki- tai muiden taikinoiden viimeistelyyn. Suuri nopeus kakkutaikinoihin.
8	Nopea vatkaaminen, vispaaminen	Lankavispilä**	Kerman, munanvalkuaisten ja italialaisen marengin vispaamiseen.
10	Nopea vispaaminen		Pienten kerma- ja munanvalkuaismäärien vispaamiseen tai perunamuusin viimeistelyyn.

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

TÄRKEÄÄ: Käytä korkeintaan nopeusasetusta 2 hiivataikinoiden valmistamiseen, jotta yleiskone ei vaurioidu.

**Saattaa vaihdella mallista riippuen.

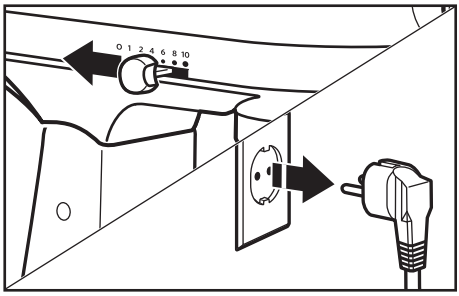
LISÄVARUSTEOPAS

LISÄVARUSTE	KÄYTTÖKOHDE	ESIMERKKEJÄ
Vatkain**	Normaalit ja paksut seokset	Kakut, kermakuorrutteet, karkit, keksit, piirakkataikina, lihamureke, perunamuusi.
Lankavispilä**	Seokset, joihin tarvitaan ilmaa	Kananmunat, munanvalkuaiset, vispikerma, italialainen marenki, sokerikakkupohja, majoneesi ja jotkin karkit.
Taikinakoukku**	Hiivataikinan sekoittaminen ja vaivaaminen	Leivät, sämpylät, pizzataikina, pullat, kahvileivät.

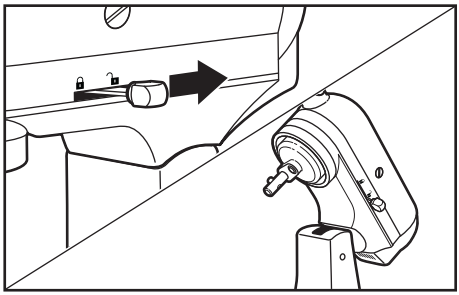
TUOTTEEN KOKOAMINEN

KULHON KIINNITTÄMINEN/IRROTTAMINEN

1. **Kulhon kiinnittäminen:** Sammuta laite kääntämällä nopeudensäätövipu asentoon (0). Irrota yleiskone virtalähteestä.

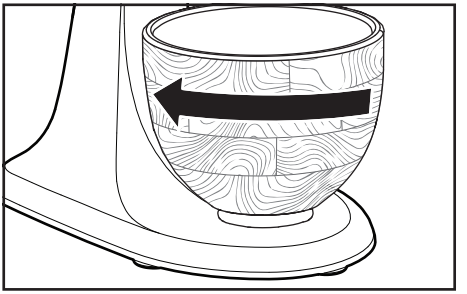


2. Avaa moottoripään lukitus ja nosta moottoripäätä. Lukitse*** pää, jotta se pysyy nostetussa asennossa.

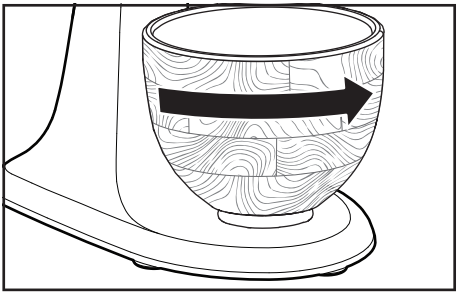


**Saattaa vaihdella mallista riippuen.
***Lukitustoiminto on käytettävissä tietyissä malleissa.

3. Aseta kulho sen pidikelaatalle. Kierrä kulhoa varovasti myötäpäivään (oikealle).



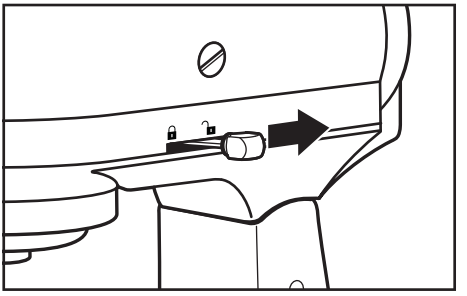
4. **Kulhon irrottaminen:** Toista vaiheet 1 ja 2. Käännä kulhoa varovasti vastapäivään (vasemmalle).



HUOMAUTUS: Moottoripään on oltava aina lukitussa asennossa yleiskonetta käytettäessä.

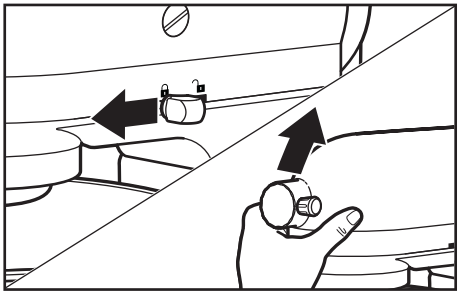
MOOTTORIPÄÄN NOSTAMINEN/LASKEMINEN

1. **Moottoripään nostaminen:** Liu'uta lukitusvipu avausasentoon ja nosta moottoripää. Lukitusvipu siirtyy automaattisesti takaisin lukitusasentoon,*** jotta mottoripää pysyy nostettuna.



***Lukitustoiminto on käytettävissä tietyissä malleissa.

2. **Moottoripään laskeminen:** Liu'uta lukitusvipu avausasentoon ja laske moottoripää varovasti alas. Lukitusvipu siirtyy automaattisesti taikaisin lukitusasentoon,*** kun moottoripää on alhaalla. Testaa lukitus yrittämällä nostaa moottoripäätä, ennen kuin aloitat sekoittamisen.



HUOMAUTUS: Moottoripään on oltava aina lukitussa asennossa yleiskonetta käytettäessä.

VATKAIMEN**, LANKAVISPILÄN** TAI TAIKINAKOUKUN** KIINNITTÄMINEN/IRROTAMINEN

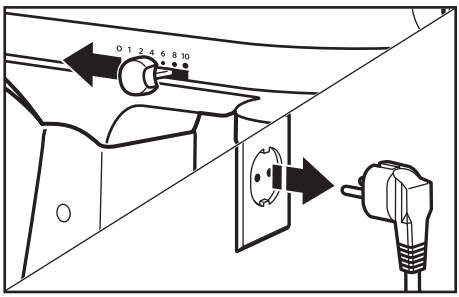
⚠VAROITUS

Loukkaantumisriski

Irrota pistoke pistorasiasta ennen kuin kosketat vatkaimia.

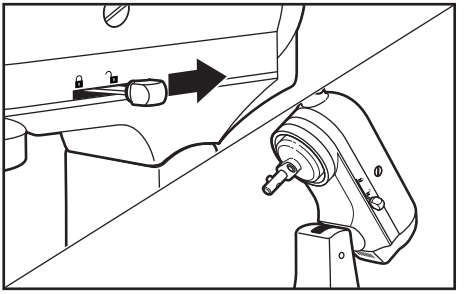
Tämän laiminlyönti voi aiheuttaa luiden rikkoutumisen, haavoja tai ruhjeita.

1. **Lisävarusteen kiinnittäminen:** Sammuta laite kääntämällä nopeudensäätövipu asentoon (0). Irrota yleiskone pistorasiasta.

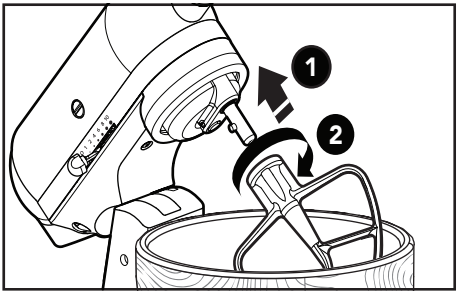


***Lukitustoiminto on käytettävissä tietyissä malleissa.
**Saattaa vaihdella mallista riippuen.

2. Avaa moottoripään lukitus ja nosta moottoripäätä. Lukitse*** pää, jotta se pysyy nostetussa asennossa.

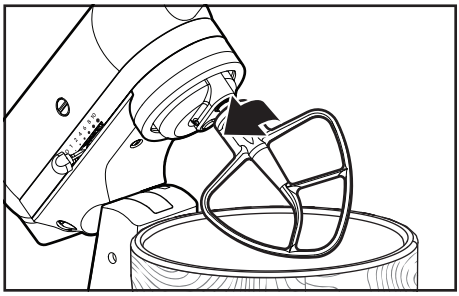


3. Liu'uta lisävaruste yleiskoneen runkoon ja paina mahdollisimman pitkälle ylös. Käännä sitten lisävarustetta oikealle, jotta lisävaruste kiinnittyy rungon tappiin.



***Lukitustoiminto on käytettävissä tietyissä malleissa.

4. **Lisävarusteen irrottaminen:** Toista vaiheet 1 ja 2. Paina lisävarustetta mahdollisimman pitkälle ylös ja käännä vasemmalle. Vedä lisävaruste irti yleiskoneen rungosta.

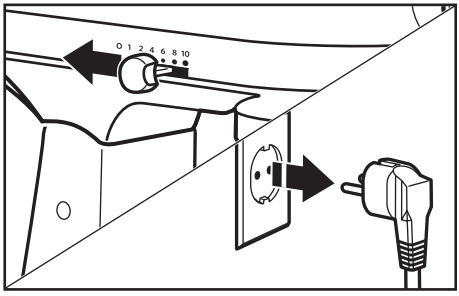


Vain Euroopan unioni: Katso lisätietoja skannaamalla koodi

VATKAIMEN JA KULHON VÄLINEN ETÄISYYS

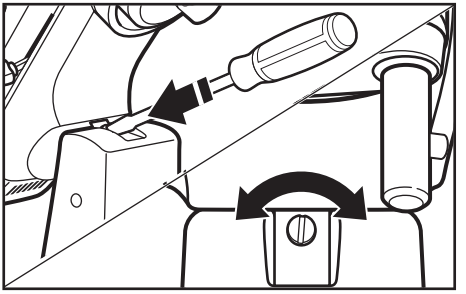
Yleiskone on säädetty tehtaalla siten, että vatkain** jää hieman irti kulhon pohjasta. Jos vatkain jostain syystä** osuu kulhon pohjaan tai jää liian kauas kulhosta, voit helposti korjata etäisyyttä.

1. Sammuta laite kääntämällä nopeudensäätövipu asentoon (0). Irrota yleiskone virtalähteestä.



**Saattaa vaihdella mallista riippuen.

2. Nosta moottoripää. Nosta vatkainta kääntämällä ruuvia hieman vastapäivään (vasemmalle) tai laske vatkainta kääntämällä ruuvia myötäpäivään (oikealle)**. Säädä vatkainta** siten, että se jää hieman irti kulhon pohjasta. Jos säädät ruuvia liian paljon, lukitusvipu ei välttämättä lukkiudu paikalleen.



HUOMAUTUS: Oikein säädettynä vatkain** ei osu kulho pohjaan tai sivuihin. Jos vatkain** tai lankavispilä** osuu kulhon pohjaan, vatkaimen pinnoitus tai vispilän langat voivat kulua.

**Saattaa vaihdella mallista riippuen.

TUOTTEEN KÄYTTÄMINEN

NOPEUDENSÄÄTÖVIVUN KÄYTTÄMINEN

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



⚠VAROITUS

Sähköiskun vaara

Kytke laite maadoitettuun pistorasiaan.

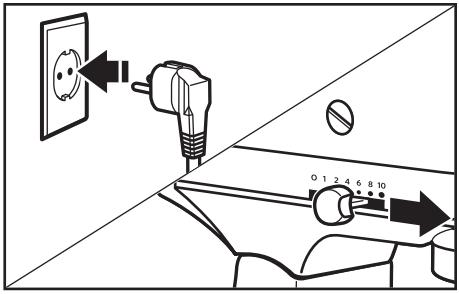
Älä irrota maadoitusnastaa.

Älä käytä sovitinta.

Älä käytä jatkojohtoa.

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

1. Kytke yleiskone oikeanlaiseen pistorasiaan. Aseta nopeudensäätövipu aina aluksi pienimmälle nopeudelle ja nosta nopeutta vähitellen, jotta ainesosat eivät roisku. Katso "Nopeuden valintaopas" -osio.



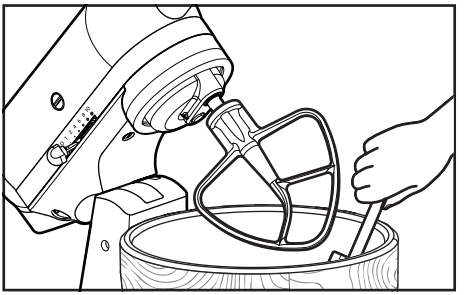
⚠VAROITUS

Loukkaantumisriski

Irrota pistoke pistorasiasta ennen kuin kosketat vatkaimia.

Tämän laiminlyönti voi aiheuttaa luiden rikkoutumisen, haavoja tai ruhjeita.

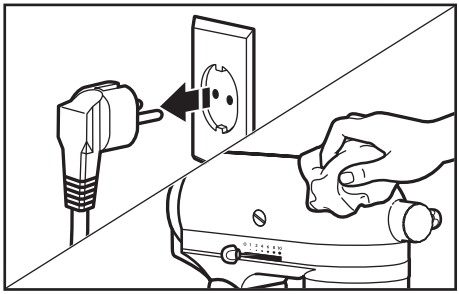
2. Älä kaavi kulhoa, kun yleiskone on käynnissä. Kulho ja vatkain on suunniteltu antamaan tasainen sekoitustulos ilman säännöllistä kaapimista. Yleensä kulhon kaapiminen kerran tai kahdesti sekoittamisen aikana riittää.



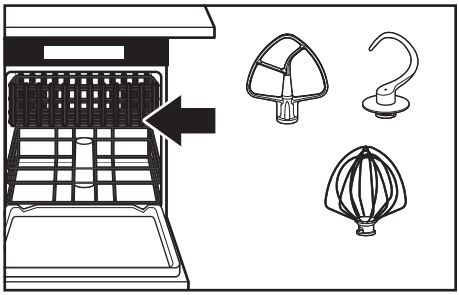
HOITO JA PUHDISTUS

TÄRKEÄÄ: Älä upota yleiskoneen runkoa veteen tai muuhun nesteeseen. Anna laitteen jäähtyä kokonaan ennen kuin asennat tai irrotat osia tai puhdistat laitteen.

1. Irrota yleiskone aina virtalähteestä ennen puhdistamista. Pyyhi yleiskoneen ulkopinta pehmeällä ja kostealla liinalla. Älä käytä kotitalous- tai ammattikäyttöön tarkoitettuja puhdistusaineita. Pyyhi vatkaimen akseli säännöllisesti ja poista kaikki kertyneet jäämät. Älä upota veteen.



2. **Konepesun kestävät osat (vain ylätasolle):** Ruostumattomasta teräksestä valmistettu vatkain**, taikinakoukku** ja lankavispilä:** puhdista huolellisesti kuumassa pesuainevedessä ja huuhtele ennen kuivaamista. Älä säilytä vatkaimia runkoon kiinnitettynä.



HUOMAUTUS: Ruostumattomasta teräksestä valmistetut lisävarusteet ovat konepesun kestäviä.

PÄHKINÄPUUSTA VALMISTETUN KULHON PUHDISTAMINEN

Pese lämpimällä saippuavedellä ennen ensimmäistä käyttökertaa.

TÄRKEÄÄ Älä pese puukulhoa astianpesukoneessa. Puukulho on pestävä käsin. Puhdista puukulho kostealla liinalla ja saippuavedellä. Käytä mietoa saippuaa. Huuhtele ja kuivaa huolellisesti.

**Saattaa vaihdella mallista riippuen.

Pähkinäpuusta valmistetun puukulhon hoito: Puu on elävä luonnonmateriaali, jonka ulkonäkö saattaa muuttua ajan myötä. Pese puukulho heti jokaisen käyttökerran jälkeen hankaamattomalla puhdistusharjalla tai -liinalla. Vältä voimakkaiden pesuaineiden käyttöä puhdistaessa. Kuivaa huolellisesti pesun jälkeen pehmeällä ja puhtaalla liinalla. Puukulho EI ole konepesun, mikroaaltouunin tai uunin kestävä.

Pitkäaikaishoito: Suosittelemme käsittelemään puukulho elintarvikekelpoisella puunhoitoaineella, kuten elintarviketurvallisella mineraali- tai puuöljyllä.

TÄRKEÄÄ:

- Liiallinen hankaus voi vahingoittaa puupintaa.
- Vältä voimakkaiden tai hankaavien pesuaineiden käyttöä.
- Älä käytä teräsvillaa tai teräksistä hankaussientä.

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	Raskaita seoksia tulisi sekoittaa korkeintaan nopeudella 2. Jos kuorma on raskas ja käyttöaika pitkä, yleiskoneen yläosaan ei välttämättä voi koskea. Tämä on normaalia.
Jos yleiskoneesta tulee pistävä haju	Tämä on yleistä etenkin uusilla sähkömoottoreilla.
Jos vatkain osuu kulhoon	Pysäytä yleiskone. Katso ohje kohdasta "Vatkaimen ja kulhon välinen etäisyys" ja säädä vatkaimen ja kulhon väliä.
Jos yleiskoneesi ei käynnisty, tarkista seuraavat asiat	Onko yleiskone kytketty virtalähteeseen?
	Onko yleiskoneen virtapiirin sulake toimintakunnossa? Jos virtapiirissä on suojakatkaisin, varmista, että virta on kytkettynä.
	Sammuta yleiskone 10–15 sekunnin ajaksi 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 lisätietoja kohdasta "KitchenAid-takuuehdot ("Takuu"). Älä palauta yleiskonetta jälleenmyyjälle, sillä jälleenmyyjällä ei ole huoltopalvelua.

PAKKAUSMATERIAALIN HÄVITTÄMINEN

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

VAATIMUSTENMUKAISUUSLAUSEKE

EUROOPAN UNIONI

Laite suunnitellaan, valmistetaan ja toimitetaan seuraavien EY-/EU-direktiivien turvallisuusvaatimusten mukaisesti: 2014/35/EU, 2014/30/EU ja 2011/65/EU (RoHS-direktiivi) ja 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:

Viiden 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.

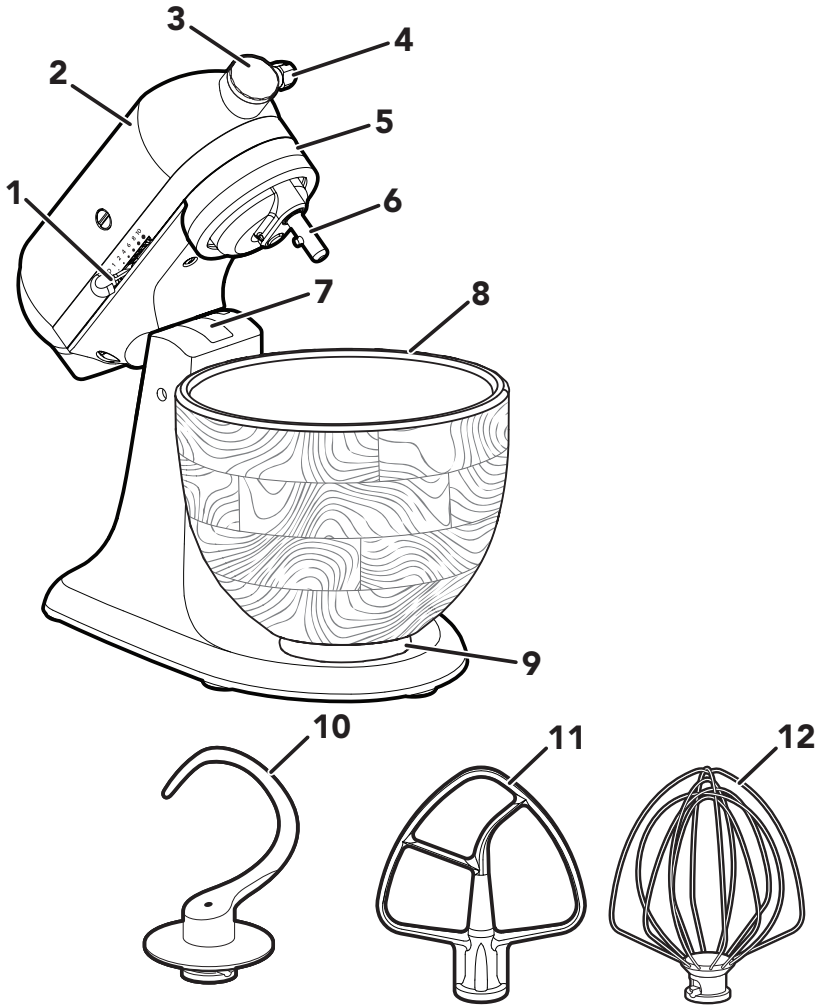
Loppuasiakas voi edelleen esittää kysymyksiä ja pyytää lisätietoja KitchenAid-asiakaspalvelukeskuksista, kun Takuuaika on päättynyt, tai niiden tuotteiden yhteydessä, joita Takuu ei kata. Lisätietoja on myös sivustossamme: **www.kitchenaid.eu**

TUOTTEEN REKISTERÖINTI

Rekisteröi uusi KitchenAid-laitteesi nyt: **www.kitchenaid.eu/register**

©2024 Kaikki oikeudet pidätetään.
KITCHENAID ja yleiskoneen muotoilu ovat tavaramerkkejä USA:ssa ja muualla.

DELE OG FUNKTIONER



1. Hastighedsreguleringsgreb
2. Motorhoved
3. Tilbehørsmuffe
4. Tilbehørsknap
5. Låsearm til motorhoved (ikke vist)
6. Piskerisets aksel
7. Justeringsskrue til piskerisets højde (ikke vist)
8. Skål
9. Spændeplade til skål
10. Dejkrog i rustfrit stål*
11. Fladpisker i rustfrit stål*
12. Trådpiskeris i rustfrit stål*

*fås også som valgfrit tilbehør.

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. Kun EU: Apparaterne kan bruges af personer, der er fysisk, sensorisk eller mentalt funktionshæmmede eller uden forudgående erfaring og viden, hvis de er under opsyn eller har fået den nødvendige oplæring i sikker brug af apparatet samt forstår farerne ved forkert brug. Børn må ikke lege med apparatet.

5. EU og andre lande, der kræver IEC-standarder: Børn må ikke lege med apparatet. Børn skal overvåges for at sikre, at de ikke leger med apparatet.
6. Dette apparat må ikke betjenes af børn eller personer, som er fysisk, sensorisk eller psykologisk funktionshæmmede, eller som mangler den nødvendige erfaring og viden. Nøje opsyn er nødvendigt, når ethvert apparat bruges i nærheden af børn. Børn skal overvåges for at sikre, at de ikke leger med apparatet.
7. 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.
8. 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 brug for at minimere risikoen for personskade og/eller beskadigelse af køkkenmaskinen.
9. 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.
10. Brug af tilbehørsdele/tilbehør, der ikke er anbefalet eller sælges af KitchenAid, kan medføre brand, elektrisk stød eller personskade.
11. Brug ikke apparatet udendørs.
12. Lad ikke ledningen hænge ud over kanten af køkkenbordet.
13. Lad ikke ledningen komme i kontakt med varme overflader, f. eks. komfuret.
14. Fjern fladpiskeren, trådpiskeren eller dejkrogen fra køkkenmaskinen, før du vasker den.
15. Eventuel udskiftning af ledningen skal foretages af KitchenAid, vores teknikere eller af en tilsvarende kvalificeret person, for at undgå fare for personskade.
16. Lad aldrig apparatet være uden opsyn, når det er i brug.
17. For at undgå produktskade må du ikke bruge køkkenmaskinens blandingsskål i områder med høj varme som f.eks. i en ovn eller mikroovn eller på et komfur.
18. Lad apparatet køle helt af, før du tager dele af eller på, og før du rengør apparatet.

19. Der henvises til afsnittet "Vedligeholdelse og rengøring" vedrørende anvisninger om rengøring af overflader, der kommer i kontakt med levnedsmidler.

20. Dette apparat er beregnet til husholdningsbrug samt til brug:

- i personalekøkkener i butikker, på kontorer og andre arbejdspladser
- i landkøkkener
- af gæster på hoteller, moteller og i lignende omgivelser
- på bed and breakfast-lignende steder

GEM DENNE VEJLEDNING

Du finder alle produktoplysninger, instruktioner og videoer, herunder garantioplysninger, på **www.kitchenaid.dk.uk/produkt-tips**, **www.kitchenaid.ie/product-tips eller 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.

Effekt: 300 W

Spænding: 220-240 VAC

Frekvens: 50-60 Hz

BEMÆRK: Hvis stikket ikke passer til stikkontakten, skal en kvalificeret elektriker kontaktes. Forsøg ikke at ændre stikket på nogen måde. Brug ikke en adapter.

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

VEJLEDNING TIL HASTIGHEDSSTYRING

HA-STIG-HED	HAND-LING	TILBEHØRS-DEL	BESKRIVELSE
1	Omrøring	Fladpisker**	Til langsom omrøring, sammenblanding, mosning og start af alle blandingsprocedurer. Bruges til at tilsætte mel og tørre ingredienser til dej samt til at tilsætte væsker til tørre ingredienser. Brug ikke hastighed 1 til at blande eller ælte gærdej.
2	Langsom blanding	Fladpisker**, Dejkrog**	Til langsom blanding, mosning og hurtigere omrøring. Brug til blanding og æltning af gærdej, tung dej og søde sager, start af mosning af kartofler eller andre grøntsager, iblanding af fedtstof i mel og blanding af tynd eller stænkende dej.
4	Blanding, Piskning	Fladpisker**, Trådpisker**	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.
6	Piskning, Oppisk-ning	Fladpisker**, Trådpisker**	Til mellemhurtig piskning (oppiskning) eller sammenpiskning. Bruges til at færdiggøre blanding af kagedej, doughnutdej og andre slags dej. Høj hastighed til kageblandinger.
8	Hurtig piskning, Sammen-piskning	Trådpisker**	Til piskning af fløde, æggehvider og kogt glasur.
10	Hurtig piskning		Til piskning af små mængder fløde, æggehvider eller til færdigpiskning af kartoffelmos.

BEMÆRK: Hastighedsreguleringen kan indstilles mellem de hastigheder, der er angivet i ovenstående skema, for at opnå hastighed 3, 5, 7 og 9, hvis der er behov for en finere justering. For at flytte hastighedsreguleringsgrebet skal du løfte det lidt op, mens du bevæger det hen over indstillingerne i begge retninger.

VIGTIGT: Overskrid ikke hastighed 2 ved tilberedning af gærdej, da dette kan beskadige køkkenmaskinen.

**Kan variere afhængigt af model.

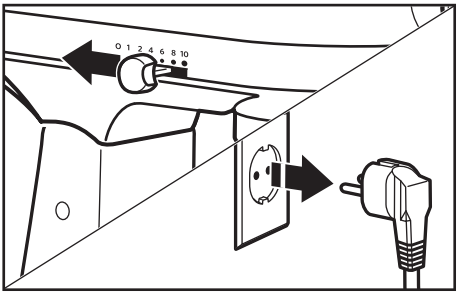
TILBEHØRSVEJLEDNING

TILBEHØRSDEL	BRUGES TIL AT BLANDE	ANBEFALEDE PRODUKTER
Fladpisker**	Normale eller tunge blandinger	Kager, cremede glasurer, slik, småkager, kiks, tærtedej, farsbrød, kartoffelmos.
Trådpisker**	Blandinger, hvor der skal indarbejdes luft	Æg, æggehvider, fløde, kogt glasur, kagebunde, mayonnaise, visse typer søde sager.
Dejkrog**	Blanding og ældtning af gærdej	Brød, rundstykker, pizzadej, boller, kager.

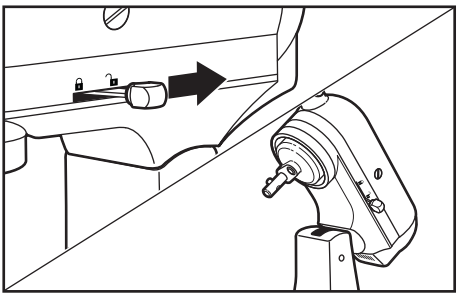
SAMLING AF PRODUKTET

MONTERING/AFMONTERING AF SKÅLEN

1. **Sådan monteres skålen:** Drej hastigheden til (0). Tag stikket til køkkenmaskinen ud.

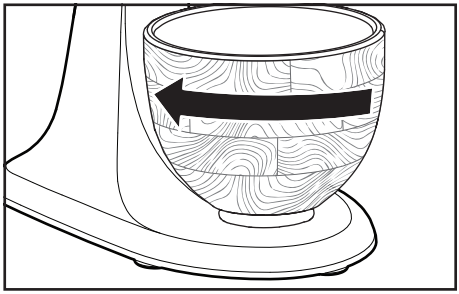


2. Lås motorhovedet op, og løft det. Lås derefter*** hovedet for at holde det løftet.

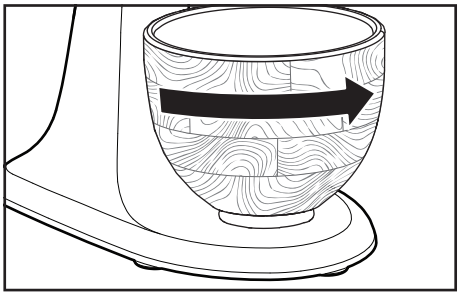


**Kan variere afhængigt af model.
***Låsefunktionen er tilgængelig på udvalgte modeller.

3. Sæt skålen på skålens spændeplade. Drej skålen forsigtigt med uret (mod højre).



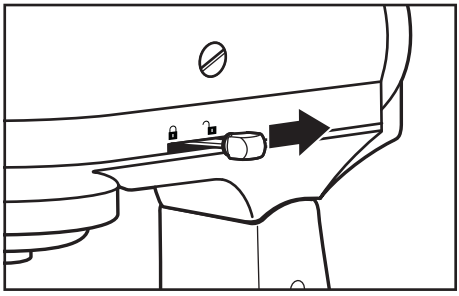
4. **Sådan fjernes skålen:** Gentag trin 1 og 2. Drej skålen forsigtigt mod uret (mod venstre).



BEMÆRK: Motorhovedet skal altid være i låst position, når du bruger køkkenmaskinen.

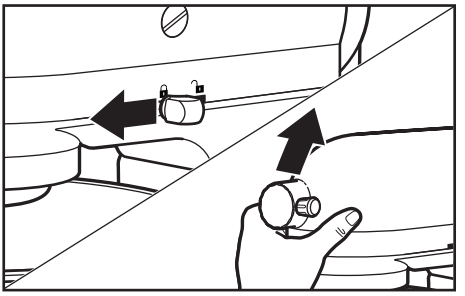
LØFT/SÆNKNING AF MOTORHOVEDET

1. **Sådan løftes motorhovedet:** Skub låsegrebet til ulåst position, og løft hovedet. Når grebet er løftet op, vil det automatisk gå tilbage i låst*** position for at holde hovedet løftet.



***udvalgte modeller fås med låsemekanisme.

2. **Sådan sænkes motorhovedet:** Tryk på låsegrebet for at låse hovedet op og forsigtigt skubbe det nedad. Låsehåndtaget vil automatisk gå tilbage i låst*** position, når hovedet er nede. Før blanding skal du teste låsen ved at forsøge at hæve motorhovedet.



BEMÆRK: Motorhovedet skal altid være i låst position, når du bruger køkkenmaskinen.

MONTERING/AFMONTERING AF FLADPISKER**, TRÅDPISKERIS** ELLER DEJKROG**

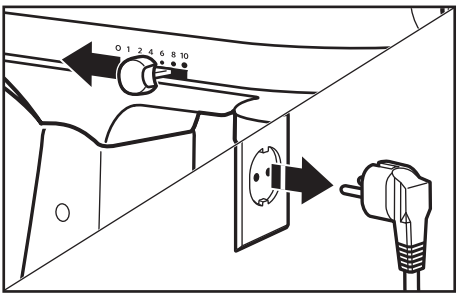
⚠ADVARSEL

Risiko for kvæstelser

Træk stikket ud af stikkontakten, før du rører ved piskerisene.

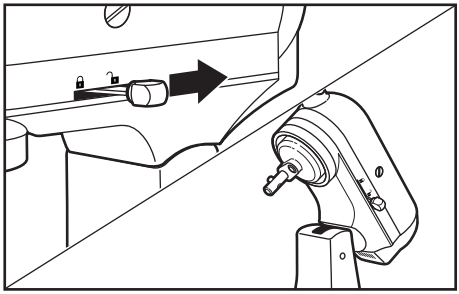
I modsat fald, kan det resultere i knoglebrud, snitsår eller blå mærker.

1. **Sådan monteres tilbehør:** Drej hastigheden til (0). Tag stikket til køkkenmaskinen ud af stikkontakten.**

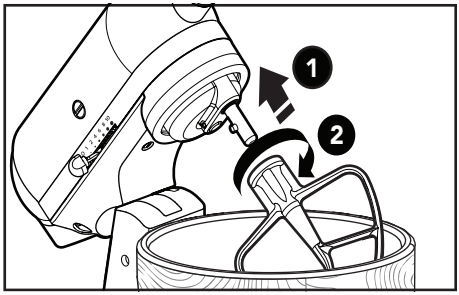


***udvalgte modeller fås med låsemekanisme.
**Kan variere afhængigt af model.

2. Lås motorhovedet op, og løft det. Lås derefter*** hovedet for at holde det løftet.

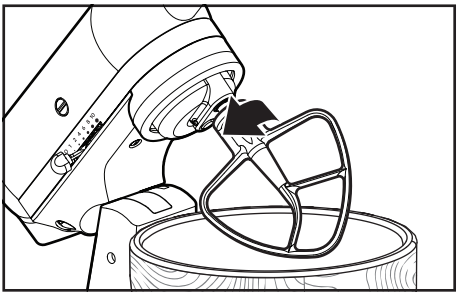


3. Sæt tilbehøret på piskerisets aksel, og tryk det så langt opad som muligt. Drej derefter tilbehøret mod højre, og fastgør tilbehøret over stiften på akslen.



***Låsefunktionen er tilgængelig på udvalgte modeller.

4. **Sådan fjernes tilbehør:** Gentag trin 1 og 2. Tryk tilbehøret så langt opad som muligt, og drej det til venstre. Træk derefter tilbehøret af piskerisets aksel.

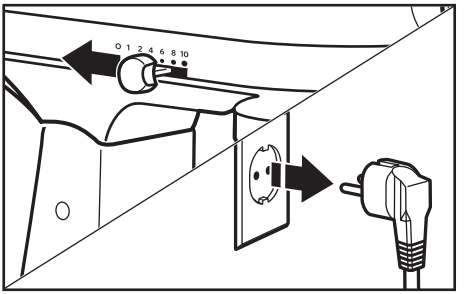


Kun EU: Scan kode for at få flere oplysninger

AFSTAND MELLEM PISKER OG SKÅL

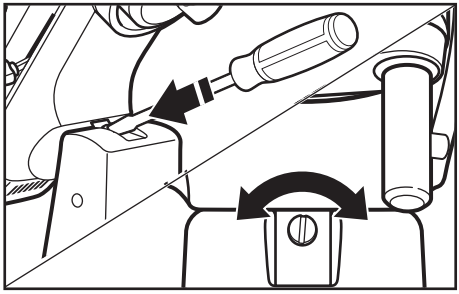
Din køkkenmaskine er justeret fra fabrikken, så fladpiskeren** lige akkurat ikke rører skålens bund. Hvis fladpiskeren** af en eller anden grund rammer bunden af skålen eller er for langt væk fra skålen, kan du nemt korrigere afstanden.

1. Drej hastigheden til (0). Tag stikket til køkkenmaskinen ud.



**Kan variere afhængigt af model.

2. Løft motorhovedet. Drej skruen en smule mod uret (venstre) for at hæve fladpiskeren eller med uret (højre) for at sænke fladpiskeren**. Juster med fladpiskeren**, så den lige akkurat ikke rører skålens overflade. Hvis du overjusterer skruen, låses grebet muligvis ikke på plads.



BEMÆRK: Når den er korrekt justeret, rammer fladpiskeren** ikke bunden eller siden af skålen. Hvis fladpiskeren** eller trådpiskeren er så tæt på, at de rammer bunden af skålen, kan det medføre slitage på fladpiskerens belægning eller piskerisets tråde.

**Kan variere afhængigt af model.

PRODUKTANVENDELSE

BETJENING AF HASTIGHEDSKONTROLLEN

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



⚠ADVARSEL

Fare for elektrisk stød

Tilslut til en stikkontakt med jordforbindelse.

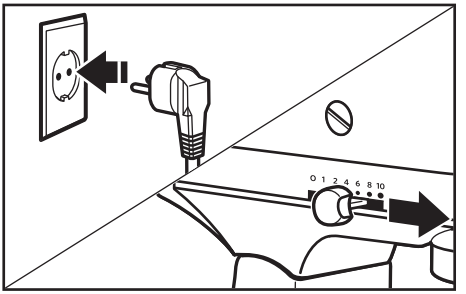
Fjern ikke jordstikket.

Brug ikke en adapter.

Brug ikke forlængerledninger.

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

1. Sæt stikket til køkkenmaskinen i en egnet stikkontakt. Sæt altid hastighedskontrollen på laveste hastighed for at starte, og øg derefter hastigheden gradvist for at undgå, at ingredienserne sprøjter. Se afsnittet "Vejledning til hastighedskontrol".



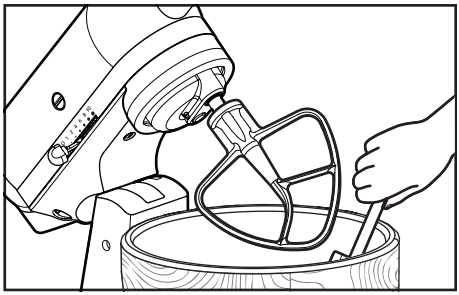
⚠ADVARSEL

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.

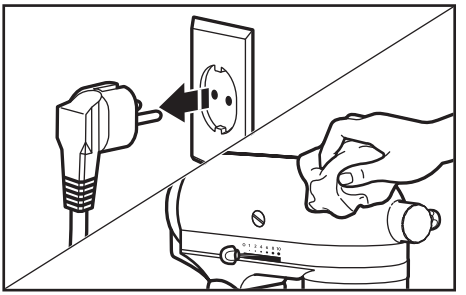
2. Skrab ikke skålen, mens køkkenmaskinen er i brug. Skålen og piskeriset er designet til at give grundig blanding uden hyppig skrabning. Det er normalt tilstrækkeligt at skrabe skålen en eller to gange under blanding.



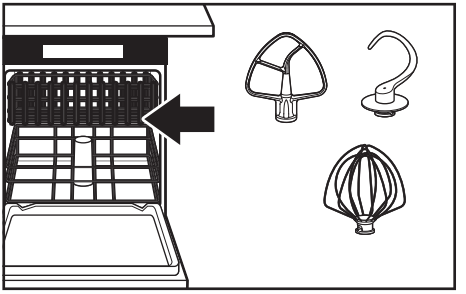
VEDLIGEHOLDELSE OG RENGØRING

VIGTIGT: Nedsænk ikke køkkenmaskinen i vand eller andre væsker. Lad apparatet køle helt af, før du tager dele af eller på, og før du rengør apparatet.

1. Sørg altid for at frakoble køkkenmaskinen før rengøring. Tør køkkenmaskinen af med en fugtig, blød klud. Brug ikke rengøringsmidler til husholdningsbrug/erhvervsbrug. Tør piskerisets aksel af med jævne mellemrum, og fjern eventuelle rester, der måtte samle sig. Må ikke nedsænkes i vand.



2. **Dele, der tåler opvaskemaskine, kun øverste kurv:** Fladpisker i rustfrit stål**, Dejkrog i rustfrit stål** og trådpiskeris i rustfrit stål**, rengør dem grundigt i varmt sæbevand, og skyl dem helt, før de tørres. Opbevar ikke piskeris på akslen.



BEMÆRK: Tilbehør i rustfrit stål tåler opvaskemaskine.

RENGØRING AF SKÅLEN I VALNØDDETRÆ

Inden første brug, skal du vaske produktet med varmt sæbevand.

VIGTIGT: Vask ikke træskålen i opvaskemaskine. Træskålen må kun vaskes i hånden. Vask træskålen med en fugtig klud og varmt sæbevand med et mildt rengøringsmiddel. Skyl og tør grundigt efter.

**Kan variere afhængigt af model.

Pleje af skålen i valnøddetræ: Træ er et naturmateriale, og dets udseende kan ændre sig med tiden. For at sikre den bedste pleje skal du vaske træskålen umiddelbart efter hver brug med en ikke-slibende skurebørste eller klud. Undgå brug af skrappe rengøringsmidler ved rengøring. Tør grundigt efter vask med et blødt, rent håndklæde. Træskålen tåler IKKE opvaskemaskine, mikrobølgeovn eller ovn.

Langtidsbehandling: Vi anbefaler, at du behandler træskålen med et kommercielt træbehandlingsmiddel af fødevarekvalitet som f.eks. fødevaregodkendt mineralsk olie eller valnøddeolie.

VIGTIGT:

- Hvis der skrubbes for hårdt, kan træoverfladen blive ridset.
- Undgå skrappe eller slibende rengøringsmidler.
- Brug ikke ståluld eller stålskuresvampe.

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	Tunge belastninger bør ikke overstige hastighed 2. Ved tunge belastninger med længere blandingstid er det muligvis ikke behageligt at 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 rammer skålen	Stop køkkenmaskinen. Se afsnittet "Afstand mellem piskeris og skål", og juster afstanden mellem piskeris og skål.
Hvis din køkkenmaskine ikke fungerer, skal du kontrollere følgende	Er køkkenmaskinen tilsluttet?
	Fungerer sikringen i kredsløbet til køkkenmaskinen? Hvis du har en afbryderboks, skal du sørge for, at kredsløbet er lukket.
	Sluk for køkkenmaskinen i 10-15 sekunder, og tænd den derefter igen. Hvis køkkenmaskinen stadig ikke starter, skal du lade den køle af i 30 minutter, før du tænder den igen.
Hvis problemet ikke kan afhjælpes	Se afsnittet “Vilkår for KitchenAids garanti ("Garanti")”. Send ikke køkkenmaskinen retur til forhandleren. Forhandlere udfører ingen reparationer.

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.

OVERENSSTEMMELSESERKLÆRING

FOR DEN EUROPÆISKE UNION

Dette apparat er designet, konstrueret og distribueret i overensstemmelse med sikkerhedskravene i EU-direktiverne: 2014/35/EU, 2014/30/EU og 2011/65/EU (RoHS-direktivet) 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:

Fem 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.

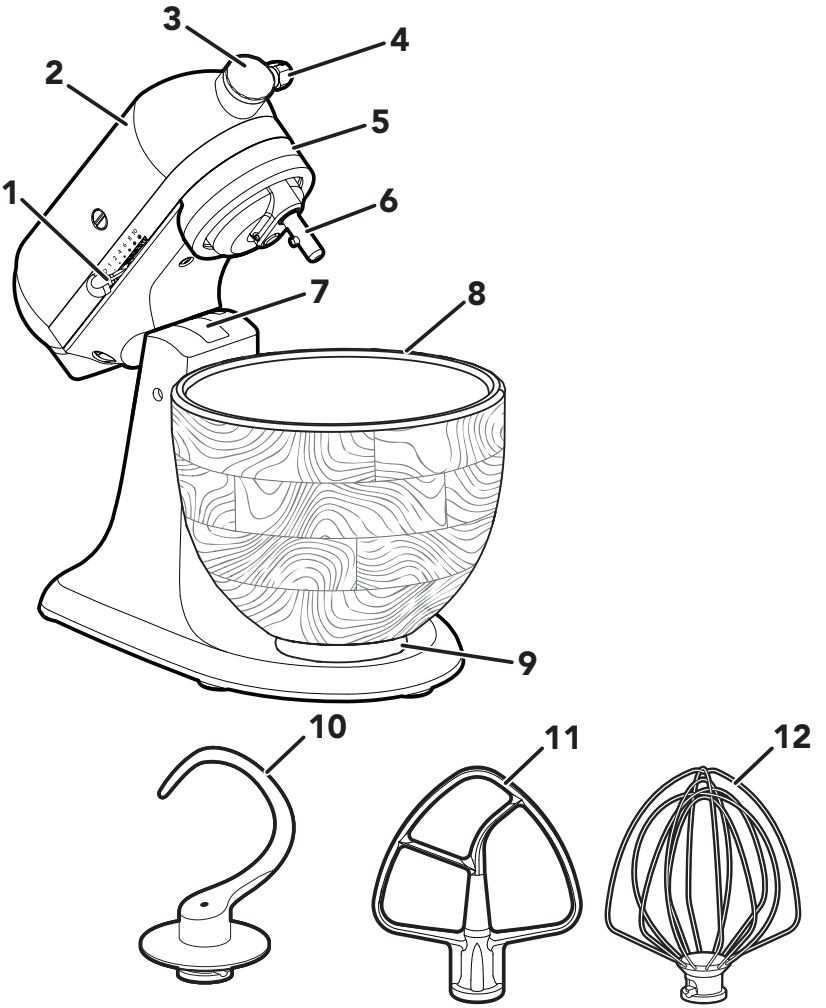
Efter udløbet af garantiperioden eller ved produkter, som garantien ikke gælder for, kan slutbrugeren stadig henvende sig til KitchenAids kundeservicecentre med spørgsmål og oplysninger. Yderligere oplysninger findes også på vores hjemmeside: **www.kitchenaid.eu**

PRODUKTREGISTRERING

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

©2024 Alle rettigheder forbeholdes.
KITCHENAID og køkkenmaskinens design er varemærker i USA og andre lande.

HLUTAR OG EIGINLEIKAR



1. Hraðastillir
2. Mótorhaus
3. Öxulgat fylgihluta
4. Fylgihlutahnúður
5. Læsistöng mótorhauss (ekki sýnd)
6. Hræraraskaft
7. Skrúfa til að stilla hæð þeytara (ekki sýnd)
8. Skál
9. Klemmuplata fyrir skál
10. Deigkrókur úr ryðfríu stáli*
11. Flatur hrærari úr ryðfríu stáli*
12. Víraþeytari úr ryðfríu stáli*

*Fæst einnig sem valkvæmur fylgihlutur.

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. Aðeins Evrópusambandið: Einstaklingar sem hafa skerta líkamlega, skynjunarlega eða andlega hæfni eða skortir reynslu og þekkingu geta notað heimilistæki, ef þeir hafa verið undir eftirlit eða fengið leiðbeiningar um örugga notkun tækisins og skilja hættur sem henni fylgja. Börn skulu ekki leika sér með tækið.
5. Evrópusambandið og önnur lönd sem krefjast IEC-staðla: Börn skulu ekki leika sér með tækið. Hafa ætti eftirlit með börnum til að tryggja að þau leiki sér ekki með tækið.

6. Þetta tæki er ekki ætlað fyrir notkun af börnum eða einstaklingum sem hafa skerta líkamlega, skynjunarlega eða andlega hæfni eða skortir reynslu og þekkingu. Strangt eftirlit er nauðsynlegt þegar öll tæki eru notuð nálægt börnum. Hafa ætti eftirlit með börnum til að tryggja að þau leiki sér ekki með tækið.
7. 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.
8. 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.
9. 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.
10. Notkun aukahluta/fylgihluta, sem KitchenAid mælir ekki með eða selur, getur valdið eldsvoða, raflosti eða meiðslum á fólki.
11. Ekki nota tækið utanhúss.
12. Ekki láta snúruna hanga fram af borði eða bekk.
13. Ekki láta snúruna snerta heitt yfirborð, þar á meðal eldavél.
14. Taktu flata hrærarann, víraþeytarann eða deigkrókinn úr hrærivélinni fyrir þvott.
15. Ef snúran er skemmd verða KitchenAid, þjónustuaðili þeirra, eða svipað hæfur einstaklingur að skipta um hana til að koma í veg fyrir hættu.
16. Skildu heimilistækið aldrei eftir án eftirlits á meðan það er í notkun.
17. Til að forðast skemmdir á vöru skal ekki nota skál borðhrærivélar á svæðum þar sem mikill hiti er, svo sem í ofni, örbylgjuofni, eða ofan á eldavél.
18. Leyfðu heimilistækinu að kólna alveg áður en hlutir eru settir á eða teknir af og áður en tækið er hreinsað.
19. Skoðaðu kaflann „Umhirða og hreinsun“ fyrir leiðbeiningar um hreinsun á flötum þar sem matvæli hafa verið.

20. Þetta tæki er ætlað til notkunar á heimilum eða álíka notkun, eins og:

- á kaffistofum starfsfólks í verslunum, á skrifstofum eða öðrum vinnustöðum;
- á bóndabæjum;
- fyrir gesti á hótelum, mótelum eða öðrum gististöðum eða íbúðum;
- á gistiheimilum.

GEYMDU ÞESSAR LEIÐBEININGAR

Hægt er að finna ítarlegar vöruupplýsingar, leiðbeiningar og myndbönd, þar á meðal upplýsingar um ábyrgð með því að fara á **www.kitchenaid.co.uk/product-tips**, **www.kitchenaid.ie/product-tips**, eða **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.

Afl: 300 W

Spenna: 220-240 VAC

Tíðni: 50-60 Hz

ATHUGIÐ: Ef klóin passar ekki við innstunguna skaltu hafa samband við fullgildan rafvirkja. Ekki breyta klónni á neinn hátt. Ekki nota millistykki.

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

LEIÐBEININGAR FYRIR HRAÐASTILLI

HRAÐI	AÐGERÐ	FYLGIHLUTUR	LÝSING
1	Hræra	Flatur hrærari**	Til að hræra hægt, blanda saman, stappa, byrja á öllum hræringum. Notist til að bæta hveiti og þurrefnum við deigið og til að bæta vökva við þurrefni. Ekki nota hraðastillingu 1 til að blanda eða hnoða gerdeig.
2	Hæg blöndun	Flatur hrærari**, Deigkrókur**	Fyrir hægblöndun, stöppun og hraðari hræringu. 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.
4	Blöndun, hræring	Flatur hrærari**, Víraþeytari**	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.
6	Hræring, þykking	Flatur hrærari**, Víraþeytari**	Til að hræra á miðlungshraða (kremun) eða þeyta. Notað til að klára að blanda saman kökudeig, kleinuhringjadeig eða annað deig. Hár hraði fyrir kökudeig.
8	Hröð hræring, þeyting	Víraþeytari**	Til að þeyta rjóma, eggjahvítur og soðinn glassúr.
10	Hröð þeyting		Til að þeyta lítið magn af rjóma, eggjahvítum eða til að klára að þeyta kartöflumús.

ATHUGIÐ: Hægt er að stilla hraðastillinn á milli hraðastillinganna sem gefnar eru upp í töflunni hér fyrir ofan, til að fá hraðastillingar 3, 5, 7 og 9 ef þörf er á nákvæmari stillingu. Lyftu hraðastillinum aðeins upp þegar þú færir hann á milli stillinga, til að flytja hann auðveldar í báðar áttir.

MIKILVÆGT: Ekki fara yfir hraðastillingu 2 þegar gerdeig er hnoðað því það gæti valdið skemmdum á hrærivélinni.

**Getur verið frábrugðinn eftir módeli.

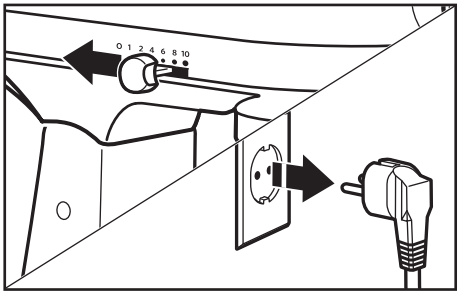
LEIÐBEININGAR FYRIR FYLGIHLUTI

FYLGIHLUTUR	NOTIST TIL AÐ BLANDA SAMAN	RÁÐLAGÐIR HLUTIR
Flatur hrærari**	Venjulegar til þykkar blöndur.	Kökur, glassúr, sætindi, smákökur, kex, bökudeig, kjöthleifur, kartöflumús.
Víraþeytari**	Blöndur sem þarf að bæta lofti við	Egg, eggjahvítur, rjómi, soðinn glassúr, svampbotnar, majónes, sum sætindi.
Deigkrókur**	Til að blanda og hnoða gerdeig.	Brauð, bollur, pizzadeig, rúnstykki, tekökur.

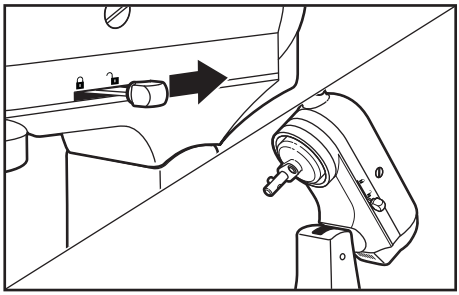
SAMSETNING VÖRUNNAR

SKÁLIN FEST Á/TEKIN AF

1. Til að festa skálina á: Stilltu hraðastillinn á slökkt (0). Taktu hrærivélina úr sambandi.

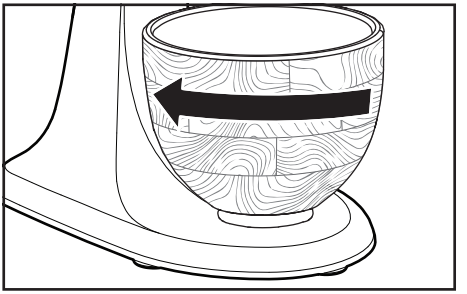


2. Aflæstu og lyftu mótorhausnum. Læstu síðan*** hausnum til að halda honum uppi.

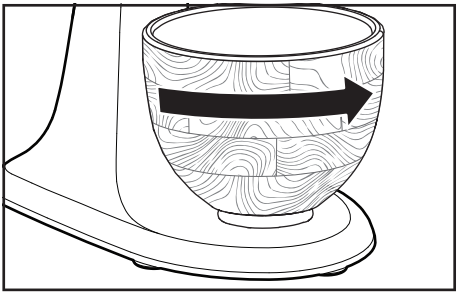


**Getur verið frábrugðinn eftir módeli.
***Hægt er að velja læsingu fyrir valin módel.

3. Settu skálina á klemmuplötuna. Snúðu skálinni gætilega réttsælis (til hægri).



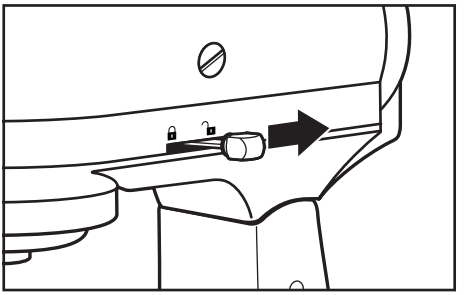
4. **Til að fjarlægja skálina:** Endurtaktu skref 1 og 2. Snúðu skálinni gætilega rangsælis (til vinstri).



ATHUGIÐ: Mótorhausinn ætti alltaf að vera í læstri stöðu þegar hrærivélin er notuð.

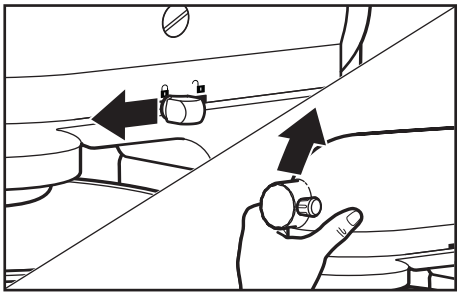
MÓTORHAUSINN HÆKKAÐUR/LÆKKAÐUR

1. **Til að hækka mótorhausinn:** Ýttu læsistönginni í aflæsta stöðu og lyftu hausnum. Þegar búið er að lyfta hausnum fer stöngin sjálfkrafa aftur í læsta*** stöðu til að halda hausnum uppi.



***Hægt er að velja læsingu fyrir valin módel.

2. **Til að lækka mótorhausinn:** Ýttu læsistönginni í aflæsta stöðu og láttu hausinn síga gætilega niður. Læsistöngin fer sjálfkrafa aftur í læsta*** stöðu þegar hausinn er niðri. Prófaðu læsinguna með því að reyna að lyfta mótorhausnum áður en þú byrjar að hræra.



ATHUGIÐ: Mótorhausinn ætti alltaf að vera í læstri stöðu þegar hrærivélin er notuð.

TIL AÐ FESTA/FJARLÆGJA FLATA HRÆRARANN**, VÍRAÞEYTARA** EÐA DEIGKRÓK**

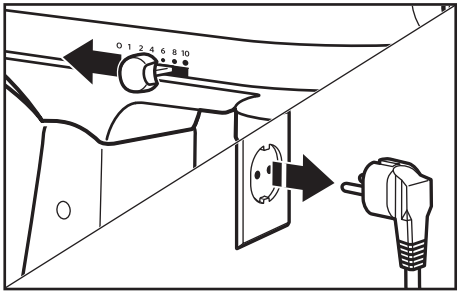
⚠VIÐVÖRUN

Slysahætta

Taktu vélina úr sambandi áður en komið er við hrærarann.

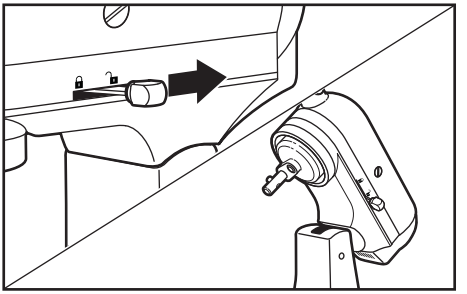
Misbrestur á að gera svo getur valdið beinbroti, skurðum eða mari.

1. **Til að festa fylgihlut á:** Stilltu hraðastillinn á slökkt (0). Taktu hrærivélina úr sambandi .

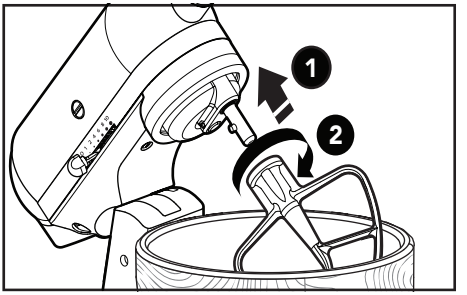


***Hægt er að velja læsingu fyrir valin módel.
**Getur verið frábrugðin eftir módeli.

2. Aflæstu og lyftu mótorhausnum. Læstu síðan*** hausnum til að halda honum uppi.

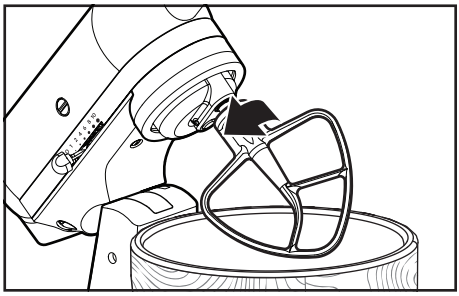


3. Settu fylgihlutinn á hræraraskaftið og þrýstu upp eins langt og hægt er. Snúðu síðan fylgihlutnum til hægri og kræktu honum yfir pinnann á skaftinu.



***Hægt er að velja læsingu fyrir valin módel.

4. **Til að taka fylgihlut af:** Endurtaktu skref 1 og 2. Ýttu fylgihlutnum upp eins langt og hægt er og snúðu honum til vinstri. Togaðu síðan fylgihlutinn frá hrærararaskaftinu.

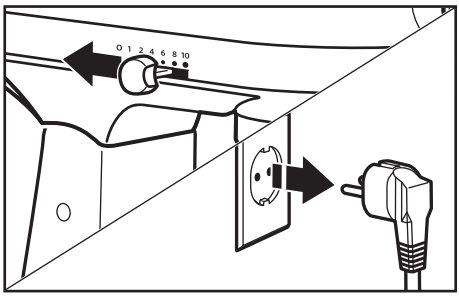


Aðeins Evrópusambandið: Skannaðu kóða fyrir nánari upplýsingar

FJARLÆGÐ Á MILLI HRÆRARA OG SKÁLAR

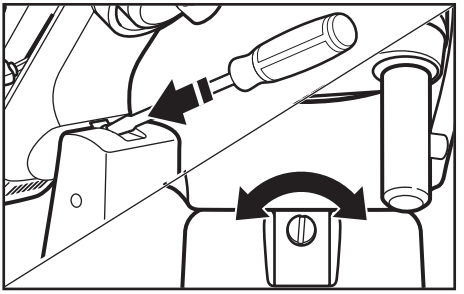
Hrærivélin er stillt í verksmiðjunni þannig að flati hrærarinn** fari rétt yfir botn skálarinnar. Ef flati hrærarinn**snertir botn skálarinnar eða er of langt frá skálinni af einhverri ástæðu, geturðu auðveldlega stillt fjarlægðina.

1. Stilltu hraðastillinn á slökkt (0). Taktu hrærivélina úr sambandi.



**Getur verið frábrugðinn eftir módeli.

2. Lyftu mótorhausnum. Snúðu skrúfunni aðeins rangsælis (til vinstri) til að lyfta flata hrærararanum eða réttsælis (til hægri) til að lækka flata hrærararann**. Stilltu flata hrærararann** þannig að hann fari rétt yfir botn skálarinnar. Ef þú stillir skrúfuna of mikið er ekki víst að læsistöngin læsist á sínum stað.



ATHUGIÐ: Þegar flati hrærarinn** er rétt stilltur snertir hann ekki botn eða hliðar skálarinnar. Ef flati hrærarinn** eða víraþeytarinn** eru það nálægt að þeir snerta botn skálarinnar getur húðunin máðst af hrærararanum eða slit myndast á vírunum á þeytaranum.

**Getur verið frábrugðinn eftir módeli.

NOTKUN VÖRUNNAR

NOTKUN Á HRAÐASTILLI

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



⚠VIÐVÖRUN

Hætta á raflosti

Settu í samband við jarðtengda innstungu.

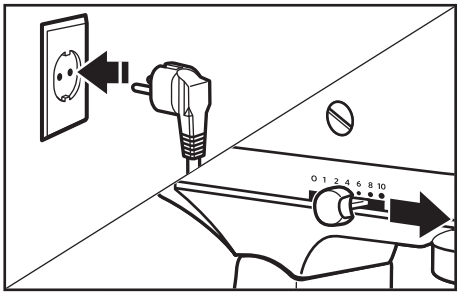
Ekki fjarlægja jarðtenginguna.

Ekki nota millistykki.

Ekki nota framlengingarsnúru.

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

1. Settu hrærivélina í samband við rétta rafmagnsinnstungu. Stilltu hraðastillinn alltaf á lægstu stillingu í byrjun og auktu hraðann smám saman til að koma í veg fyrir að hráefni slettist úr skálinni. Sjá töfluna „Leiðbeiningar fyrir hraðastilli“.



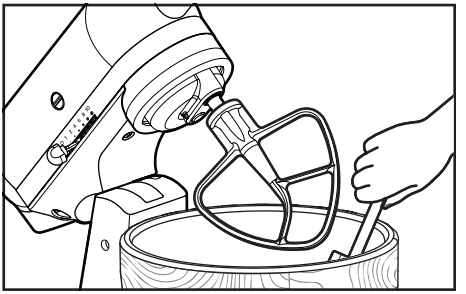
⚠VIÐVÖRUN

Slysahætta

Taktu vélina úr sambandi áður en komið er við hrærarann.

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

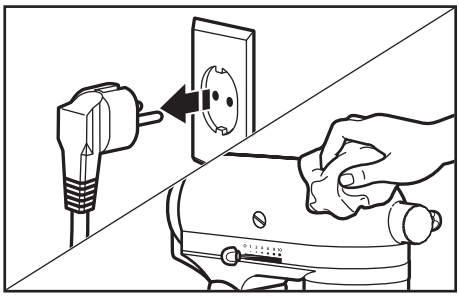
2. Ekki skafa skálina á meðan borðhrærivélin er í gangi. Skálin og hrærarinn eru hönnuð til að blanda vandlega saman án þess að þurfi oft að skafa. Yfirleitt nægir að skafa skálina einu sinni eða tvisvar á milli þess sem hrært er.



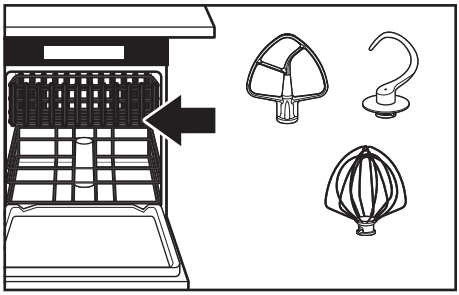
UMHIRÐA OG HREINSUN

MIKILVÆGT: Ekki setja aðalhús hrærivélarinnar á kaf í vatn eða aðra vökva. Leyfðu heimilistækinu að kólna alveg áður en hlutir eru settir á eða teknir af og áður en tækið er hreinsað.

1. Gættu þess að taka hrærivélina alltaf úr sambandi fyrir hreinsun. Strjúktu af hrærivélinni með mjúkum og rökum klút. Ekki nota nein hreinsiefni. Strjúktu reglulega af hrærararaskaftinu til að fjarlægja allar leifar sem kunna að safnast upp. Ekki setja á kaf í vatn.



2. **Hlutir sem má setja í uppþvottavél, aðeins í efri grind:** Flatur hrærari úr ryðfríu stáli**, deigkrókur úr ryðfríu stáli**, og víraþeytari úr ryðfríu stáli**, þrífðu þá vandlega upp úr heitu sápuvatni og skolaðu vel fyrir þurrkun. Ekki geyma hrærara á skaftinu.



ATHUGIÐ: Fylgihluti úr ryðfríu stáli má þvo í uppþvottavél.

ÞRIF Á VIÐARSKÁLINNI

Þvoið upp úr volgu sápuvatni fyrir fyrstu notkun.

MIKILVÆGT: Ekki þvo viðarskálina í uppþvottavél. Aðeins má þvo viðarskálina í höndunum. Þvoðu viðarskálina með rökum klút og volgu sápuvatni og notaðu milt þvottaefni. Skolaðu og þurrkaðu vandlega.

Umhirða viðarskálar: Viður er náttúrulegt efni og útlit hans getur breyst með tímanum. Til að fara sem best með viðarskálina skal þvo hana strax eftir hverja notkun með bursta sem rispar ekki eða klút. Ekki nota sterkt þvottaefni við þrifin. Þurrkaðu vandlega eftir þvottinn með mjúku, hreinu viskastykki. Viðarskálina má EKKI setja í uppþvottavél, örbylgjuofn eða ofn.

Fyrir langtíma umhirðu: Við mælum með að bera á viðarskálina með viðarolíu sem er örugg fyrir matvæli, til dæmis jarðolíu sem er örugg fyrir matvæli eða valhnetuolíu.

MIKILVÆGT:

- Ef þú skrúbbar of fast getur það rispað viðaráferðina.
- Forðastu þvottaefni sem eru hrjúf eða með svarfefnum.
- Notaðu ekki stálull eða stálsvamp.

**Getur verið frábrugðinn eftir módeli.

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 ætti ekki að fara yfir hraða 2. Við mikið álag og langan notkunartíma er mögulegt að þú getir ekki snert toppinn á hrærivélinni. 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 „Bil á milli hrærara og skálar“ 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 í 10-15 sekúndur og kveiktu síðan á henni aftur. Ef hrærivélin fer enn ekki í gang skaltu leyfa henni að kólna í 30 mínútur áður en kveikt er á henni aftur.
Ef ekki er hægt að lagfæra það sem er að	Sjá hlutann „Ábyrgðarskilmálar KitchenAid („Ábyrgð“)“. Ekki fara með hrærivélina aftur til söluaðila þar sem þeir veita ekki þjónustu.

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.

SAMRÆMISYFIRLÝSING

FYRIR EVRÓPUSAMBANDIÐ

Þetta heimilistæki hefur verið hannað, smíðað og því dreift í fylgni við öryggiskröfur tilskipana ESB: 2014/35/EU, 2014/30/EU og 2011/65/EU (RoHS Directive) og eftirfarandi viðaukar.

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 fimm 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 verður 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 brýtur 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.

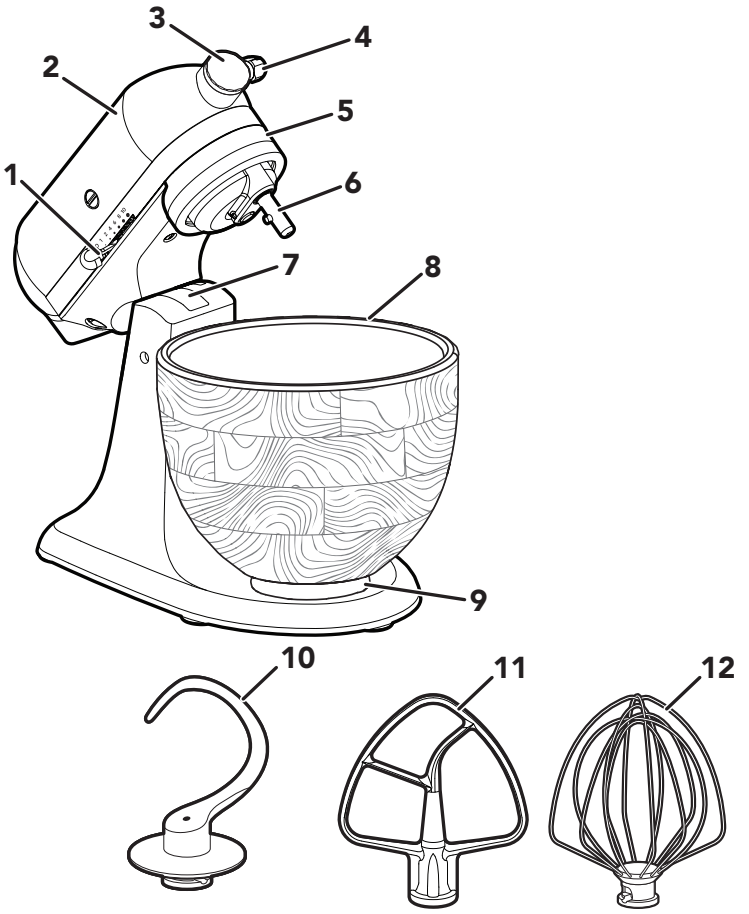
Þjónustuaðilar KitchenAid geta enn aðstoðað neytendur með spurningar og veitingu upplýsinga eftir að ábyrgðin er útrunnin, eða fyrir vörur sem falla ekki undir ábyrgð. Hægt er að nálgast frekari upplýsingar á vefsíðu okkar: **www.kitchenaid.eu**

VÖRUSKRÁNING

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

©2024 Öll réttindi áskilin.
KITCHENAID og hönnun hrærivélarinnar eru vörumerki í Bandaríkjunum og annars staðar.

CZĘŚCI I FUNKCJE



1. Dźwignia sterowania prędkością
2. Głowica z silnikiem
3. Gniazdo przystawkowe
4. Śruba przystawek
5. Dźwignia blokująca głowicę z silnikiem (nie pokazano)
6. Wał mieszadła
7. Śruba regulacji wysokości mieszadła (nie pokazano)
8. Dzieża
9. Płyta zaciskowa dzieży
10. Hak do ciasta ze stali nierdzewnej*
11. Mieszadło płaskie ze stali nierdzewnej*
12. Trzepaczka ze stali nierdzewnej*

*Dostępny także jako wyposażenie dodatkowe.

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 ani 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. Tylko na terenie Unii Europejskiej: Urządzenia mogą być obsługiwane przez osoby o ograniczonych zdolnościach fizycznych, sensorycznych czy umysłowych, a także osoby nie posiadające wiedzy lub doświadczenia w użytkowaniu tego typu urządzeń, o ile będą one nadzorowane lub zostaną poinstruowane odnośnie bezpiecznego korzystania z tego urządzenia oraz rozumieją zagrożenia z nim związane. Nie zezwalać dzieciom na zabawę urządzeniem.
5. Kraje Unii Europejskiej i inne kraje wymagające stosowania norm IEC: Nie zezwalać dzieciom na zabawę urządzeniem. Dzieci należy nadzorować, aby nie bawiły się urządzeniem.
6. Urządzenie nie może być obsługiwane przez osoby o ograniczonych zdolnościach fizycznych, sensorycznych czy umysłowych, a także osoby nieposiadające wiedzy lub doświadczenia w użytkowaniu tego typu urządzeń. Użycie urządzenia przez dzieci lub w pobliżu dzieci wymaga ścisłego nadzoru. Dzieci należy nadzorować, aby nie bawiły się urządzeniem.
7. 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.
8. Nie dotykać elementów urządzenia będących w ruchu. Nie zbliżać dłoni, włosów, odzieży, a także szpatułek i innych przyborów kuchennych do mieszadła podczas pracy, aby ograniczyć ryzyko obrażeń ciała osób oraz uszkodzenia miksera stojącego.
9. 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.
10. Stosowanie akcesoriów i przystawek niezalecanych lub niesprzedawanych przez KitchenAid może doprowadzić do pożaru, porażenia prądem lub obrażeń ciała.
11. Zabrania się używania urządzenia na wolnym powietrzu.
12. Nie zostawiać przewodu zwisającego ze stołu lub blatu.
13. Nie dopuszczać do kontaktu przewodu z gorącymi powierzchniami, takimi jak np. piec.

14. Przed przystąpieniem do mycia należy zdemontować mieszadło płaskie, trzepaczkę lub hak do ciasta z miksera stojącego.
15. W przypadku uszkodzenia kabla zasilającego dla uniknięcia niebezpieczeństwa konieczna jest jego wymiana przez KitchenAid, jego autoryzowany serwis lub inną wykwalifikowaną osobę.
16. Zabrania się pozostawiania działającego urządzenia bez nadzoru.
17. Aby nie dopuścić do uszkodzenia produktu, nie należy używać naczyń miksera stojącego w miejscach występowania wysokich temperatur, takich jak piekarniki, kuchenki mikrofalowe lub płyty grzejne.
18. Przed przystąpieniem do zdejmowania lub zakładania części, a także przed czyszczeniem urządzenia należy poczekać, aż całkowicie ostygnie.
19. Instrukcje dotyczące czyszczenia powierzchni wchodzących w kontakt z żywnością podano w sekcji „Konserwacja i czyszczenie”.
20. Omawiane urządzenie jest przeznaczone do użytku domowego oraz w podobnych zastosowaniach, takich jak:
    - pomieszczenia socjalne w sklepach, biurach i innych miejscach pracy;
    - budynki gospodarskie;
    - przez klientów w hotelach, motelach i innych miejscach zamieszkania;
    - miejsca oferujące noclegi i wyżywienie.

NINIEJSZE INSTRUKCJE NALEŻY ZACHOWAĆ

Szczegółowe informacje, instrukcje i filmy na temat produktu, w tym informacje na temat gwarancji, znajdziesz na stronie **www.kitchenaid.co.uk/product-tips**, **www.kitchenaid.ie/product-tips** 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.

Moc: 300 W

Napięcie: 220–240 V, prąd zmienny

Częstotliwość: 50-60 Hz

UWAGA: jeśli wtyczka nie pasuje do gniazdka, należy skonsultować się z wykwalifikowanym elektrykiem. Nie należy w żadnym wypadku samodzielnie zmieniać wtyczki. Nie używać rozgałęziacza.

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

WSKAZÓWKI DOTYCZĄCE WYBORU PRĘDKOŚCI

PRĘD-KOŚĆ	DZIAŁA-NIE	AKCESORIUM	OPIS
1	Miesza-nie	Mieszadło płaskie**	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	Powolne miksowa-nie	Mieszadło płaskie**, hak do ciasta**	Do powolnego miksowania, rozcierania i szybkiego 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 oraz mieszania rzadkich lub rozpryskujących się mas.

**Może się różnić w zależności od modelu.

PRĘD-KOŚĆ	DZIAŁA-NIE	AKCESORIUM	OPIS
4	Miesza-nie, ubijanie	Mieszadło płaskie**, trzepaczka druciana**	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.
6	Ubijanie, ucieranie	Mieszadło płaskie**, trzepaczka druciana**	Do średnio szybkiego ucierania lub ubijania. Służy do zakończenia mieszania ciasta, ciasta na pączki i innych rzadkich ciast. Wysoka prędkość dla mieszanek na ciasta.
8	Szybkie ubijanie, ubijanie	Trzepaczka druciana**	Do ubijania śmietany, białek i gorącego lukru.
10	Szybkie ubijanie		Do ubijania małych ilości śmietany, białek jaj lub do ostatecznego ucierania tłuczonych ziemniaków.

UWAGA: dźwignię regulacji prędkości można ustawić pomiędzy wartościami prędkości podanymi w powyższej tabeli, aby uzyskać prędkości 3, 5, 7 i 9, jeśli wymagana jest dokładniejsza regulacja. Aby z łatwością przesunąć dźwignię sterowania prędkością, należy ją lekko unieść podczas przesuwania wzdłuż ustawień w dowolnym kierunku.

WAŻNE: podczas przygotowywania ciasta drożdżowego nie należy przekraczać prędkości 2, ponieważ może to spowodować uszkodzenie mieszadła stojącego.

WSKAZÓWKI DOTYCZĄCE AKCESORIÓW

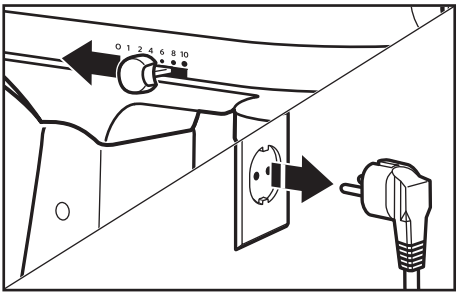
AKCESORIUM	STOSOWANIE DO MIKSOWANIA	SUGEROWANE PRODUKTY
Mieszadło płaskie**	Normalne i ciężkie masy	Ciasta, spieniony lukier, cukierki, ciastka, ciasteczka, kruche babeczki, klopsy, tłuczone ziemniaki.
Trzepaczka druciana**	Mieszanki, które wymagają napowietrzenia	Jaja, białka jaj, gęsta śmietana, gorący lukier, biszkopty, majonez, niektóre cukierki.
Hak do ciasta**	Mieszanie i wyrabiania ciasta drożdżowego	Pieczywo, drożdżówki, ciasto na pizzę, bułki, ciasta kawowe.

**Może się różnić w zależności od modelu.

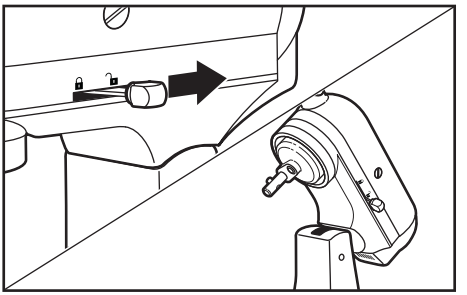
MONTAŻ PRODUKTU

ZAKŁADANIE/ZDEJMOWANIE DZIEŻY

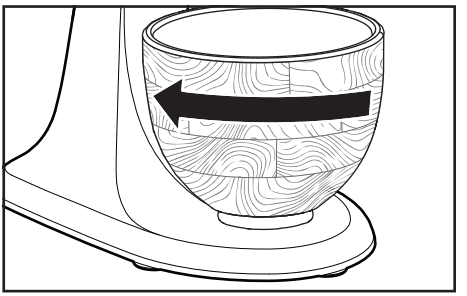
1. **Aby zamocować dzieżę:** Obrócić dźwignię sterowania prędkością w pozycję wyłączoną (0). Odłącz wtyczkę miksera stojącego.



2. Odblokuj i podnieś głowicę z silnikiem. Potem zablokować***głowicę tak, by pozostała w pozycji podniesionej.

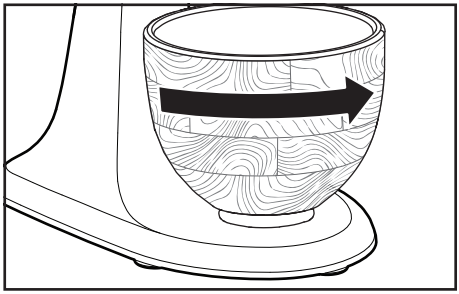


3. Umieścić dzieżę na płycie zaciskowej dzieży. Delikatnie obróć dzieżę w prawo.



***Opcja blokowania jest dostępna w wybranych modelach.

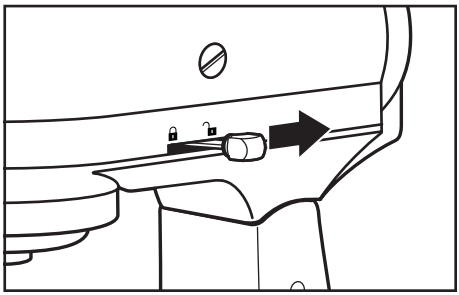
4. **Aby wyjąć dzieżę:** powtórz kroki 1 i 2. Delikatnie obróć dzieżę w lewo.



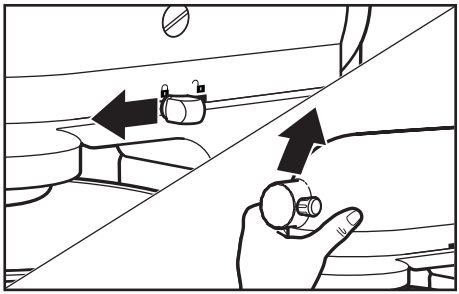
UWAGA: podczas korzystania z miksera stojącego głowica z silnikiem powinna zawsze znajdować się w pozycji zablokowanej.

PODNOSZENIE/OPUSZCZANIE GŁOWICY Z SILNIKIEM

1. **Podnoszenie głowicy z silnikiem:** Przesunąć dźwignię blokującą w pozycji odblokowanej i podnieść głowicę. Po podniesieniu dźwignia automatycznie cofnie się do pozycji zablokowanej***, aby utrzymać głowicę w pozycji podniesionej.



2. **Opuszczenie głowicy z silnikiem:** Przesunąć dźwignię blokującą do pozycji odblokowanej w celu odblokowania i delikatnie opuścić głowicę. Dźwignia blokująca automatycznie powróci do pozycji zablokowanej***, gdy głowica jest opuszczona. Przed rozpoczęciem mieszania sprawdzić blokadę, próbując podnieść głowicę z silnikiem.



UWAGA: podczas korzystania z miksera stojącego głowica z silnikiem powinna zawsze znajdować się w pozycji zablokowanej.

***Opcja blokowania jest dostępna w wybranych modelach.

ZAKŁADANIE/ZDEJMOWANIE MIESZADŁA PŁASKIEGO**, TRZEPACZKI** LUB HAKA DO CIASTA**

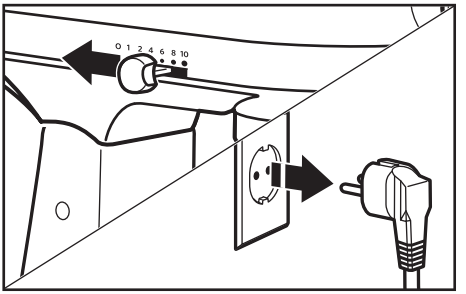
⚠UWAGA

Niebezpieczeństwo okaleczenia.

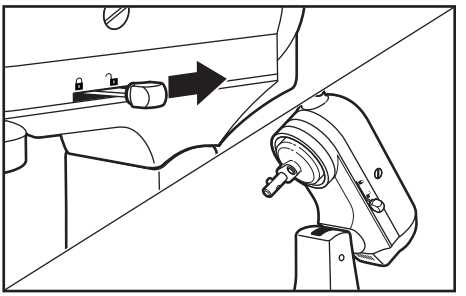
Przed montażem/demontażem narzędzi odłączyć mikser od sieci zasilającej.

Nieprzestrzeganie powyższych zaleceń grozi śmiercią, pożarem lub porażeniem elektrycznym.

1. **Aby podłączyć akcesorium:** Obrócić dźwignię sterowania prędkością w pozycję wyłączoną (0). Odłącz mikser stojący.**

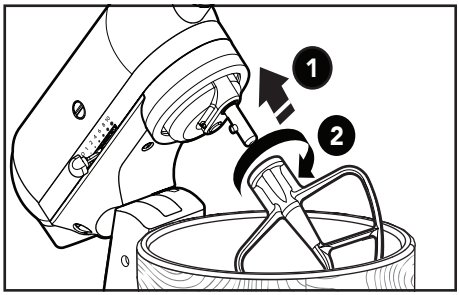


2. Odblokuj i podnieś głowicę z silnikiem. Potem zablokować***głowicę tak, by pozostała w pozycji podniesionej.

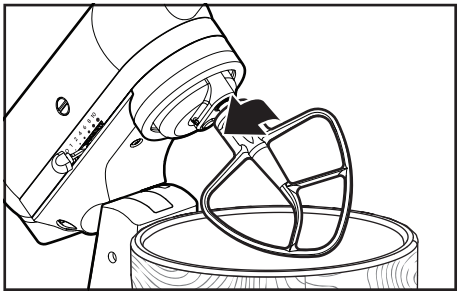


**Może się różnić w zależności od modelu.
***Opcja blokowania jest dostępna w wybranych modelach.

3. Wsunąć akcesorium na wał mieszadła i wcisnąć jak najdalej do góry. Następnie obrócić akcesorium w prawo, zaczepiając je na kołku na wale.



4. **Aby odłączyć akcesorium:** powtórzyć kroki 1 i 2. Przesunąć akcesorium maksymalnie do góry i obrócić w lewo. Następnie wyciągnąć akcesorium z wału mieszadła.



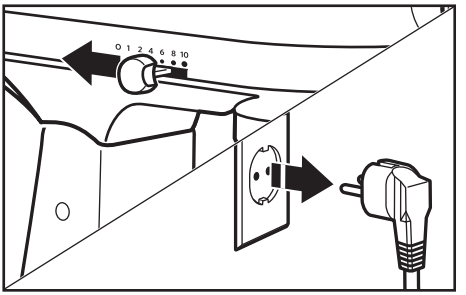
Tylko na terenie Unii Europejskiej: Zeskanuj kod, aby uzyskać więcej informacji

PRZEŚWIT MIĘDZY MIESZADŁEM A DZIEŻĄ

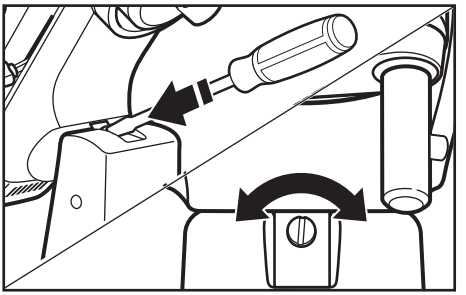
Mikser stojący jest ustawiony fabrycznie w taki sposób, aby mieszadło płaskie** znajdowało się tuż nad dnem dzieży. Jeśli z jakiegokolwiek powodu mieszadło płaskie** zetknie się z dnem dzieży lub znajdzie się zbyt daleko od niej, można łatwo skorygować prześwit.

**Może się różnić w zależności od modelu.

1. Obrócić dźwignię sterowania prędkością w pozycję wyłączoną (0). Odłącz wtyczkę miksera stojącego.



2. Podnieść głowicę z silnikiem. Obróć lekko śrubę w kierunku przeciwnym do ruchu wskazówek zegara (w lewo), aby podnieść mieszadło płaskie lub zgodnie z ruchem wskazówek zegara (w prawo), aby je obniżyć**. Wyregulować mieszadło płaskie**, aby znajdowało się tuż nad powierzchnią dzieży. Jeśli śruba zostanie nadmiernie dokręcona, dźwignia blokująca może nie zablokować się na swoim miejscu.



UWAGA: po prawidłowej regulacji mieszadło płaskie** nie będzie uderzać w dolną ani boczną część dzieży. Jeśli mieszadło płaskie** lub trzepaczka Może się różnić w zależności od modelu. znajdują się tak blisko dna dzieży, że uderzają w jej dno, powłoka mieszadła lub druty trzepaczki mogą ulec zużyciu.

**Może się różnić w zależności od modelu.

UŻYTKOWANIE PRODUKTU

OBSŁUGA DŹWIGNI REGULACJI PRĘDKOŚCI

UWAGA: 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.



⚠UWAGA

Zagrożenie porażeniem prądem elektrycznym

Podłącz wtyczkę do gniazda z uziemieniem.

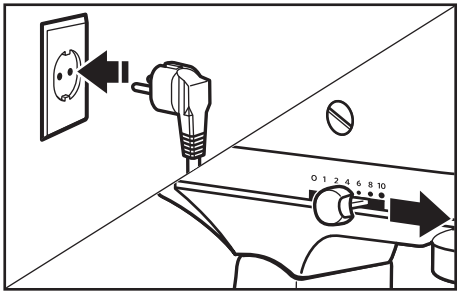
Nie usuwać bolca uziemiającego.

Nie używać rozgałęziacza.

Zabrania się używania kabli przedłużających.

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

1. Podłączyć mikser stojący do odpowiedniego gniazda elektrycznego. Rozpoczynając, należy zawsze ustawiać dźwignię regulacji prędkości na najniższą wartość, a następnie stopniowo zwiększać prędkość, aby uniknąć rozprysku składników. Patrz sekcja „Wskazówki dotyczące wyboru prędkości”.



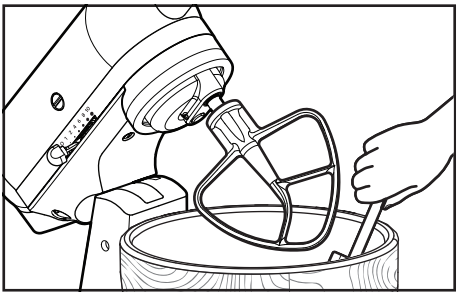
⚠UWAGA

Niebezpieczeństwo okaleczenia.

Przed montażem/demontażem narzędzi odłączyć mikser od sieci zasilającej.

Nieprzestrzeganie powyższych zaleceń grozi śmiercią, pożarem lub porażeniem elektrycznym.

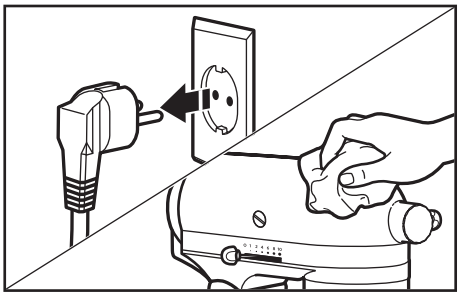
2. Nie wyskrobywać składników z dzieży podczas pracy miksera. Dzieża i mieszadło zostały zaprojektowane tak, aby zapewnić dokładne wymieszanie bez częstego zgarniania. Zazwyczaj wystarczy zgarnąć składniki jednokrotnie lub dwukrotnie podczas mieszania.



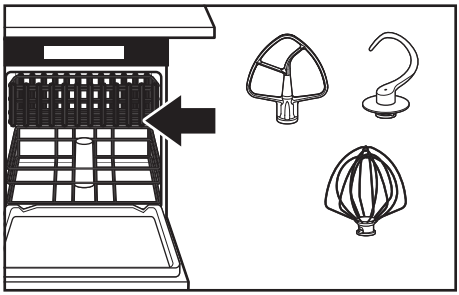
KONSERWACJA I CZYSZCZENIE

WAŻNE: nie zanurzać korpusu miksera stojącego w wodzie ani w innych płynach. Przed przystąpieniem do zdejmowania lub zakładania części, a także przed czyszczeniem urządzenia należy poczekać, aż całkowicie ostygnie.

1. Przed przystąpieniem do czyszczenia należy zawsze odłączyć mikser stojący. Wytrzeć mikser stojący miękką, wilgotną ściereczką. Nie stosować środków czyszczących do użytku domowego/komercyjnego. Często wycierać wał mieszadła, usuwając wszelkie nagromadzone pozostałości. Nie zanurzać w wodzie.



2. **Części, które można myć w zmywarce, umieszczając na górnej półce:** Mieszadło płaskie ze stali nierdzewnej**, hak do ciasta ze stali nierdzewnej** i trzepaczka druciana ze stali nierdzewnej** – przed osuszeniem należy dokładnie wyczyścić te akcesoria w gorącej wodzie z dodatkiem mydła i dobrze wypłukać. Nie przechowywać mieszadeł na wale.



UWAGA: akcesoria ze stali nierdzewnej można myć w zmywarce.

CZYSZCZENIE DZIEŻY Z DREWNA ORZECHOWEGO

Przed pierwszym użyciem umyć ciepłą wodą z mydłem.

WAŻNE: drewnianej miski nie wolno myć w zmywarce. Można ją myć jedynie ręcznie. Przetrzeć dzieżę wilgotną szmatką i ciepłą wodą z mydłem, używając łagodnego detergentu. Dokładnie opłukać i osuszyć.

**Może się różnić w zależności od modelu.

Pielęgnacja dzieży z drewna orzechowego: Drewno jest naturalnym materiałem i jego wygląd może z czasem się zmieniać. Najlepsze rezultaty zapewnia mycie dzieży natychmiast po każdym użyciu za pomocą delikatnej szczotki lub ściereczki. Podczas czyszczenia należy unikać stosowania silnych detergentów. Po umyciu dokładnie osuszyć miękkim, czystym ręcznikiem. Drewniana dzieża NIE nadaje się do zmywarki, kuchenki mikrofalowej ani piekarnika.

Konserwacja dzieży: Zalecamy stosowanie dostępnego w ogólnej sprzedaży środka do konserwacji drewna dopuszczonego do kontaktu z żywnością, np. bezpiecznego dla żywności oleju mineralnego lub oleju z orzecha włoskiego.

WAŻNE:

- Zbyt mocne szorowanie może zarysować drewnianą powłokę dzieży.
- Unikać silnych lub ściernych detergentów.
- Nie używać druciaków ani szorstkich czyścików stalowych.

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	Przetwarzanie dużych obciążeń nie powinno odbywać się z prędkością większą niż 2. Przy dużych obciążeniach i dłuższych okresach miksowania dotknięcie górnej części urządzenia może nie być komfortowe. Jest to zjawisko normalne.
Jeśli mikser stojący wydziela nieprzyjemny zapach	Jest to typowe zjawisko w przypadku silników elektrycznych, zwłaszcza nowych.
Jeśli mieszadło płaskie uderza w dzieżę	Zatrzymać mikser stojący. Zajrzeć do rozdziału „Prześwit między mieszadłem a dzieżą”. Wyregulować prześwit między mieszadłem a dzieżą.

PROBLEM	ROZWIĄZANIE
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.
	Wyłączyć mikser stojący na 10-15 sekund, a następnie włączyć go ponownie. Jeśli mikser stojący nadal się nie uruchamia, należy odczekać 30 minut, aż ostygnie, a następnie ponownie go uruchomić.
Jeśli problemu nie udaje się rozwiązać	Patrz rozdział „Warunki gwarancji KitchenAid” („Gwarancja”). Nie należy zwracać miksera stojącego do sprzedawcy detalicznego. Sprzedawcy detaliczni nie świadczą usług serwisowych.

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.

DEKLARACJA ZGODNOŚCI

DLA UŻYTKOWNIKÓW W UNII EUROPEJSKIEJ

Urządzenie zostało zaprojektowane, wytworzone i dystrybuowane zgodnie z wymogami bezpieczeństwa zawartymi w dyrektywach: 2014/35/UE, 2014/30/UE oraz 2011/65/UE (Dyrektywa RoHS) i poprawkach 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:

Pięć lat pełnej gwarancji od daty zakupu.

c) Okres gwarancji rozpoczyna się w dniu zakupu, tj. w dniu, w którym klient zakupił produkt u sprzedawcy lub w firmie należącej do KitchenAid-Group.

d) Gwarancja dotyczy produktu pozbawionego wad ukrytych.

e) Gwarant świadczy dla klienta poniższe usługi w ramach niniejszej Gwarancji, według uznania Gwaranta, w przypadku pojawienia się wady w okresie obowiązywania Gwarancji:

- naprawę wadliwego produktu bądź jego części; lub
- wymianę wadliwego produktu bądź jego części. Jeśli produkt nie jest już dostępny, Gwarant ma obowiązek wymienić produkt na model o takiej samej lub wyższej wartości.

f) W przypadku, gdy klient chce zgłosić roszczenie w ramach Gwarancji, musi skontaktować się z centrum obsługi KitchenAid w danym kraju wymienionym na stronie **www.kitchenaid.pl**

(numer telefonu: 22 812 56 64) lub bezpośrednio z Gwarantem, pisząc na adres KitchenAid Europa, Inc. Nijverheidslaan 3, Box 5, 1853 Strombeek-Bever, Belgia.

g) Koszt naprawy, łącznie z wymienionymi częściami, oraz koszty wysyłki produktu pozbawionego wad ukrytych lub jego części, ponosi Gwarant. Gwarant ponosi również koszty wysyłki za zwrot wadliwego produktu lub części produktu, jeżeli Gwarant lub centrum obsługi KitchenAid w danym kraju zażądał zwrotu wadliwego produktu lub części produktu, o ile nie obejmuje to okoliczności, w których wadę należy usunąć w miejscu, w którym produkt znajdował się w momencie jej ujawnienia.

h) Gwarant odpowiada na roszczenie klienta i wykonuje swoje zobowiązania nie później niż […]

2. OGRANICZENIA GWARANCJI

a) Gwarancja ma zastosowanie wyłącznie do produktów wykorzystywanych do celów prywatnych, a nie do celów zawodowych lub komercyjnych.

b) Gwarancja nie ma zastosowania w przypadku normalnego zużycia, nieprawidłowego lub niewłaściwego użytkowania produktu, nieprzestrzegania instrukcji obsługi, używania produktu przy nieprawidłowym napięciu elektrycznym, montażu i eksploatacji z naruszeniem obowiązujących przepisów elektrycznych oraz używania siły (np. uderzenia).

c) Gwarancja nie obowiązuje, jeżeli produkt został zmodyfikowany lub przekształcony, np. z produktów 120 V na produkty 220–240 V.

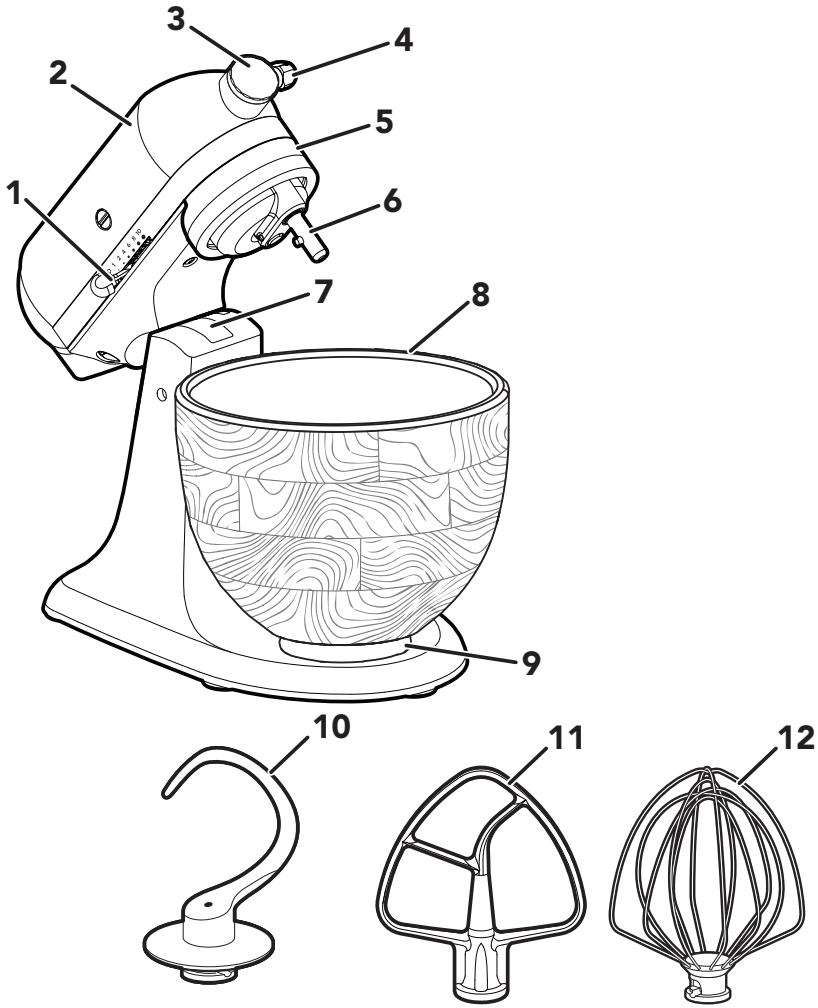
Po upływie okresu Gwarancji lub w przypadku produktów, które nie są objęte niniejszą Gwarancją, centra obsługi KitchenAid są nadal dostępne dla klienta końcowego w celu uzyskania informacji i odpowiedzi na pytania. Więcej informacji można również znaleźć na naszej stronie internetowej: **www.kitchenaid.eu**

REJESTRACJA PRODUKTU

Zarejestruj swoje urządzenie KitchenAid na stronie: **www.kitchenaid.eu/register**

©2024 Wszelkie prawa zastrzeżone.
KITCHENAID i konstrukcja miksera stojącego stanowią znaki towarowe w USA i na całym świecie.

SOUČÁSTI A FUNKCE



1. Ovladač rychlosti
2. Hlava motoru
3. Upínací hlavice
4. Šroub k nástavci
5. Zajišťovací páčka hlavy motoru (není na obrázku)
6. Hřídel šlehače
7. Šroub pro úpravu výšky šlehače (není na obrázku)
8. Mísa
9. Upínací deska pro mísu
10. Hnětací hák z nerezové oceli*
11. Plochý šlehač z nerezové oceli*
12. Šlehací metla z nerezové oceli*

*K dostání také jako doplňkové příslušenství.

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. Pouze Evropská unie: Tento spotřebič smí používat osoby se sníženými fyzickými, smyslovými nebo duševními schopnostmi či bez patřičných zkušeností a znalostí používat pouze za podmínky, že nejsou bez dozoru či byly poučeny o jeho bezpečném používání a uvědomují si možná nebezpečí. Děti si se spotřebičem nesmějí hrát.

5. Evropská unie a další země vyžadující normy IEC: Děti si se spotřebičem nesmějí hrát. Na děti je nutno dohlédnout, aby si se spotřebičem nehrály.
6. Tento spotřebič nesmějí používat děti nebo osoby se sníženými fyzickými, smyslovými nebo duševními schopnostmi nebo bez patřičných zkušeností a znalostí. Když se přístroj používá v dosahu dětí, je nutný pozorný dohled. Na děti je nutno dohlédnout, aby si se spotřebičem nehrály.
7. Před sestavením, rozebráním nebo čištěním 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.
8. Nedotýkejte se pohybujících se částí. Během provozu šlehače udržujte ruce, vlasy, části oděvů, stěrky a další náčiní v bezpečné vzdálenosti od šlehače, abyste se vyvarovali zranění osob nebo poničení kuchyňského robota.
9. 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.
10. Použití nástavců a příslušenství, které neschválila nebo neprodává společnost KitchenAid, může vést ke vzniku požáru, úrazu elektrickým proudem nebo zranění osob.
11. Nepoužívejte přístroj v exteriéru.
12. Nenechávejte kabel viset přes hranu stolu nebo pracovní desky.
13. Kabel se nesmí dotýkat horkých povrchů, včetně sporáku.
14. Před mytím z kuchyňského robota odejměte plochý šlehač, šlehací metlu nebo hnětací hák.
15. Aby se předešlo vzniku nebezpečí, poškozený napájecí kabel smí vyměnit pouze společnost KitchenAid, servisní technik nebo osoba s podobnou příslušnou kvalifikací.
16. Při použití nikdy nenechávejte spotřebič bez dozoru.
17. Abyste předešli poničení výrobku, nepoužívejte mísu kuchyňského robotu na místech s vysokou teplotou, jako je trouba, mikrovlnná trouba nebo sporák.
18. Před nasazením či sejmutím součástek a před čištěním přístroje nechte přístroj zcela vychladnout.
19. V části „Údržba a čistění“ se seznamte s pokyny k čistění povrchů, které jsou v kontaktu s potravinami.

20. Tento spotřebič je určen k použití v domácnosti a k podobným účelům jako například:

- v kuchyňkách pro zaměstnance v obchodech, kancelářích a ostatních pracovních prostředích;
- na farmách;
- klienty v hotelech, motelech a ostatním prostředí obytného typu;
- v prostředí typu bed and breakfast.

TYTO POKYNY SI USCHOVEJTE

Úplné informace o produktu, pokyny a videa včetně informací o záruce najdete na webové stránce **www.kitchenaid.co.uk/product-tips**, **www.kitchenaid.ie/product-tips**, nebo **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.

Výkon: 300 W

Napětí: 220-240 V stř.

Frekvence: 50–60 Hz

POZNÁMKA: Jestliže zástrčku nelze zasunout do zásuvky, obraťte se na kvalifikovaného elektrikáře. Zástrčku žádným způsobem neupravujte. Nepoužívejte adaptér.

Nepoužívejte prodlužovací kabel. Jestliže je přívodní kabel příliš krátký, požádejte kvalifikovaného elektrikáře nebo servisního technika o instalaci zásuvky v blízkosti spotřebiče.

NÁVOD K OVLÁDÁNÍ RYCHLOSTI

RY-CHLO-ST	POHYB	PŘÍSLUŠEN-STVÍ	POPIS
1	Míchání	Plochý šlehač**	Pro pomalé promíchávání, mísení, šťouchání a začínání všech procesů, kdy dochází k míchání. Používejte k přidávání mouky a suchých přísad do těsta a k přidávání tekutin k suchým přísadám. Nepoužívejte rychlost 1 k míchání nebo hnětení kynutých těst.
2	Pomalé míchání	Plochý šlehač**, hnětací hák**	Pro pomalé míchání, šťouchání a rychlejší promíchávání. Používejte k míchání a hnětení kynutého těsta, těžkého těsta a sladkostí, počátečnímu šťouchání brambor nebo jiné zeleniny, krájení másla do mouky a míchání tenkých nebo řídkých těst.
4	Míchání, šlehání	Plochý šlehač**, šlehací metla**	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.
6	Šlehání, tření	Plochý šlehač**, šlehací metla**	Pro středně rychlé šlehání (tření). Používejte k dokončení míchání těsta např. na dort nebo koblihy. Vysoká rychlost pro směsi na dort.
8	Rychlé šlehání, šlehání	Šlehací metla**	Pro šlehačku, bílky a polevy bez ztužených tuků.
10	Rychlé šlehání		Pro šlehání malého množství šlehačky, bílků nebo dokončení bramborové kaše.

POZNÁMKA: Ovladač rychlosti lze nastavit na výše uvedené rychlosti a v případě potřeby je pro přesnější nastavení možné zvolit rychlosti 3, 5, 7 a 9. Chcete-li snadno pohybovat ovladačem rychlosti, při změně nastavení jej lehce zvedněte v obou směrech.

DŮLEŽITÉ: Během přípravy kynutých těst nepoužívejte rychlost vyšší než 2, jelikož byste mohli kuchyňský robot poničit.

**Může se lišit v závislosti na modelu.

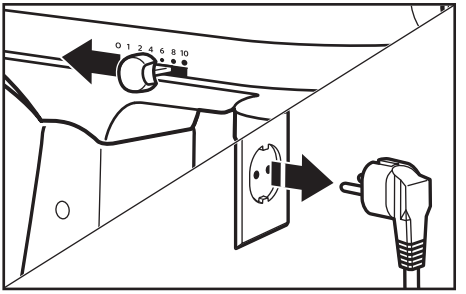
PRŮVODCE PŘÍSLUŠENSTVÍM

PŘÍSLUŠENSTVÍ	POUŽÍVEJTE K MÍCHÁNÍ	DOPORUČENÉ POTRAVINY
Plochý šlehač**	Pro běžné až tuhé směsi	Dorty, krémové polevy, cukrovinky, sušenky, koláčky, křehké těsto, sekaná, bramborová kaše.
Šlehací metla**	Směsi, do kterých je třeba zapracovat vzduch	Vejce, bílky, smetana ke šlehání, polevy bez ztužených tuků, piškotové dorty, majonéza, některé sladkosti.
Hnětací hák**	Pro míchání a hnětení kynutých těst	Chléb, rohlíky, těsto na pizzu, housky, buchty ke kávě.

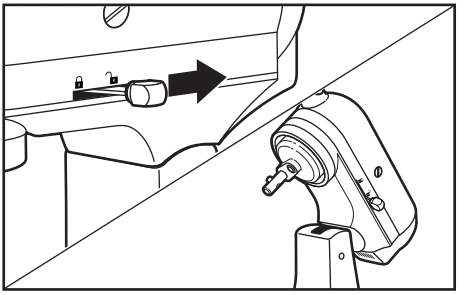
SESTAVENÍ VÝROBKU

PŘIPEVNĚNÍ/ODEJMUTÍ MÍSY

1. **Připevnění mísy:** Ovladač rychlosti vypněte (0). Odpojte kuchyňský robot ze zásuvky.

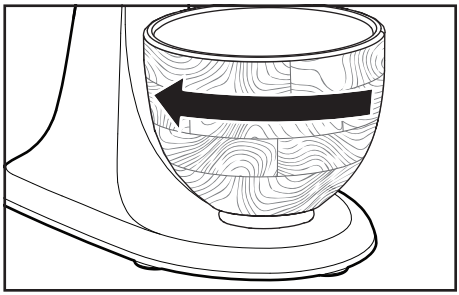


2. Odjistěte a zvedněte hlavu motoru. Poté hlavu zajistěte***, aby zůstala zvednutá.

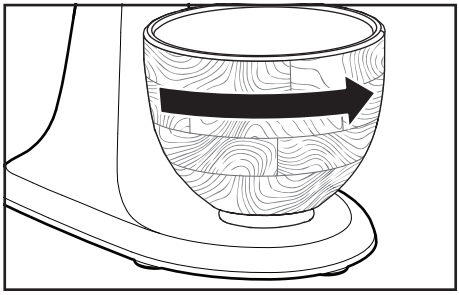


**Může se lišit v závislosti na modelu.
***Možnost zajištění je dostupná u vybraných modelů.

3. Umístěte mísu na upínací desku. Jemně otočte mísu po směru hodinových ručiček (doprava).



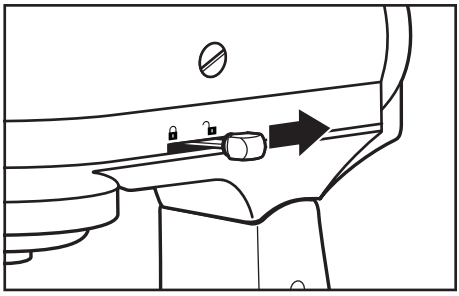
4. **Odebrání mísy:** Opakujte kroky 1 až 2. Jemně otočte mísu proti směru hodinových ručiček (doleva).



POZNÁMKA: Hlava motoru musí být vždy během používání kuchyňského robotu zajištěná.

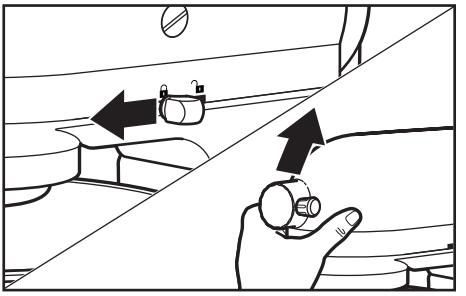
ZVEDNUTÍ/SNÍŽENÍ HLAVY MOTORU

1. **Chcete-li zvednout hlavu motoru:** Nastavte páčku zajištění do polohy odjištění a zvedněte hlavu motoru. Jakmile ji zvednete, páčka se automaticky nastaví do polohy zajištění***, aby hlava motoru zůstala zvednutá.



***Možnost zajištění je dostupná u vybraných modelů.

2. **Chcete-li snížit hlavu motoru:** Nastavte zajišťovací páčku do polohy odjištění a snižte hlavu motoru. Jakmile ji snížíte, páčka se automaticky nastaví do pozice zajištění*** Před zahájením mixování otestujte zajištění a pokuste se zvednout hlavu motoru.



POZNÁMKA: Hlava motoru musí být vždy během používání kuchyňského robotu zajištěná.

PŘIPEVNĚNÍ/ODEJMUTÍ PLOCHÉHO ŠLEHAČE**, ŠLEHACÍ METLY** NEBO HNĚTACÍHO HÁKU**

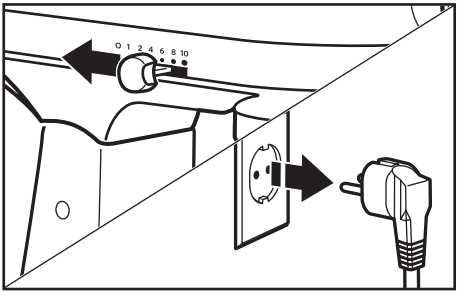
⚠UPOZORNĚNÍ

Riziko zranění

Než se dotknete šlehače, nejprve přístroj vypněte.

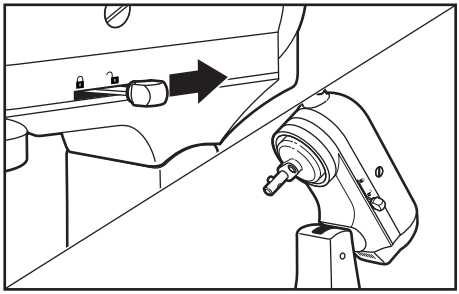
Pokud tak neučiníte, můžete si způsobit zlomeniny, odřeniny nebo řezné rány.

1. **Připevnění příslušenství:** Ovladač rychlosti vypněte (0). Odpojte kuchyňský robot ze zásuvky.**

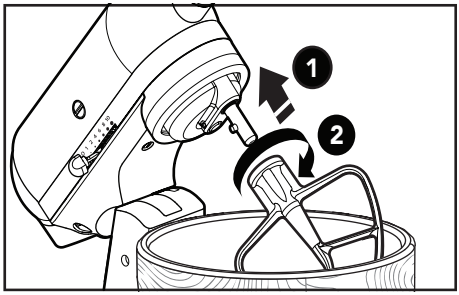


***Možnost zajištění je dostupná u vybraných modelů.
**Může se lišit v závislosti na modelu.

2. Odjistěte a zvedněte hlavu motoru. Poté hlavu zajistěte***, aby zůstala zvednutá.

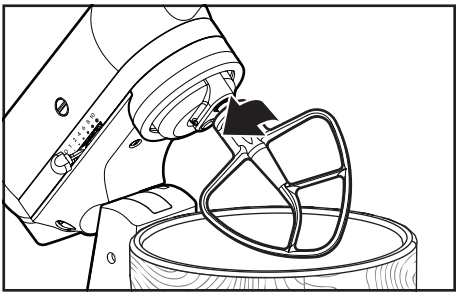


3. Vložte příslušenství do hřídele šlehače a zatlačte jej co nejvíce nahoru. Poté příslušenstvím otočte doprava a zahákněte ho za výstupek na hřídeli.



***Možnost zajištění je dostupná u vybraných modelů.

4. **Odebrání příslušenství:** Opakujte kroky 1 až 2. Příslušenství zatlačte co nejvíce nahoru a otočte jím doleva. Poté ho vytáhněte z hřídele šlehače.

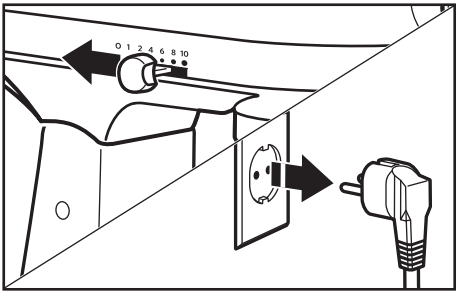


Pouze Evropská unie: Pro více informací naskenujte kód

MEZERA MEZI ŠLEHAČEM A MÍSOU

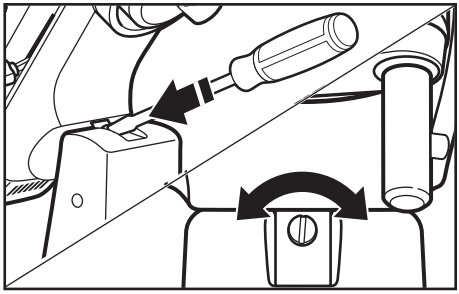
Váš kuchyňský robot byl ve výrobě seřízen tak, aby plochý šlehač** končil těsně nade dnem mísy. Pokud se plochý šlehač** z jakéhokoliv důvodu dotýká dna mísy nebo je od něj moc daleko, vzdálenost lze jednoduše upravit.

1. Ovladač rychlosti vypněte (0). Odpojte kuchyňský robot ze zásuvky.



**Může se lišit v závislosti na modelu.

2. Zvedněte hlavu motoru. Chcete-li zvednout plochý šlehač, otočte šroub lehce proti směru hodinových ručiček (doleva). Chcete-li ho snížit, otočte šroub po směru hodinových ručiček (doprava).** Upravte plochý šlehač** tak, aby končil těsně nade dnem mísy. Pokud šroub přetočíte, zajišťovací páčka mísy se nemusí zajistit.



POZNÁMKA: Řádně nastavený plochý šlehač** se nedotýká dna ani stran mísy. Pokud se plochý šlehač** či šlehací metla** dotýká dna mísy, může dojít k opotřebení šlehače nebo drátů metly.

**Může se lišit v závislosti na modelu.

POUŽITÍ PRODUKTU

OVLÁDÁNÍ OVLADAČE RYCHLOSTI

POZNÁMKA: Kuchyňský robot se při používání může zahřát. Míchání velkého množství po delší dobu může způsobit zahřátí vrchní části přístroje. To je běžné.



⚠UPOZORNĚNÍ

Nebezpečí úrazu elektrickým proudem

Zapojte přístroj do uzemněné zásuvky.

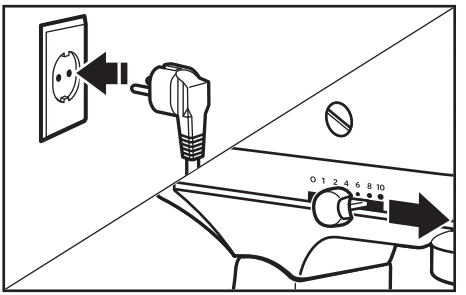
Neodstraňujte zemnicí kolík.

Nepoužívejte adaptér.

Nepoužívejte prodlužovací kabel.

Nedodržení těchto pokynů může mít za následek smrt, požár nebo úraz elektrickým proudem.

1. Zapojte kuchyňský robot do řádné elektrické zásuvky. Ovladač rychlosti vždy nejprve nastavte na nejnižší rychlost. Tu poté navyšujte, abyste se vyvarovali vystříknutí přísad. Viz část „Návod k ovládání rychlosti“.



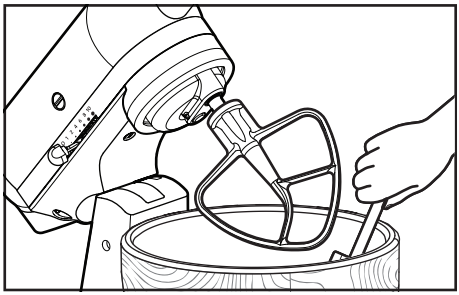
⚠UPOZORNĚNÍ

Riziko zranění

Než se dotknete šlehače, nejprve přístroj vypněte.

Pokud tak neučiníte, můžete si způsobit zlomeniny, odřeniny nebo řezné rány.

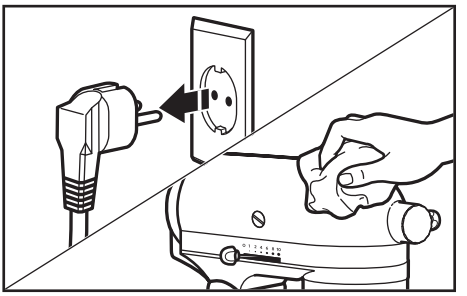
2. Neseškrabujte suroviny ze stěn mísy, pokud je kuchyňský robot v chodu. Mísa a šlehač byly navržen tak, aby bylo možné důkladně míchat bez častého seškrabování. Potraviny v míse většinou stačí během míchání seškrábnout jednou nebo dvakrát.



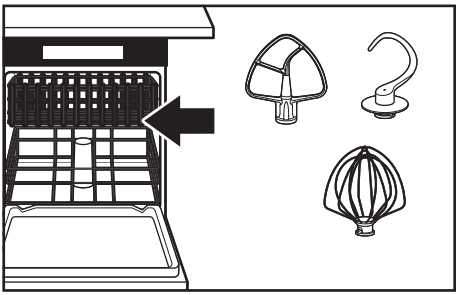
ÚDRŽBA A ČIŠTĚNÍ

DŮLEŽITÉ: Neponořujte tělo kuchyňského robotu do vody ani do jiných kapalin. Před nasazením či sejmutím součástek a před čištěním přístroje nechte přístroj zcela vychladnout.

1. Před čistěním se vždy ujistěte, že jste kuchyňský robot vypojili ze zásuvky. Kuchyňský robot očistěte měkkým navlhčeným hadříkem. Nepoužívejte komerční čisticí prostředky nebo prostředky pro domácnost. Hřídel šlehače často otírejte, abyste odstranili všechny nahromaděné zbytky. Neponořujte výrobek do vody.



2. **Následující díly lze mýt v myčce na nádobí, ale jen v horním koši:** Plochý šlehač z nerezové oceli**, hnětací hák z nerezové oceli** a šlehací metlu z nerezové oceli** důkladně umyjte v horké vodě se saponátem a před osušením pečlivě opláchněte. Nenechávejte šlehače připojené k hřídeli.



POZNÁMKA: Příslušenství z nerezové oceli lze mýt v myčce.

ČIŠTĚNÍ MÍSY Z OŘECHOVÉHO DŘEVA

Před prvním použitím omyjte teplou vodou s čistícím prostředkem.

DŮLEŽITÉ: Nemyjte dřevěnou mísu v myčce nádobí. Dřevěnou mísu je možné mýt pouze ručně. Dřevěnou mísu umyjte vlhkým hadříkem a teplou vodou s jemným čistícím prostředkem. Důkladně opláchněte a osušte.

**Může se lišit v závislosti na modelu.

Péče o mísu z ořechového dřeva: Dřevo je přírodní materiál a jeho vzhled se může časem měnit. Abyste docílili co nejlepší péče, umyjte dřevěnou mísu ihned po každém použití neabrazivním kartáčem nebo hadříkem. Při čištění nepoužívejte tvrdé mycí prostředky. Po čištění mísu důkladně osušte čistou měkkou utěrkou. Dřevěnou mísu NEVKLÁDEJTE do myčky nádobí, mikrovlnné trouby ani pečicí trouby.

Pro dlouhodobou péči: Doporučujeme ošetřit dřevěnou mísu komerčním přípravkem na dřevo, jako je například minerální olej vhodný pro potravinářské účely nebo olej z vlašských ořechů.

DŮLEŽITÉ:

- Příliš silným drhnutím můžete dřevěný povrch mísy poškrábat.
- Nepoužívejte tvrdé nebo abrazivní mycí prostředky.
- Nepoužívejte drátěnky.

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	U velkého množství by neměla být překročena rychlost 2. Při míchání velkého množství po delší dobu možná nebudete schopni se pohodlně dotknout vrchní části přístroje. To je běžné.
Pokud kuchyňský robot vydává silný zápach	U elektrických motorů je to zcela běžné, zejména když jsou nové.
Pokud plochý šlehač udeří do mísy	Zastavte kuchyňský robot. Přečtěte si část „Vzdálenost mezi šlehačem a mísou“ a upravte danou vzdálenost.
Pokud váš kuchyňský robot nefunguje, zkontrolujte následující body	Je kuchyňský robot zapojen do zásuvky?
	Má kuchyňský robot funkční pojistku v elektrickém obvodu? Máte-li doma pojistkovou skříň, zkontrolujte, zda nevypadly pojistky.
	Vypněte kuchyňský robot na 10 až 15 sekund a poté ho znovu zapněte. Pokud se kuchyňský robot i přesto nespustí, nechte ho 30 minut vychladnout a poté ho znovu zapněte.
Pokud problém nelze vyřešit	Viz část „Podmínky záruky společnosti KitchenAid („Záruka“)“. Nevracejte kuchyňský robot prodejci, protože neposkytuje servis.

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.

PROHLÁŠENÍ O SHODĚ

PRO EVROPSKOU UNII

Tento spotřebič byl navržen, vyroben a distribuován v souladu s bezpečnostními požadavky směrnic ES: 2014/35/EU, 2014/30/EU a 2011/65/EU (směrnice RoHS) a následující 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:

Pět let 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.

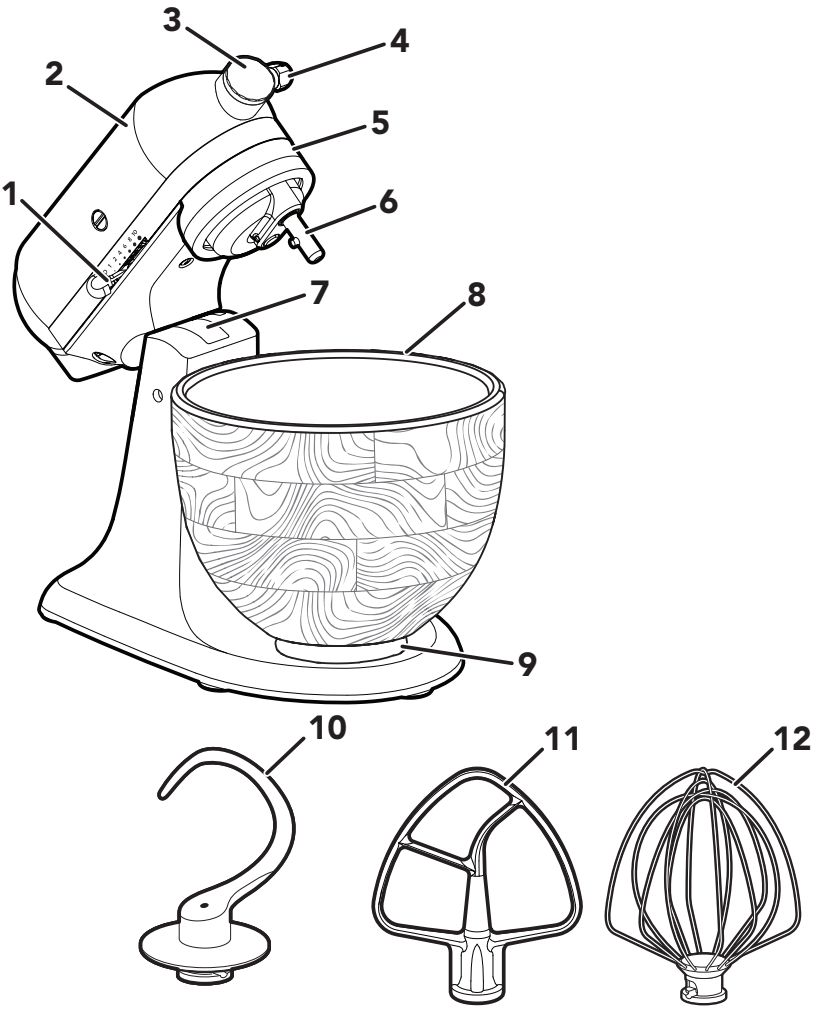
Také po vypršení záruční doby nebo u výrobků, na které se záruka nevztahuje, jsou koncovým zákazníkům k dispozici střediska služeb zákazníkům, která mohou zodpovídat jejich případné dotazy a podávat jim informace. Upozorňujeme také, že spotřebitel může mít i další práva plynoucí ze zákonné záruky. Další informace najdete rovněž na naší webové stránce: **www.kitchenaid.cz**

REGISTRACE VÝROBKU

Zaregistrujte svůj nový spotřebič KitchenAid již teď:**www.kitchenaid.eu/register**

©2024 Všechna práva vyhrazena.
KITCHENAID a design kuchyňského robotu jsou v USA a dalších zemích ochrannými známkami.

PARÇALAR VE ÖZELLİKLER



1. Hız Kontrol Kolu
2. Motor Başlığı
3. Aparat Yuvası
4. Aparat Düğmesi
5. Motor Başlığı Kilitleme Kolu (gösterilmiyor)
6. Çırpıcı Mili
7. Çırpıcı Yükseklik Ayarlama Vidası (gösterilmiyor)
8. Kase
9. Kase Kelepçeleme Plakası
10. Paslanmaz Çelik Hamur Çengeli*
11. Paslanmaz Çelik Düz Çırpıcı*
12. Paslanmaz Çelik Tel Çırpıcı*

*İsteğe bağlı aksesuar olarak da mevcuttur.

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. Sadece Avrupa Birliği: Cihazlar, fiziksel, duyusal veya zihinsel kapasiteleri kısıtlı kişiler ya da deneyimi ve bilgisi bulunmayan kişiler tarafından, bu kişiler gözetim altında tutulduğu veya cihazın güvenli kullanımı hakkında önceden bilgilendirildiği ve ilgili tehlikeleri anlamaları sağlandığı taktirde kullanılabilir. Çocukların cihazla oynamasına izin verilmemelidir.

5. Avrupa Birliği ve IEC standartlarını gerektiren diğer ülkeler: Çocukların cihazla oynamasına izin verilmemelidir. Çocuklar, cihazla oynamadıklarından emin olmak için gözetim altında tutulmalıdır.
6. Bu cihaz, çocukların ve fiziksel, duyusal veya zihinsel kapasiteleri kısıtlı kişiler veya deneyimi ve bilgisi bulunmayan kişilerin kullanımı için tasarlanmamıştır. Cihaz, çocukların yanında gözetim altında kullanılmalıdır. Çocuklar, cihazla oynamadıklarından emin olmak için gözetim altında tutulmalıdır.
7. 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.
8. 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.
9. 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.
10. KitchenAid tarafından önerilmeyen veya satılmayan aksesuarların/aparatların kullanılması yangına, elektrik çarpmasına veya yaralanmaya neden olabilir.
11. Cihazı açık havada kullanmayın.
12. Kablonun masa veya tezgah kenarından sarkmasına izin vermeyin.
13. Kabloyu, ocak dahil olmak üzere sıcak yüzeylere temas ettirmeyin.
14. Yıkamadan önce Düz Çırpıcı, Tel Çırpıcı veya Hamur Çengelini Stand Mikserden çıkarın.
15. Elektrik kablosu hasarlıysa tehlikeli durumları önlemek için KitchenAid, servis yetkilisi veya benzer yetkiye sahip kişiler tarafından değiştirilmelidir.
16. Cihaz kullanımdayken, asla gözetimsiz durumda bırakmayın.

17. Ürünün zarar görmesini önlemek için Stand Mikser Kasesini fırın, mikrodalga veya ocak gibi yüksek ısı yayan alanlarda kullanmayın.
18. Parçaları takıp çıkarırken veya temizleme işleminden önce cihazın tamamen soğumasını bekleyin.
19. Gıda ile temas eden yüzeylerin temizliği ile ilgili talimatlar için "Bakım ve Temizlik" bölümüne bakın.
20. Bu cihaz, evde ve aşağıdakiler gibi benzer uygulamalarda kullanılmak üzere tasarlanmıştır:
    - mağazalar, ofisler ve diğer çalışma ortamlarındaki personelin kullandığı mutfak alanlarında;
    - çiftlik evlerinde;
    - oteller, pansiyonlar ve diğer konaklama ortamlarındaki müşteriler tarafından;
    - oda-kahvaltı türü hizmet sunan işletmelerde.

BU TALİMATLARI SAKLAYIN

Garanti bilgileri de dahil olmak üzere ürün bilgileri, talimatlar ve videolar hakkındaki tüm ayrıntılar için **www.kitchenaid.co.uk/product-tips**, **www.kitchenaid.ie/product-tips** veya **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.

Güç: 300 W

Gerilim: 220-240 VAC

Frekans: 50-60 Hz

NOT: Priz, fişe uymazsa yetkili bir elektrik teknisyeni ile iletişime geçin. Prizi herhangi bir şekilde değiştirmeyin. Adaptör kullanmayın.

Uzatma kablosu kullanmayın. Elektrik kablosu çok kısa ise kalifiye bir elektrikçiye veya servis teknisyenine cihazın yakınına bir priz monte ettiriniz.

HIZ KONTROL KILAVUZU

HIZ	HARE-KET	AKSESUAR	AÇIKLAMA
1	Karıştır-ma	Düz Çırpıcı**	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	Yavaş karıştır-ma	Düz Çırpıcı**, Hamur Çengeli**	Yavaş karıştırma, ezme, daha hızlı karıştırma için. Mayalı hamurları, ağır hamur ve şekerleme malzemelerini karıştırmak, patates veya diğer sebzeleri ezmeye başlamak, katı yağı un haline getirmek ve ince veya sulu hamur yoğurmak için kullanın.
4	Karıştır-ma, Çırpma	Düz Çırpıcı**, Tel Çırpıcı**	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.
6	Çırpma, Krema yapma	Düz Çırpıcı**, Tel Çırpıcı**	Orta hızlı çırpma (krema yapma) veya çırpma için. Kek, çörek ve diğer hamurları karıştırmak için kullanın. Kek karışımları için yüksek hız.
8	Hızlı çırpma, Çırpma	Tel Çırpıcı**	Krem şanti, yumurta beyazı ve kaynatılmış şekerli karışımlar için.
10	Hızlı çırpma		Az miktarda krema, yumurta beyazı çırpmak veya patates püresini en son çırpmak için.

NOT: Daha hassas bir ayar gerekiyorsa Hız Kontrol Kolu, yukarıdaki tabloda listelenen hızlar arasından 3, 5, 7 ve 9 hızlarına ayarlanabilir. Hız Kontrol Kolunu kolayca hareket ettirmek için her iki yöndeki ayarlar arasında kaydırırken de hafifçe yukarı kaldırın.

ÖNEMLİ: Stand Miksere zarar verebileceğinden mayalı hamur hazırlarken hız 2 ayarını aşmayın.

**Modele göre değişiklik gösterebilir.

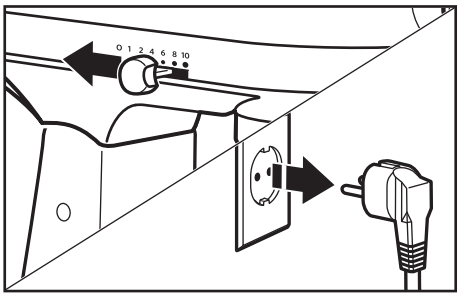
AKSESUAR KILAVUZU

AKSESUAR	KULLANILABİLECEK KARIŞIMLAR	ÖNERİLEN MALZEMELER
Düz Çırpıcı**	Normal ve yoğun karışımlar için	Kekler, kremalı şekerli karışımlar, şekerlemeler, kurabiyeler, bisküviler, tartlar, rulo köfte, patates püresi.
Tel Çırpıcı**	Havayla birleşmesi gereken karışımlar	Yumurta, yumurta beyazı, yoğun krema, kaynatılmış şeker karışımları, pandispanya, mayonez, bazı şekerlemeler.
Hamur Çengeli**	Mayalı hamurları karıştırmak ve yoğurmak için	Ekmekler, çörekler, pizza hamuru, poğaçalar, kahveli kekler.

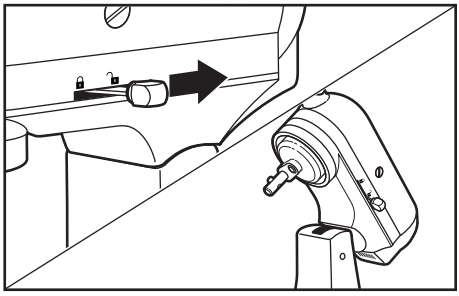
ÜRÜNÜN TAKILMASI

KASENİN TAKILMASI/ÇIKARILMASI

1. **Kaseyi takmak için:** Hız Kontrol Kolunu kapalı (0) konumuna getirin. Stand Mikseri fişten çıkarın.

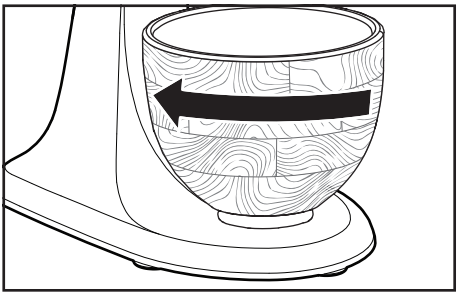


2. Motor Başlığının kilidini açın ve kaldırın. Ardından havada kalması için kafayı kilitleyin***.

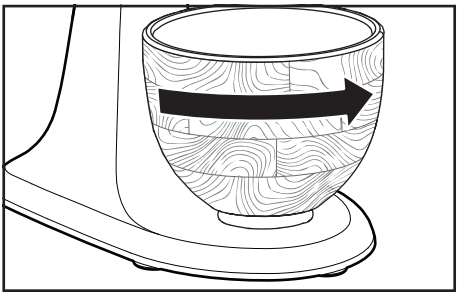


**Modele göre değişiklik gösterebilir.
***Kilitleme seçeneği belirli modellerde mevcuttur.

3. Kaseyi Kase Kelepçeleme Plakasının Üzerine Yerleştirin. Kaseyi saat yönünde (sağ) yavaşça çevirin.



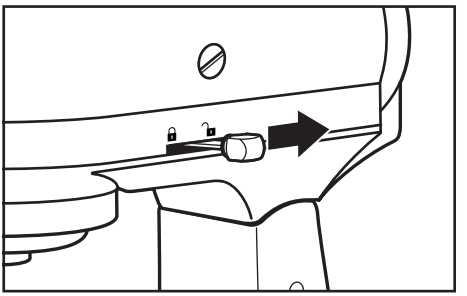
4. **Kasenin çıkarılması:** 1. ve 2. adımları tekrarlayın. Kaseyi yavaşça saat yönünün tersine (sol) çevirin.



NOT: Stand Mikseri kullanırken Motor Başlığı her zaman kilitli konumda olmalıdır.

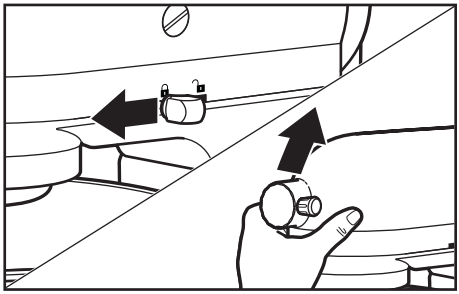
MOTOR BAŞLIĞININ KALDIRILMASI/İNDİRİLMESİ

1. **Motor Başlığını kaldırmak için:** Kilitleme kolunu kilit açma konumuna itin ve başlığı kaldırın. Kol kaldırıldığında başlığı yukarıda tutmak için otomatik olarak kilitli*** konumuna geri döner.



***Kilitleme seçeneği belirli modellerde mevcuttur.

2. **Motor Başlığını indirmek için:** Kilitleme kolunu kilit açma konumuna itin ve başlığı yavaşça aşağı indirin. Başlık aşağıda olduğunda kilitleme kolu otomatik olarak kilitli*** konuma geri döner. Karıştırmadan önce Motor Başlığını kaldırmayı deneyerek kilidi test edin.



NOT: Stand Mikseri kullanırken Motor Başlığı her zaman kilitli konumda olmalıdır.

DÜZ ÇIRPICI**, TEL ÇIRPICI** VEYA HAMUR ÇENGELİNİN** TAKILMASI/ÇIKARILMASI

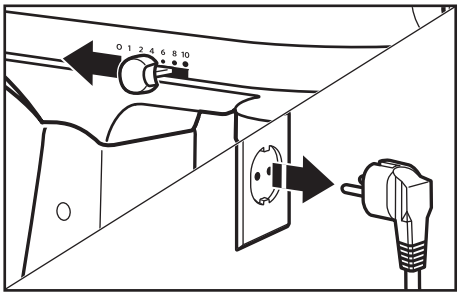
⚠UYARI

Yaralanma Tehlikesi

Çırpıcılara dokunmadan önce mikseri prizden çekin.

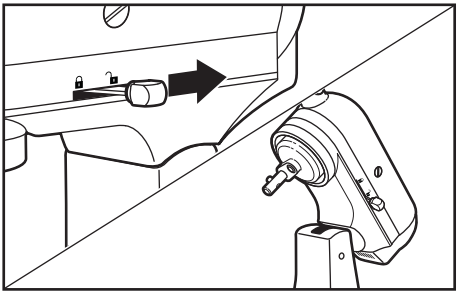
Bu hususa dikkat edilmediğinde, kemik kırığı, kesik veya morluk oluşabilir.

1. **Aksesuarı takmak için:** Hız Kontrol Kolunu kapalı (0) konumuna getirin. Stand Mikserin** fişini prizden çıkarın.

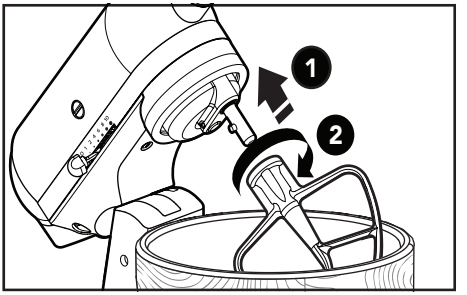


***Kilitleme seçeneği belirli modellerde mevcuttur.
**Modele göre değişiklik gösterebilir.

2. Motor Başlığının kilidini açın ve kaldırın. Ardından havada kalması için kafayı kilitleyin. ***

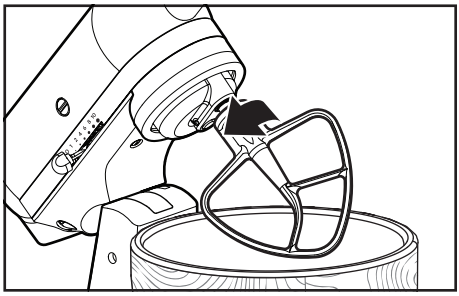


3. Aksesuarı Çırpıcı Miline takın ve mümkün olduğu kadar yukarı bastırın. Ardından aksesuarı sağa doğru döndürerek milin üzerindeki pimin üzerine takın.



***Kilitleme seçeneği belirli modellerde mevcuttur.

4. **Aksesuarı çıkarmak için:** 1. ve 2. adımları tekrarlayın. Aksesuarı olabildiğince yukarı doğru bastırın ve sola çevirin. Ardından aksesuarı Çırpıcı Milinden çekin.

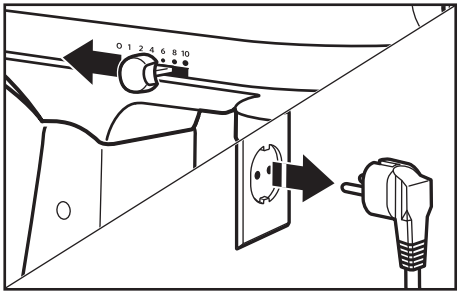


Sadece Avrupa Birliği: Daha fazla bilgi için kodu tarayın

ÇIRPICI İLE KASE ARASINDAKİ BOŞLUĞUN AYARLANMASI

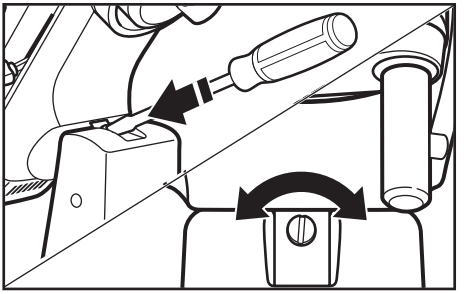
Stand Mikseriniz, Düz Çırpıcı** Kaseyi sıyırıp geçecek şekilde fabrikada ayarlanmıştır. Herhangi bir nedenle Düz Çırpıcı** Kasenin altına çarparsa veya Kaseden çok uzaksa aradaki mesafeyi kolayca ayarlayabilirsiniz.

1. Hız Kontrol Kolunu kapalı (0) konumuna getirin. Stand Mikseri fişten çıkarın.



**Modele göre değişiklik gösterebilir.

2. Motor Başlığını kaldırın. Düz Çırpıcıyı yükseltmek için vidayı saat yönünün tersine (sol) veya Düz Çırpıcıyı** indirmek için saat yönünde (sağ) çevirin. Düz Çırpıcıyı** Kase yüzeyini temizleyecek şekilde ayarlayın. Vidayı fazla ayarladığınızda kilitleme kolu yerine oturmayabilir.



NOT: Düzgün ayarlandığında, Düz Çırpıcı** Kasenin alt veya yan kısımlarına çarpmaz. Düz Çırpıcı** veya Tel Çırpıcı**, Kasenin alt kısmına çarpacak mesafedeyse çırpıcı üzerindeki kaplama aşınabilir veya çırpıcı üzerindeki teller yıpranabilir.

**Modele göre değişiklik gösterebilir.

ÜRÜN KULLANIMI

HIZ KONTROL KOLUNUN ÇALIŞTIRILMASI

NOT: Stand Mikser kullanım esnasında ısınabilir. Ağır malzemelerin uzun süreli karıştırıldığı işlemlerde ünitenin üst kısmı ısınabilir. Bu normaldir.



⚠UYARI

Elektrik Çarpması Tehlikesi

Fişi topraklı bir prize takın.

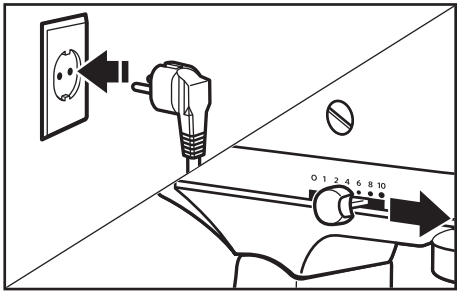
Topraklı ucu çıkarmayın.

Adaptör kullanmayın.

Uzatma kablosu kullanmayın.

Bu talimatlara uyulmaması ölüm, yangı veya elektrik çarpmasına yol açabilir.

1. Stand Mikseri uygun bir elektrik prizine takın. Malzemelerin etrafa sıçramasını önlemek için başlangıçta Hız Kontrol Kolunu her zaman en düşük hıza getirin, ardından hızı kademeli olarak artırın. "Hız Kontrol Kılavuzu" Bölümünü inceleyin.



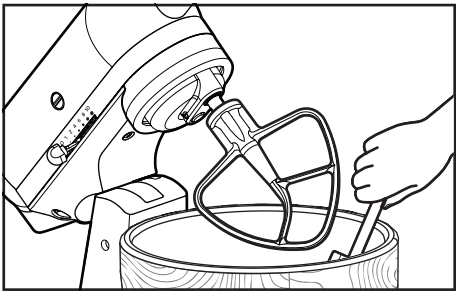
⚠UYARI

Yaralanma Tehlikesi

Çırpıcılara dokunmadan önce mikseri prizden çekin.

Bu hususa dikkat edilmediğinde, kemik kırığı, kesik veya morluk oluşabilir.

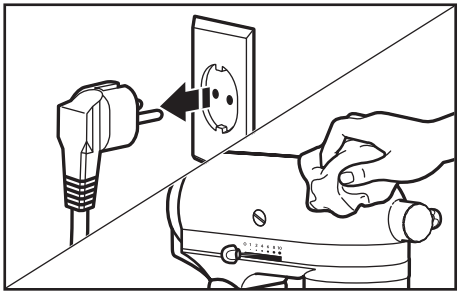
2. Stand Mikser çalışırken Kaseyi sıyırmayın. Kase ve çırpıcı sık sıyırma yapmadan iyice karıştırmak için tasarlanmıştır. Karıştırma sırasında Kasenin bir veya iki defa sıyırılması genellikle yeterlidir.



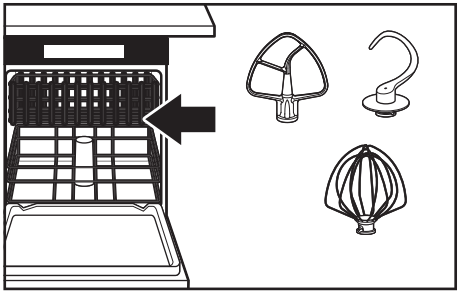
BAKIM VE TEMİZLİK

ÖNEMLİ: Stand Mikserin gövdesini suya veya diğer sıvılara sokmayın. Parçaları takıp çıkarırken veya temizleme işleminden önce cihazın tamamen soğumasını bekleyin.

1. Temizlemeden önce Stand Mikseri her zaman fişten çıkarın. Stand Mikseri yumuşak ve nemli bir bezle silin. Ev temizlik ürünleri/kimyasal temizlik maddeleri kullanmayın. Çırpıcı Milini sık sık silin ve birikmiş olabilecek kalıntıları temizleyin. Suya batırmayın.



2. **Bulaşık makinesinin üst rafında yıkanabilecek parçalar:** Paslanmaz Çelik Düz Çırpıcı**, Paslanmaz Çelik Hamur Çengeli** ve Paslanmaz Çelik Tel Çırpıcıyı** sıcak, sabunlu suyla iyice temizleyin ve kurutmadan önce tamamen durulayın. Çırpıcıları mile takılı bırakmayın.



NOT: Paslanmaz çelik aksesuarlar bulaşık makinesinde yıkanabilir.

CEVİZ AĞACI KASEYİ TEMİZLEME

İlk kullanımdan önce ılık sabunlu suyla yıkayın.

ÖNEMLİ: Ahşap Kaseyi bulaşık makinesinde yıkamayın. Ahşap Kase yalnızca elde yıkanmalıdır. Ahşap Kaseyi hafif bir deterjan kullanarak nemli bir bez ve ılık sabunlu suyla yıkayın. Durulayın ve iyice kurulayın.

Ceviz Ağacı Kasenin Bakımı: Ahşap doğal bir malzemedir ve görünümü zaman içinde değişebilir. En iyi bakım için lütfen her kullanımdan sonra Ahşap Kaseyi aşındırıcı olmayan bir fırçayla veya bezle yıkayın. Temizlik sırasında sert deterjanlar kullanmaktan kaçının. Yıkadıktan sonra yumuşak, temiz bir havluyla iyice kurulayın. Ahşap Kase bulaşık makinesinde YIKANMAZ, mikrodalga fırında veya fırında KULLANILAMAZ.

Uzun Vadeli Bakım için: Ahşap Kaseye gıda açısından güvenli mineral yağ veya ceviz yağı gibi gıdaya uygun ticari ahşap temizleyici uygulamanızı öneririz.

ÖNEMLİ:

- Kasenin çok sert ovulması Ahşap Kasenin kaplamasını çizebilir.
- Sert veya aşındırıcı deterjanlar kullanmaktan kaçının.
- Çelik bulaşık teli veya metal ovma telleri kullanmayın.

**Modele göre değişiklik gösterebilir.

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 malzemelerde hız 2 ayarı aşılmamalıdır. Ağır malzemelerin uzun süreli karıştırıldığı işlemlerde ünitenin üst kısmına rahatça dokunamayabilirsiniz. Bu normaldir.
Stand Mikser keskin bir koku yayıyorsa	Bu, özellikle yeni elektrik motorlarında normaldir.
Düz Çırpıcı Kaseye çarpıyorsa	Stand Mikseri durdurun. "Çırpıcı ile Kase Arasındaki Boşluğun Ayarlanması" bölümüne bakın ve çırpıcı ile Kase arasındaki boşluğu ayarlayın.
Stand Mikseriniz çalışmıyorsa lütfen aşağıdakileri kontrol edin	Stand Mikser fişe takılı mı?
	Stand Miksere elektrik veren devrenin sigortası çalışır durumda mı? Sigorta kutunuz varsa devrenin kapalı olduğundan emin olun.
	Stand Mikseri 10-15 saniyeliğine 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.

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.

UYGUNLUK BEYANI

AVRUPA BİRLİĞİ İÇİN

Bu cihaz aşağıdaki EC Direktiflerinin güvenlik gerekliliklerine uygun şekilde tasarlanmış, oluşturulmuş ve dağıtılmıştır: 2014/35/AB, 2014/30/AB ve 2011/65/AB (RoHS 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 Beş Yıllık tam garanti.

c) Garanti süresi, satın alma tarihinde, yani bir tüketicinin ürünü bir KitchenAid-Group bayisinden veya şirketinden satın aldığı tarihte başlar.

d) Garanti, ürünün hatasız niteliğini kapsar.

e) Garanti süresi boyunca bir kusur meydana gelirse Garanti Veren, tüketiciye bu Garanti kapsamında kendi tercihine bağlı olarak aşağıdaki hizmetleri sağlayacaktır:

- Kusurlu ürünün veya ürün parçasının onarımı veya
- Kusurlu ürünün veya ürün parçasının değiştirilmesi. Bir ürün artık mevcut değilse Garanti Veren, ürünü eşdeğer veya daha yüksek değerli bir ürünle değiştirme hakkına sahiptir.

f) Tüketici, Garanti kapsamında bir talepte bulunmak isterse **www.kitchenaid.com.tr** (Telefon numarası: +90 312 397 35 17) adresinde bulunan ülkeye özel KitchenAid servis merkezleri veya doğrudan KitchenAid Europa, Inc. Nijverheidslaan 3, Box 5, 1853 Strombeek-Bever, Belçika adresinde bulunan Garanti Veren ile iletişime geçmelidir.

İTHALATÇI 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.

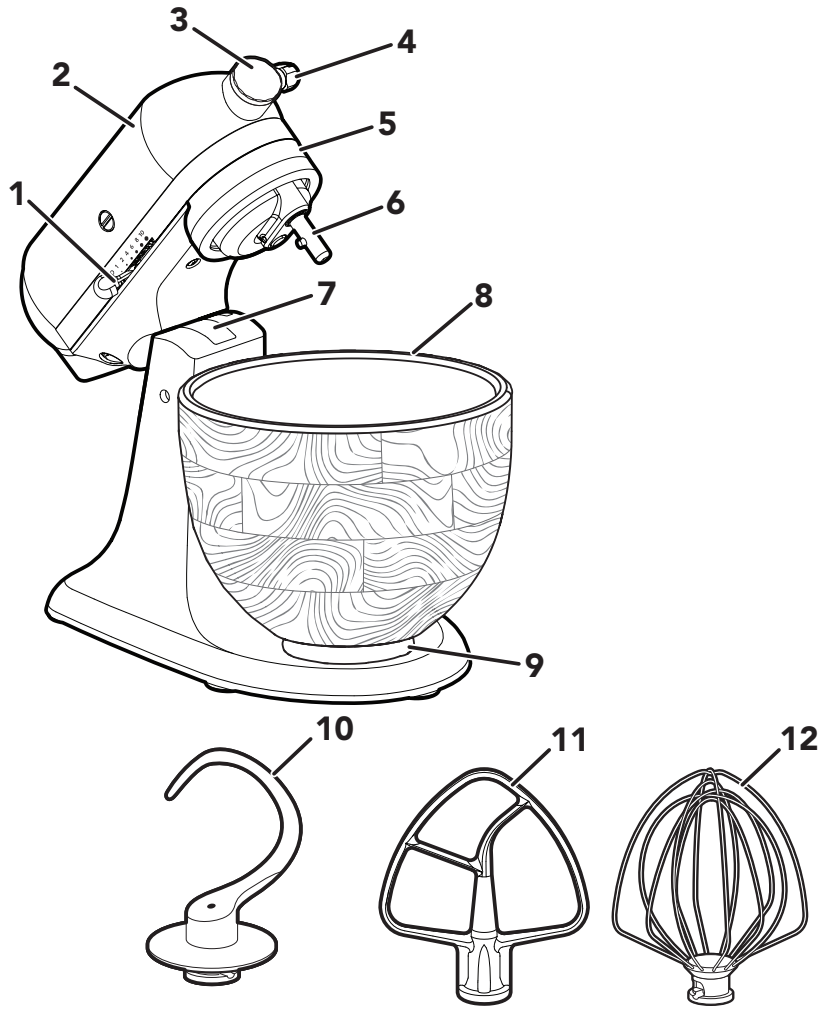
KitchenAid müşteri hizmetleri merkezleri, Garanti süresinin sona ermesinden sonra veya Garantinin geçerli olmadığı ürünler için soru sorma ve bilgi alma amacıyla son müşteri tarafından kullanılabilir. Web sitemizden daha fazla bilgiye erişebilirsiniz: **www.kitchenaid.eu**

ÜRÜN KAYDI

Yeni KitchenAid cihazınızı hemen kaydedin: **www.kitchenaid.eu/register**

©2024 Tüm hakları saklıdır.
KITCHENAID ve Stand Mikser tasarımı, ABD ve diğer yerlerde ticari markalardır.

ДЕТАЛІ ТА ФУНКЦІЇ



1. Важіль керування швидкістю
2. Головка двигуна
3. Втулка кріплення
4. Ручка кріплення
5. Важіль блокування головки двигуна (не показано)
6. Вал збовтувача
7. Гвинт регулювання висоти збовтувача (не показано)
8. Чаша
9. Підставка для фіксації чаші
10. Насадка-гачок для тіста з нержавіючої сталі*
11. Плаский збовтувач із нержавіючої сталі*
12. Дротяний вінчик із нержавіючої сталі*

*Також пропонується як додатковий аксесуар.

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 не допустити ураження електричним струмом, не ставте планетарний 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. Лише для Європейського союзу: особи зі зниженими фізичними, сенсорними чи розумовими можливостями або недостатнім досвідом і знаннями можуть користуватися приладом, якщо за ними здійснюється нагляд або їм надано інструкції стосовно безпечного використання обладнання та вони розуміють пов'язані із цим загрози. Дітям заборонено гратися з пристроєм.
5. Європейський Союз та інші країни, що вимагають дотримання стандартів IEC. Дітям заборонено гратися з пристроєм. Стежте, щоб діти не гралися з пристроєм.
6. Цей пристрій не призначений для використання дітьми або особами з обмеженими фізичними, сенсорними чи розумовими можливостями або з недостатнім досвідом та знаннями. У разі використання будь-якого пристрою поблизу дітей слід буди особливо обережними. Стежте, щоб діти не гралися з пристроєм.
7. Вимикайте установлюйте вимикач у положення (0) і від'єднуйте прилад від мережі живлення, коли не використовуєте його, а також перш ніж чистити його та установлювати чи знімати з нього приладдя. Щоб відключити пристрій від електромережі, витягніть штепсель із розетки. У жодному разі не тягніть за шнур.
8. Уникайте рухомих частин. Під час роботи тримайте руки, волосся, частини одягу, а також лопатки й інше кухонні приладдя подалі від збовтувача, щоб зменшити ризик травмування та/або пошкодження планетарного міксера.
9. 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.
10. Використання аксесуарів чи насадок, не схвалених компанією KitchenAid або придбаних в інших виробників, може призвести до пожежі, ураження електричним струмом чи травмування.
11. Не використовуйте пристрій на вулиці.
12. Не допускайте, щоб шнур живлення звисав через край столу чи робочої поверхні.
13. Не допускайте контакту шнура живлення з гарячими поверхнями, зокрема з плитою.

14. Перед миттям знімайте плаский збовтувач, дротяний вінчик чи насадку-гачок для тіста з міксера.
15. 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.
16. У жодному разі не залишайте пристрій, що працює, без нагляду.
17. Щоб уникнути пошкодження виробу, не ставте чаші планетарного міксера в місця з високою температурою, зокрема в духовку, мікрохвильову піч або на поверхню плити.
18. Перш ніж установлювати чи знімати деталі або чистити прилад, дайте йому повністю охолонути.
19. Інструкції із чищення поверхонь, що контактують із продуктами харчування, див. в розділі «Догляд і чищення».
20. Цей пристрій призначений для побутового використання, зокрема в таких умовах:
    - на кухнях для персоналу в магазинах, офісах і на інших підприємствах;
    - у фермерських будинках;
    - у готелях, мотелях та інших закладах готельного типу (для використання клієнтами);
    - у закладах, що надають послуги ночівлі та сніданків.

ЗБЕРЕЖІТЬ ЦІ ІНСТРУКЦІЇ

Щоб ознайомитися з детальною інформацією про виріб, інструкціями й відео, зокрема інформацією про гарантію, завітайте на вебсторінку **www.kitchenaid.co.uk/product-tips**, **www.kitchenaid.ie/product-tips** чи **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.

Потужність: 300 Вт

Напруга: 220–240 В змінного струму

Частота: 50–60 Гц

ПРИМІТКА. Якщо вилка не підходить до розетки, зверніться до кваліфікованого електрика. Не намагайтеся модифікувати штепсель у жодний спосіб. Не використовуйте адаптер.

Не використовуйте подовжувальний шнур. Якщо шнур живлення занадто короткий, зверніться до кваліфікованого електрика або технічного фахівця сервісної служби, щоб він установив розетку поблизу приладу.

ІНСТРУКЦІЯ З РЕГУЛЮВАННЯ ШВИДКОСТІ

ШВИДКІСТЬ	ДІЯ	ПРИЛАДДЯ	ОПИС
1	Перемішування	Плаский збовтувач**	Для повільного змішування, перемішування, збивання й 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	Повільне перемішування	Плаский збовтувач**, насадка-гачок для тіста**	Для повільного змішування, збивання, швидшого перемішування. Використовується для перемішування та збивання дріжджового тіста, щільних і кондитерських сумішей, на початку перебивання картопляного пюре або інших овочів, для додання жиру-розпушувача до борошна, а також для змішування не дуже щільних або рідких сумішей.

**Може різнитися залежно від моделі.

ШВИДКІСТЬ	ДІЯ	ПРИЛАДДЯ	ОПИС
4	Перемішування, збивання	Плаский збовтувач**, дротяний вінчик**	Для змішування сумішей помірної гущини, наприклад для печива. Використовується для поєднання цукру й жиру-розпушувача, а також для додання цукру до яєчних білків для меренг. Середня швидкість для тістечок.
6	Збовтування, готування кремів	Плаский збовтувач**, дротяний вінчик**	Для помірно-швидкого збовтування (креми) або збивання вершків. Використовується для кінцевого збивання тіста для тістечок, випічки та інших сумішей. Висока швидкість для тістечок.
8	Швидке перемішування, збивання	Дротяний вінчик**	Для збивання вершків, яєчних білків і гарячої глазурі.
10	Швидке збивання		Для збивання малої кількості вершків, яєчних білків або кінцевого збивання картопляного пюре.

ПРИМІТКА. Важіль керування швидкістю можна встановлювати між наведеними вище позиціями для отримання швидкості 3, 5, 7 або 9, якщо потрібне більш точне налаштування. Щоб важіль керування швидкістю рухався легко, піднімайте його трохи вгору, коли пересуваєте цей важіль у будь-якому напрямку.

УВАГА. Щоб не пошкодити планетарний міксер, не використовуйте для приготування дріжджового тіста швидкість, вищу за рівень 2.

ПОСІБНИК ІЗ ПРИЛАДДЯ

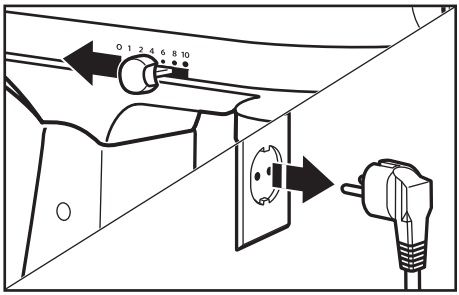
ПРИЛАДДЯ	ЩО МОЖНА ЗМІШУВАТИ	ПРОПОНОВАНІ ПРОДУКТИ
Плаский збовтувач**	Звичайні та щільні суміші	Торти, вершкова глазур, цукерки, печиво, галети, тістечка, рулети, картопляне пюре.
Дротяний вінчик**	Суміші, насичені повітрям	яйця, яєчні білки, жирні вершки, гаряча глазур, бісквіти, майонез, деякі види цукерок.
Насадка-гачок для тіста**	Перемішування та вимішування дріжджового тіста	Хліб, рулети, тісто для піци, кекси, булочки.

**Може різнитися залежно від моделі.

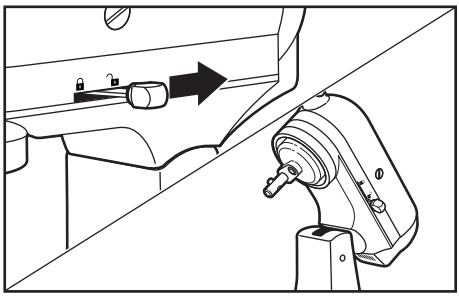
ЗБИРАННЯ ВИРОБУ

УСТАНОВЛЕННЯ Й ЗНЯТТЯ ЧАШІ

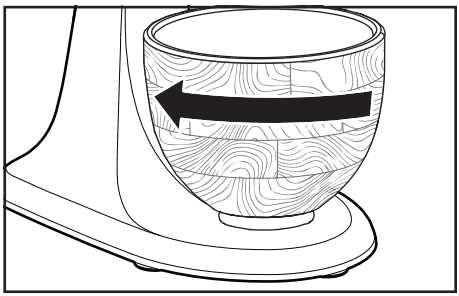
1. **Установлення чаші.** Установіть важіль керування швидкістю в положення (0). Від'єднайте планетарний міксер.



2. Розблокуйте й підійміть головку мотора. Тоді зафіксуйте*** головку в піднятому положенні.

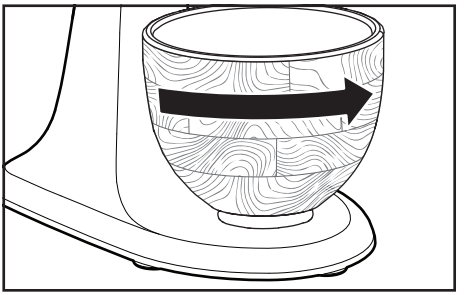


3. Установіть чашу на підставку для фіксації чаші. Обережно поверніть чашу за годинниковою стрілкою (управо).



***Можливість фіксації передбачено в деяких моделях.

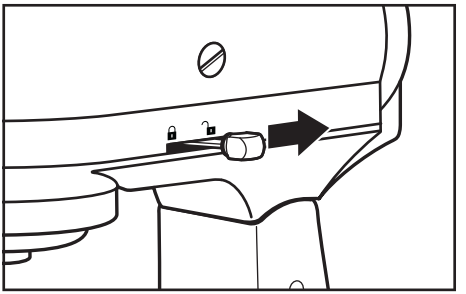
4. **Порядок зняття чаші.** Повторіть кроки 1 і 2. Обережно поверніть чашу проти годинникової стрілки (уліво).



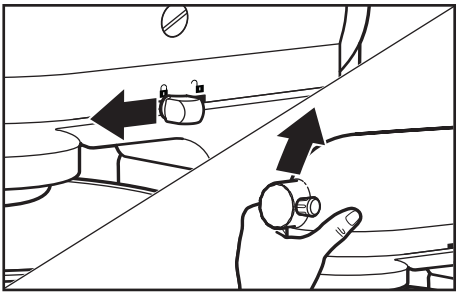
ПРИМІТКА. Під час використання планетарного міксера головка мотора має завжди перебувати в заблокованому положенні.

ПІДЙОМ / ОПУСКАННЯ ГОЛОВКИ МОТОРА

1. **Підіймання головки мотора.** Установіть важіль блокування в положення розблокування й підійміть головку. Після підіймання головки важіль автоматично повернеться в положення блокування*** для втримання головки в зафіксованому положенні.



2. **Опускання головки мотора.** Установіть важіль блокування в положення розблокування й обережно опустіть головку. Після опускання головки важіль автоматично повернеться в положення блокування***. Перед змішуванням перевірте блокування, спробувавши підняти головку мотора.



ПРИМІТКА. Під час використання планетарного міксера головка мотора має завжди перебувати в заблокованому положенні.

***Можливість блокування передбачено лише в деяких моделях.

УСТАНОВЛЕННЯ ТА ЗНЯТТЯ ПЛАСКОГО ЗБОВТУВАЧА**, ДРОТЯНОГО ВІНЧИКА** ЧИ НАСАДКИ-ГАЧКА ДЛЯ ТІСТА**

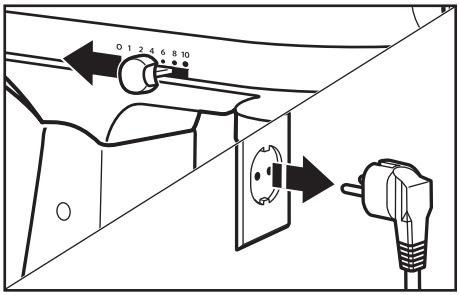
⚠ ПОПЕРЕДЖЕННЯ

Ризик травмування

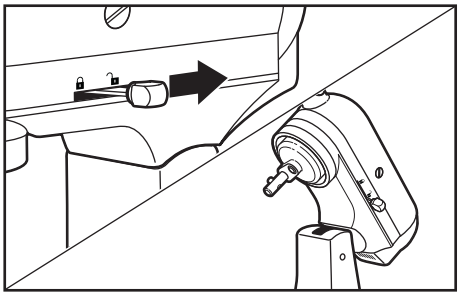
Від'єднуйте міксер від електромережі, перш ніж знімати збовтувачі.

Невиконання цієї вимоги може призвести до переломів, порізів або забоїв.

1. **Установлення насадки.** Установіть важіль керування швидкістю в положення (0). Від'єднайте планетарний міксер.

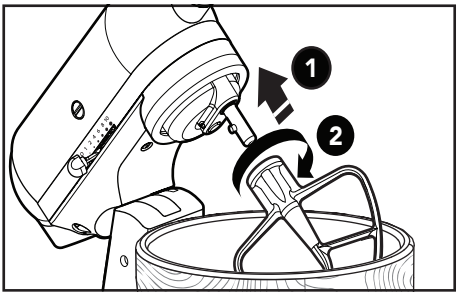


2. Розблокуйте й підійміть головку мотора. Тоді зафіксуйте*** головку в піднятому положенні.

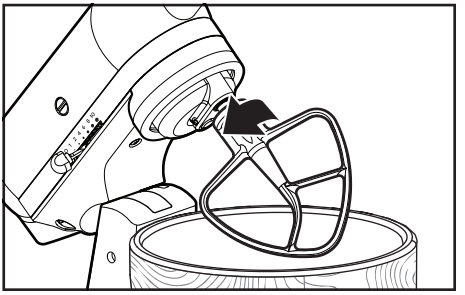


**Може різнитися залежно від моделі.
***Можливість фіксації передбачено в деяких моделях.

3. Установіть приладдя на вал збовтувача й посуньте до упору вгору. Потім поверніть приладдя праворуч і надіньте на штифт на валу.



4. **Зняття насадки.** Повторіть кроки 1 і 2. Посуньте приладдя вгору якомога далі й поверніть ліворуч. Потім стягніть приладдя з вала збовтувача.



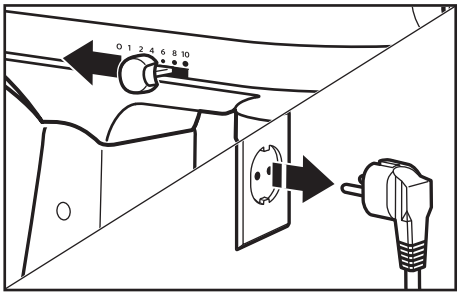
Лише для Європейського союзу:
Для отримання додаткової інформації відскануйте код

ЗАЗОР МІЖ ЗБОВТУВАЧЕМ І ЧАШЕЮ

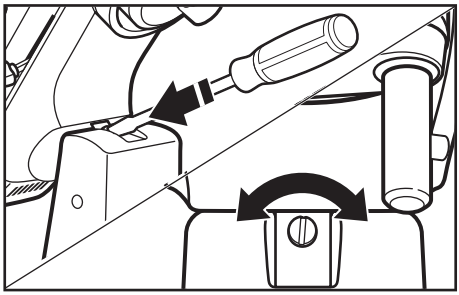
Планетарний міксер налаштований виробником таким чином, щоб проміжок між пласким збовтувачем** і дном чаші був мінімальним. Якщо з якоїсь причини плаский збовтувач** торкається дна чаші або відходить від нього надто далеко, цей зазор можна легко скоригувати.

**Може різнитися залежно від моделі.

1. Установіть важіль керування швидкістю в положення (0). Від'єднайте планетарний міксер.



2. Підніміть головку мотора. Трохи поверніть гвинт проти годинникової стрілки (ліворуч), щоб підняти плаский збовтувач, або за годинниковою стрілкою (праворуч), щоб опустити його**. Відрегулюйте плаский збовтувач**, щоб він просто очищував поверхню чаші. Якщо затягнути гвинт надто сильно, важіль блокування може не зафіксуватися на своєму місці.



ПРИМІТКА. За умови належного налаштування плаский збовтувач** не торкатиметься ані дна, ані стінок чаші. Якщо плаский збовтувач** або дротяний вінчик** установлено таким чином, що вони торкаються дна чаші, це може призвести до пошкодження покриття на збовтувачі або дротів на вінчику.

**Може різнитися залежно від моделі.

ВИКОРИСТАННЯ ВИРОБУ

ВИКОРИСТАННЯ ВАЖЕЛЯ КЕРУВАННЯ ШВИДКІСТЮ

ПРИМІТКА. Під час використання планетарний міксер може нагріватися. Під час великого навантаження з тривалим часом перемішування верхня частина пристрою може нагріватися. Це нормально.



⚠ПОПЕРЕДЖЕННЯ

Ризик ураження електричним струмом

Під'єднуйте прилад до заземленої розетки.

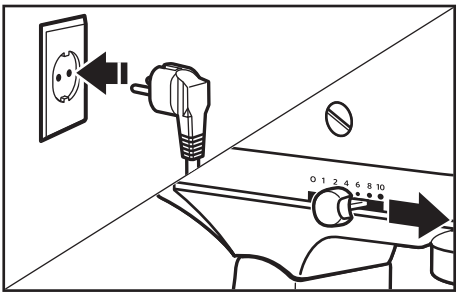
Не видаляйте штир заземлення.

Не використовуйте адаптер.

Не використовуйте подовжувальний шнур.

Недотримання цих інструкцій може призвести до смерті, пожежі або ураження електричним струмом.

1. Вставте вилку планетарного міксера в електричну розетку. На початку роботи важіль керування швидкістю слід завжди ставити на найнижчу швидкість, а потім поступово збільшувати її, щоб уникнути розбризкування інгредієнтів. Див. розділ «Інструкція з регулювання швидкості».



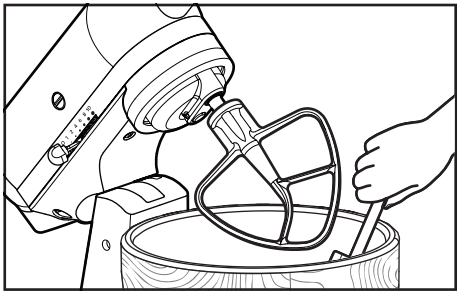
⚠ПОПЕРЕДЖЕННЯ

Ризик травмування

Від'єднуйте міксер від електромережі, перш ніж знімати збовтувачі.

Невиконання цієї вимоги може призвести до переломів, порізів або забоїв.

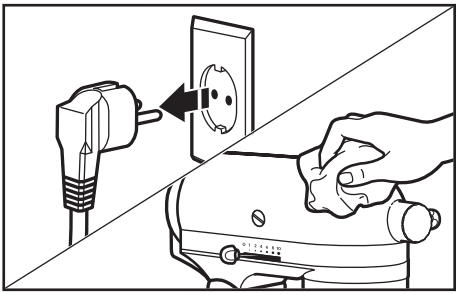
2. Не виймайте суміш із чаші під час роботи планетарного міксера. Чаша та збовтувач розроблені так, щоб ретельно перемішувати інгредієнти без потреби в частому зішкрібанні залишків. Під час перемішування зазвичай достатньо пошкребти чашу один-два рази.



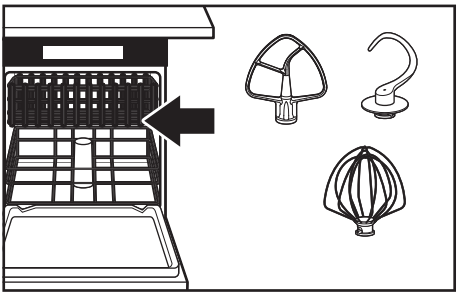
ДОГЛЯД І ЧИЩЕННЯ

УВАГА. Не занурюйте корпус планетарного міксера у воду або інші рідини. Перш ніж установлювати чи знімати деталі або чистити прилад, дайте йому повністю охолонути.

1. Перед чищенням завжди від'єднуйте планетарний міксер від мережі живлення. Протріть планетарний міксер м'якою вологою серветкою. Не використовуйте побутові або промислові засоби чищення. Протирайте вал збовтувача достатньо часто для видалення залишків, які можуть накопичуватися. Не занурюйте пристрій у воду.



2. Деталі, які можна мити в посудомийній машині (тільки у верхньому відсіку): плаский збовтувач із нержавіючої сталі**, насадка-гачок для тіста з нержавіючої сталі** і дротяний вінчик із нержавіючої сталі**, ретельно почистьте їх у гарячій мильній воді та добре промийте перед сушінням. Не залишайте збовтувачі на валу.



ПРИМІТКА. Приладдя з нержавіючої сталі можна мити в посудомийній машині.

ОЧИЩЕННЯ ЧАШІ З ДЕРЕВИНИ ГОРІХОВОГО ДЕРЕВА

Перед використанням уперше помийте в теплій мильній воді.

УВАГА. Не мийте дерев'яну чашу в посудомийній машині. Дерев'яну чашу слід мити лише вручну. Помийте дерев'яну чашу за допомогою ганчірки, змоченої в теплій мильній воді, з використанням м'якого миючого засобу. Сполосніть і ретельно висушіть чашу.

**Може різнитися залежно від моделі.

Догляд за чашею з деревини горіхового дерева. Деревина є природним матеріалом, і її вигляд із часом може змінюватися. Для забезпечення кращого догляду мийте дерев'яну чашу відразу ж після кожного використання, використовуючи неабразивну жорстку щітку або ганчірку. Не застосовуйте для очищення агресивні миючі засоби. Після миття насухо витріть м'яким, чистим рушником. Дерев'яну чашу НЕ можна мити в посудомийній машині, або використовувати в мікрохвильовій печі чи духовці. Це небезпечно!

Для тривалого догляду. Радимо обробити дерев'яну чашу звичайним засобом для догляду за деревиною, сумісним із харчовими продуктами, наприклад харчовою безпечною мінеральною олією або горіховою олією.

УВАГА:

- Якщо занадто сильно терти виріб під час очищення, це може призвести до виникнення подряпин на покритті дерев'яної чаші.
- Не використовуйте жорсткі або абразивні миючі засоби.
- Не використовуйте металеві скребки або губки.

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
Планетарний міксер нагрівається під час використання	Під час вимішування сумішей у великих об'ємах швидкість не повинна перевищувати рівень 2. У разі тривалого високого навантаження верхня частина пристрою може ставати надто гарячою на дотик. Це нормально.
Якщо з планетарного міксера чутно різкий запах	Це нормальне явище для електродвигунів, зокрема нових.
Плаский збовтувач торкається чаші	Зупиніть планетарний міксер. Перегляньте розділ «Зазор між збовтувачем і чашею» і відрегулюйте збовтувач так, щоб забезпечити належний зазор із чашею.
Якщо планетарний міксер не працює, перевірте наведені праворуч аспекти	Планетарний міксер увімкнений у розетку?
Якщо планетарний міксер не працює, перевірте наведені праворуч аспекти	Запобіжник у ланцюзі планетарного міксера справний? Якщо у вас є коробка автоматичного вимикача, переконайтеся, що ланцюг не перерваний.

ПРОБЛЕМА	РІШЕННЯ
Якщо планетарний міксер не працює, перевірте наведені праворуч аспекти	Вимкніть планетарний міксер на 10–15 секунд, а потім увімкніть знову. Якщо планетарний міксер досі 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 планетарний міксер у магазин: магазини не відповідають за обслуговування приладів.

УТИЛІЗАЦІЯ ПАКУВАЛЬНОГО МАТЕРІАЛУ

Пакувальний матеріал підлягає вторинній переробці й позначений відповідним символом – ♺. Різні частини упаковки необхідно утилізувати відповідально та згідно з нормами й правилами місцевих органів влади, що відповідають за поводження з відходами.

СЕРТИФІКАТ ВІДПОВІДНОСТІ

ІНФОРМАЦІЯ ДЛЯ КРАЇН ЄВРОПЕЙСЬКОГО СОЮЗУ

Цей прилад розроблений, сконструйований і продається відповідно до вимог безпеки таких директив ЄС: 2014/35/EU, 2014/30/EU і 2011/65/EU (Директива щодо обмеження використання деяких небезпечних речовин в електричному та електронному обладнанні) з подальшими поправками.

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.

П'ятирічна повна гарантія, дія якої починається з 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.

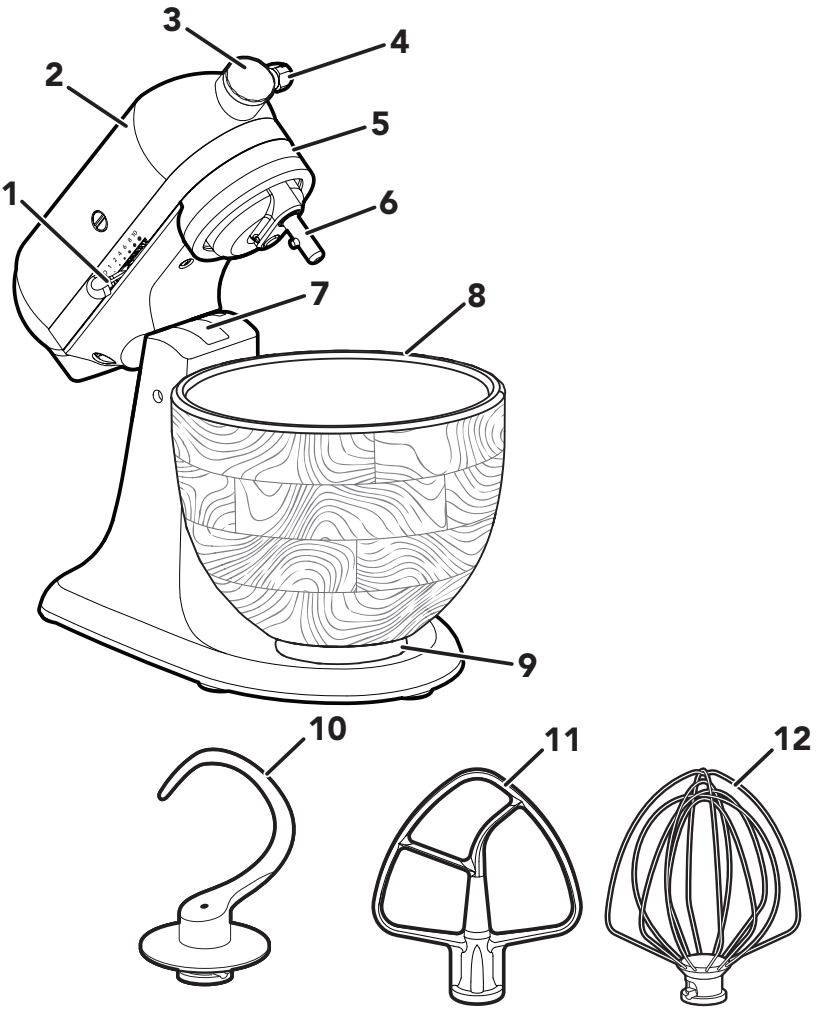
Кінцевий клієнт може звернутися в центри обслуговування клієнтів KitchenAid для отримання інформації про вироби, термін дії Гарантії на які завершився, а також про вироби, на які Гарантія не надається. З додатковою інформацією можна ознайомитися на нашому веб-сайті: **www.kitchenaid.eu**

РЕЄСТРАЦІЯ ВИРОБУ

Зареєструйте свій новий прилад KitchenAid просто зараз:**www.kitchenaid.eu/register**

©2024 Усі права збережені.
KITCHENAID і дизайн планетарного міксера є товарними знаками й охороняються законом на території США та інших країн.

ЧАСТИ И ФУНКЦИИ



1. Лост за избор на скорост
2. Глава на мотора
3. Накрайник за приставки
4. Топчеста дръжка за приставки
5. Заключващ лост за главата на мотора (не е показан)
6. Вал на бъркалката
7. Винт за регулиране на височината на бъркалката (не е показан)
8. Чаша
9. Фиксираща поставка на купата
10. Кука за тесто от неръждаема стомана*
11. Плоска бъркалка от неръждаема стомана*
12. Телена бъркалка от неръждаема стомана*

*Предлага се и като допълнителен аксесоар.

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. Само за Европейския съюз: Уредите могат да се използват от лица с ограничени физически, сетивни или умствени способности или с недостатъчен опит и познания, ако са под надзор или са им дадени указания за използването на уреда по безопасен начин и разбират възможните опасности. Децата не трябва да си играят с уреда.
5. Европейският съюз и други държави, които изискват стандарти на IEC: Децата не трябва да си играят с уреда. Децата трябва да бъдат наблюдавани, за да се гарантира, че не си играят с уреда.
6. Този уред не е предназначен за употреба от деца или от лица с намалени физически, сетивни или умствени способности или липса на опит и знания. Необходимо е стриктно наблюдение, когато уредът се използва близо до деца. Децата трябва да бъдат наблюдавани, за да се гарантира, че не си играят с уреда.
7. 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.
8. 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.
9. 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.
10. Употребата на аксесоари/приставки, които не са препоръчани или не се продават от KitchenAid, може да предизвика пожар, токов удар или нараняване на хора.
11. Не използвайте уреда на открито.
12. Не оставяйте захранващият кабел да виси над ръба на маса или работен плот.
13. Не позволявайте кабелът да влиза в контакт с горещи повърхности, включително печката.

14. Преди измиване отстранете плоската бъркалка, телената бъркалка или куката за тесто от настолния миксер.
15. 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.
16. Никога не оставяйте уреда без надзор, докато работи.
17. За да избегнете повреда на продукта, не използвайте купата на настолния миксер на места с висока температура, като фурна, микровълнова фурна или котлон.
18. Оставете уредът да изстине напълно преди поставяне или изваждане на частите и преди почистване.
19. За указания за почистване на повърхностите, които влизат в контакт с храна, направете справка с раздел „Грижи и почистване“”.
20. Този уред е предназначен за употреба в домакинството и подобни приложения, например:
    - кухненски зони за персонала в магазини, офиси и други работни среди;
    - ферми;
    - от клиенти в хотели, мотели и други видове жилищни среди;
    - къщи за гости, предлагащи настаняване и закуска.

ЗАПАЗЕТЕ ТЕЗИ ИНСТРУКЦИИ

За пълни подробности относно информацията за продукта, инструкциите и видеоклиповете, включително информацията за гаранцията, посетете **www.kitchenaid.co.uk/product-tips**, **www.kitchenaid.ie/product-tips** или **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.

Захранване: 300 W

Напрежение: 220 – 240 VAC

Честота: 50 – 60 Hz

ЗАБЕЛЕЖКА: Ако щепселът не пасва на контакта, свържете се с квалифициран електротехник. Не модифицирайте щепсела по никакъв начин. Не използвайте адаптер.

Не използвайте удължителен кабел. Ако захранващият кабел е прекалено къс, помолете квалифициран електротехник или сервизен техник да монтира контакт близо до уреда.

РЪКОВОДСТВО ЗА УПРАВЛЕНИЕ НА СКОРОСТТА

СКО-РОСТ	ДЕЙ-СТВИЕ	АКСЕСОАР	ОПИСАНИЕ
1	Разбърк-ване	Плоска бъркалка**	За бавно разбъркване, комбиниране, мачкане, 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	Бавно смесва-не	Плоска бъркалка**, Кука за тесто**	За бавно смесване, разбъркване, 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, на леко или течно тесто.
4	Смесва-не, разбива-не	Плоска бъркалка**, Телена бъркалка**	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.

**Може да варира в зависимост от модела.

СКО-РОСТ	ДЕЙ-СТВИЕ	АКСЕСОАР	ОПИСАНИЕ
6	Разбива-не, разбива-не до крем	Плоска бъркалка**, Телена бъркалка**	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.
8	Бързо разбива-не с плоска бъркалка, разбива-не с телена бъркалка	Телена бъркалка**	За разбиване на сметана, яйчени белтъци и глазури.
10	Бързо разбива-не с телена бъркалка		За разбиване на малки количества сметана, яйчени белтъци или за финално разбиване на картофено пюре.

ЗАБЕЛЕЖКА: Лостът за избор на скоростта може да бъде настроен на скоростите, посочени в горната таблица, за да се постигнат скорости 3, 5, 7 и 9, ако се изисква по-фина настройка. За да придвижите лоста за избор на скоростта с лекота, повдигнете леко нагоре, докато го премествате през настройките в която и да е посока.

ВАЖНО: Не превишавайте скорост 2 при приготвяне на тесто с мая, тъй като това може да причини повреда на настолния миксер.

РЪКОВОДСТВО ЗА АКСЕСОАРИ

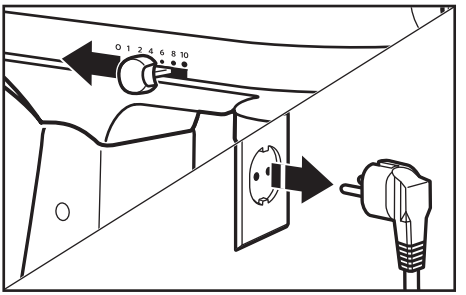
АКСЕСОАР	ИЗПОЛЗВАЙТЕ ЗА СМЕСВАНЕ НА	ПРЕДЛОЖЕНИ ПРОДУКТИ
Плоска бъркалка**	За нормални до гъсти смеси	Торти, глазури, бонбони, бисквитки, курабии, тесто за пай, руло от кайма, картофено пюре.
Телена бъркалка**	Въздушни смеси	Яйца, яйчени белтъци, сметана, глазури, пандишпанови блатове, майонеза, някои бонбони.
Кука за тесто**	За смесване и месене на теста с мая	Хлебчета, рула, тесто за пица, питки, кексчета за кафе.

**Може да варира в зависимост от модела.

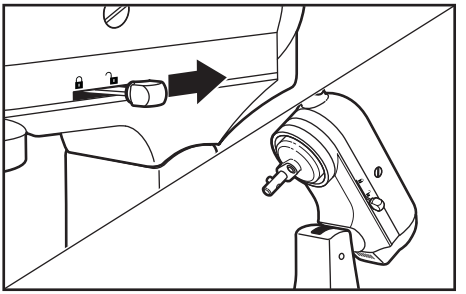
СГЛОБЯВАНЕ НА ПРОДУКТА

ПРИКРЕПЯНЕ/ОТСТРАНЯВАНЕ НА КУПАТА

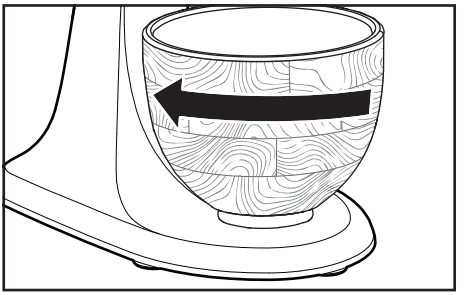
1. **За да прикрепите купата:** Завъртете лоста за избор на скоростта до изключено положение (0). Изключете настолния миксер от контакта.



2. Отключете и повдигнете главата с двигателя. След това заключете*** главата, за да стои вдигната.

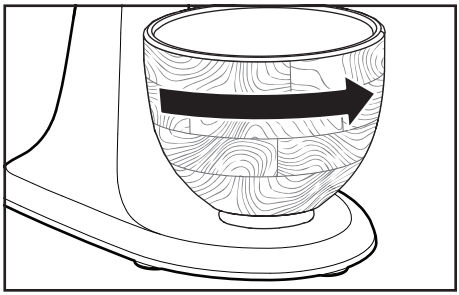


3. Поставете купата върху фиксиращата поставка на купата. Завъртете внимателно купата по посока на часовниковата стрелка (надясно).



***За някои модели е налична опция за заключване.

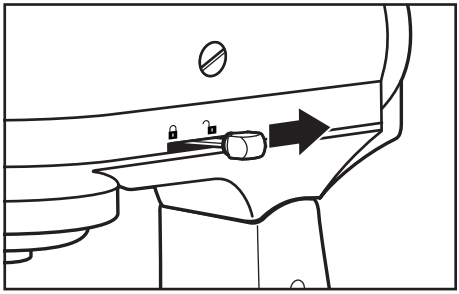
4. **За да свалите купата:** Повторете стъпки 1 и 2. Завъртете купата внимателно по посока, обратна на часовниковата стрелка (наляво).



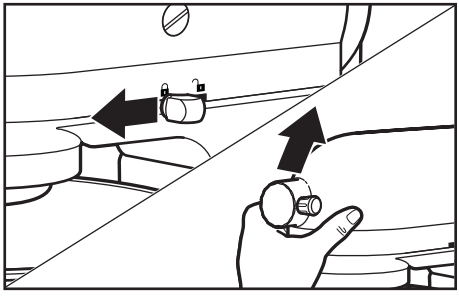
ЗАБЕЛЕЖКА: Главата на мотора трябва винаги да е в заключено положение, когато използвате настолния миксер.

ПОВДИГАНЕ/СПУСКАНЕ НА ГЛАВАТА НА МОТОРА

1. **За да повдигнете главата на мотора:** За да повдигнете главата на мотора: Натиснете заключващия лост в отключено положение и повдигнете главата. След като бъде вдигнат, лостът автоматично ще се върне в заключено*** положение, за да поддържа главата вдигната.



2. **За да спуснете главата на мотора:** За да свалите главата на мотора: Натиснете заключващия лост за отключване и внимателно приведете главата надолу. Заключващият лост автоматично ще се върне в заключено*** положение, когато главата е надолу. Преди смесване тествайте заключването, като се опитате да повдигнете главата на мотора.



ЗАБЕЛЕЖКА: Главата на мотора трябва винаги да е в заключено положение, когато използвате настолния миксер.

***За някои модели е налична опция за заключване.

ПРИКРЕПЯНЕ/ПРЕМАХВАНЕ НА ПЛОСКАТА БЪРКАЛКА**, ТЕЛЕНАТА БЪРКАЛКА** ИЛИ КУКАТА ЗА ТЕСТО**

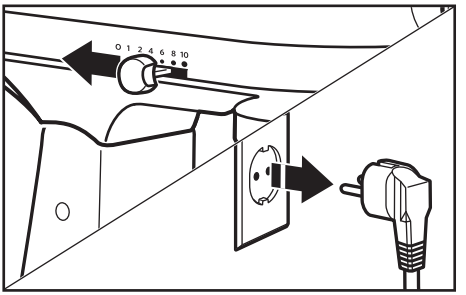
⚠ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ

Опасност от нараняване

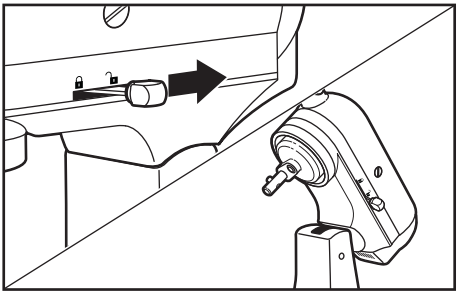
Изключете миксера от контакта, преди да пипате бъркалките.

Не спазването на това указание може да доведе до счупване на кости, порязване или контузии.

1. **За да прикрепите аксесоар:** Завъртете лоста за избор на скоростта до изключено положение (0). Извадете щепсела на настолния миксер от контакта.

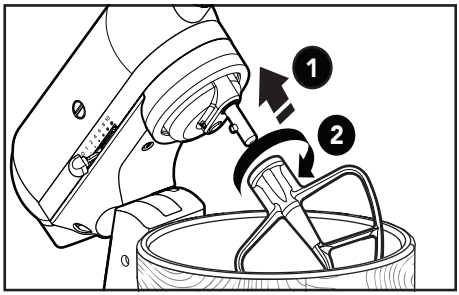


2. Отключете и повдигнете главата с двигателя. След това заключете*** главата, за да стои вдигната.

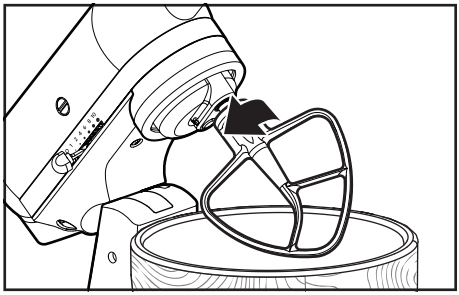


**Може да варира в зависимост от модела.
***За някои модели е налична опция за заключване.

3. Плъзнете приставката върху вала и натиснете нагоре, доколкото е възможно. След това завъртете приставката надясно, закачайки приставката над щифта на вала.



4. **За да премахнете аксесоар:** Повторете стъпки 1 и 2. Натиснете приставката нагоре, доколкото е възможно, и завъртете наляво. След това издърпайте приставката от вала.



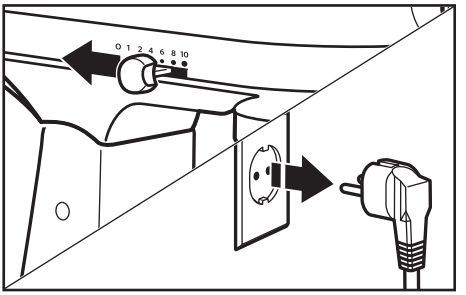
Само за Европейския съюз: Сканирайте кода за повече информация

РАЗСТОЯНИЕ МЕЖДУ БЪРКАЛКАТА И КУПАТА

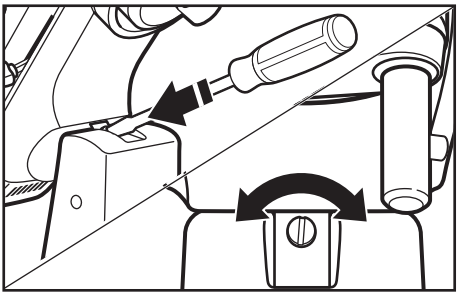
Вашият настолен миксер е настроен фабрично, така че плоската бъркалка** да минава по дъното на купата, без да го докосва. Ако по някаква причина плоската бъркалка** удря дъното на купата или е твърде далеч от купата, можете лесно да коригирате разстоянието.

**Може да варира в зависимост от модела.

1. Завъртете лоста за избор на скоростта до изключено положение (0). Изключете настолния миксер от контакта.



2. Повдигнете главата на мотора. Завъртете винта леко обратно на часовниковата стрелка (наляво), за да повдигнете плоската бъркалка, или по часовниковата стрелка (надясно), за да спуснете плоската бъркалка**. Нагласете плоската бъркалка**така, че само да минава по дъното на купата, без да го докосва. Ако превъртите винта, заключващият лост на купата може да не се застопори на мястото си.



ЗАБЕЛЕЖКА: Когато е правилно настроена, плоската бъркалка** няма да удря по дъното или страните на купата. Ако плоската бъркалка** или телената бъркалка** е толкова близко, че удря дъното на купата, покритието на плоската бъркалка или на телената бъркалка може да се износи.

**Може да варира в зависимост от модела.

УПОТРЕБА НА ПРОДУКТА

РАБОТА С ЛОСТА ЗА ИЗБОР НА СКОРОСТТА

ЗАБЕЛЕЖКА: 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.



⚠ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ

Опасност от токов удар

Включете в заземен контакт.

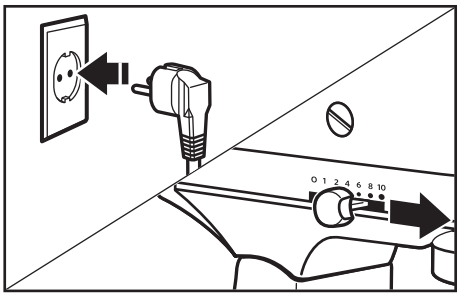
Не премахвайте заземителния щифт.

Не използвайте адаптер.

Не използвайте удължителен кабел.

Неспазване на тези инструкции може да доведе до смърт, пожар или токов удар.

1. Включете настолния миксер в подходящ електрически контакт. В началото винаги поставяйте лоста за избор на скоростта на най-ниската скорост, а след това постепенно увеличавайте скоростта, за да избегнете разплискване на съставките. Вижте раздела „Ръководство за управление на скоростта“.



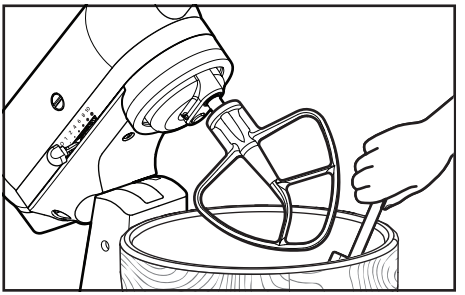
⚠ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ

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.

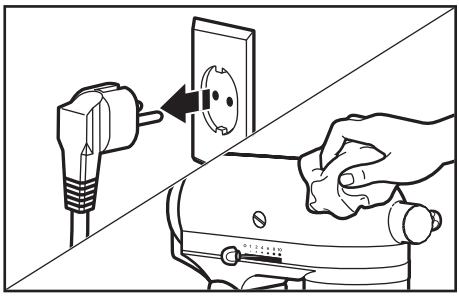
2. Не остъргвайте стените на купата, докато настолният миксер работи. Купата и бъркалката са проектирани да осигуряват цялостно смесване без чести остъргвания. Остъргването на купата веднъж или два пъти по време на смесване обикновено е достатъчно.



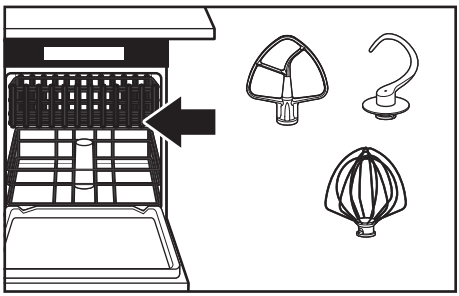
ГРИЖИ И ПОЧИСТВАНЕ

ВАЖНО: Не потапяйте корпуса на настолния миксер във вода или други течности. Оставете уредът да изстине напълно преди поставяне или изваждане на частите и преди почистване.

1. Винаги изваждайте щепсела на настолния миксер от контакта преди почистване. Почистете настолния миксер с мека, влажна кърпа. Не използвайте домакински/ професионални почистващи препарати. Избърсвайте често вала на бъркалката, премахвайки всякакви остатъци, които може да са се натрупали. Не потапяйте във вода.



2. **Частите са подходящи за миене в съдомиялна машина – само на горния рафт:** Плоската бъркалка от неръждаема стомана**, куката от неръждаема стомана** и телената бъркалка от неръждаема стомана** трябва да бъдат почистени добре в гореща вода и изплакнати напълно, преди да ги изсушите. Не съхранявайте бъркалките върху вала.



ЗАБЕЛЕЖКА: Аксесоарите от неръждаема стомана са безопасни за използване в съдомиялна машина.

ПОЧИСТВАНЕ НА КУПАТА ОТ ОРЕХОВО ДЪРВО

Преди първата употреба измийте с топла сапунена вода.

ВАЖНО: Не мийте дървената купа в съдомиялната машина. Дървената купа може да се мие само на ръка. Измийте дървената купата с влажна кърпа и топла сапунена вода, като използвате мек почистващ препарат. Изплакнете и подсушете напълно.

**Може да варира в зависимост от модела.

Грижа за купата от орехово дърво: Дървото е естествен материал и външният му вид може да се промени с течение на времето. За най-добрата грижа, моля, мийте дървената купа веднага след всяка употреба с неабразивна четка или кърпа. Избягвайте използването на агресивни препарати при почистване. След измиване подсушете добре с мека, чиста кърпа. Дървената купа НЕ е безопасна за употреба в миялна машина, микровълнова фурна или фурна.

За дългосрочни грижи: Препоръчваме да третирате дървената купа с професионален балсам за дървесина от хранителен клас, като например минерално масло или орехово масло.

ВАЖНО:

- Твърде силното търкане може да надраска покритието на дървената купа.
- Избягвайте груби или абразивни почистващи препарати.
- Не използвайте тел или стоманени стъргалки за почистване.

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	Големите количества не трябва да надвишават скорост 2. 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 удря купата	Спрете настолния миксер. Вижте раздела „Разстояние между бъркалката и купата“ и коригирайте разстоянието между купата и бъркалката.

ПРОБЛЕМ	РЕШЕНИЕ
Ако настолният 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 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 раздел „Гаранционни условия на KitchenAid („Гаранция“). Не връщайте настолния миксер на търговеца – той не предоставя сервизно обслужване.

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.

ДЕКЛАРАЦИЯ ЗА СЪОТВЕТСТВИЕ

ЗА ЕВРОПЕЙСКИЯ СЪЮЗ

Този уред е проектиран, конструиран и разпространен в съответствие с изискванията за безопасност на директивите на ЕО: 2014/35/EC, 2014/30/EC и 2011/65/EC (Директива RoHS) 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:

Петгодишна 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.

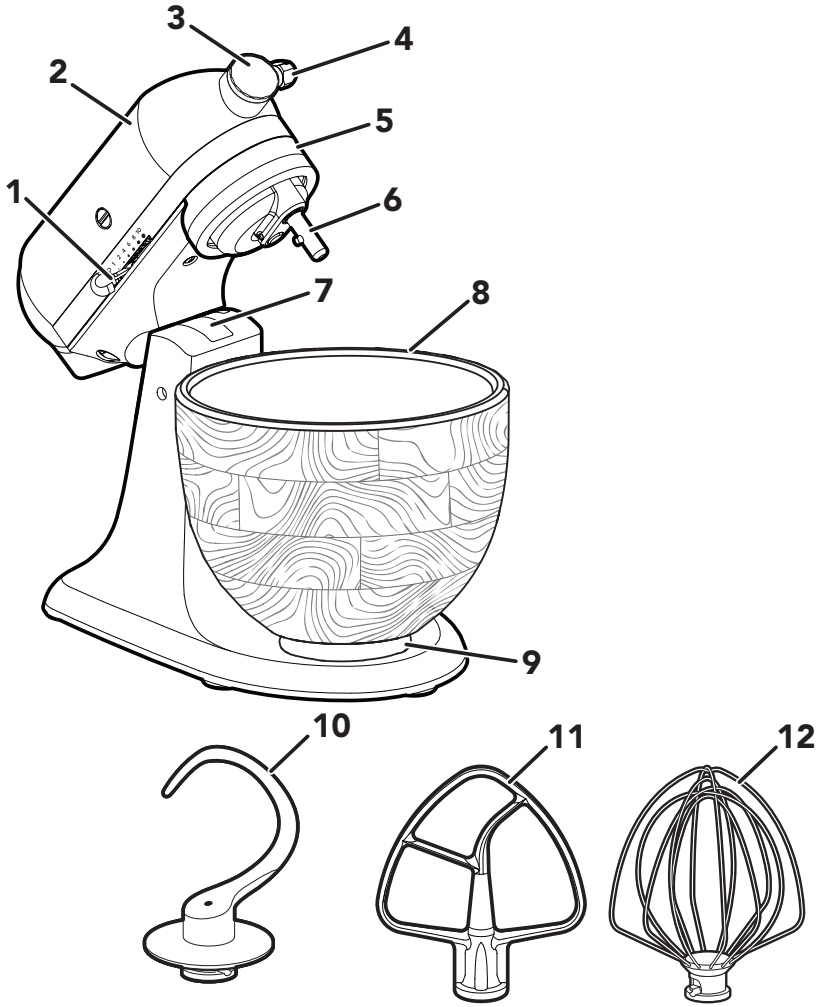
След изтичането на гаранционния срок или за продукти, за които не се прилага Гаранцията, центровете за обслужване на клиенти на KitchenAid продължават да са на разположение на крайния потребител за въпроси и информация. Повече информация можете да намерите на нашия уебсайт: **www.kitchenaid.eu**

РЕГИСТРАЦИЯ НА ПРОДУКТ

Регистрирайте своя нов уред на KitchenAid сега: **www.kitchenaid.eu/register**

©2024 Всички права запазени.
KITCHENAID и дизайнът на настолния миксер са търговски марки в САЩ и на други места.

OSAD JA FUNKTSIOONID



1. Kiiruse kontrollhoob
2. Mootoripea
3. Lisatarviku jaotur
4. Kinnitusnupp
5. Mootoripea lukustushoob (ei ole pildil)
6. Segaja võll
7. Segaja kõrgust reguleeriv kruvi (ei ole pildil)
8. Kauss
9. Kausi kinnitusalus
10. Roostevabast terasest tainakonks*
11. Roostevabast terasest segamismõla*
12. Roostevabast terasest traatvispel*

*Võimalik osta ka eraldi.

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. Ainult Euroopa Liidus: piiratud füüsiliste, sensoorsete või vaimsete võimetega või vajalike kogemuste ja teadmisteta isikud tohivad seadet kasutada ainult järelevalve all või pärast seda, kui neid on õpetatud seadet ohutult kasutama ja nad mõistavad seadme kasutamisega kaasnevaid ohte. Lapsed ei tohi seadmega mängida.
5. Euroopa Liit ja teised riigid, kes nõuavad IEC standardeid: Lapsed ei tohi seadmega mängida. Lapsi tuleb jälgida, et nad seadmega mängima ei hakkaks.

6. Seda seadet ei tohi kasutada lapsed ega piiratud füüsiliste, sensoorsete või vaimsete võimetega või vajalike kogemuste ja teadmisteta isikud. Kui seadme läheduses on lapsi, tuleb tagada pidev järelevalve. Lapsi tuleb jälgida, et nad seadmega mängima ei hakkaks.
7. Kui te seadet ei kasuta, lülitage seade enne osade paigaldamist või äravõtmist ja enne seadme puhastamist välja (0) ning eemaldage pistik pistikupesast. Lahtiühendamiseks hoidke pistikust kinni ja tõmmake pistikupesast välja. Ärge tõmmake kunagi toitekaablist.
8. Vältige kokkupuudet liikuvate osadega. Kehavigastuste ja/või seadme kahjustamise vältimiseks hoidke käed, juuksed, rõivad, pannilabidad ja muud söögiriistad töötavatest tarvikutest eemal.
9. 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.
10. Selliste lisatarvikute kasutamine, mida KitchenAid ei ole soovitanud või müünud, võib põhjustada tulekahju, elektrilöögi või inimvigastuse.
11. Ärge kasutage seadet välitingimustes.
12. Ärge laske toitekaablil üle laua või tööpinna serva rippuda.
13. Ärge laske toitekaablil puutuda vastu kuumi pindu, sh vastu ahju.
14. Enne lauamikseri puhastamist eemaldage selle küljest segamismõla, traatvispel või tainakonks.
15. Ohu vältimiseks peab kahjustada saanud toitekaabli välja vahetama KitchenAid, teeninduskeskuse klienditeenindaja või vastava väljaõppe saanud isik.
16. Ärge jätke kunagi seadet töötamise ajal järelvalveta.
17. Toote kahjustumise vältimiseks ärge kasutage lauamikseri kaussi kuumades tingimustes, sh ahjus, mikrolaineahjus või pliidi peal.
18. Enne osade kinnitamist, eemaldamist ja enne seadme puhastamist laske seadmel täielikult maha jahtuda.
19. Juhised toiduga kokkupuutuvate pindade puhastamiseks leiate osast „Hooldus ja puhastamine”.

20. Seade on mõeldud kasutamiseks kodumajapidamistes ja teistes sarnastes kohtades, nagu:

- töötajate köökides poodides, kontorites ja teistes töökohtades;
- talumajapidamistes;
- klientidele hotellides, motellides ja teistes majutusasutustes;
- hommikusöögiga majutusasutustes.

HOIDKE NEED JUHISED ALLES

Tooteinfo, juhiste ja videote, sealhulgas garantiiteabe täielike üksikasjade saamiseks külastage veebilehte **www.kitchenaid.co.uk/product-tips**, **www.kitchenaid.ie/product-tips**, või **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.

Võimsus: 300 W

PINGE: 220-240 VAC

Sagedus: 50–60 Hz

MÄRKUS: kui pistik ei sobi pistikupessa, võtke ühendust kvalifitseeritud elektrikuga. Ärge mingil juhul modifitseerige pistikut. Ärge kasutage adapterit.

Ärge kasutage pikendusjuhet. Kui toitekaabel on liiga lühike, siis laske kvalifitseeritud elektrikul või hooldustehnikul uus pistikupesa seadmele lähemale paigaldada.

KIIRUSE REGULEERIMINE

KIIRUS	TEGE-VUS	TARVIK	KIRJELDUS
1	Segami-ne	Segamismõla**	Aeglaseks segamiseks, koostisosade sidumiseks, pudrustamiseks 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	Aeglane segamine	Segamismõla**, Tainakonks**	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	Segami-ne, kloppimi-ne	Segamismõla**, Traatvispel**	Pooltihkete tainaste (nt küpsisetaina) segamiseks. Kasutage suhkru ja rasvaine hakkimiseks ning suhkru lisamiseks munavalgetele. Keskmine kiirus koogisegude valmistamisel.
6	Kloppimi-ne, kreemi valmista-mine	Segamismõla**, Traatvispel**	Keskmise kiirusega kloppimiseks (kreemi valmistamiseks) või vahustamiseks. Kasutage koogi-, sõõriku- ja teiste tainasegude segamise lõpetamiseks. Suur kiirus koogisegude valmistamisel.
8	Kiire kloppimi-ne, vahusta-mine	Traatvispel**	Koore, munavalgete ja keeduglasuuri vahustamiseks.
10	Kiire vahusta-mine		Väikeses koguses koore ja munavalgete vahustamiseks või kartulipudru lõplikuks segamiseks.

MÄRKUS: kui soovite kiirust täpsemalt reguleerida, saab kiiruse kontrollhooba libistada ka ülaltoodud tabelis väljatoodud kiiruste vahepeale. Nii saate kasutada ka kiiruseid 3, 5, 7 ja 9. Selleks, et kiiruse kontrollhoob kergemini libiseks, tõstke seda liigutades õrnalt ülespoole.

TÄHTIS: pärmitaina valmistamisel ärge ületage 2. kiiruseseadistust, kuna see võib lauamikserit kahjustada.

**Võib sõltuvalt mudelist erineda.

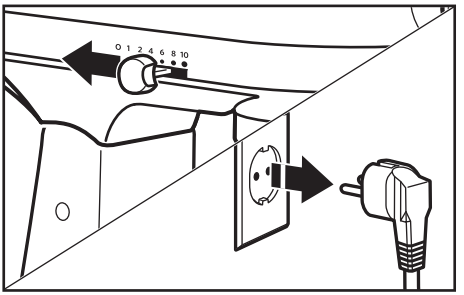
TARVIKUTE JUHEND

TARVIK	KASUTAMINE	SOOVITATUD
Segamismõla**	Tavaliste kuni tihkete segude valmistamiseks	Koogid, kreemjad glasuurid, suhkruvaap, küpsised, pirukad, pikkpoiss, kartulipuder.
Traatvispel**	Õhuliseks vahustamiseks	Munad, munavalged, rõske koor, keeduglasuur, biskviittainas, majonees, mõned suhkruvaabad.
Tainakonks**	Pärmitaina segamiseks ja sõtkumiseks	Saiad, leivad, pitsatainas, kuklid, kohvikook.

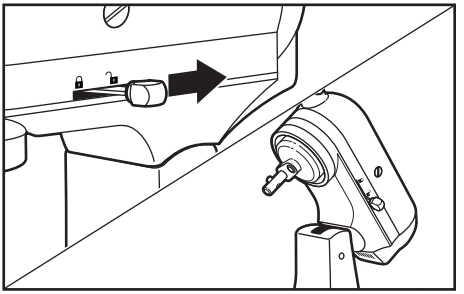
TOOTE KOKKUPANEK

KAUSI KINNITAMINE/EEMALDAMINE

1. **Kausi kinnitamiseks:** Keerake kiiruse kontrollhoob välja (0). Eemaldage lauamikser vooluvõrgust.

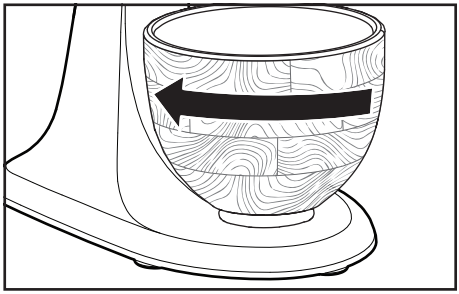


2. Lukustage mootoripea lahti ja tõstke see üles. Seejärel lukustage*** pea, et hoida seda ülestõstetuna.

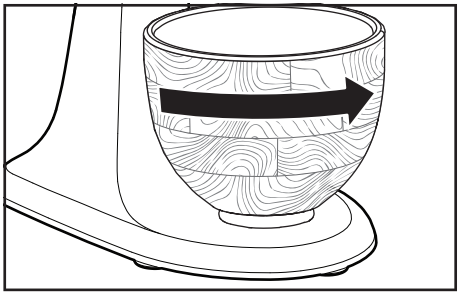


**Võib sõltuvalt mudelist erineda.
***Lukustamise võimalus on saadaval valitud mudelitel.

3. Asetage kauss selle kinnitusalusele. Keerake kaussi õrnalt päripäeva (paremale).



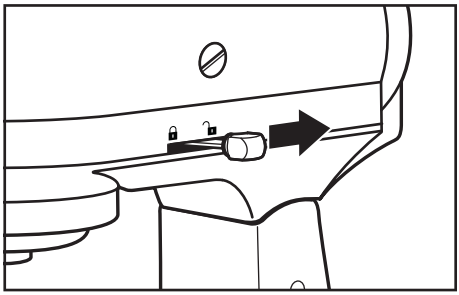
4. **Kausi eemaldamine.** Korrake samme 1 ja 2. Keerake kaussi õrnalt vastupäeva (vasakule).



MÄRKUS: lauamikseri kasutamise ajal peab mootoripea alati lukustatud olema.

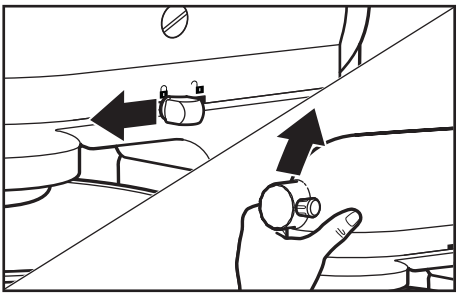
MOOTORIPEA TÕSTMINE/LANGETAMINE

1. **Mootoripea tõstmiseks:** mootoripea tõstmiseks lükake lukustushooba avatud asendisse ja tõstke mootoripea üles. Pärast tõstmist läheb hoob automaatselt tagasi lukustusasendisse*** Asend mootoripea üleval hoidmiseks.



***Lukustamise võimalus on saadaval valitud mudelitel.

2. **Mootoripea langetamiseks:** mootoripea langetamiseks lükake lukustushooba avatud asendisse ja suruge mootoripea õrnalt alla. Lukustushoob automaatselt tagasi lukustusasendisse*** send, kui mootoripea on all. Enne segamise alustamist kontrollige lukustust, püüdes mootoripead üles tõsta.



MÄRKUS: lauamikseri kasutamise ajal peab mootoripea alati lukustatud olema.

SEGAMISMÕLA**, TRAATVISPLI** VÕI TAINAKONKSU** KINNITAMINE/EEMALDAMINE

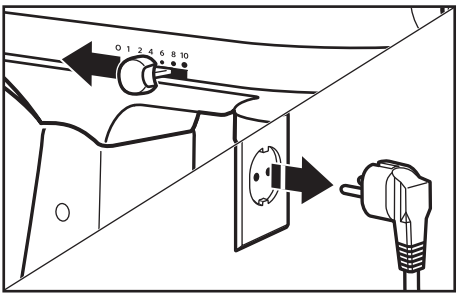
⚠HOIATUS

Vigastuste oht

Enne klopitsate puudutamist tõmmake mikseri pistik pistikupesast välja.

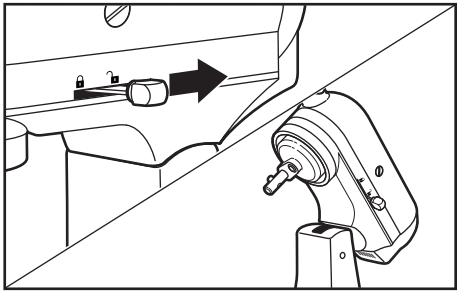
Selle hoiatuse eiramine võib kaasa tuua murtud luud, sisselõiked või muljumishaavad.

1. **Lisatarviku kinnitamiseks:** Keerake kiiruse kontrollhoob välja (0). Eemaldage lauamikser pistikupesast.

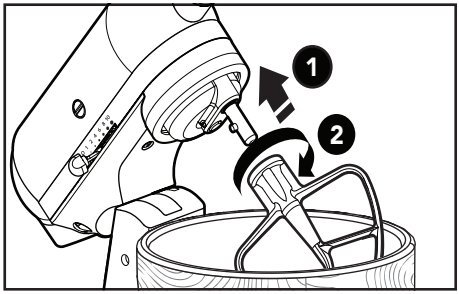


***Lukustamise võimalus on saadaval valitud mudelitel.
**Võib sõltuvalt mudelist erineda.

2. Lukustage mootoripea lahti ja tõstke see üles. Seejärel lukustage*** pea, et hoida seda ülestõstetuna.

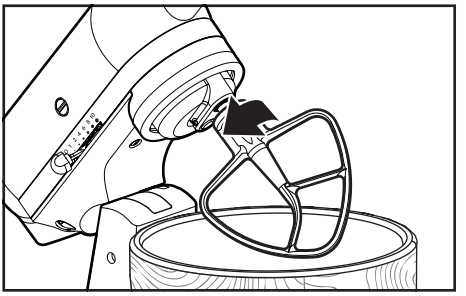


3. Libistage tarvik segaja võllile ja suruge maksimaalselt üles. Seejärel keerake tarvikut paremale, kinnitades selle võllil oleva tihvti külge.



***Lukustamise võimalus on saadaval valitud mudelitel.

4. **Lisatarviku eemaldamiseks:** Korrake samme 1 ja 2. Suruge tarvik maksimaalselt üles ja keerake vasakule. Seejärel tõmmake segaja võlli küljest ära.

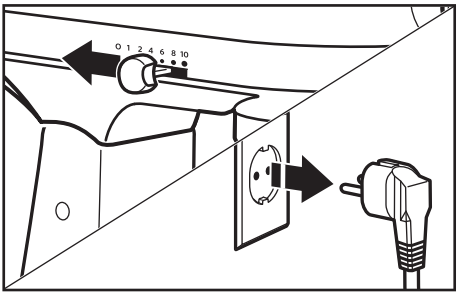


Ainult Euroopa Liidus: Lisateabe saamiseks skannige kood

SEGAJA KAUGUS KAUSIST

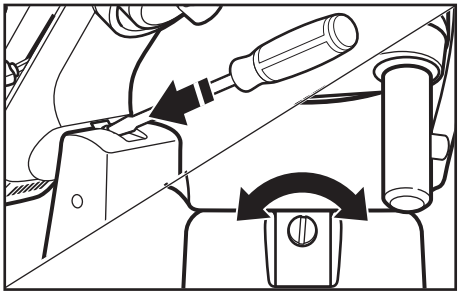
Teie lauamikser on reguleeritud tehases nii, et segamismõla** puhastab ainult kausi põhja. Kui segamismõla** peaks mingil põhjusel puutuma vastu kausi põhja või jääma kausi põhjast liiga kaugele, saab seda hõlpsalt seadistada.

1. Keerake kiiruse kontrollhoob välja (0). Eemaldage lauamikser vooluvõrgust.



**Võib sõltuvalt mudelist erineda.

2. Tõstke mootoripead. Keerake kruvi kergelt vastupäeva (vasakule), et segamismõla tõsta või päripäeva (paremale), et segamismõla** langetada. Reguleerige segamismõla** nii, et see oleks kausi põhjast pisut eemal. Kui keerate kruvi liiga tugevalt, ei pruugi lukustushoob oma kohale lukustuda.



MÄRKUS: kui segamismõla** on õigesti reguleeritud, ei puuduta see kausi põhja ega külgi. Kui segamismõla** või traatvispel** on nii lähedal, et puutuvad vastu kausi põhja, võivad kuluda nii mõla kattekiht kui ka vispli traadid.

**Võib sõltuvalt mudelist erineda.

TOOTE KASUTAMINE

KIIRUSE KONTROLLHOOVA KASUTAMINE

MÄRKUS: lauamikser võib kasutamise ajal kuumeneda. Suure koormuse korral ja pikemal segamisel võib seadme pealispind muutuda kuumaks. See on normaalne.



⚠HOIATUS

Elektrilöögioht

Ühendage pistik maandatud pistikupessa.

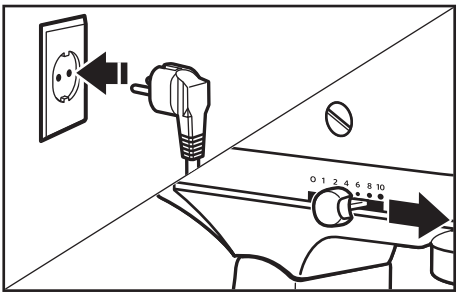
Ärge eemaldage maanduskontakti.

Ärge kasutage adapterit.

Ärge kasutage pikendusjuhet.

Nende juhiste eiramine võib põhjustada surma, tulekahju või elektrilöögi.

1. Ühendage lauamikser sobivasse pistikupessa. Koostisosade pritsimise vältimiseks seadke alustades kiiruse kontrollhoob alati kõige väiksemale kiirusele ja suurendage kiirust järk-järgult. Vaadake jaotises „Kiiruse reguleerimine“ olevat tabelit.



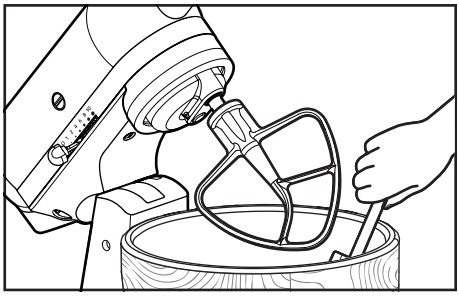
⚠HOIATUS

Vigastuste oht

Enne klopitsate puudutamist tõmmake mikseri pistik pistikupesast välja.

Selle hoiatuse eiramine võib kaasa tuua murtud luud, sisselõiked või muljumishaavad.

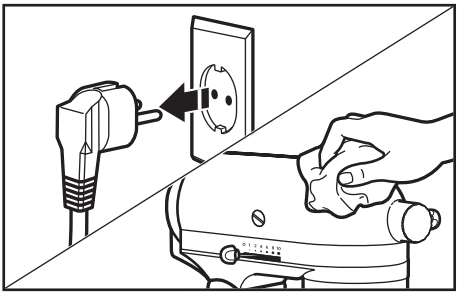
2. Ärge kraapige kaussi lauamikseri töö ajal. Kauss ja segaja on mõeldud põhjalikult segama ilma sagedase kraapimiseta. Tavaliselt piisab kausi kraapimisest üks või kaks korda segamise ajal.



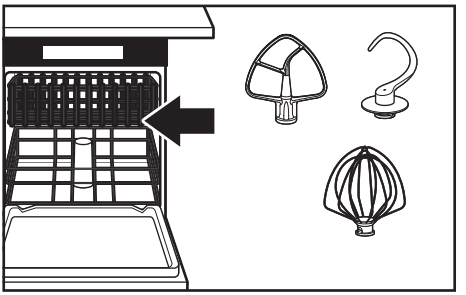
HOOLDUS JA PUHASTAMINE

TÄHTIS: ärge asetage lauamikserit vette ega mis tahes teise vedelikku. Enne osade kinnitamist, eemaldamist ja enne seadme puhastamist laske seadmel täielikult maha jahtuda.

1. Enne lauamikseri puhastamist tõmmake selle pistik seinakontaktist välja. Puhastage lauamikserit pehme niiske lapiga. Ärge kasutage majapidamises/tööstuses kasutatavaid puhastusvahendeid. Puhastage regulaarselt segaja võlli sinna koguneda võinud jäätmetest. Ärge asetage alust vette.



2. **Võib pesta nõudepesumasinas, kuid ainult ülemisel restil:** Roostevabast terasest segamismõla**, roostevabast terasest tainakonks** ja roostevabast terasest traatvispel** Puhastage neid põhjalikult kuuma seebiveega ja loputage enne kuivatamist täielikult. Ärge hoiustage segajaid võlli külge kinnitatuna.



MÄRKUS: roostevabast terasest tarvikuid võib pesta nõudepesumasinas.

PÄHKLIPUUST KAUSI PUHASTAMINE

Enne esmakordset kasutamist peske sooja seebiveega.

TÄHTIS: puidust kaussi ei tohi pesta nõudepesumasinas. Puidust kaussi võib pesta ainult käsitsi. Peske puidust kaussi niiske lapi ja sooja seebiveega, kasutades õrnatoimelist pesuainet. Loputage ja kuivatage põhjalikult.

**Võib sõltuvalt mudelist erineda.

Pähklipuust kausi hooldamine Puit on looduslik materjal ja selle välimus võib aja jooksul muutuda. Parima hoolitsuse tagamiseks peske puidust kauss kohe pärast kasutamist mitteabrasiivse puhastusharja või lapiga. Vältige puhastamisel karmide puhastusvahendite kasutamist. Pärast pesemist kuivatage hoolikalt pehme ja puhta rätikuga. Puidust kaussi EI tohi panna nõudepesumasinasse, mikrolaineahju ega ahju.

Pikaajaline hooldamine Soovitame puidust kaussi töödelda toidukõlbliku puidutöötlusvahendiga, nagu toiduohutu mineraalõli või pähkliõli.

TÄHTIS:

- Liiga kõvasti küürimine võib puidust kausi viimistlust kraapida.
- Vältige tugevatoimelisi või abrasiivseid pesuaineid.
- Ärge kasutage terasharju või terasest küürimislappe.

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 kuumeneb	Suuremal koormusel ei tohiks ületada 2. kiiruseseadistust. 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 segamismõla puutub vastu kaussi	Lülitage lauamikser välja. Lugege jaotist „Segaja kaugus kausist“ 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 sekundiks välja, 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.

PAKKEMATERJALI KÕRVALDAMINE

Pakkematerjal on ümbertöödeldav ja tähistatud ümbertöödeldava materjali sümboliga ♺. Seetõttu tuleb pakendi erinevad osad kasutuselt kõrvaldada vastutustundlikult ja jäätmekäitlust reguleerivaid kohalikke eeskirju järgides.

VASTAVUSDEKLARATSIOON

EUROOPA LIIDUS

See seade on välja töötatud, konstrueeritud ja turustatud kooskõlas ELi direktiivide ohutusnõuetega: 2014/35/EL, 2014/30/EL ja 2011/65/EL (RoHS-direktiiv) 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:

Viieaastane 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.

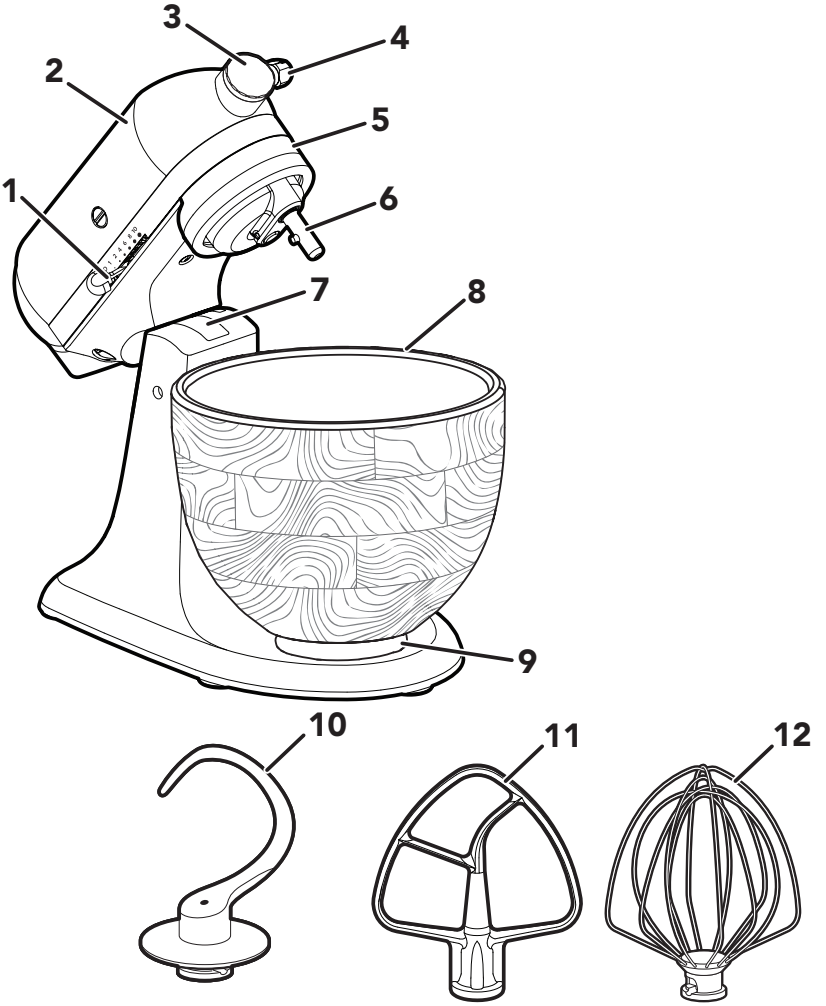
Kui garantiiperiood on lõppenud või kui tegemist on tootega, millele garantii ei kehti, saavad lõppkliendid küsimuste esitamiseks ja teabe saamiseks ikka KitchenAidi klienditeeninduskeskuse poole pöörduda. Lisateavet leiab ka meie veebisaidilt: **www.kitchenaid.eu**

TOOTE REGISTREERIMINE

Registreerige oma uus KitchenAidi seade kohe: **www.kitchenaid.eu/register**

©2024 Kõik õigused on kaitstud.
KITCHENAID ja lauamikseri disain on kaubamärgid USA-s ja mujal.

חלקים ותכונות



1. ידית לשינוי מהירות
2. ראש המנוע
3. נקודת חיבור לאביזרים
4. כפתור לחיבור אביזרים
5. ראש המנוע (ידית הנעילה לא מוצגת)
6. ציר המערבל
7. בורג לשינוי הגובה של אביזר הערבול (לא מוצג)
8. קערה
9. משטח מייצב
10. וו לישה מנירוסטה לבצק*
11. וו ערבול מנירוסטה*
12. מקצף מנירוסטה*

*זמין גם כאביזר אופציונלי.

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 מידיעלול לגרום 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. עבור האיחוד האירופי בלבד: מותר לאנשים עם מגבלות פיזיות, נפשיות או חושיות ולאנשים שאין להם ניסיון או ידע להשתמש במכשיר אם הם נמצאים תחת השגחה או אם הם קיבלו הוראות לשימוש בטיחותי במכשיר והם מבינים את הסכנות. אין לאפשר לילדים לשחק עם המכשיר.
5. באיחוד האירופי ובמדינות אחרות הדורשות עמידה בתקני IEC: אין לאפשר לילדים לשחק עם המכשיר. יש להשגיח על ילדים ולמנוע מהם לשחק עם המכשיר.
6. מכשיר זה אינו מיועד לשימוש על ידי ילדים או אנשים עם יכולות פיזיות, חושיות או נפשיות מופחתות, או חסרי ניסיון וידע. יש להשגיח על ילדים בקפדנות אם הם משתמשים במכשיר חשמלי או שהמכשיר פועל בסביבתם. יש להשגיח על ילדים ולמנוע מהם לשחק עם המכשיר.

7. יש להעביר את המכשיר למצב כבוי (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.
8. אין לגעת בחלקים נעים. כשמשתמשים במכשיר, חשוב להרחיק את הידיים, השיער, הבגדים, מריות וסכו"ם מהמערבל, כדי להפחית את הסיכוי שהמשתמש ייפצע ו/או שייגרם נזק למכשיר.
9. 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.
10. השימוש באביזרים נלווים שחברת KitchenAid לא מוכרת אותם או ממליצה עליהם עלול לגרום לדליקה, להתחשמלות או לפציעות.
11. אין להשתמש במכשיר בשטח פתוח.
12. חשוב להקפיד שכבל החשמל לא ישתלשל מקצה של שולחן או משטח שיש.
13. אין לאפשר מגע של הכבל עם משטחים חמים, כולל הכיריים.
14. יש לנתק מהמיקסר את וו הגיטרה, המקצף או וו הלישה לפני שמנקים אותם.
15. אם כבל החשמל נפגם, יש לפנות ל-KitchenAid, לסוכן שמספק שירות או לגורם מוסמך אחר כדי להחליף אותו באופן בטיחותי.
16. אין להשאיר את המכשיר ללא השגחה בזמן שהוא פועל.
17. כדי שהמכשיר לא יינזק, אין להשתמש בקערת המיקסר בקרבת מקור חום כמו תנור, מיקרוגל או כיריים חמים.
18. חשוב לחכות שהמכשיר יתקרר לחלוטין לפני פירוק או הרכבה של חלקים, ולפני ניקוי המכשיר.
19. ההוראות לניקוי של משטחים שבאים במגע עם מזון מפורטות בקטע "תחזוקה וניקוי".
20. המכשיר מיועד לשימוש בסביבה ביתית ובמקומות דומים, למשל:
    - מטבחונים בחנויות, במשרדים ובסביבות עבודה אחרות;
    - בתי משק חקלאי;
    - פינות בישול לאורחים בבתי מלון, באכסניות ובסוגים אחרים של סביבות מגורים;
    - פינות בישול בצימרים.

חשוב לשמור את ההוראות

לקבלת פרטים מלאים אודות מידע על המוצר, הוראות וסרטונים, כולל מידע על אחריות, בקרו בכתובת **www.kitchenaid.co.uk/product-tips**, **www.kitchenAid.ie/product-tips**, או **www.kitchenAid.eu**.

⚠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.

עוצמת מנוע: 300 ואט

מתח חשמלי: 220–240 וולט

תדר: 50–60 הרץ

הערה: אם התקע לא נכנס לשקע החשמל, יש לפנות לחשמלאי מוסמך. אין לשנות את התקע בשום צורה. אין להשתמש במתאם.

אין להשתמש בכבל מאריך. אם כבל החשמל קצר מדי, יש לפנות לחשמלאי מוסמך או לטכנאי שירות להתקנת שקע בקרבת המכשיר.

הוראות לשליטה במהירות

מהירות	פעולה	אביזר	תיאור
1	ערבוב	וו הגיטרה**	מהירות שמתאימה לערבול איטי, להטמעת חומרים 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	ערבוב איטי	וו הגיטרה**, וו הלישה**	ערבוב איטי, הטמעה, ערבול 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.
4	ערבוב, הקצפה	וו הגיטרה**, המקצף**	לערבול של בלילות סמיכות למחצה כמו בצקים לעוגיות. מיועדים לערבוב חמאה וסוכר ולהוספת סוכר לחלבונים להכנת מרנג. במהירות בינונית אפשר להכין בלילות לעוגות.
6	הקצפה, הקרמה	וו הגיטרה**, המקצף**	ערבוב במהירות בינונית עד גבוהה (הקרמה) או להקצפה. מתאימים לשלבי הסיום להכנת בלילות לעוגות סופגניות ועוד. במהירות גבוהה אפשר להכין בלילות לעוגות.
8	ערבוב מהיר, הקצפה	המקצף**	הכנת קצפת, הקצפת חלבונים והכנת ציפויים.

**עשוי להשתנות בהתאם לדגם.

מהירות	פעולה	אביזר	תיאור
10	הקצפה מהירה		מתאים להכנת כמויות קטנות של קצפת, להקצפת כמות קטנה של ביצים או להחלקה של מרקם הפירה בסיום ההכנה.

הערה: אפשר להציב את הידית לשינוי המהירות בין המהירויות שרשומות בטבלה שלעיל, כדי להפעיל את המיקסר במהירויות 3, 5, 7 ו-9 במקרים שבהם השינוי במהירות צריך להיות עדין יותר. כדי להזיז בקלות את הידית לשינוי מהירות, יש להרים אותה מעט ולהעביר אותה לכיוון של אחת מהגדרות המהירות.

חשוב: אין לעבור את מהירות 2 כשמכינים בצקי שמרים. ניסיון להכין אותם במהירות גבוהה יותר עשוי לגרום נזק למיקסר.

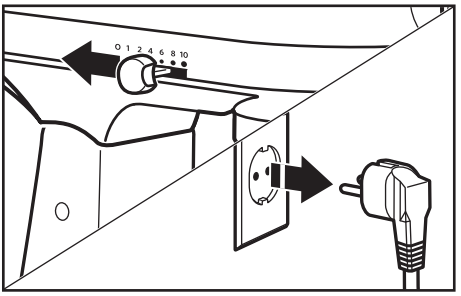
מדריך אביזרים

אביזר	מיועד לערבוב	פריטים מומלצים
וו הגיטרה**	תערובות בסמיכות רגילה עד גבוהה.	בלילות לעוגות, קרמים לציפוי, ממתקים, עוגיות, ביסקוויטים, בצקים לפאי, קציץ בשר, פירה.
המקצף**	תערובות שצריך להכניס בהן אוויר	ביצים, חלבונים, שמנת לקצפת, ציפויים מבושלים, עוגות ספוג, מיונז, סוגים מסוימים של ממתקים.
וו הלישה**	הכנה ולישה של בצקי שמרים.	לחמים, לחמניות, בצק לפיצה, עוגות קפה.

הרכבת המוצר

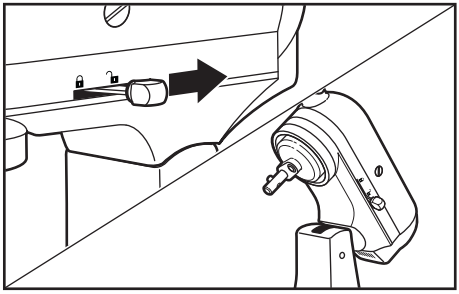
חיבור/הסרה של הקערה

1. **לחיבור הקערה:** מסובבים את ידית שינוי המהירות למצב כבוי (0). מנתקים את המיקסר מהחשמל.

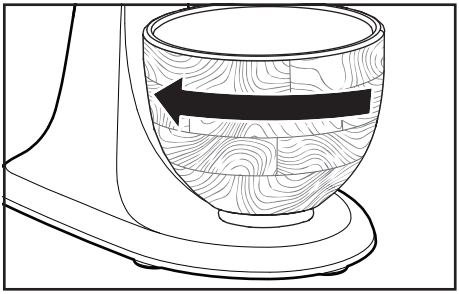


**עשוי להשתנות בהתאם לדגם.

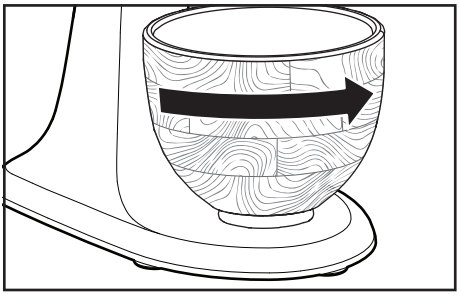
2. משחררים את ראש המנוע ומרימים אותו. ואז יש לנעול*** את הראש כי להשאיר אותו מורם.



3. מציבים את הקערה על המשטח המייצב. מסובבים אותה בעדינות בכיוון השעון (ימין).



4. **להסרת הקערה:** יש לחזור על שלבים 1 ו-2. הזיזו את הקערה בעדינות נגד כיוון השעון (שמאל).

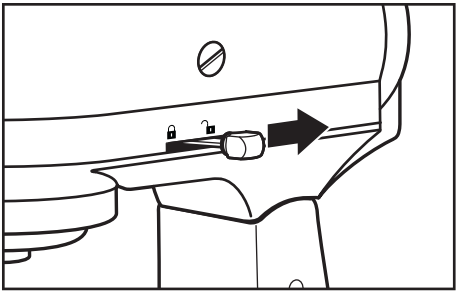


הערה: ראש המנוע חייב להיות במצב נעול כשמשתמשים במיקסר.

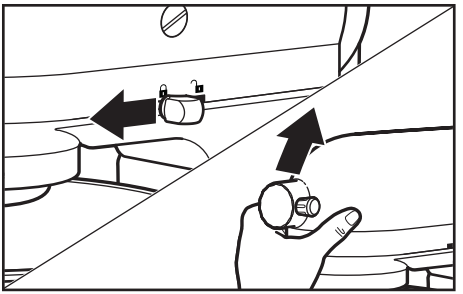
***אפשרות הנעילה קיימת בדגמים נבחרים

הגבהה/הנמכה של ראש המנוע

1. **להרמת ראש המנוע:** יש לדחוף את ידית הנעילה למצב 'ביטול נעילה' ולהרים את ראש המנוע. לאחר ההרמה, הידית תחזור אוטומטית למצב נעול.*** יש למקם כדי לשמור על ראש המנוע מורם.



2. **להנמכת ראש המנוע:** יש לדחוף את ידית הנעילה למצב 'ביטול נעילה' ולהנמיך את הראש בעדינות. הידית תחזור אוטומטית למצב נעול*** יש למקם כשהראש מונמך. לפני ההפעלה של המיקסר, כדאי לנסות להרים את ראש המנוע כדי לוודא שהוא נעול במקום.



הערה: ראש המנוע חייב להיות במצב נעול כשמשתמשים במיקסר.

***אפשרות הנעילה זמינה בדגמים נבחרים.

חיבור/הסרה של וו הגיטרה**, המקצף**, וו הלישה** או וו הלישה**

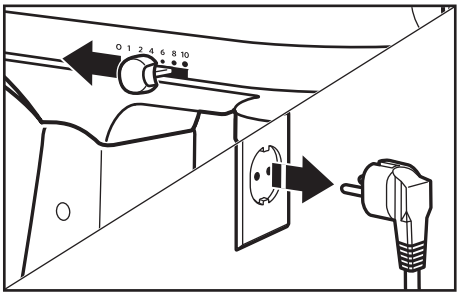
⚠אזהרה

סכנת פציעה

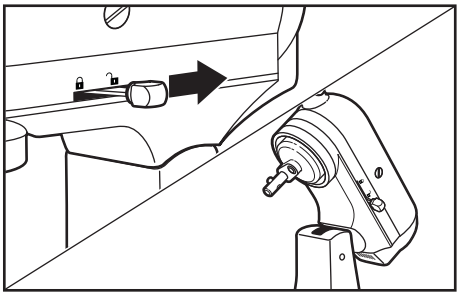
נתק את המיקסר לפני שאתה נוגע במטרפה או בוו.

אי ציות להוראות האלה עלול לגרום לשבירת עצמות, חתכים או פציעות אחרות.

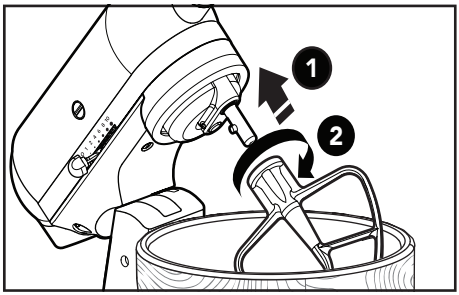
1. לחיבור אביזר: מסובבים את ידית שינוי המהירות למצב כבוי)0(. מנתקים את המיקסר השולחני.



2. משחררים את ראש המנוע ומרימים אותו. ואז יש לנעול*** את הראש כי להשאיר אותו מורם.

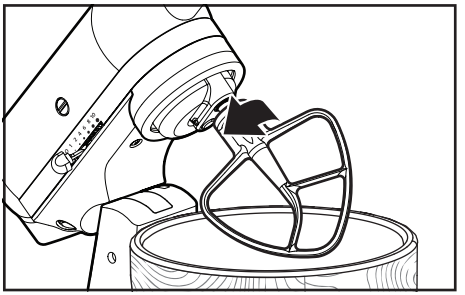


3. מחליקים את האביזר על ציר המערבל ודוחפים אותו כמה שאפשר כלפי מעלה. לאחר מכן, מסובבים את האביזר ימינה ומחברים אותו מעל לפין שעל הציר.



**עשוי להשתנות בהתאם לדגם.
***אפשרות הנעילה קיימת בדגמים נבחרים

4. **להסרת אביזר:** חוזרים על שלבים 1 ו-2. לוחצים את האביזר כמה שאפשר כלפי מעלה ומסובבים אותו שמאלה. לאחר מכן מושכים ומסירים אותו מציר המערבל.

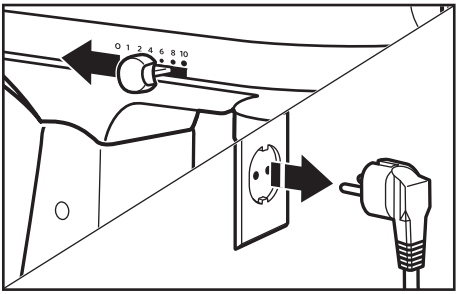


עבור האיחוד האירופי בלבד: למידע נוסף, יש לסרוק את הקוד

המרווח בין הוו לקערה

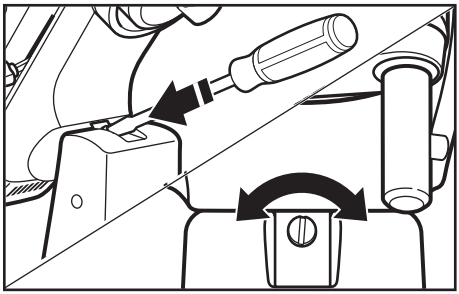
המיקסר השולחני מכוונן במפעל כך שוו הלישה** כמעט נוגע בתחתית הקערה. אם מכל סיבה שהיא וו הגיטרה** נוגע בתחתית הקערה או רחוק ממנה מדי, אפשר לשנות את המרווח בקלות.

1. מסובבים את ידית שינוי המהירות למצב כבוי (0). מנתקים את המיקסר מהחשמל.



**עשוי להשתנות בהתאם לדגם.

2. מרימים את ראש המנוע. מסובבים את הבורג מעט נגד כיוון השעון (שמאל) כדי להעלות את וו הגיטרה או בכיוון השעון (ימין) כדי להנמיך את וו הגיטרה**. מתאימים את וו הגיטרה**כך שייגע רק בפני השטח של הקערה. אם מזיזים את הבורג יותר מדי, ייתכן שידית הנעילה לא תינעל במקום.



הערה: כשהמיקום של וו הגיטרה תקין,** הוא לא יפגע בתחתית הקערה או בדפנות שלה. אם וו הגיטרה** או המקצף** קרובים לקערה ויכולים לפגוע בתחתית שלה, זה יכול לשחוק את הציפוי של וו הגיטרה או את הפסים של המקצף.

שימוש במוצר

הפעלת הידית לשליטה במהירות

הערה: 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.

⚠אזהרה

סכנת התחשמלות

יש לחבר את המכשיר לשקע עם הארקה.

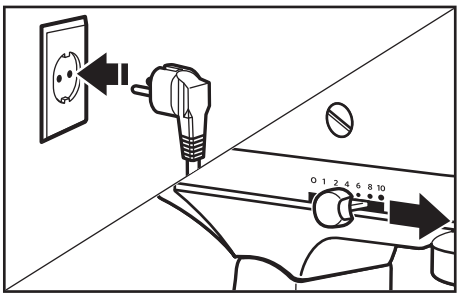
אין להסיר את חיבור ההארקה.

אין להשתמש במתאם.

אין להשתמש בכבל מאריך.

פעולה בניגוד להוראות אלה עלולה לגרום למוות, לדליקה או להתחשמלות.

1. מחברים את המיקסר לשקע תקין. חשוב להעביר את ידית שינוי המהירות למהירות הכי נמוכה כשמתחילים לעבוד, ולהעלות את המהירות בהדרגה, כדי שהרכיבים לא ישפריצו החוצה. כדאי לעיין בסעיף "הוראות לשליטה במהירות".



**עשוי להשתנות בהתאם לדגם.

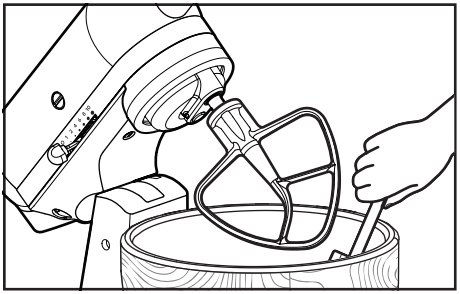
⚠אזהרה

סכנת פציעה

נתק את המיקסר לפני שאתה נוגע במטרפה או בוו.

אי ציות להוראות האלה עלול לגרום לשבירת עצמות, חתכים או פציעות אחרות.

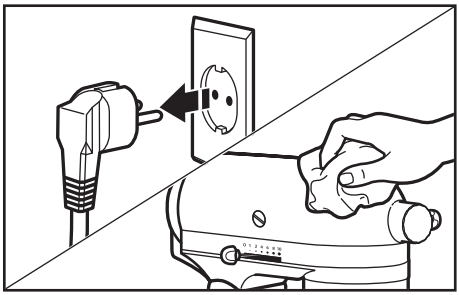
2. אין להסיר רכיבים מהדפנות בזמן שהמיקסר פועל. וו הגיטרה והקערה עוצבו כך שיספקו ערבול יסודי בלי שיהיה צורך להחזיר רכיבים מהדפנות לקערה. מספיק לעצור את הערבול פעם או פעמיים במהלך ההכנה כדי להחזיר רכיבים למרכז הקערה.



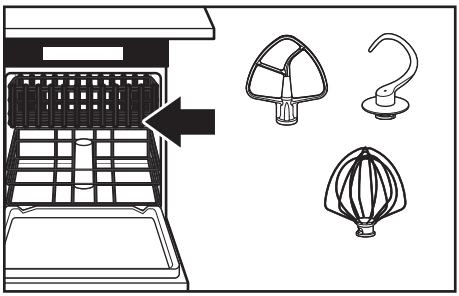
תחזוקה וניקוי

חשוב: אין לטבול את גוף המיקסר השולחני במים או בנוזלים אחרים. חשוב לחכות שהמכשיר יתקרר לחלוטין לפני פירוק או הרכבה של חלקים, ולפני ניקוי המכשיר.

1. יש לנתק את המיקסר מהחשמל לפני שמנקים אותו. מנגבים את המיקסר במטלית לחה. אין להשתמש בחומרי ניקוי רגילים/מסחריים. חשוב לנגב את ציר המערבל בתדירות גבוהה כדי להסיר ממנו שאריות שעשויות להצטבר עליו. אין לטבול את המוצר במים.



2. **חלקים מתאימים לשטיפה במדיח כלים, במדף העליון בלבד:** וו גיטרה מנירוסטה**, וו לישה מנירוסטה**, ומקצף מנירוסטה** יש לנקות אותם ביסודיות במים חמים עם סבון ולשטוף היטב לפני הייבוש. אין להשאיר אביזרים על הציר.



הערה: אפשר להדיח את אביזרי הנירוסטה במדיח.

ניקוי קערת עץ האגוז

לפני השימוש הראשון, יש לשטוף במים חמים עם סבון.

חשוב: אין להדיח את קערת העץ במדיח. יש לשטוף את קערת העץ בשטיפה ידנית בלבד. יש לשטוף את קערת העץ עם מטלית לחה, מי סבון חמים וחומר ניקוי עדין. שוטפים ומנגבים היטב.

תחזוקת קערת עץ אגוז: עץ הוא חומר טבעי והמראה שלו עשוי להשתנות עם הזמן. לשמירה על הקערה, יש לשטוף את קערת העץ מיד לאחר כל שימוש עם מברשת או בד לא שוחקים. יש להימנע משימוש בחומרי ניקוי חזקים. יש לייבש ביסודיות לאחר השטיפה עם מגבת רכה ונקייה. קערת העץ אינה מתאימה לשימוש במדיח כלים, מיקרוגל או תנור.

תחזוקה לטווח ארוך: מומלץ לטפל בקערת העץ עם שמן לתחזוקת עץ המתאים לעבודה עם מזון כגון שמן מינרלי לעבודה עם מזון או שמן אגוז.

חשוב:

- קרצוף חזק מדי עלול לשרוט את גימור קערת העץ.
- יש להימנע משימוש בחומרי ניקוי חזקים או שוחקים.
- אין להשתמש בצמר פלדה או בכריות ניקוי מפלדה.

**עשוי להשתנות בהתאם לדגם.

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 השולחני מתחמם בזמן השימוש	בכמויות גדולות אין לחרוג ממהירות 2. כשמכניסים למיקסר כמויות גדולות ומפעילים אותו להרבה זמן, ייתכן שלא ניתן יהיה לגעת בחלק העליון של המוצר. זו תופעה רגילה לחלוטין.
אם נודף מהמיקסר ריח חזק	זה מצב נפוץ במכשירים שמופעלים במנוע חשמלי, במיוחד אם הם חדשים.
אם וו הגיטרה פוגע בקערה	עוצרים את המיקסר. יש לעיין בסעיף "המרווח בין הוו לקערה" ולהתאים את המרווח לפי להוראות.
אם המיקסר השולחני שלך 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.
	יש לכבות את המיקסר השולחני למשך 10-15 שניות ולאחר מכן להפעיל אותו מחדש. אם המיקסר השולחני עדיין לא פועל, יש להניח לו להתקרר למשך 30 דקות ורק אז להפעיל אותו מחדש.
אם לא ניתן לפתור את הבעיה:	אפשר לעיין בסעיף "תנאי האחריות של KitchenAid ("אחריות")". אין להחזיר את המיקסר לחנות שבה הוא נקנה – החנויות לא מספקות שירות.

השלכה של חומרי האריזה

חומרי האריזה ניתנים למיחזור ומסומנים בסמל המיחזור ♺. החלקים השונים של חומרי האריזה מחייבים בסילוק אחראי תוך ציות מלא לתקנות של הרשויות המקומיות החלות בנוגע לסילוק פסולת.

הצהרת תאימות

באיחוד האירופי

מכשיר זה תוכנן, נבנה והופץ בהתאם לתקנות התאימות EC: 2014/35/EU, 2014/30/EU and 2011/65/EU (תאימות חומרים מסוכנים) 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 לחמש שנים 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 מכוח).

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.

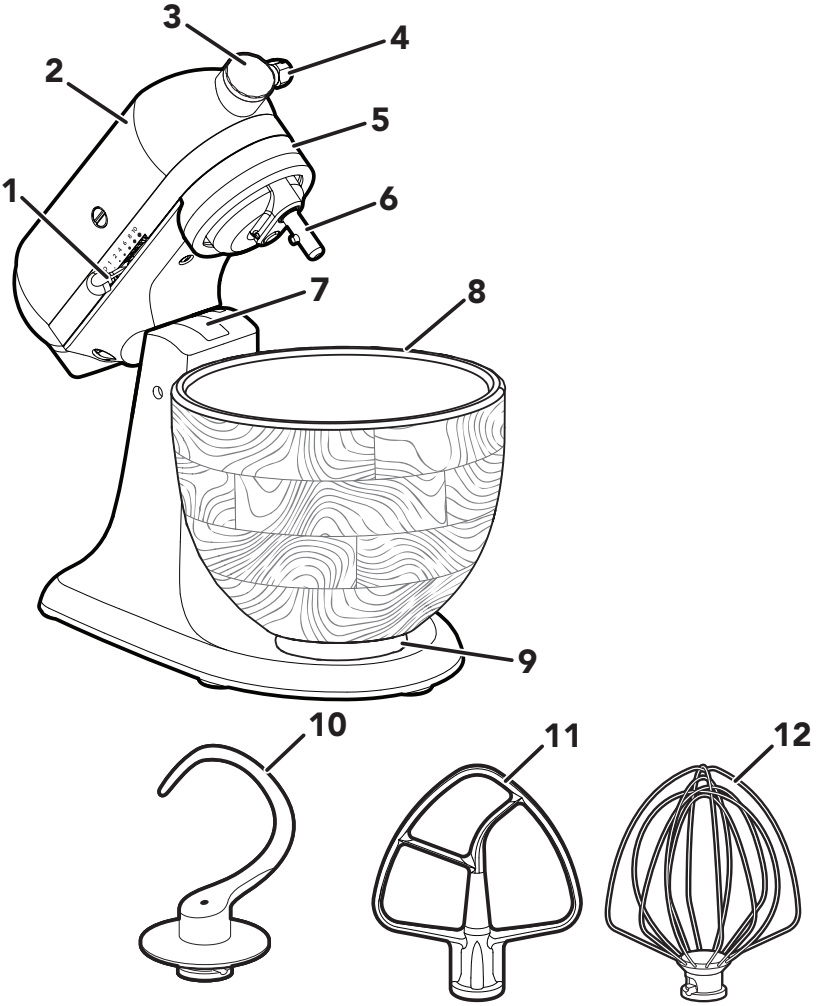
לקוחות הקצה מוזמנים לפנות למרכזי השירות של KitchenAid אם יש להם שאלות או שהם רוצים לקבל מידע על המוצר גם אחרי שהאחריות מסתיימת וגם לגבי מוצרים שאין עליהם אחריות. מידע נוסף פורסם באתר שלנו שכתובתו: **www.kitchenaid.eu**

רישום מוצרים

: החדש שלך עכשיו KitchenAidרישום מוצרים **www.kitchenaid.eu/register**

©2024 כל הזכויות שמורות.
KITCHENAID והעיצוב של המיקסר השולחני הם סימנים מסחריים בארה"ב ובכל מקום אחר.

DIJELOVI I ZNAČAJKE



1. Ručica za upravljanje brzinom
2. Glava motora
3. Pogon priključnog otvora
4. Ručica priključnog otvora
5. Ručica za zaključavanje glave motora (nije prikazana)
6. Osovina mutilice
7. Vijak za podešavanje visine mutilice (nije prikazan)
8. Zdjela
9. Stezna ploča za zdjelu
10. Kuka za tijesto od nehrđajućeg čelika*
11. Ravna mutilica od nehrđajućeg čelika*
12. Žičana pjenjača od nehrđajućeg čelika*

*Dostupno i kao dodatni pribor.

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. Samo za Europsku uniju: aparatima se mogu koristiti osobe sa smanjenim tjelesnim, osjetilnim ili mentalnim sposobnostima, odnosno bez iskustva i znanja ako ih se nadzire ili uputi u sigurnu upotrebu aparata te ako shvaćaju opasnosti u vezi s njim. Djeca se ne smiju igrati aparatom.

5. Europska unija i ostale države koje traže pridržavanje standarda Međunarodne komisije za elektrotehniku (ICE standardi): Djeca se ne smiju igrati aparatom. Djecu treba nadzirati kako bi se osiguralo da se ne igraju aparatom.
6. Ovaj aparat nije namijenjen da njime rukuju djeca ili osobe sa smanjenim tjelesnim, osjetilnim ili mentalnim sposobnostima, odnosno bez iskustva i znanja. Strog nadzor je potreban kada se bilo kojim aparatom služe djeca ili kada se njime koristi u njihovoj blizini. Djecu treba nadzirati kako bi se osiguralo da se ne igraju aparatom.
7. Isključite (0) aparat 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.
8. Nemojte dodirivati dijelove u pokretu. Za vrijeme rada ruke, kosu i odjeću te lopatice i drugi pribor držite podalje od mutilice kojom radite kako biste smanjili rizik od ozljeđivanja osoba i/ili oštećenje samostojećeg miksera.
9. 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.
10. Upotreba pribora ili priključaka koje KitchenAid ne preporučuje ili ne prodaje može prouzročiti požar, strujni udar ili ozljede.
11. Aparat nemojte upotrebljavati na otvorenom prostoru.
12. Pripazite da kabel ne visi preko ruba stola ili pulta.
13. Nemojte dopustiti da kabel dodiruje vruće površine, uključujući štednjak.
14. Prije pranja ravnu mutilicu, žičanu pjenjaču ili kuku za tijesto odvojite od samostojećeg miksera.
15. Ako se kabel za napajanje oštetio, mora ga zamijeniti KitchenAid, njegov servisni zastupnik ili osoba sličnih kvalifikacija kako bi se izbjegla opasnost.
16. Aparat nikad ne ostavljajte bez nadzora dok je u radu.
17. Da biste izbjegli oštećenje proizvoda, zdjele samostojećeg miksera nemojte upotrebljavati na mjestima s visokom temperaturom, na primjer u pećnicama, mikrovalnim pećnicama ili na štednjaku.
18. Pustite aparat da se potpuno ohladi prije stavljanja ili skidanja dijelova te prije njegova čišćenja.

19. Upute o čišćenju površina u dodiru s hranom pogledajte u odjeljku „Održavanje i čišćenje”.
20. Ovaj aparat namijenjen je upotrebi u kućanstvu i sličnim primjenama kao što su:
    - prostori za kuhanje za osoblje u prodavaonicama, uredima ili drugim radnim sredinama;
    - seoska domaćinstva;
    - hoteli, moteli i slične smještajne jedinice za potrebe gostiju;
    - pansioni.

SAČUVAJTE OVE UPUTE

Sve pojedinosti i podatke o proizvodu, upute i videozapise, uključujući informacije o jamstvu potražite na web-mjestu **www.kitchenaid.co.uk/product-tips**, **www.kitchenaid.ie/product-tips** ili **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.

Napajanje: 300 W

Napon: 220 – 240 V izmjenične struje

Frekvencija: 50 – 60 Hz

NAPOMENA: ako utikač ne odgovara utičnici, obratite se kvalificiranom električaru. Nemojte ni na koji način mijenjati utikač. Nemojte upotrebljavati adapter.

Nemojte upotrebljavati produžni kabel. Ako je kabel za napajanje prekratak, kvalificirani električar ili servisni tehničar treba ugraditi utičnicu u blizini aparata.

VODIČ ZA KONTROLU BRZINE

BRZINA	RADNJA	PRIBOR	OPIS
1	Miješanje	Ravna mutilica**	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	Polagano miješanje	Ravna mutilica**, kuka za tijesto**	Za polagano miješanje, pasiranje i brže miješanje. Upotrebljava se za miješanje i miješenje dizanog tijesta, gustog tijesta, za početak izrade pirea od krumpira ili drugog povrća, za dodavanje masnoće brašnu te za miješanje rijetkog tijesta.
4	Miješanje, tučenje	Ravna mutilica**, žičana pjenjača**	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.
6	Tučenje, pjenjenje	Ravna mutilica**, žičana pjenjača**	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.
8	Brzo tučenje, izrada snijega	Žičana pjenjača**	Za izradu tučenog vrhnja, snijega od bjelanjaka i kuhanih glazura.
10	Izrada pjenjačom velikom brzinom		Za tučenje malih količina vrhnja i bjelanjaka ili za konačno miješanje pirea od krumpira.

NAPOMENA: ako je potrebno preciznije podešavanje brzine, za postizanje brzina 3, 5, 7 i 9 ručicu za upravljanje brzinom postavite na neku od brzina prikazanih na prethodnom grafikonu. Ručicu za upravljanje brzinom lakše ćete pomaknuti ako je malo podignete kada je u bilo kojem smjeru pomičete preko postavki.

VAŽNO: za pripremu dizanog tijesta nemojte upotrebljavati brzinu veću od brzine 2 jer time možete oštetiti samostojeći mikser.

**Može se razlikovati ovisno o modelu.

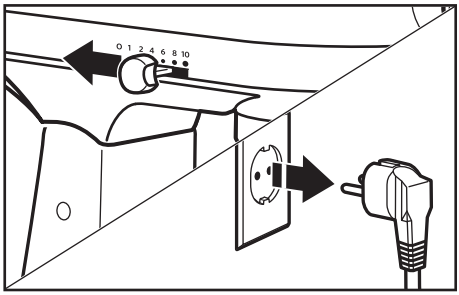
VODIČ ZA PRIBOR

PRIBOR	NAMJENA	PREDLOŽENI SASTOJCI
Ravna mutilica**	Za smjese od normalnih do gustih	Torte/kolači, kremaste glazure, slatkiši, kolačići, keksi, prhko tijesto, smjese za mesne štruce, pire od krumpira.
Žičana pjenjača**	Za smjese kojima je potreban zrak	Jaja, bjelanjci, guste kreme, kuhane glazure, biskviti, majoneza, neki slatkiši.
Kuka za tijesto**	Za miješanje i miješenje dizanog tijesta	Kruh, žemlje, tijesto za pizzu, peciva i kolači.

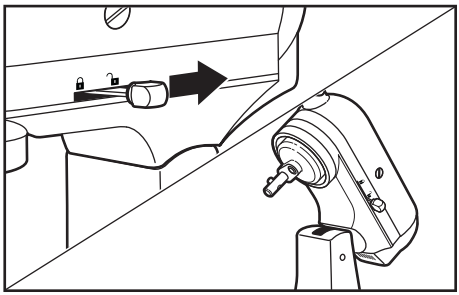
SASTAVLJANJE PROIZVODA

PRIČVRŠĆIVANJE/UKLANJANJE ZDJELE

1. **Pričvršćivanje zdjele:** Ručicu za upravljanje brzinom pomaknite u položaj Isključeno (0). Samostojeći mikser iskopčajte iz utičnice.

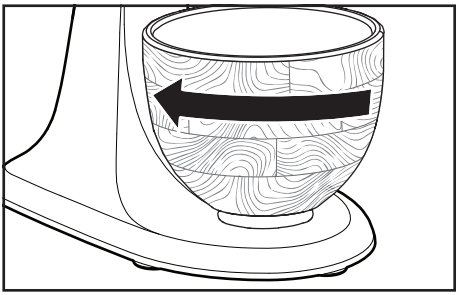


2. Otključajte i podignite glavu motora. Zatim zaključajte*** glavu kako bi ostala podignuta.

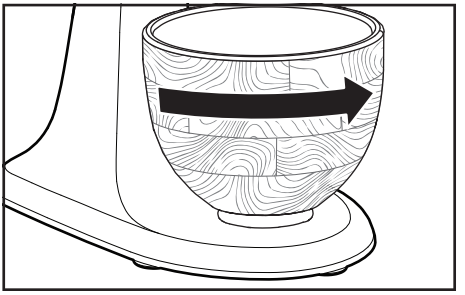


**Može se razlikovati ovisno o modelu.
***Opcija zaključavanja dostupna je na odabranim modelima.

3. Zdjelu postavite na steznu ploču za zdjelu. Zdjelu nježno zakrenite u smjeru kazaljki na satu (udesno).



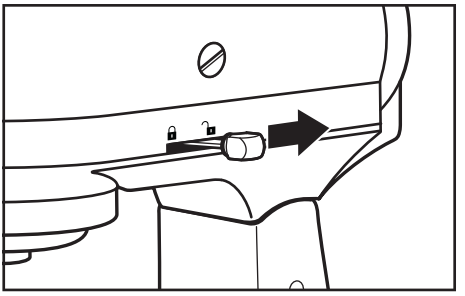
4. **Uklanjanje zdjele:** ponovite 1. i 2. korak. Zdjelu pažljivo zakrenite suprotno od kazaljke na satu (lijevo).



NAPOMENA: tijekom upotrebe samostojećeg miksera glava motora uvijek mora biti zaključana.

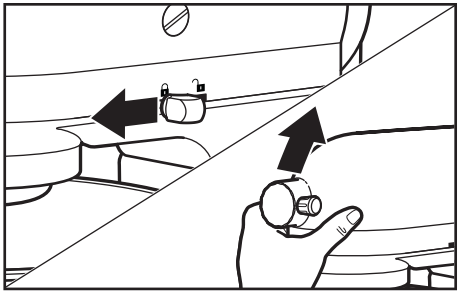
PODIZANJE/SPUŠTANJE GLAVE MOTORA

1. **Podizanje glave motora:** ručicu za zaključavanje gurnite u otključani položaj i podignite glavu. Kada podignete glavu, ručica će se automatski vratiti u zaključani*** položaj kako bi glava ostala podignuta.



***Mogućnost zaključavanja dostupna je na odabranim modelima.

2. **Spuštanje glave motora:** ručicu za zaključavanje gurnite u otključani položaj i pažljivo spustite glavu motora. Ručica za zaključavanje automatski će se vratiti u zaključani*** položaj dok je glava spuštena. Prije miješanja pokušajte podići glavu motora kako biste provjerili je li zaključana.



NAPOMENA: tijekom upotrebe samostojećeg miksera glava motora uvijek mora biti zaključana.

PRIČVRŠĆIVANJE/UKLANJANJE RAVNE MUTILICE**, ŽIČANE PJENJAČE** ILI KUKE ZA TIJESTO**

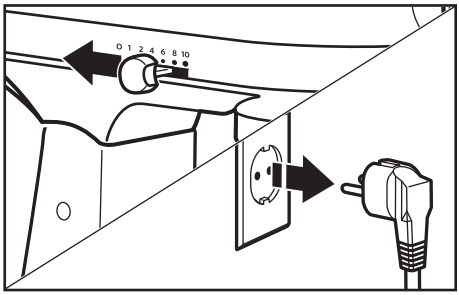
⚠UPOZORENJE

Opasnost od ozljede

Utikač miksera izvucite iz električne utičnice prije nego što dotaknete mlatilice.

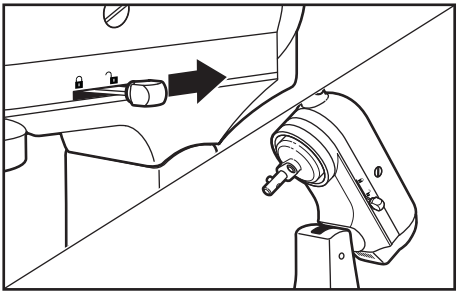
Nepridržavanje ovih uputa može dovesti do lomova kostiju, posjekotina ili nastanka modrica.

1. **Pričvršćivanje pribora:** Ručicu za upravljanje brzinom pomaknite u položaj Isključeno (0). Samostojeći mikser iskopčajte iz utičnice.

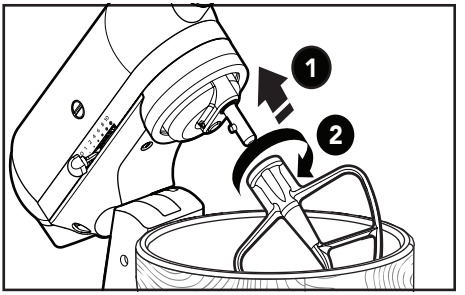


***Mogućnost zaključavanja dostupna je na odabranim modelima.
**Može se razlikovati ovisno o modelu.

2. Otključajte i podignite glavu motora. Zatim zaključajte*** glavu kako bi ostala podignuta.

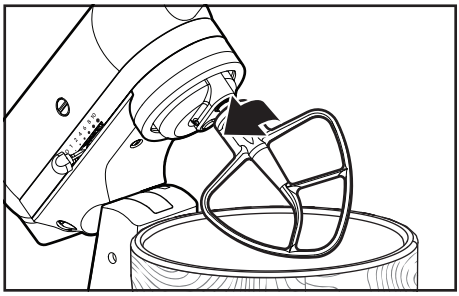


3. Pribor postavite na osovinu mutilice i gurnite ga prema gore do kraja. Pribor zatim okrenite udesno i prikvačite ga na spojnicu na osovini.



***Opcija zaključavanja dostupna je na odabranim modelima.

4. **Uklanjanje pribora:** ponovite 1. i 2. korak. Pribor gurnite do kraja prema gore i okrenite ulijevo. Pribor zatim povucite prema dolje s osovine mutilice.

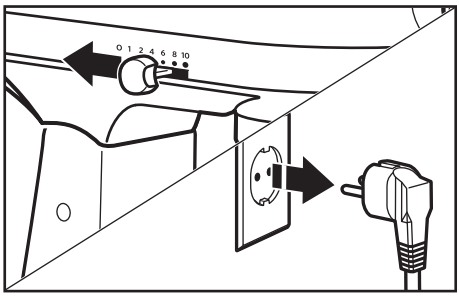


Samo za Europsku uniju:
Skenirajte kôd i saznajte više

RAZMAK IZMEĐU MUTILICE I ZDJELE

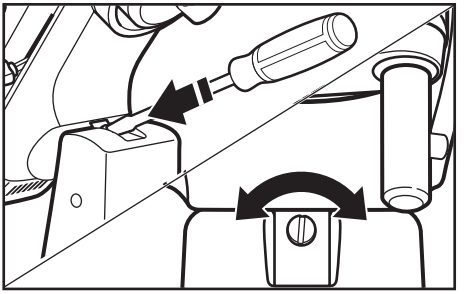
Samostojeći mikser tvornički je podešen tako da se ravna mutilica** nalazi neposredno iznad dna zdjele. Ako ravna mutilica** iz bilo kojeg razloga dotakne dno zdjele ili je predaleko od njega, možete podesiti razmak između mutilice i zdjele.

1. Ručicu za upravljanje brzinom pomaknite u položaj Isključeno (0). Samostojeći mikser iskopčajte iz utičnice.



**Može se razlikovati ovisno o modelu.

2. Podignite glavu motora. Vijak malo okrenite u smjeru suprotnom od kazaljki na satu (ulijevo) kako biste podigli ravnu mutilicu ili u smjeru kazaljki na satu (udesno) da biste je spustili**. Ravnu mutilicu** postavite tako da se nalazi neposredno iznad površine zdjele. Ako vijak previše pomaknete, ručica za zaključavanje možda neće sjesti na svoje mjesto.



NAPOMENA: pravilno postavljena ravna mutilica** neće udarati o dno ni bočne strane zdjele. Ako su ravna mutilica** ili žičana pjenjača** toliko blizu dnu zdjele da o njega udaraju, premaz na mutilici ili žice na pjenjači mogu se istrošiti.

**Može se razlikovati ovisno o modelu.

UPOTREBA PROIZVODA

UPOTREBA RUČICE ZA UPRAVLJANJE BRZINOM

NAPOMENA: 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.



⚠UPOZORENJE

Opasnost od strujnog udara

Utaknite utikač u uzemljenu utičnicu.

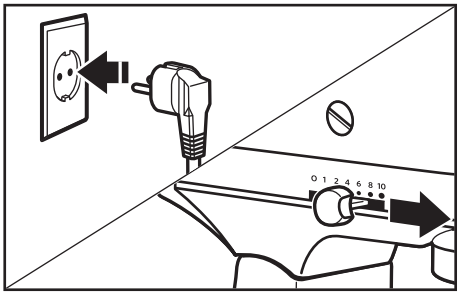
Nemojte uklanjati jezičac za uzemljenje.

Nemojte upotrebljavati adapter.

Nemojte upotrebljavati produžni kabel.

Nepridržavanje ovih uputa može uzrokovati smrt, požar ili strujni udar.

1. Samostojeći mikser uključite u ispravnu utičnicu. Da biste izbjegli prskanje sastojaka, ručicu za upravljanje brzinom u početku uvijek postavite na najmanju brzinu, a zatim je polako povećavajte. Pogledajte odjeljak „Vodič za kontrolu brzine”.



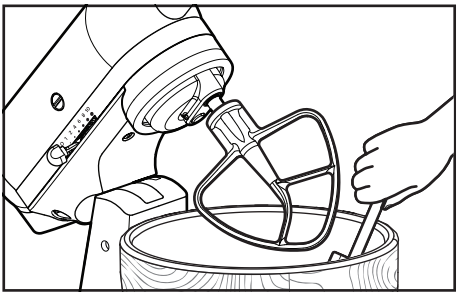
⚠UPOZORENJE

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.

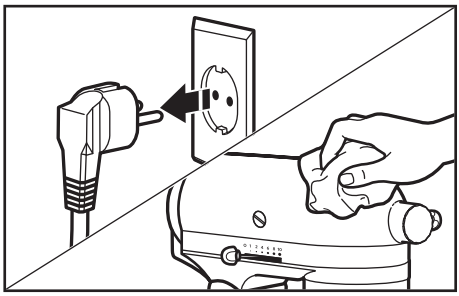
2. Nemojte strugati zdjelu dok je samostojeći mikser uključen. Zdjela i mutilica dizajnirani su tako da omogućuju temeljito miješanje bez čestog struganja. Obično je tijekom miješanja dovoljno jedanput ili dvaput postrugati sastojke sa zdjele.



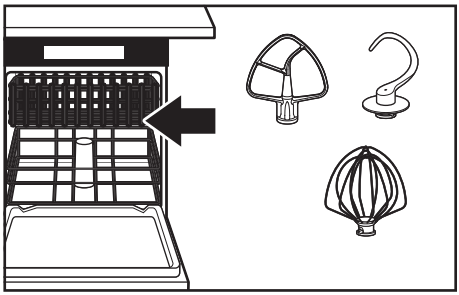
ODRŽAVANJE I ČIŠĆENJE

VAŽNO: kućište samostojećeg miksera nemojte uranjati u vodu ni druge tekućine. Pustite aparat da se potpuno ohladi prije stavljanja ili skidanja dijelova te prije njegova čišćenja.

1. Samostojeći mikser prije čišćenja uvijek iskopčajte iz utičnice. Samostojeći mikser obrišite mekom, vlažnom krpom. Nemojte upotrebljavati sredstva za čišćenje kućanstva. Osovinu mutilice često brišite kako biste uklonili sve ostatke koji se na njoj nakupljaju. Nemojte je uranjati u vodu.



2. **Dijelovi prikladni za pranje u perilici posuđa, isključivo na gornjoj polici:** ravnu mutilicu od nehrđajućeg čelika**, kuku za tijesto od nehrđajućeg čelika** i žičanu pjenjaču od nehrđajućeg čelika** temeljito operite vrućom vodom i deterdžentom te prije sušenja dobro isperite. Mutilice nemojte odlagati na osovini miksera.



NAPOMENA: pribor od nehrđajućeg čelika može se prati u perilici posuđa.

ČIŠĆENJE POSUDE OD DRVA ORAHA

Prije prve upotrebe operite vrućom vodom s deterdžentom.

VAŽNO: drvenu posudu nemojte prati u perilici posuđa. Drvenu posudu možete prati samo ručno. Drvenu posudu operite vlažnom krpom i toplom vodom s blagim deterdžentom. Temeljito isperite i osušite.

**Može se razlikovati ovisno o modelu.

Održavanje posude od drva oraha: drvo je prirodan materijal i njegov se izgled može s vremenom mijenjati. Drvenu posudu najbolje je održavati tako da je odmah nakon svake upotrebe operete krpom ili četkom koja nije abrazivna. Tijekom čišćenja izbjegavajte agresivna sredstva za pranje. Nakon pranja temeljito osušite mekom, čistom krpom. Drvena posuda nije namijenjena za pranje u perilici posuđa ili pak upotrebu u mikrovalnoj ili klasičnoj pećnici.

Dugoročno održavanje: preporučujemo vam da drvenu posudu tretirate komercijalnim sredstvima za drveno posuđe, kao što je mineralno ulje sigurno za hranu ili ulje oraha.

VAŽNO:

- Pretjerano trljanje može oštetiti premaz drvene posude.
- Izbjegavajte grube ili abrazivne deterdžente.
- Nemojte upotrebljavati čeličnu vunu ni čelične spužve za ribanje.

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	Velika opterećenja ne smiju prekoračiti brzinu 2. Ako je uređaj pod velikim opterećenjem ili je vrijeme miješanja dugo, gornja strana uređaja može postati vruća. To je normalna pojava.
Ako samostojeći mikser ispušta oštar miris	to je normalna pojava kod električnih motora, pogotovo novih.
Ako ravna mutilica udara o zdjelu	Isključite samostojeći mikser. Pogledajte odjeljak „Razmak između mutilice i zdjele” 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.
	Isključite samostojeći mikser na 10 do 15 sekundi pa 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 se ne može riješiti	Pogledajte odjeljak „Uvjeti jamstva tvrtke KitchenAid („Jamstvo”)”. Samostojeći mikser nemojte vraćati trgovcu – trgovci ne obavljaju servisiranje.

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.

DEKLARACIJA O USKLAĐENOSTI

ZA EUROPSKU UNIJU

Aparat je dizajniran, izrađen i distribuiran u skladu sa sigurnosnim propisima zakonodavstva Europske unije: 2014/35/EU, 2014/30/EU i 2011/65/EU (Direktiva RoHS) 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 petogodišnje jamstvo od datuma kupnje.

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.

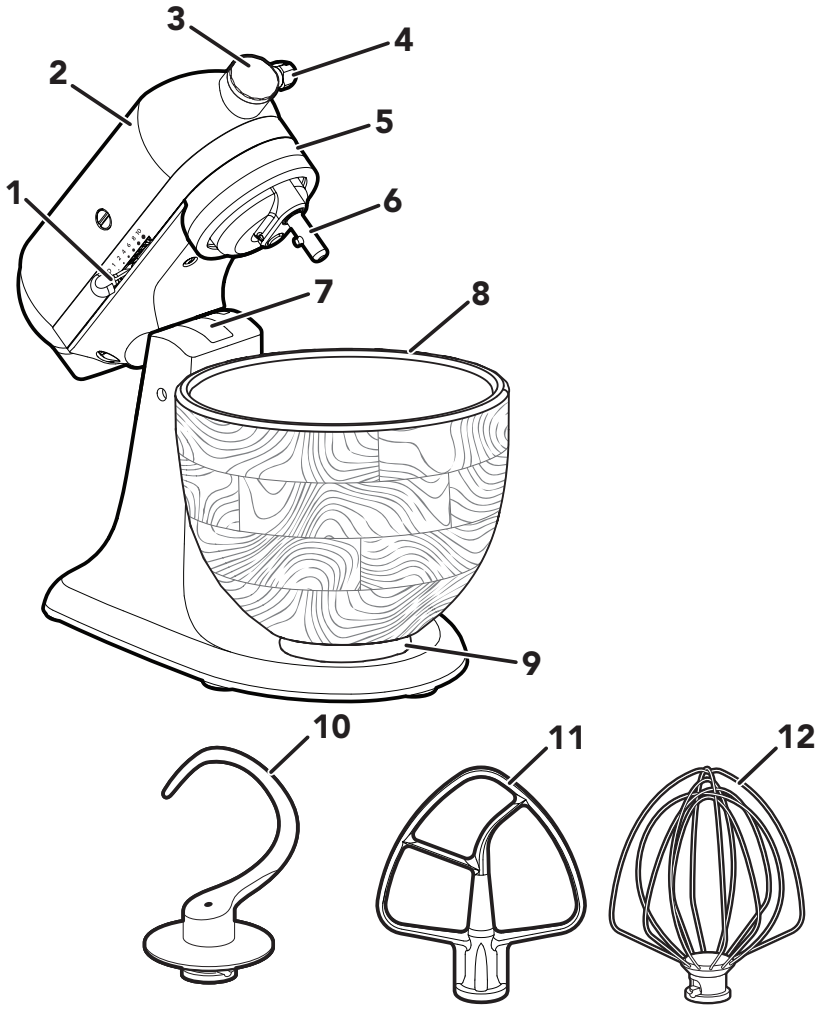
Servisni centri tvrtke KitchenAid potrošačima stoje na raspolaganju za sva pitanja i informacije i nakon isteka razdoblja trajanja Jamstva te za proizvode na koje se Jamstvo ne primjenjuje. Dodatne su informacije dostupne i na našem web-mjestu: **www.kitchenaid.eu**

REGISTRACIJA PROIZVODA

Registrirajte svoj novi KitchenAid uređaj odmah: **www.kitchenaid.eu/register**

©2024 Sva prava pridržana.
KITCHENAID i dizajn samostojećeg miksera su žigovi u SAD-u i u drugim državama.

ALKATRÉSZEK ÉS JELLEMZŐK



1. Sebességszabályozó kar
2. Motorfej
3. Tartozékcsatlakozó
4. Tartozékfej gombja
5. Motorfejlezáró kar (nem látszik)
6. Keverőtartozék-csatlakozó
7. Krémkeverő magasságát beállító csavar (nem látszik)
8. Tál
9. Tálrögzítő talp
10. Rozsdamentes acél dagasztókar*
11. Rozsdamentes acél lapos krémkeverő*
12. Rozsdamentes acél huzalos habverő*

*Tartozékként is elérhető.

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. Csak az Európai Unió: Csökkent fizikai, érzékelési vagy szellemi képességű, illetve kellő tapasztalatok vagy ismeretek nélküli személyek számára a készülékek használata csak úgy lehetséges, ha felügyelet alatt vannak, vagy ha megtanították nekik a készülék biztonságos használatát, és tisztában vannak a lehetséges veszélyekkel is. Gyermekek nem játszhatnak a készülékkel.

5. Európai Unió és más, IEC-szabványokat előíró országok: Gyermekek nem játszhatnak a készülékkel. A gyermekek folyamatos felügyeletével biztosítsa, hogy ne játszhassanak a készülékkel.
6. A készüléket nem gyermekeknek vagy csökkent fizikai, érzékszervi, szellemi képességekkel rendelkező, illetve tapasztalat és ismeretek hiányával rendelkező személyeknek szánták. Fokozott felügyelet szükséges, ha ezt a készüléket vagy más készüléket gyermekek közelében használják. A gyermekek folyamatos felügyeletével biztosítsa, hogy ne játszhassanak a készülékkel.
7. 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.
8. 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.
9. 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.
10. A nem a KitchenAid által ajánlott vagy értékesített tartozékok használata tüzet, áramütést vagy személyi sérülést okozhat.
11. A készüléket ne használja a szabadban.
12. Ne hagyja, hogy a tápkábel lelógjon az asztal széléről vagy a konyhapultról.
13. Ne hagyja, hogy a tápkábel forró felületekhez, többek közt a tűzhelyhez érjen.
14. Mosogatás előtt távolítsa el a lapos krémkeverőt, a huzalos habverőt és a dagasztókart a robotgépről.
15. Ha a hálózati tápkábel megsérült, a veszélyek elkerülése érdekében a cseréjét a KitchenAidnek, a vevőszolgálat munkatársának vagy egy hasonlóan szakképzett személynek kell elvégeznie.
16. Soha ne hagyja felügyelet nélkül a működésben lévő készüléket.

17. A termék károsodásának elkerülése érdekében ne használja a robotgépet nagy hőt kibocsájtó eszközök, például sütő és mikrohullámú sütő környezetében vagy tűzhelyen.
18. Az alkatrészek leszerelése, csatlakoztatása, illetve a készülék tisztítása előtt várja meg, hogy az alkatrészek lehűljenek.
19. Az élelmiszerrel érintkező felületek tisztítására vonatkozó utasításokért lapozza fel az „Ápolás és tisztítás” című részt.
20. Ez a készülék háztartási használatra és hasonló alkalmazásokra szolgál, mint például:
    - üzletekben, irodákban és más munkakörnyezetekben található személyzeti konyhákban;
    - mezőgazdasági épületekben;
    - ügyfelek részére szállodákban, motelekben és más szállás típusú környezetekben;
    - panziókban.

ŐRIZZE MEG A HASZNÁLATI UTASÍTÁST

A termékadatokkal, az útmutatókkal és a videókkal kapcsolatos részletes tudnivalók, a garanciainformációkat is beleértve, a **www.kitchenaid.co.uk/product-tips**, **www.kitchenaid.ie/product-tips**, vagy a **www.KitchenAid.eu** oldalakon találhatók.

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.

Teljesítmény: 300 W

Feszültség: 220-240 VAC

Frekvencia: 50–60 Hz

MEGJEGYZÉS: Ha a dugó nem illik az aljzatba, forduljon képesített villanyszerelőhöz. Semmilyen módosítást ne hajtson végre a dugón. Ne használjon adaptert.

Ne használjon hosszabbító kábelt. Ha a tápkábel túl rövid, megfelelően képzett villanyszerelővel vagy technikussal szereltessen fel egy aljzatot a készülék közelében.

ÚTMUTATÓ A SEBESSÉGSZABÁLYOZÓHOZ

SEBESSÉG	MŰVELET	TARTOZÉK	LEÍRÁS
1	Keverés	Lapos krémkeverő**	Lassú keveréshez, elegyítéshez, pürésítéshez; bármilyen keverés megkezdéséhez. Használja liszt és száraz hozzávalók hozzáadásakor, és amikor folyadékot ad a száraz hozzávalókhoz. Ne használja 1. sebességfokozatban kelt tészta keveréséhez vagy dagasztásához.
2	Lassú keverés	Huzalos habverő**, Dagasztókar**	Lassú keveréshez, pürésítéshez és gyorsabb keveréshez. Kelt tészta keveréséhez és dagasztásához, sűrű tésztákhoz és cukorkákhoz, zöldség- és krumplipüré készítésének megkezdéséhez, zsiradék liszthez keveréséhez, illetve híg és kifröccsenő tészták kikeveréséhez.
4	Mixelés, krémkeverés	Lapos krémkeverő**, Huzalos habverő**	Közepesen sűrű, például sütitészták keveréséhez. Cukor és zsiradékok összekeveréséhez, illetve cukor tojásfehérjébe keveréséhez habcsók készítésekor. Közepes sebesség tortakeverékek készítésekor.
6	Habverés, krémesítés	Lapos krémkeverő**, Huzalos habverő**	Közepes-gyors keveréshez (krémesítéshez) és habveréshez. Torta, fánk és más tészták készre keveréséhez. Nagy sebesség tortakeverékek készítésekor.
8	Gyors krémkeverés, habverés	Huzalos krémkeverő**	Tejszín és tojásfehérje felveréséhez és főtt mázak készítéséhez.
10	Gyors habverés		Kis mennyiségű krém és tojásfehérje felveréséhez, vagy krumplipüré készre keveréséhez.

MEGJEGYZÉS: Ha finomabb beállításra van szükség, a 3-as, 5-ös, 7-es és 9-es sebességfokozatot úgy érheti el, hogy a sebességszabályozó kart a fenti táblázatban szereplő fokozatok közé állítja. A sebességszabályozó kar könnyen mozgatható, ha enyhén megemeli, miközben enyhén fölfelé húzza a sebességfokozatok közötti váltás közben.

FONTOS: Kelt tészta készítésekor ne lépje túl a 2-es sebességfokozatot, mert azzal károsíthatja a robotgépet.

**A modelltől függően eltérő lehet.

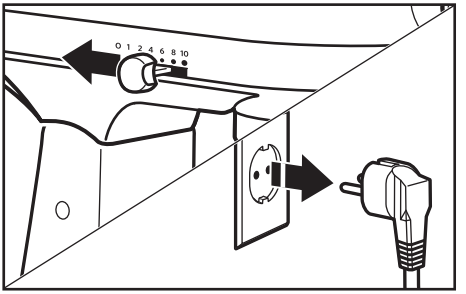
TARTOZÉK-ÚTMUTATÓ

TARTOZÉK	KEVERÉSHEZ	AJÁNLOTT ELEMEK
Lapos krémkeverő**	Normál – sűrű keverékek	Torták, krémes mázak, cukorkák, sütik, kekszek, pitetészták, fasírt, krumplipüré.
Huzalos krémkeverő**	Levegős keverékekhez	Tojás, tojásfehérje, sűrű krém, főtt máz, piskóta, majonéz, bizonyos cukorkák.
Dagasztókar**	Kelt tészták keverése és dagasztása	Kenyér, zsemle, pizzatészta, buci, kávésütemény.

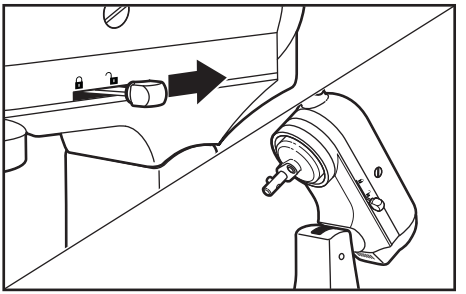
A TERMÉK ÖSSZESZERELÉSE

A TÁL CSATLAKOZTATÁSA/ELTÁVOLÍTÁSA

1. **A tál csatlakoztatása:** Állítsa a sebességszabályozó kart ki (0) állásba. Húzza ki a robotgépet az aljzatból.

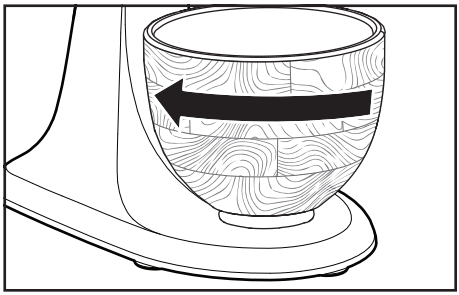


2. Reteszelje ki, és emelje fel a motorfejet. Ezután zárja le*** a fejet, hogy fent maradjon.

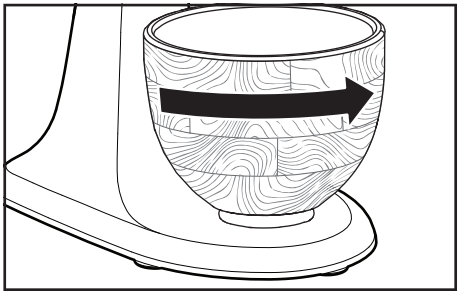


**A modelltől függően eltérő lehet.
***Bizonyos modellek zárolási funkcióval is el vannak látva.

3. Helyezze a tálat a tálrögíztő talpra. Finoman fordítsa el a tálat az óramutató járásával megegyező irányban (jobbra).



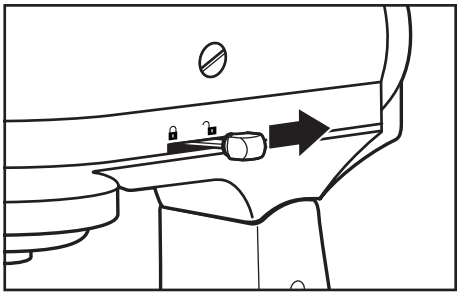
4. **A keverőtál eltávolítása:** Ismételje meg az 1. és a 2. lépést. Fordítsa el a tálat az óramutató járásával ellentétes irányban (balra).



MEGJEGYZÉS: A robotgép használata közben a motorfejnek mindig zárt pozícióban kell lennie.

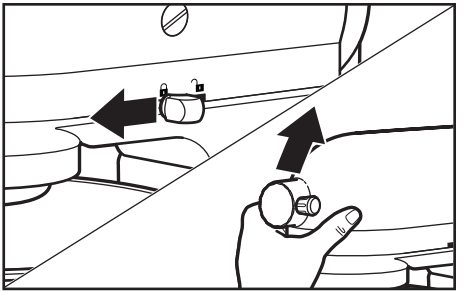
A MOTORFEJ FELEMELÉSE/LEENGEDÉSE

1. **A motorfej felemeléséhez:** Húzza a zárókart a nyitva pozícióba, és emelje fel a fejet. Amikor felemeli a motorfejet, a kar automatikusan visszakerül a zárva*** pozícióba, hogy felemelve tartsa a motorfejet.



***A zárolás opció csak bizonyos típusoknál áll rendelkezésre.

2. **A motorfej leengedéséhez:** Húzza a zárókart a nyitva pozícióba, és finoman engedje le a fejet. Amikor leengedi a motorfejet, a kar automatikusan visszakerül a zárva*** pozícióba, hogy lent tartsa a motorfejet. Keverés előtt ellenőrizze, hogy a zár funkció működik-e; ehhez próbálja meg felemelni a motorfejet.



MEGJEGYZÉS: A robotgép használata közben a motorfejnek mindig zárt pozícióban kell lennie.

A LAPOS KRÉMKEVERŐ**, A HUZALOS HABVERŐ** ÉS A DAGASZTÓKAR** CSATLAKOZTATÁSA/ELTÁVOLÍTÁSA

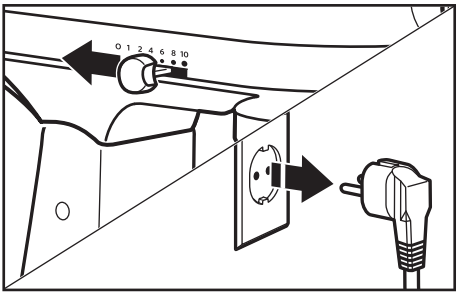
⚠VIGYÁZAT

Sérülésveszély

Húzza ki a hálózati csatlakozót, mielőtt a keverőfejekhez érne.

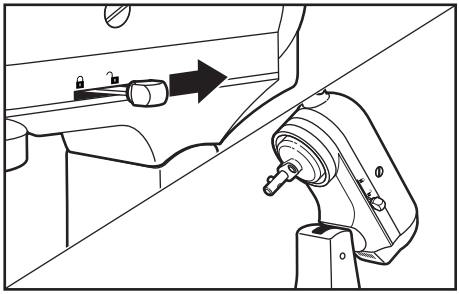
Ennek elmulasztása csonttörést, vágási sérüléseket vagy zúzódásokat eredményezhet.

1. **Tartozék csatlakoztatása:** Állítsa a sebességszabályozó kart ki (0) állásba. Húzza ki a robotgépet az aljzatból.

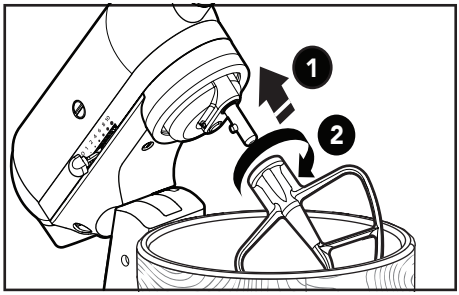


***A Zárolás opció csak bizonyos típusoknál áll rendelkezésre.
**A modelltől függően eltérő lehet.

2. Reteszelje ki, és emelje fel a motorfejet. Ezután zárja le*** a fejet, hogy fent maradjon.

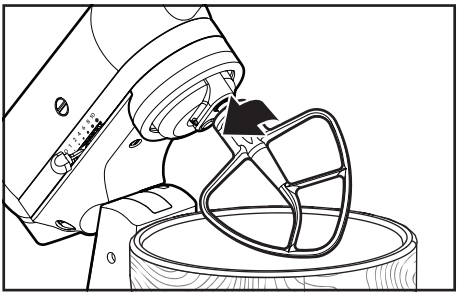


3. Csúsztassa a tartozékot a keverőtengelyre, és nyomja felfelé, amennyire lehet. Ezután jobbra fordítva akassza a tartozékot a csatlakozón található tüskére.



***Bizonyos modellek zárolási funkcióval is el vannak látva.

4. **Tartozék eltávolítása:** Ismételje meg az 1. és a 2. lépést. Nyomja fölfelé a tartozékot amennyire lehetséges, majd fordítsa el balra. Ezután húzza le a tartozékot a keverőtengelyről.

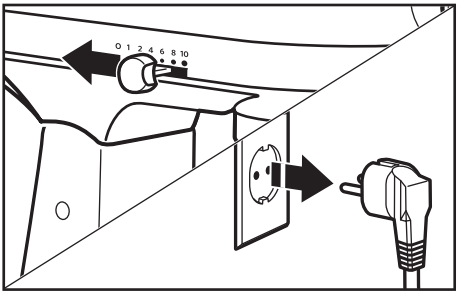


Csak az Európai Unióban: További információért olvassa be a kódot

A HABVERŐ ÉS A TÁL EGYMÁSHOZ IGAZÍTÁSA

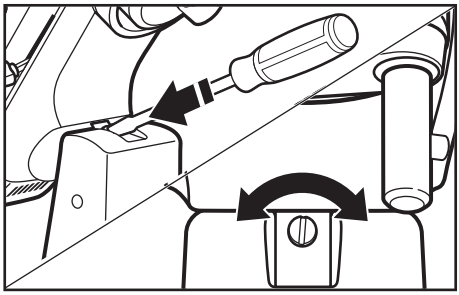
A robotgép gyárilag úgy van beállítva, hogy a lapos krémkeverő** éppen érintkezzen a tál aljával. Ha bármilyen okból a lapos krémkeverő** a tál aljához ütközik vagy túl messze van tőle, könnyen megigazíthatja.

1. Állítsa a sebességszabályozó kart ki (0) állásba. Húzza ki a robotgépet az aljzatból.



**A modelltől függően eltérő lehet.

2. Emelje fel a motorfejet. A lapos krémkeverő megemeléséhez finoman fordítsa el a csavart az óramutató járásával ellentétes irányba (balra), leengedéséhez pedig az óramutató járásával megegyező irányba (jobbra). ** A beállítást úgy végezze el**, hogy a lapos krémkeverő éppen érintse a tál felszínét. Ha túlhúzza a csavart, előfordulhat, hogy a zárókar nem záródik a helyére.



MEGJEGYZÉS: Megfelelő beállítás esetén a lapos krémkeverő** nem ütközik a tál aljához vagy oldalához. Ha a lapos krémkeverő** vagy a huzalos habverő** olyan közel van a tál aljához, hogy nekiütődik, lekophat a krémkeverő bevonata, vagy elhasználódhatnak a habverő huzalai.

**A modelltől függően eltérő lehet.

A TERMÉK HASZNÁLATA

A SEBESSÉGSZABÁLYOZÓ KAR HASZNÁLATA

MEGJEGYZÉS: A robotgép használat közben felmelegedhet. Nagy mennyiség és hosszan tartó keverés esetén előfordulhat, hogy a gép teteje felforrósodik. Ez normális jelenség.



⚠VIGYÁZAT

Áramütés veszélye

Csatlakoztassa egy földelt aljzatba.

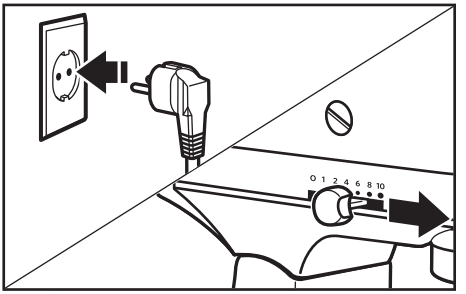
Ne távolítsa el a földelővillát.

Ne használjon adaptert.

Ne használjon hosszabbító kábelt.

Az itt leírt utasítások be nem tartása halált, tüzet vagy áramütést eredményezhet.

1. Csatlakoztassa a robotgépet megfelelő elektromos aljzatba. A hozzávalók kifröccsenésének megakadályozása érdekében kezdetben mindig alacsony sebességfokozatra állítsa a sebességszabályozó kart, majd fokozatosan emelje a sebességet. Lásd az „Útmutató a sebességszabályozóhoz” című részt.



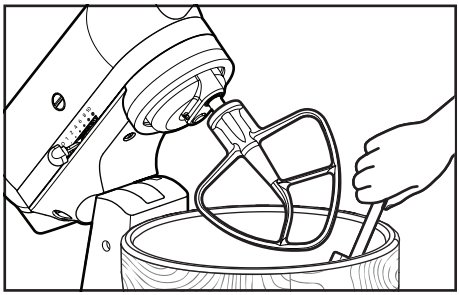
⚠VIGYÁZAT

Sérülésveszély

Húzza ki a hálózati csatlakozót, mielőtt a keverőfejekhez érne.

Ennek elmulasztása csonttörést, vágási sérüléseket vagy zúzódásokat eredményezhet.

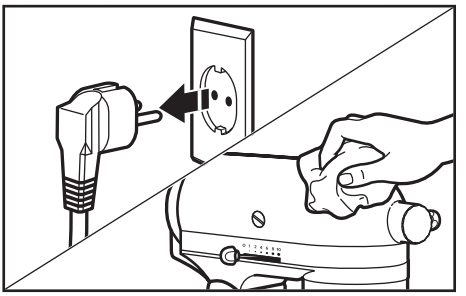
2. Ne kaparja ki a tálat, miközben a robotgép működésben van. A tál és a krémkeverő kialakításának köszönhetően a robotgép a tál oldalának gyakori lekaparása nélkül is alaposan kever. Általában elegendő, ha keverés közben egyszer vagy kétszer kaparja le a tál oldalát.



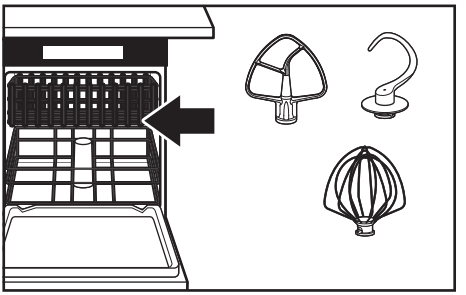
ÁPOLÁS ÉS TISZTÍTÁS

FONTOS: Ne merítse a robotgépet vízbe vagy egyéb folyadékba. Az alkatrészek leszerelése, csatlakoztatása, illetve a készülék tisztítása előtt várja meg, hogy az alkatrészek lehűljenek.

1. Tisztítás előtt mindig húzza ki a robotgép tápvezetékét az elektromos aljzatból. Törölje tisztára a robotgépet puha, nedves ruhával. Ne használjon háztartási vagy kereskedelmi célra szánt tisztítószereket. Az esetlegesen felgyülemlett maradék eltávolítása érdekében rendszeresen törölje le a keverőtengelyt. Ne merítse vízbe.



2. **Mosogatógépben mosogatható, de csak a felső kosárba helyezhető alkatrészek:** Rozsdamentes acél lapos krémkeverő**, Rozsdamentes acél dagasztókar**, és Rozsdamentes acél huzalos habverő** Alaposan mossa el meleg, szappanos vízzel, és szárítás előtt teljesen öblítse el. A krémkeverőket ne tartsa a csatlakozón.



MEGJEGYZÉS: A rozsdamentes acél tartozékok mosogatógépben moshatók.

A DIÓFA TÁL TISZTÍTÁSA

Az első használat előtt mosogassa el őket meleg, szappanos vízzel.

FONTOS: A fatálat tilos mosogatógépben mosni. A fatál kizárólag kézzel mosogatható. A fatálat nedves, enyhén mosogatószeres ronggyal mossa el. Öblítse le, és hagyja alaposan megszáradni.

**A modelltől függően eltérő lehet.

A diófa tál ápolása: A fa természetes anyag, ezért a külseje az idő során megváltozhat. A legjobb ápolásért kérjük, minden használat után azonnal mossa el a fatálat egy nem dörzsölő hatású kefével vagy ruhával. Ne használjon erős hatású tisztítószereket. A tisztítást követően alaposan törölje szárazra a tálat egy puha, tiszta törölközővel. A fatál nem helyezhető mosogatógépbe, mikrohullámú sütőbe vagy sütőbe.

Hosszú távú ápolás: Azt javasoljuk, hogy a fatálat élelmiszerbiztos, kereskedelemben kapható faápolóval, például ásványi olajjal vagy dióolajjal ápolja.

FONTOS:

- Az erős dörzsölés felsértheti a fatál bevonatát.
- Kerülje az erős vagy dörzsölő hatású tisztítószerek használatát.
- Ne használjon acélgyapot vagy acél súrolószivacsot.

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	Komoly terhelés esetén ne lépje át a 2. sebességfokozatot. Nagy terhelés és hosszabb keverés esetén előfordulhat, hogy kellemetlen érzés megérinteni a robotgép tetejét. Ez normális jelenség.
Ha a robotgépnek furcsa szaga van	Ez jellemző az elektromos motorokra, különösen amikor még újak.
Ha a lapos krémkeverő a tálhoz ütődik	Állítsa le a robotgépet. A krémkeverő és a tál egymáshoz igazításához olvassa el a „A krémkeverő és a tál egymáshoz igazítása” című részt.

PROBLÉMA	MEGOLDÁS
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 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.

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.

MEGFELELŐSÉGI NYILATKOZAT

EURÓPAI UNIÓ

Ezt a készüléket a következő EK-irányelveiben foglalt biztonsági követelményeknek megfelelően tervezték, gyártották és forgalmazzák: 2014/35/EU, 2014/30/EU és 2011/65/EU (RoHS-irányelv), továbbá 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 öt 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.

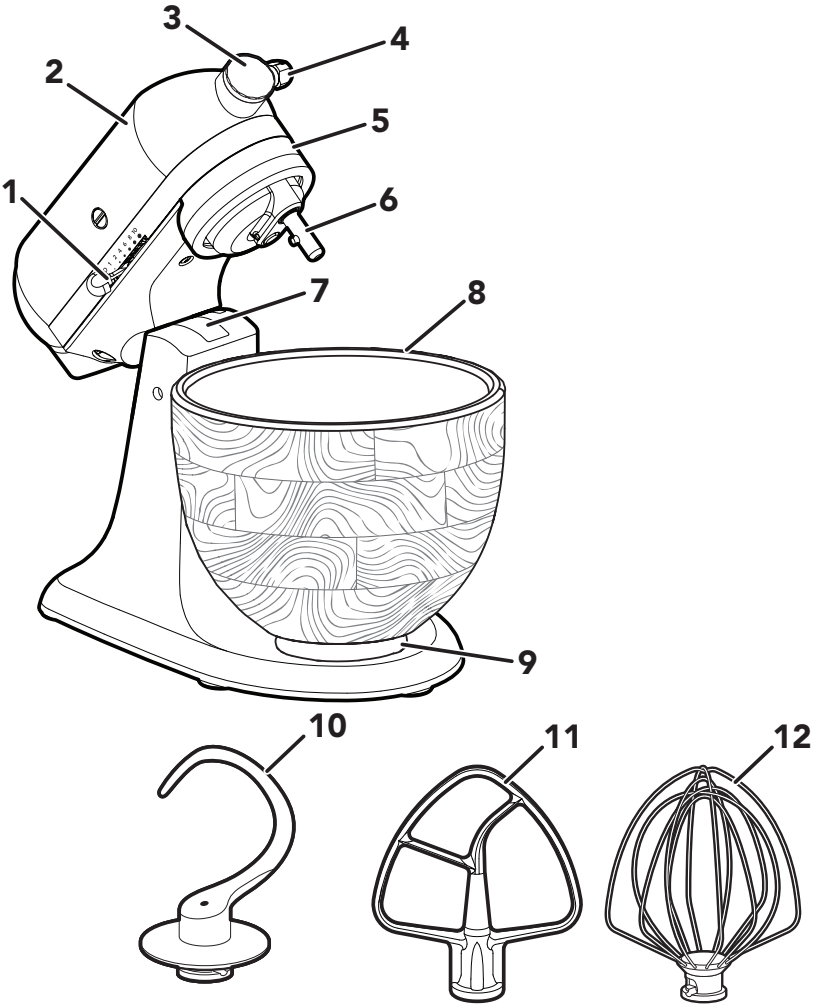
A garanciális időszak lejártát követően, illetve azon termékekkel kapcsolatban, amelyekre nem vonatkozik a Garancia, a végfelhasználó kérdés esetén vagy további információ kérése céljából ugyanúgy fordulhat a KitchenAid ügyfélszolgálati központokhoz. További információkat webhelyünkön is talál: **www.kitchenaid.eu**

TERMÉKREGISZTRÁCIÓ

Regisztrálja KitchenAid készülékét most:**www.kitchenaid.eu/register**

©2024 Minden jog fenntartva.
A KITCHENAID és a robotgép kialakítása védjegynek számít az USA-ban és máshol.

DALYS IR FUNKCIJOS



1. Greičio valdymo svirtelė
2. Variklio galvutė
3. Priedų įvorė
4. Priedų rankenėlė
5. Variklio galvutės fiksavimo svirtelė (nerodoma)
6. Maišytuvo velenas
7. Maišytuvo aukščio reguliavimo sraigtas (nerodomas)
8. Dubuo
9. Dubens fiksavimo plokštelė
10. Nerūdijančiojo plieno tešlos minkymo kablys*
11. Nerūdijančiojo plieno plokščias maišytuvas*
12. Nerūdijančiojo plieno plakimo šluotelė*

*Taip pat galima įsigyti kaip papildomą priedą.

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, nekiškite pastatomo plaktuvo į vandenį ar kitą skystį.
3. Tik Europos Sąjungai: Šio prietaiso negali naudoti vaikai. Laikykite prietaisą ir jo laidą vaikams nepasiekiamoje vietoje.
4. Tik Europos Sąjungai: asmenys, kurių fiziniai, jutiminiai arba protiniai gebėjimai yra silpnesni arba kurie neturi patirties ir žinių, gali naudoti buitinius prietaisus, jei tokie asmenys yra prižiūrimi arba jiems pateikti nurodymai, kaip saugiai naudoti prietaisą, ir jie supranta galimus pavojus. Vaikams negalima žaisti su prietaisu.
5. Europos Sąjungai ir kitoms šalims, kuriose taikomi IEC standartai: Vaikams negalima žaisti su prietaisu. Vaikus būtina prižiūrėti, kad jie nežaistų su prietaisu.

6. Šis prietaisas neskirtas naudoti vaikams arba asmenims, kurių fiziniai, jutiminiai arba protiniai gebėjimai yra silpnesni arba kuriems trūksta patirties ir žinių. Kai prietaisas naudojamas šalia vaikų, būtina akyla priežiūra. Vaikus būtina prižiūrėti, kad jie nežaistų su prietaisu.
7. 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.
8. 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.
9. 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.
10. Naudojant „KitchenAid“ nerekomenduojamus ar neparduodamus priedus, gali kilti gaisras, galima patirti elektros smūgį ar susižaloti asmenis.
11. Nenaudokite šio prietaiso lauke.
12. Neleiskite laidui kabėti nuo stalo ar stalviršio krašto.
13. Pasirūpinkite, kad laidas nesiliestų prie įkaitusių paviršių, įskaitant viryklę.
14. Prieš plaudami pastatomą plaktuvą, nuimkite plokščią maišytuvą, plakimo šluotelę ar tešlos kablį.
15. Jei maitinimo laidas pažeistas, siekiant išvengti pavojaus jį turi pakeisti „KitchenAid“, jos techninę priežiūrą vykdantis atstovas ar analogišką kvalifikaciją turintis asmuo.
16. Nepalikite veikiančio prietaiso be priežiūros.
17. Siekdami išvengti gaminio pažeidimų, nenaudokite pastatomo plaktuvo dubenų tokiose vietose, kur yra didelis karštis, pvz., orkaitėje, mikrobangų krosnelėje ar ant viryklės.
18. Prieš uždėdami arba nuimdami dalis ir prieš valydami prietaisą, palaukite, kol prietaisas visiškai atvės.
19. Su maistu besiliečiančių paviršių valymo instrukcijos pateikiamos skyriuje „Priežiūra ir valymas“.

20. Šis prietaisas skirtas naudoti buityje ir panašiose vietose, pavyzdžiui:

- parduotuvių, biurų ar kitų darbo vietų personalo virtuvėse;
- kaimo sodybose;
- viešbučių, motelių ir kitų tipų apgyvendinimo patalpų klientams;
- nakvynę su pusryčiais siūlančiose įstaigose.

IŠSAUGOKITE ŠIĄ INSTRUKCIJĄ

Išsami informacija apie gaminį, instrukcijos ir vaizdo įrašai, įskaitant informaciją apie garantiją, pateikiama **adresu www.kitchenaid.co.uk/product-tips , www.kitchenaid.ie/Product-Tips**, arba **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.

Maitinimas: 300 W

Įtampa: 220–240 V KS

Dažnis: 50–60 Hz

PASTABA. Jei kištukas netelpa į lizdą, kreipkitės į kvalifikuotą elektriką. Nemodifikuokite kištuko. Nenaudokite adapterio.

Nenaudokite ilginimo laido. Jei maitinimo laidas per trumpas, tegul kvalifikuotas elektrikas arba priežiūros meistras sumontuoja elektros lizdą šalia prietaiso.

GREIČIO VALDYMO VADOVAS

GREI-TIS	VEIKS-MAS	PRIEDAS	APRAŠYMAS
1	Pamaišy-mas	Plokščias maišytuvas**	Lėtam pamaišymui, ingredientų sumaišymui, sutrynimui ir kitoms maišymo procedūroms pradėti. Naudokite miltams ir sausiems ingredientiems įmaišyti į tešlą, taip pat skysčiams įpilti į sausus ingredientus. Nenaudokite 1 greičio mielinei tešlai maišyti arba minkyti.
2	Lėtas maišy-mas	Plokščias maišytuvas**, Tešlos kablys**	Lėtam maišymui, sutrynimui, greitesniam pamaišymui. Naudokite norėdami maišyti ir minkyti mielines tešlas, tirštas tešlas bei saldumynus, pradėti trinti bulves ar kitas daržoves, pridėti riebalų į miltus ir maišyti skystas ar besitaškančias tešlas.
4	Maišy-mas, išplaki-mas	Plokščias maišytuvas**, Plakimo šluotelė**	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.
6	Išplaki-mas, išmaišy-mas iki putų	Plokščias maišytuvas**, Plakimo šluotelė**	Vidutiniškai greitam išplakimui (iki putų) arba suplakimui. Naudokite pyragų, spurgų ir kitų tešlų maišymui užbaigti. Didelis greitis pyragų mišiniams.
8	Greitas išplaki-mas, suplaki-mas	Plakimo šluotelė**	Plaktos grietinėlės gamybai, kiaušinių baltymams ir virtiems glajams.
10	Greitas suplaki-mas		Nedidelio kiekio grietinėlės suplakimui, kiaušinių baltymams ar bulvių košės galutiniam suplakimui.

PASTABA: jei reikalingas tikslesnis reguliavimas, greičio valdymo svirtelę galima nustatyti tarp pirmiau pateiktoje schemoje išvardintų greičių, kad pasiektumėte 3, 5, 7 ir 9 greičius. Norėdami lengvai judinti greičio valdymo svirtelę, judindami ją lengvai kelkite palei nustatymus bet kuria kryptimi.

SVARBU. Ruošdami mielines tešlas neviršykite 2 greičio, nes taip galite sugadinti pastatomą plaktuvą.

**Gali skirtis priklausomai nuo modelio.

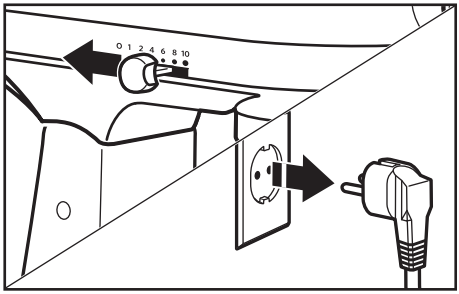
PRIEDŲ VADOVAS

PRIEDAS	NAUDOTI MAIŠANT	REKOMENDUOJAMI PRODUKTAI
Plokščias maišytuvas**	Įprastiniams ir sunkiems mišiniams	Pyragai, skystas glajus, saldainiai, sausainiai, biskvitas, pyrago tešla, netikras zuikis, bulvių košė.
Plakimo šluotelė**	Mišiniams, kurių viduje turi būti oro	Kiaušiniams, kiaušinių baltymams, riebiai grietinėlei, virtiems glajams, biskvitiniams pyragams, majonezui, kai kuriems saldumynams.
Tešlos kablys**	Mielinei tešlai maišyti ir minkyti	Duona, bandelės, picos tešla, pyragėliai, pyragaičiai.

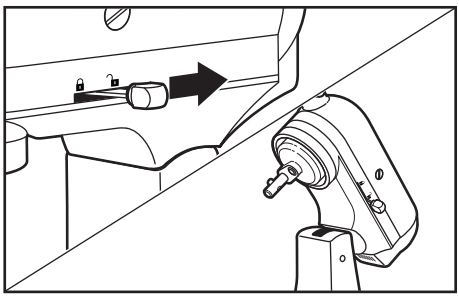
GAMINIO SURINKIMAS

DUBENS PRITVIRTINIMAS / NUĖMIMAS

1. **Kad pritvirtintumėte dubenį:** pasukite greičio valdymo svirtelę į padėtį (0) išjungti. Ištraukite pastatomą plaktuvą iš elektros lizdo.

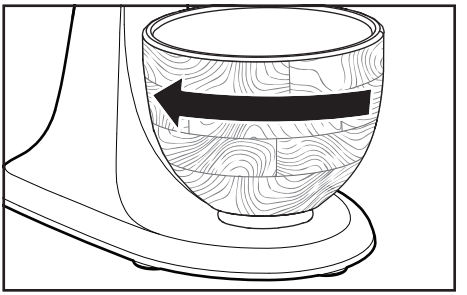


2. Atblokuokite ir pakelkite variklio galvutę. Tada užblokuokite*** galvutę, kad ji liktų pakelta.

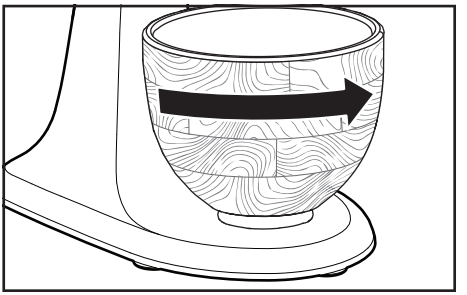


**Gali skirtis priklausomai nuo modelio.
***Tam tikruose modeliuose galima užblokavimo parinktis.

3. Pastatykite dubenį ant dubens fiksavimo plokštelės. Švelniai pasukite dubenį pagal laikrodžio rodyklę (dešinėn).



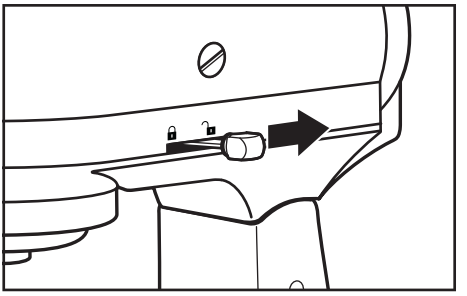
4. **Dubens nuėmimas:** Pakartokite 1 ir 2 veiksmus. Švelniai pasukite dubenį prieš laikrodžio rodyklę (kairėn).



PASTABA: naudojant pastatomą plaktuvą, variklio galvutė visada turi būti užblokuotoje padėtyje.

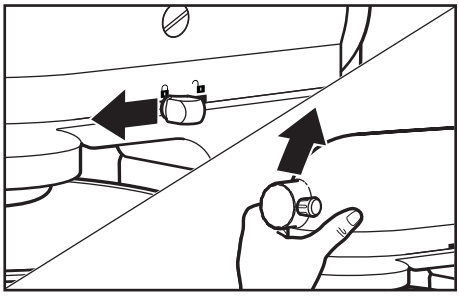
VARIKLIO GALVUTĖS PAKĖLIMAS / NULEIDIMAS

1. **Kad pakeltumėte variklio galvutę:** Pastumkite fiksavimo svirtelę į atblokavimo padėtį ir pakelkite galvutę. Ją pakėlus, svirtelė automatiškai grįš į užblokavimo*** padėtį, kad galvutė išliktų pakelta.



***Užblokavimo parinktis galima tam tikruose modeliuose.

2. **Kad nuleistumėte variklio galvutę:** Pastumkite fiksavimo svirtelę į atblokavimo padėtį ir nuleiskite galvutę. Nuleidus galvutę, fiksavimo svirtelė automatiškai grįš*** į užblokavimo padėtį. Prieš pradedami maišyti, patikrinkite užraktą, pabandydami pakelti variklio galvutę.



PASTABA: naudojant pastatomą plaktuvą, variklio galvutė visada turi būti užblokuotoje padėtyje.

PLOKŠČIO MAIŠYTUVO**, PLAKIMO ŠLUOTELĖS** ARBA TEŠLOS MINKYMO KABLIO** PRITVIRTINIMAS / NUĖMIMAS

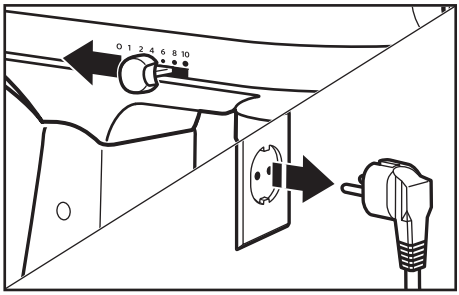
⚠ĮSPĖJIMAS

Sužalojimo pavojus

Prieš liesdami šluoteles, atjunkite maišytuvo kištuką.

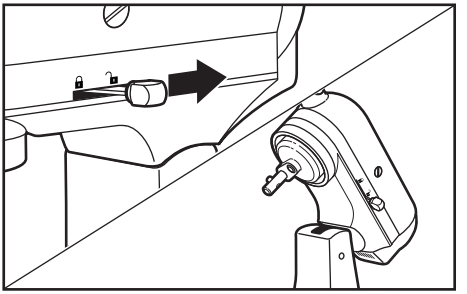
To nepadarius galima patirti kaulų lūžių, gali atsirasti įpjovimų ar sumušimų.

1. **Kad pritvirtintumėte priedą:** pasukite greičio valdymo svirtelę į padėtį (0) išjungti. Ištraukite pastatomą plaktuvą iš elektros lizdo.

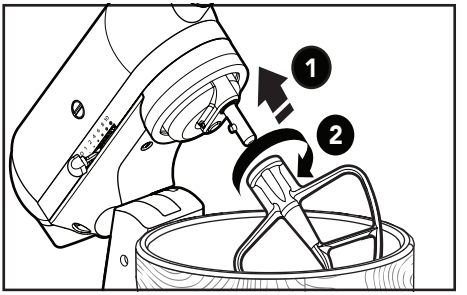


***Užblokavimo parinktis galima tam tikruose modeliuose.
**Gali skirtis priklausomai nuo modelio.

2. Atblokuokite ir pakelkite variklio galvutę. Tada užblokuokite*** galvutę, kad ji liktų pakelta.

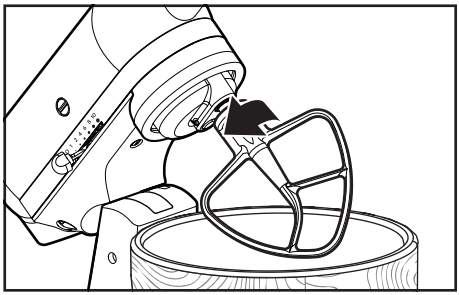


3. Įkiškite priedą į maišytuvo veleną ir paspauskite kiek įmanoma aukščiau. Tada pasukite priedą dešinėn, užkabindami priedą virš kaiščio, esančio ant veleno.



***Tam tikruose modeliuose galima užblokavimo parinktis.

4. **Kad nuimtumėte priedą:** Pakartokite 1 ir 2 veiksmą. Paspauskite priedą kiek įmanoma aukščiau ir pasukite į kairę. Tada patraukite priedą nuo maišytuvo veleno.

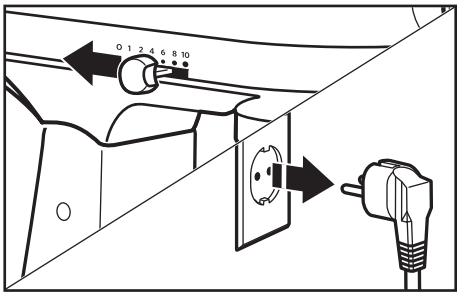


Tik Europos Sąjungai:
Nuskaitykite kodą, kad gautumėte daugiau informacijos

TARPAS TARP PLAKTUVO IR DUBENS

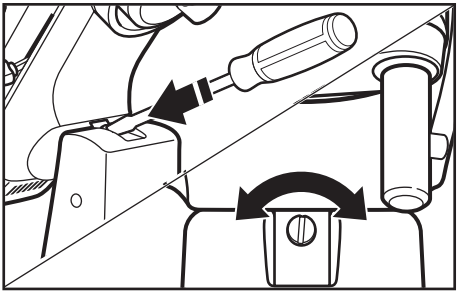
Pastatomas plaktuvas gamykloje sureguliuojamas taip, kad tarp plokščio maišytuvo** ir dubens dugno būtų mažas tarpas. Jei plokščias maišytuvas** siekia dubens dugną arba yra per toli nuo jo, galite nesunkiai šį tarpą pakoreguoti.

1. pasukite greičio valdymo svirtelę į padėtį (0) išjungti. Ištraukite pastatomą plaktuvą iš elektros lizdo.



**Gali skirtis priklausomai nuo modelio.

2. Pakelkite variklio galvutę. Pasukite varžtą šiek tiek prieš laikrodžio rodyklę (į kairę), kad pakeltumėte plokščią maišytuvą, arba pagal laikrodžio rodyklę (į dešinę), kad nuleistumėte plokščią maišytuvą**. Sureguliuokite plokščią maišytuvą**, palikdami mažą tarpą tarp jo ir dubens. Jeigu per stipriai užveršite sraigtą, fiksavimo svirtelė gali neužsiblokuoti.



PASTABA. Tinkamai sureguliavus, plokščias maišytuvas** nesitrankys į dubens dugną ar jo šoną. Jeigu plokščias maišytuvas** arba plakimo šluotelė** yra taip arti, kad trankosi į dubens dugną, maišytuvo danga ar šluotelės dalys gali nusidėvėti.

**Gali skirtis priklausomai nuo modelio.

GAMINIO NAUDOJIMAS

GREIČIO VALDYMO SVIRTELĖS NAUDOJIMAS

PASTABA. Naudojimo metu pastatomas plaktuvas gali įkaisti. Esant didelėms apkrovoms ir maišant ilgą laiką, įrenginio viršutinė dalis gali pasidaryti karšta. Tai yra normalu.



⚠ĮSPĖJIMAS

Elektros smūgio pavojus

Prijunkite prie įžeminto lizdo.

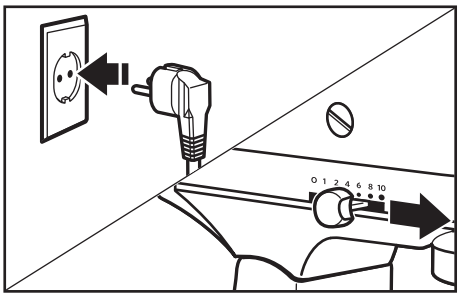
Nepašalinkite įžeminimo šakutės.

Nenaudokite adapterio.

Nenaudokite ilginimo laido.

Neatsižvelgus į šiuos nurodymus gali būti mirtinai sužaloti žmonės, kilti gaisras ar elektros smūgio pavojus.

1. Įjunkite pastatomą plaktuvą į tinkamą elektros lizdą. Visada iš pradžių nustatykite greičio valdymo svirtelę į mažiausią greitį, tada palaipsniui jį didinkite, kad ingredientai nesitaškytų. Žr. skyrių „Greičio valdymo vadovas“.



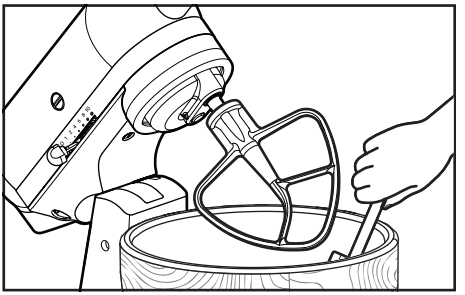
⚠ĮSPĖJIMAS

Sužalojimo pavojus

Prieš liesdami šluoteles, atjunkite maišytuvo kištuką.

To nepadarius galima patirti kaulų lūžių, gali atsirasti įpjovimų ar sumušimų.

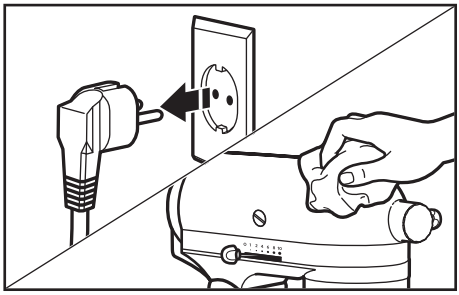
2. Kol pastatomas plaktuvas veikia, negrandykite dubens. Dubuo ir maišytuvas yra sukurti taip, kad mišinys būtų kruopščiai išmaišomas ir nereikėtų dažnai grandyti. Maišymo metu įprastai užtenka išgrandyti dubenį vieną ar du kartus.



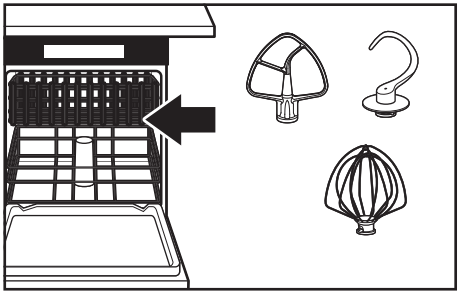
PRIEŽIŪRA IR VALYMAS

SVARBU. Neįmerkite pastatomo plaktuvo korpuso į vandenį arba kitus skysčius. Prieš uždėdami arba nuimdami dalis ir prieš valydami prietaisą, palaukite, kol prietaisas visiškai atvės.

1. Prieš valydami pastatomą plaktuvą, visada įsitikinkite, kad kištukas ištrauktas iš elektros lizdo. Valykite pastatomą plaktuvą minkšta, drėgna šluoste. Nenaudokite buitinių / komercinių valymo priemonių. Dažnai valykite maišytuvo veleną, kad pašalintumėte bet kokius susikaupusius likučius. Nemerkite į vandenį.



2. **Galima plauti tik viršutinėje indaplovės lentynoje:** Nerūdijančio plieno plokščias maišytuvas**, nerūdijančio plieno tešlos kablys**, ir nerūdijančio plieno plakimo šluotelė** kruopščiai nuvalykite juos karštu drungnu vandeniu ir visiškai nuplaukite prieš džiovinant. Nelaikykite maišytuvų ant veleno.



PASTABA. Nerūdijančiojo plieno priedus galima plauti indaplovėje.

GRAIKINIŲ RIEŠUTŲ MEDINIO DUBENS VALYMAS

Prieš naudojimą pirmą kartą, nuplaukite šiltu muiluotu vandeniu.

SVARBU. Neplaukite medinio dubens indaplovėje. Medinį dubenį galima plauti tik rankomis. Dubenį plaukite drėgna šluoste ir šiltu muiluotu vandeniu naudodami švelnų ploviklį. Kruopščiai išskalaukite ir nusausinkite.

**gali skirtis priklausomai nuo modelio.

Graikinių riešutų medinio dubens priežiūra: Mediena yra natūrali medžiaga, o jos išvaizda laikui bėgant gali keistis. Norėdami užtikrinti geriausią priežiūrą, po kiekvieno naudojimo nuplaukite dubenį neabrazyviniu šepetėliu arba šluoste. Valydami nenaudokite stiprių valymo priemonių. Kruopščiai nusausinkite po plovimo minkštu, švariu rankšluosčiu. Medinio dubens NEGALIMA plauti indaplovėje ir dėti į mikrobangų krosnelę ar orkaitę.

Ilgalaikei priežiūrai: Rekomenduojame medinį dubenį apdoroti maistine komercine medienos kondicionavimo priemone, pavyzdžiui, maistine mineraline alyva arba graikinių riešutų aliejumi.

SVARBU:

- Per stipriai šveičiant galima subraižyti medinio dubens paviršių.
- Nenaudokite stiprių ar abrazyvinių valiklių.
- Nenaudokite vielinių ar šveičiamųjų kempinėlių.

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
Jei naudojimo metu pastatomas plaktuvas įkaista	Didelės apkrovos neturėtų viršyti 2 greičio. Esant didelėms apkrovoms ir maišant ilgesnį laiką, gali būti nepatogu liesti įrenginio viršutinę dalį. Tai yra normalu.
Jei pastatomas plaktuvas skleidžia aštrų kvapą	tai būdinga elektriniams varikliams, ypač kai jie yra nauji.
Jei plokščias maišytuvas siekia dubenį	sustabdykite pastatomą plaktuvą. Žr. skyrių „Tarpas tarp maišytuvo ir dubens“ ir sureguliuokite tarpą tarp jų.
Jei pastatomas plaktuvas 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 10–15 sek., tada vėl jį įjunkite. Jei 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.

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.

ATITIKTIES DEKLARACIJA

EUROPOS SĄJUNGAI

Šis buitinis prietaisas suprojektuotas, pagamintas ir platinamas vadovaujantis saugos reikalavimais, numatytais EB direktyvose: 2014/35/ES, 2014/30/ES ir 2011/65/ES (RoHS direktyva) 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 penkerių metų garantija nuo pirkimo 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.

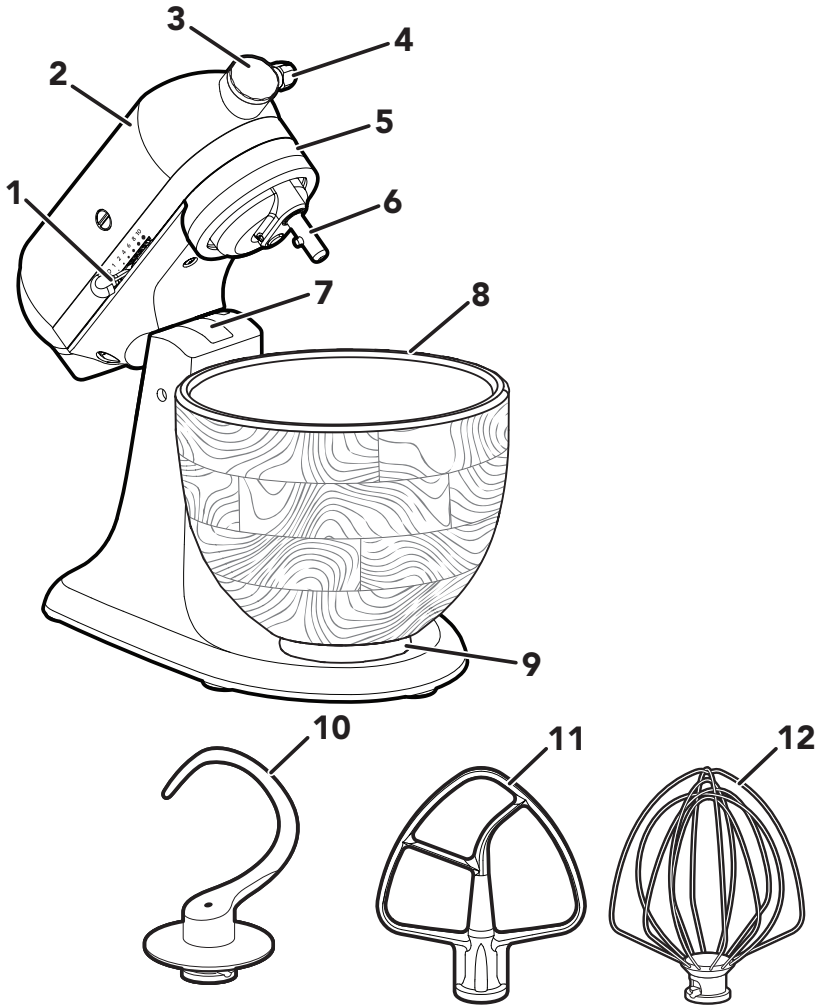
Pasibaigus garantijos laikotarpiui arba gaminių, kuriems netaikoma garantija, atveju „KitchenAid“ klientų aptarnavimo centrai ir toliau gali atsakyti į galutinių klientų klausimus ir suteikti informacijos. Daugiau informacijos taip pat galima rasti mūsų svetainėje **www.kitchenaid.eu**

GAMINIO REGISTRACIJA

Savo naują „KitchenAid“ prietaisą užregistruokite dabar:**www.kitchenaid.eu/register**

©2024 m. Visos teisės saugomos.
„KITCHENAID“ ir pastatomo plaktuvo dizainas yra prekių ženklai JAV ir kitose šalyse.

DAĻAS UN FUNKCIJAS



1. Ātruma izvēles svira
2. Motora galva
3. Piederumu mezgls
4. Piederumu poga
5. Motora galvas fiksēšanas svira (nav parādīta)
6. Putotāja vārpsta
7. Putotāja augstuma regulēšanas skrūve (nav parādīta)
8. Bļoda
9. Bļodas nofiksēšanas plāksne
10. Nerūsējošā tērauda mīklas āķis*
11. Nerūsējošā tērauda plakanais putotājs*
12. Nerūsējošā tērauda stiepļu putojamā slotiņa*

*Pieejams arī kā izvēles piederums.

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:

⚠BĪSTAMĪ — **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 trieciena risku, nelieciet statīva mikseri ūdenī vai kādā citā šķidrumā.
3. Tālāk minētais ir spēkā tikai Eiropas Savienībā. Bērni nedrīkst izmantot šo ierīci. Glabājiet ierīci un tās vadu bērniem nepieejamā vietā.
4. Tālāk minētais ir spēkā tikai Eiropas Savienībā. Ierīces var izmantot personas ar ierobežotām fiziskām, sensorām vai garīgām spējām vai bez pieredzes/zināšanām, ja šīs personas tiek uzraudzītas vai tām ir sniegti norādījumi par ierīces drošu lietošanu un personas izprot visus iespējamos apdraudējumus. Bērni nedrīkst rotaļāties ar ierīci.

5. Eiropas Savienība un citas valstis, kur pieprasa ievērot IEC standartus: Bērni nedrīkst rotaļāties ar ierīci. Bērni ir jāuzrauga, lai nodrošinātu, ka viņi nerotaļājas ar ierīci.
6. Šo ierīci nedrīkst lietot bērni vai personas ar ierobežotām fiziskām, maņu vai garīgām spējām vai bez attiecīgas pieredzes un zināšanām. Ja ierīce tiek izmantota bērnu tuvumā, nepieciešama pieaugušo uzraudzība. Bērni ir jāuzrauga, lai nodrošinātu, ka viņi nerotaļājas ar ierīci.
7. Izslēdziet pozīcija (0) ierīci, pēc tam atvienojiet kontaktdakšu no kontaktrozetes, ja ierīci nelietosit, kā arī pirms daļu salikšanas, izjaukšanas un pirms tīrīšanas. Lai atvienotu kontaktdakšu, satveriet to un izraujiet no kontaktrozetes. Nekad neraujiet aiz strāvas vada.
8. 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.
9. 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.
10. Lietojot piederumus/pievienojamierīces, ko neiesaka vai nepiedāvā KitchenAid, var tikt izraisīts ugunsgrēks, saņemts elektriskās strāvas trieciens vai gūtas traumas.
11. Neizmantojiet ierīci ārpus telpām.
12. Neļaujiet kabelim nokarāties pāri galda vai virtuves virsmas malai.
13. Neļaujiet kabelim saskarties ar karstām virsmām, tostarp plīti.
14. Pirms mazgāšanas noņemiet no miksera ar statīvu plakano putotāju, stiepļu putotāju vai mīklas āķi.
15. Ja barošanas vads ir bojāts, uzņēmumam KitchenAid, ražotāja pārstāvim vai kvalificētai personai tas ir jānomaina, lai novērstu apdraudējumu.
16. Nekad neatstājiet ierīci bez uzraudzības, kamēr tā darbojas.
17. Lai novērstu izstrādājuma bojājumus, neizmantojiet miksera uz statīva bļodas vietās, kur ir ļoti karsts, piemēram, krāsnīs, mikroviļņu krāsnīs vai uz plīts virsmas.
18. Ļaujiet ierīcei pilnībā atdzist, pirms uzliekat vai noņemat detaļas, kā arī pirms ierīces tīrīšanas.

19. Norādījumus par saskarē ar ēdienu nonākušo virsmu tīrīšanu skatiet sadaļā “Apkope un tīrīšana”.

20. Šī ierīce ir paredzēta lietošanai mājsaimniecībās un līdzīgās vietās, piemēram:

- darbinieku virtuvēs veikalos, birojos vai citā darba vidē;
- lauku mājās;
- klientiem viesnīcās, moteļos un citā dzīvojamā vidē;
- pansijas tipa iestādēs.

SAGLABĀJIET ŠOS LIETOŠANAS NORĀDĪJUMUS

Lai iegūtu pilnīgu informāciju par izstrādājumu, instrukcijas un videoklipus, tostarp informāciju par garantijām, apmeklējiet vietni **www.kitchenaid.co.uk/product-tips**, **www.kitchenaid.ie/product-tips**, vai **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.

Jauda: 300 W

Spriegums: 220–240 VAC

Frekvence: 50–60 Hz

PIEZĪME: ja kontaktspraudnis nav piemērots kontaktligzdai, sazinieties ar kvalificētu elektriķi. Nepārveidojiet kontaktspraudni. Neizmantojiet adapteri.

Neizmantojiet pagarinātāju. Ja strāvas vads ir pārāk īss, lūdziet, lai kvalificēts elektriķis vai servisa tehniķis uzstāda kontaktligzdu netālu no ierīces.

ĀTRUMA REGULĒŠANAS VADLĪNIJAS

ĀTRUMS	DARBĪBA	PIEDERUMS	APRAKSTS
1	Maisīšana	Plakanais putotājs**	Lēnai maisīšanai, sajaukšanai, saspiešanai un visu sajaukšanas darbību uzsākšanai. Izmantojiet, lai mīklai pievienotu miltus un citas sausās sastāvdaļas, kā arī lai sausajām sastāvdaļām pievienotu šķidrumus. Neizmantojiet 1. ātrumu rauga mīklu iejaukšanai vai mīcīšanai.
2	Lēna sajaukšana	Plakanais putotājs**, Mīklas āķis**	Lēnai sajaukšanai, saspiešanai, ātrākai maisīšanai. Izmantojiet, lai sajauktu un mīcītu rauga mīklu, biezu mīklu un konfekšu masu, sāktu gatavot kartupeļu vai citu dārzeņu biezeni, iejauktu miltos taukvielas, kā arī lai sajauktu šķidru mīklu.
4	Sajaukšana, mīcīšana	Plakanais putotājs**, Stiepļu putojamā slotiņa**	Vidēji biezu mīklu, piemēram, cepumu mīklu, sajaukšanai. Izmantojiet cukura un neizkusušu taukvielu sajaukšanai un cukura pievienošanai olbaltumiem olbaltuma cepumu pagatavošanai. Vidējs ātrums kūku masas sajaukšanai.
6	Putošana, krēmveida masas gatavošana	Plakanais putotājs**, Stiepļu putojamā slotiņa**	Vidēji ātrai mīcīšanai (krēma kulšanai) vai putošanai. Izmantojiet noslēguma posmā, sajaucot mīklu kūkām, virtuļiem un cita veida mīklu. Liels ātrums kūku masas pagatavošanai.
8	Ātra kulšana, putošana	Stiepļu putojamā slotiņa**	Putukrējuma, olbaltuma un vārītu glazūru saputošanai.
10	Ātra putošana		Neliela daudzuma putukrējuma vai olu baltumu putošanai vai kartupeļu biezeņa uzputošanai.

PIEZĪME. Ar ātruma izvēles sviru var iestatīt ātrumus, kas iepriekš tekstā norādīti tabulā, lai pārslēgtos uz 3., 5., 7. un 9. ātrumu, ja ir vajadzīga precīzāka ātrumu iestatīšana. Lai varētu bīdīt ātruma izvēles sviru viegli, bīdīšanas laikā starp iestatījumiem abos virzienos nedaudz to paceliet uz augšu.

SVARĪGI: Gatavojot rauga mīklu, nepārsniedziet 2. ātrumu, pretējā gadījumā var sabojāt statīva mikseri.

**Var atšķirties atkarībā no modeļa.

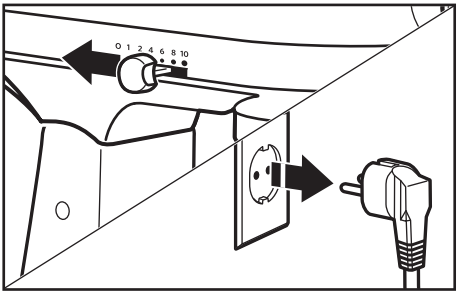
PIEDERUMU VADLĪNIJAS

PIEDERUMS	PIELIETOJUMS	IETEIKTIE PRODUKTI
Plakanais putotājs**	Normāli līdz biezi maisījumi	Tortes, krēmveida glazūras, konfektes, cepumi, biskvīti, lielo pīrāgu mīkla, gaļas sacepumi, kartupeļu biezenis.
Stiepļu putojamā slotiņa**	Maisījumi, kuros jāiejauc gaiss	Olas, olbaltumi, biezs krēms, vārītas glazūras, porainas tortes, majonēze, atsevišķas konfektes.
Mīklas āķis**	Rauga mīklu jaukšana un maisīšana	Maize, rullīši, picas mīkla, maizītes, kafijas kūka.

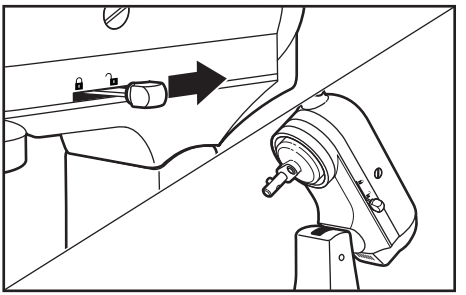
IZSTRĀDĀJUMA SALIKŠANA

BĻODAS UZLIKŠANA/NOŅEMŠANA

1. **Lai pievienotu bļodu:** Pagrieziet ātruma izvēles sviru izslēgtā pozīcijā (0). Atvienojiet mikseri no barošanas.

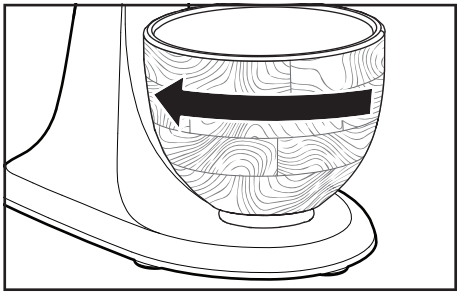


2. Atbloķējiet un paceliet motora galvu. Pēc tam nobloķējiet*** galvu, lai to noturētu paceltā pozīcijā.

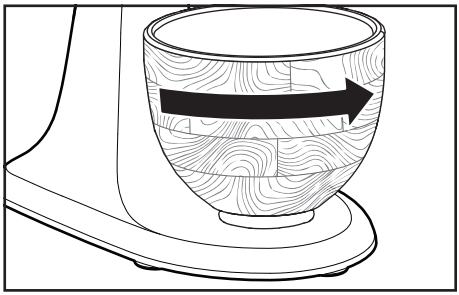


**Var atšķirties atkarībā no modeļa.
***Bloķēšanas opcija ir pieejama noteiktiem modeļiem.

3. Novietojiet bļodu uz bļodas nofiksēšanas plāksnes. Uzmanīgi pagrieziet bļodu pulksteņrādītāju kustības virzienā (pa labi).



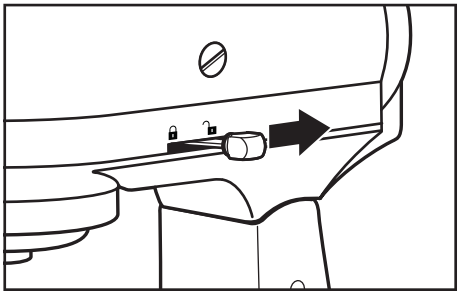
4. **Lai noņemtu bļodu:** Atkārtojiet 1. un 2. darbību. Uzmanīgi pagrieziet bļodu pretēji pulksteņrādītāju kustības virzienam (pa kreisi).



PIEZĪME. Motora galvai vienmēr ir jābūt nofiksētai bloķētā pozīcijā, kad tiek lietots mikseris ar statīvu.

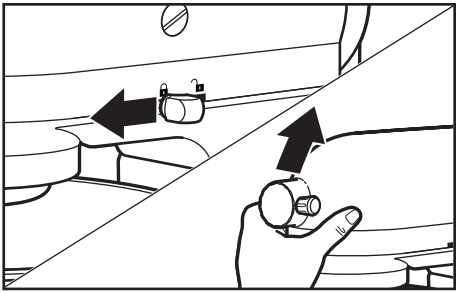
MOTORA GALVAS PACELŠANA/NOLAIŠANA

1. **Lai paceltu motora galvu:** nospiediet fiksēšanas sviru līdz atbrīvošanas pozīcijai un paceliet galvu. Pēc pacelšanas svira automātiski pārslēdzas bloķēšanas*** pozīcijā, lai galva paliktu pacelta.



***Bloķēšanas iespēja ir pieejama noteiktiem modeļiem.

2. **Lai nolaistu motora galvu:** nospiediet fiksēšanas sviru līdz atbrīvošanas pozīcijai un tad nolaidiet galvu. Fiksēšanas svira automātiski atgriežas bloķētā*** pozīcijā, kad galva ir nolaista. Pirms miksera izmantošanas maisīšanai pārbaudiet fiksēšanu, mēģinot pacelt motora galvu.



PIEZĪME. Motora galvai vienmēr ir jābūt nofiksētai bloķētā pozīcijā, kad tiek lietots mikseris ar statīvu.

PLAKANĀ PUTOTĀJA**, STIEPĻU PUTOTĀJA** VAI MĪKLAS ĀĶA** UZLIKŠANA/NOŅEMŠANA

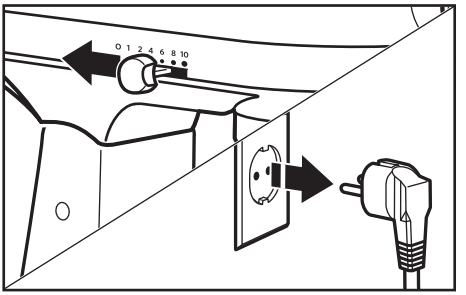
⚠BRĪDINĀJUMS

Traumas risks

Lai varetu rikoties ar uzgaļiem, atsledziet mikseri no stravas.

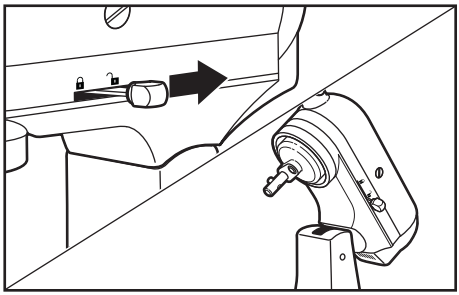
Preteja gadijuma ir iespejami kaulu luzumi, sagriešanas vai zilumi.

1. **Lai pievienotu piederumu:** Pagrieziet ātruma izvēles sviru izslēgtā pozīcijā (0). Atvienojiet mikseri uz statīva no strāvas padeves.

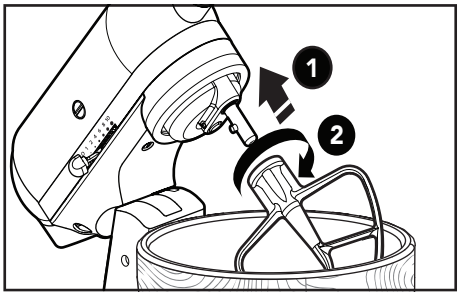


***Bloķēšanas iespēja ir pieejama noteiktiem modeļiem.
**Var atšķirties atkarībā no modeļa.

2. Atbloķējiet un paceliet motora galvu. Pēc tam nobloķējiet*** galvu, lai to noturētu paceltā pozīcijā.

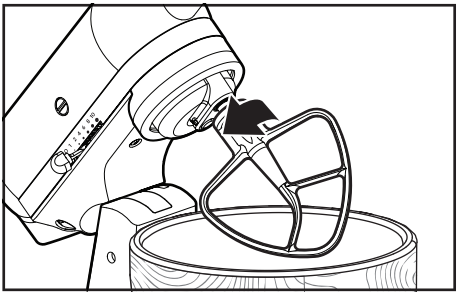


3. Uzlieciet piederumu uz putotāja vārpstas un spiediet uz augšu tik tālu, cik iespējams. Tad pagrieziet piederumu pa labi, aizāķējot to pāri vārpstas tapai.



***Bloķēšanas opcija ir pieejama noteiktiem modeļiem.

4. **Lai noņemtu piederumu:** Atkārtojiet 1. un 2. darbību. Spiediet piederumu uz augšu tik tālu, cik iespējams, un pagrieziet pa kreisi. Pēc tam izvelciet piederumu no putotāja vārpstas.

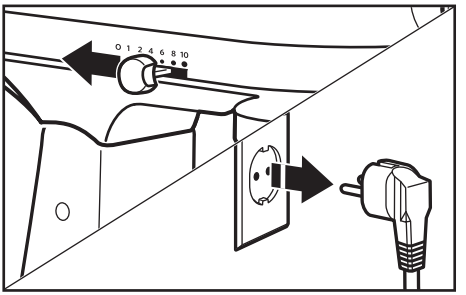


Tālāk minētais ir spēkā tikai Eiropas Savienībā. Lai iegūtu vairāk informācijas, skenējiet kodu

ATTĀLUMS NO PUTOTĀJA LĪDZ BĻODAI

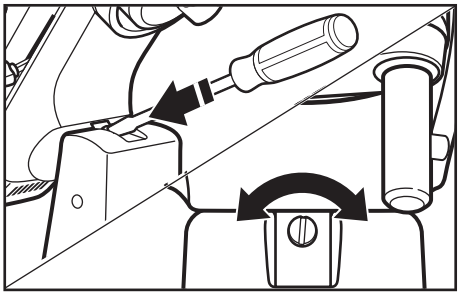
Mikseris ar statīvu rūpnīcā ir noregulēts tā, lai plakanais putotājs** būtu nelielā attālumā no bļodas dibena. Ja kāda iemesla dēļ plakanais putotājs** pieskaras bļodas dibenam vai atrodas pārāk tālu no bļodas, šo attālumu var viegli koriģēt.

1. Pagrieziet ātruma izvēles sviru izslēgtā pozīcijā (0). Atvienojiet mikseri no barošanas.



**Var atšķirties atkarībā no modeļa.

2. Paceliet motora galvu. Nedaudz pagrieziet skrūvi pretēji pulksteņrādītāju kustības virzienam (pa kreisi), lai paceltu plakano putotāju, vai pulksteņrādītāju kustības virzienā (pa labi), lai nolaistu plakano putotāju**. Pielāgojiet plakano putotāju**, lai tas slīd pāri bļodas virsmai. Ja pārāk spēcīgi noregulēsiet skrūvi, bļodas fiksēšanas svira var nenofiksēties paredzētajā pozīcijā.



PIEZĪME: Ja plakanais putotājs ir pareizi noregulēts, tas** nepieskaras bļodas apakšai un sāniem. Ja plakanais putotājs** vai stiepļu putotājs** atrodas tik tuvu, ka pieskaras bļodas dibenam, var nodilt putotāja pārklājums vai stieples.

**Var atšķirties atkarībā no modeļa.

IZSTRĀDĀJUMA LIETOŠANA

ĀTRUMA KONTROLES SVIRAS LIETOŠANA

PIEZĪME: lietošanas laikā statīva mikseris var sasilt. Ja ir liela noslodze un garš jaukšanas laiks, ierīces augšējā daļa var sakarst. Tas ir normāli.



⚠BRĪDINĀJUMS

Elektriskās strāvas trieciena risks

Pievienojiet zemētā kontaktligzdā.

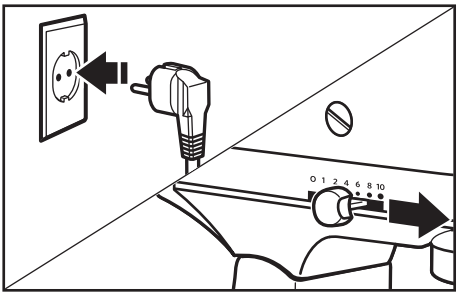
Nenoņemiet zemējumu.

Neizmantojiet adapteri.

Neizmantojiet pagarinātāju.

Šo norādījumu neievērošana var izraisīt nāvi, ugunsgrēku vai elektriskās strāvas triecienu.

1. Pieslēdziet mikseri atbilstošai strāvas rozetei. No sākuma ātruma izvēles sviru vienmēr iestatiet uz vismazāko ātrumu un pēc tam pakāpeniski palieliniet ātrumu, lai nepieļautu sastāvdaļu izšļakstīšanos. Skatiet sadaļu “Ātruma regulēšanas ceļvedis”.



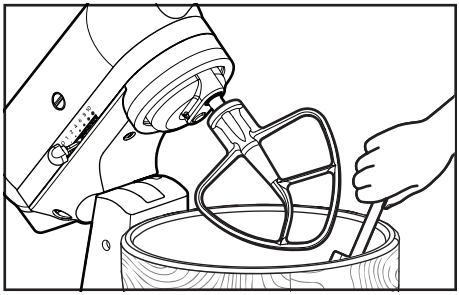
⚠BRĪDINĀJUMS

Traumas risks

Lai varetu rikoties ar uzgaļiem, atsledziet mikseri no stravas.

Preteja gadijuma ir iespejami kaulu luzumi, sagriešanas vai zilumi.

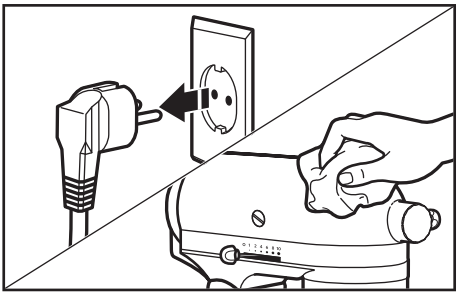
2. Netīriet bļodu, kamēr mikseris uz statīva darbojas. Bļoda un putotājs ir izstrādāti tā, lai nodrošinātu labu sajaukšanu, bieži netīrot virsmas. Pietiek ar bļodas malu notīrīšanu vienu vai divas reizes jaukšanas laikā.



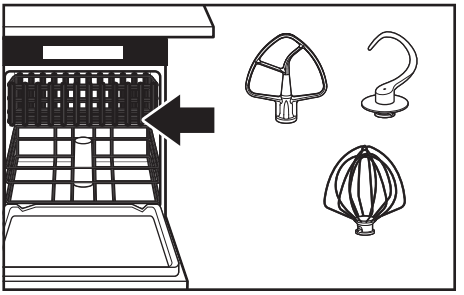
APKOPE UN TĪRĪŠANA

SVARĪGI: neiegremdējiet statīva miksera korpusu ūdenī vai citos šķidrumos. Ļaujiet ierīcei pilnībā atdzist, pirms uzliekat vai noņemat detaļas, kā arī pirms ierīces tīrīšanas.

1. Pirms tīrīšanas vienmēr atvienojiet mikseri no barošanas. Noslaukiet mikseri ar mitru drānu. Neizmantojiet sadzīves/komerciālos tīrīšanas līdzekļus. Bieži slaukiet putotāja vārpstu, lai notīrītu jebkādas atliekas, kas tur varētu būt sakrājušās. Neiegremdējiet ūdenī.



2. **Detaļas, ko var mazgāt trauku mazgājamā mašīnā (tikai augšējā plauktā):** Nerūsējošā tērauda plakanais putotājs**, Nerūsējošā tērauda mīklas āķis**, un nerūsējošā tērauda stiepļu putojamā slotiņa** rūpīgi tos nomazgājiet karstā ziepjūdenī un pirms nožāvēšanas noskalojiet. Neglabājiet putotājus vārpstā.



PIEZĪME: nerūsējošā tērauda piederumus var mazgāt trauku mašīnā.

RIEKSTKOKA BĻODAS TĪRĪŠANA

Pirms pirmās lietošanas reizes nomazgājiet ar siltu ziepjūdeni.

SVARĪGI: nemazgājiet koka bļodu trauku mašīnā. Koka bļodu drīkst mazgāt tikai ar rokām. Mazgājiet koka bļodu ar mitru drānu un siltā ziepjūdenī, izmantojot maigu tīrīšanas līdzekli. Rūpīgi izskalojiet un nožāvējiet.

**Var atšķirties atkarībā no modeļa.

Riekstkoka bļodas kopšana: Koks ir dabīgs materiāls, un tā izskats laika gaitā var mainīties. Lai nodrošinātu vislabāko kopšanu, lūdzu, mazgājiet koka bļodu uzreiz pēc katras lietošanas reizes ar neabrazīvu tīrīšanas suku vai drānu. Tīrīšanas laikā nelietojiet raupjus tīrīšanas līdzekļus. Pēc mazgāšanas rūpīgi nosusiniet ar mīkstu, tīru dvieli. Koka bļodu NEDRĪKST mazgāt trauku mašīnā, ievietot mikroviļņu krāsnī vai cepeškrāsnī.

Ilgtermiņa kopšana: Mēs iesakām apstrādāt koka bļodu ar pārtikai piemērotu komerciāli nopērkamu koka aizsardzības līdzekli, piemēram, pārtikai piemērotu minerāleļļu vai valriekstu eļļu.

SVARĪGI.

- Pārāk stipra beršana var saskrāpēt koka bļodas pārklājumu.
- Nelietojiet stiprus vai abrazīvus mazgāšanas līdzekļus.
- Nelietojiet tērauda stiepļu vai tērauda mazgāšanas sūkļus.

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 mikseris ar statīvu lietošanas laikā sakarst	Lielas slodzes apstākļos neizmantojiet ātrumu, kas ir lielāks par 2. ātrumu. Ilgstoši lietojot ierīci lielas slodzes apstākļos, var būt neiespējami pieskarties ierīces augšējai daļai. 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 plakanais putotājs pieskaras bļodai	apturiet mikseri. Skatiet sadaļu “Attālums starp putotāju un bļodu” un noregulējiet attālumu starp putotāju un bļodu.
Ja mikseris ar statīvu nedarbojas, pārbaudiet tālāk norādīto	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 uz 10–15 sekundēm un pēc tam to atkal ieslēdziet. Ja statīva mikseri joprojām neizdodas iedarbināt, atļaujiet tam 30 minūtes atdzist un tikai tad iedarbiniet to.
Ja problēmu nevar novērst	skatiet norādījumus sadaļā “KitchenAid garantijas nosacījumi (“Garantija”)”. Neatgrieziet mikseri ar statīvu mazumtirgotājam, jo tas nesniedz remonta pakalpojumus.

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.

ATBILSTĪBAS DEKLARĀCIJA

EIROPAS SAVIENĪBAI

Šī ierīce ir izstrādāta, konstruēta un izplatīta saskaņā ar drošības prasībām, kas noteiktas šādās EK direktīvās: 2014/35/ES, 2014/30/ES un 2011/65/ES (ROHS direktīva) un to 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 piecu gadu 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.

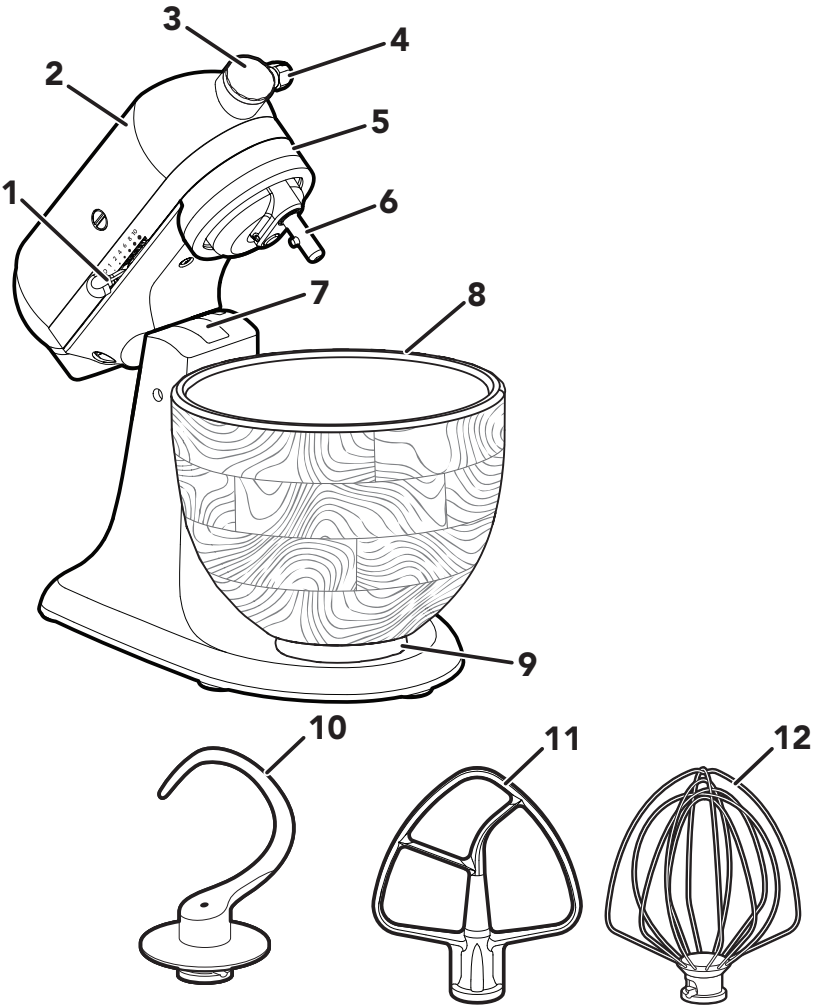
Pēc garantijas laika beigām un saistībā ar izstrādājumiem, uz kuriem garantija neattiecas, gala lietotāji joprojām var vērsties KitchenAid klientu servisa centros, lai uzdotu jautājumus vai saņemtu informāciju. Papildinformācija ir pieejama arī mūsu tīmekļa vietnē: **www.kitchenaid.eu**

IZSTRĀDĀJUMA REĢISTRĀCIJA

Reģistrējiet savu jauno KitchenAid ierīci tūlīt: **www.kitchenaid.eu/register**

©2024 Visas tiesības paturētas.
KITCHENAID un miksera uz statīva dizains ir preču zīmes ASV un citās valstīs.

COMPONENTE ȘI CARACTERISTICI



1. Manetă pentru controlul vitezei
2. Cap motor
3. Ax de atașare
4. Buton ax de atașare
5. Manetă blocare cap motor (nu este ilustrată)
6. Ax paletă
7. Șurub de reglare a înălțimii paletei (nu este ilustrat)
8. Bol
9. Placă de fixare a bolului
10. Cârlig pentru aluat din oțel inoxidabil*
11. Paletă din oțel inoxidabil*
12. Tel cu fire din oțel inoxidabil*

*De asemenea disponibil ca accesoriu opțional.

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. Numai în Uniunea Europeană: Aparatele pot fi utilizate de persoane cu capacități fizice, senzoriale sau mintale reduse sau cu lipsă de experiență și cunoștințe dacă sunt supravegheate sau instruite cu privire la utilizarea aparatului în mod sigur și înțeleg pericolele implicate. Copiii nu au voie să se joace cu aparatul.

5. Uniunea Europeană și alte țări care necesită conformitatea cu standarde IEC: Copiii nu au voie să se joace cu aparatul. Copiii trebuie supravegheați pentru a asigura faptul că nu se joacă cu aparatul.
6. Acest aparat nu trebuie folosit de către copii sau persoane cu capacități fizice, senzoriale sau mintale reduse sau care nu au experiența și cunoștințele necesare. Este necesară supravegherea atentă când orice aparat este utilizat în apropierea copiilor. Copiii trebuie supravegheați pentru a asigura faptul că nu se joacă cu aparatul.
7. Opriți (0) aparatul, 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.
8. Evitați contactul cu piesele în mișcare. Țineți mâinile, părul, 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.
9. 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.
10. Utilizarea accesoriilor care nu sunt recomandate sau comercializate de către KitchenAid poate provoca incendii, electrocutări sau rănirea persoanelor.
11. Nu utilizați aparatul în exterior.
12. Nu lăsați cablul să atârne peste marginea mesei sau a blatului de bucătărie.
13. Nu lăsați cablul să atingă suprafețe fierbinți, inclusiv aragazul.
14. Înlăturați paleta, telul cu fire sau cârligul pentru aluat de pe mixerul cu suport înainte de a-l spăla.
15. 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.
16. Nu lăsați niciodată aparatul nesupravegheat în timp ce funcționează.

17. Pentru a evita deteriorarea produsului, nu utilizați bolul mixerului cu suport în zone cu căldură ridicată, cum ar fi un cuptor, cuptor cu microunde sau pe o plită.
18. Lăsați aparatul să se răcească complet înainte de a adăuga sau scoate componente și înainte de curățare.
19. Consultați secțiunea „Îngrijire și curățare” pentru instrucțiuni privind curățarea suprafețelor care vin în contact cu alimentele.
20. Acest aparat este destinat utilizării în aplicații casnice și similare, cum ar fi:
    - zone de bucătărie destinate angajaților din magazine, birouri și alte medii de lucru;
    - ferme;
    - de către clienți în hoteluri, moteluri și alte medii de tip rezidențial;
    - medii de tip pensiune.

PĂSTRAȚI ACESTE INSTRUCȚIUNI

Pentru detalii complete privind informații despre produs, instrucțiuni și videoclipuri, inclusiv informații despre garanție, vizitați **www.kitchenaid.co.uk/product-tips**, **www.kitchenaid.ie/product-tips** sau **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.

Putere: 300 W

Tensiune: 220-240 V c.a.

Frecvență: 50-60 Hz

NOTĂ: dacă ștecărul nu se potrivește în priză, contactați un electrician calificat. Nu modificați ștecărul în niciun fel. Nu utilizați adaptor.

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.

GHID PENTRU CONTROLUL VITEZEI

VITEZĂ	FUNCȚIE	ACCESORIU	DESCRIERE
1	Amestecare	Paletă**	Pentru amestecare lentă, combinare, pentru a face piure, 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	Mixare lentă	Paletă**, cârlig pentru aluat**	Pentru mixare lentă, pasare, 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	Mixare, batere	Paletă**, tel cu fire**	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.
6	Batere, omogenizare	Paletă**, tel cu fire**	Pentru baterea ingredientelor (omogenizarea) sau amestecare la viteză medie-mare. Se utilizează pentru finalizarea mixării compozițiilor pentru prăjituri, gogoși și a altor compoziții. Viteză mare pentru compozițiile pentru prăjituri.
8	Batere rapidă, amestecare	Tel cu fire**	Pentru baterea frișcăi, albușurilor de ou și pentru glazuri fierte.
10	Prepararea rapidă a cremelor		Pentru baterea unor cantități mici de creme, albușuri de ou sau pentru baterea finală a piureului de cartofi.

NOTĂ: maneta pentru controlul vitezei poate fi setată între vitezele enumerate în tabelul de mai sus pentru a obține treptele de viteză 3, 5, 7 și 9, în caz că este nevoie de o reglare mai fină. Pentru a mișca cu ușurință maneta pentru controlul vitezei, trageți-o ușor în sus în timp ce o mișcați între setări în orice direcție.

IMPORTANT: nu depășiți treapta 2 de viteză când preparați aluaturi cu drojdie deoarece acest lucru poate deteriora mixerul cu suport.

**Poate varia în funcție de model.

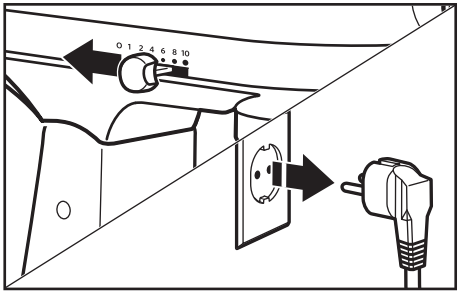
GHIDUL ACCESORIILOR

ACCESORIU	FOLOSIȚI PENTRU A AMESTECA	PREPARATE SUGERATE
Paletă**	Amestecuri normale până la dense	Prăjituri, glazuri cremoase, dulciuri, fursecuri, biscuiți, foitaj pentru plăcinte, ruladă din carne tocată, piure de cartofi.
Tel cu fire**	Compoziții în care trebuie să încorporați aer	Ouă, albușuri de ou, smântână grasă, glazuri fierte, checuri, maioneză, anumite dulciuri.
Cârlig pentru aluat**	Amestecarea și frământarea aluaturilor cu drojdie.	Pâine, rulouri, aluat de pizza, chifle, checuri.

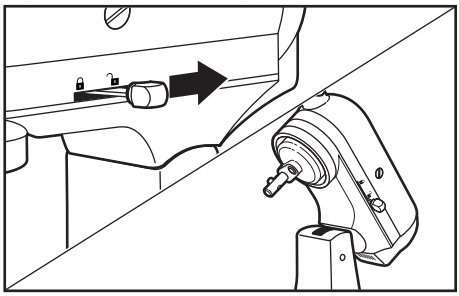
ASAMBLAREA PRODUSULUI

ATAȘAREA/SCOATEREA BOLULUI

1. **Pentru a atașa bolul:** Mutați maneta pentru controlul vitezei la poziția oprit (0). Scoateți din priză mixerul cu suport.

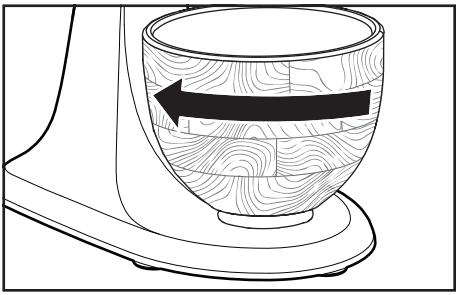


2. Deblocați și ridicați capul motorului. Apoi, blocați*** capul pentru a-l menține ridicat.

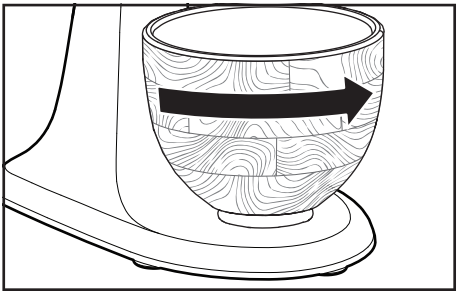


**Poate varia în funcție de model.
***Opțiunea de blocare este disponibilă la modelele selectate.

3. Așezați bolul pe placa de fixare a bolului. Rotiți ușor bolul în direcția acelor de ceasornic (dreapta).



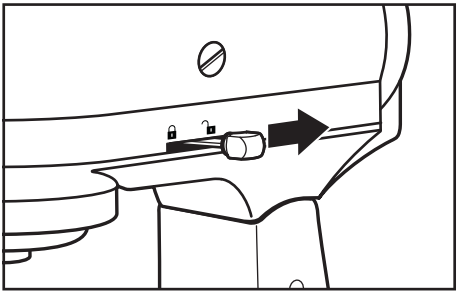
4. **Pentru scoaterea bolului:** Repetați pașii 1 și 2. Rotiți ușor bolul în sens invers acelor de ceasornic (stânga).



NOTĂ: capul motorului trebuie să fie întotdeauna în poziția blocată când utilizați mixerul cu suport.

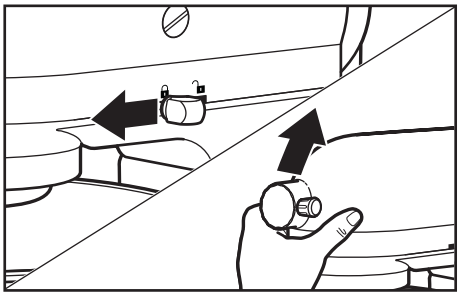
RIDICAREA/COBORÂREA CAPULUI MOTORULUI

1. **Pentru ridicarea capului motorului:** Împingeți maneta de blocare în poziția de deblocare și ridicați capul. După ce l-ați ridicat, maneta va reveni automat în poziția de blocare*** pentru a menține capul ridicat.



***Opțiunea de blocare este disponibilă la modelele selectate.

2. **Pentru a coborî capul motorului:** Împingeți maneta de blocare în poziția de deblocare și coborâți ușor capul. Maneta de blocare va reveni automat în poziția de blocare*** când capul este în jos. Înainte de a mixa, testați blocarea încercând să ridicați capul motorului.



NOTĂ: capul motorului trebuie să fie întotdeauna în poziția blocată când utilizați mixerul cu suport.

ATAȘAREA/ÎNDEPĂRTAREA PALETEI**, A TELULUI CU FIRE** SAU A CÂRLIGULUI PENTRU ALUAT**

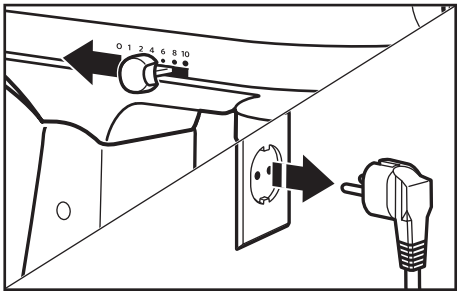
⚠AVERTISMENT

Pericol de rănire

Scoatei mixerul din priza înainte de a atinge telurile.

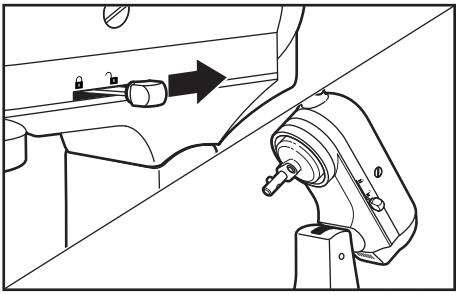
Nerespectarea poate duce la oase rupte, taieturi sau vânătăi.

1. **Pentru a atașa accesoriul:** Mutați maneta pentru controlul vitezei la poziția oprit (0). Scoateți din priză mixerul cu suport.

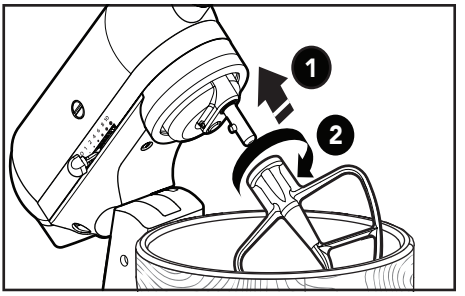


***Opțiunea de blocare este disponibilă la modelele selectate.
**Poate varia în funcție de model.

2. Deblocați și ridicați capul motorului. Apoi, blocați*** capul pentru a-l menține ridicat.

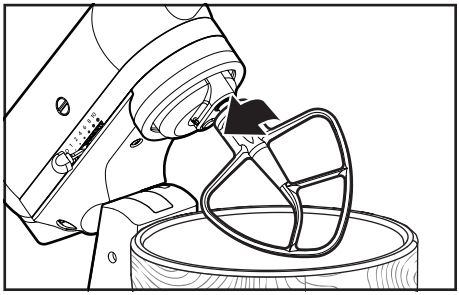


3. Puneți accesoriul pe axul paletei și apăsați în sus cât de mult posibil. Apoi, rotiți accesoriul spre dreapta, fixându-l peste pinul de pe ax.



***Opțiunea de blocare este disponibilă la modelele selectate.

4. **Pentru a scoate accesoriul:** Repetați pașii 1 și 2. Apăsați accesoriul în sus cât de mult posibil și rotiți spre stânga. Apoi scoateți accesoriul de pe axul telului.

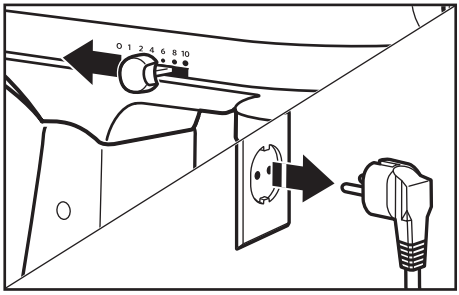


Numai pentru Uniunea Europeană: Scanați codul pentru mai multe informații

DISTANȚA DINTRE PALETĂ ȘI BOL

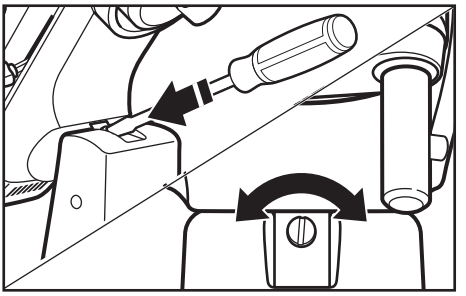
Mixerul cu suport este reglat din fabrică astfel încât paleta** doar să se apropie de fundul bolului. Dacă, din orice motiv, paleta** lovește fundul bolului sau este prea departe de bol, puteți ajusta cu ușurință această distanță.

1. Mutați maneta pentru controlul vitezei la poziția oprit (0). Scoateți din priză mixerul cu suport.



**Poate varia în funcție de model.

2. Ridicați capul motorului. 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**. Reglați paleta**, astfel încât doar să se apropie de suprafața bolului. Dacă strângeți șurubul prea tare, este posibil ca maneta de blocare să nu se blocheze corespunzător.



NOTĂ: atunci când este reglată corespunzător, paleta** 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.

**Poate varia în funcție de model.

UTILIZAREA PRODUSULUI

UTILIZAREA MANETEI PENTRU CONTROLUL VITEZEI

NOTĂ: 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.



⚠AVERTISMENT

Pericol de electrocutare

Conectați la o priză cu împământare.

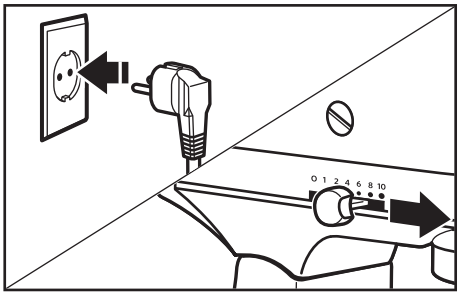
Nu scoateți pinul de împământare.

Nu utilizați adaptor.

Nu utilizați prelungitor.

Nerespectarea acestor instrucțiuni pot duce la deces, incendiu sau electrocutare.

1. Conectați mixerul cu suport la priza potrivită. Întotdeauna setați maneta pentru controlul vitezei la cea mai joasă viteză la început, apoi creșteți treptat viteza pentru a evita stropirea cu ingredientele. Consultați secțiunea „Ghidul pentru controlul vitezei”.



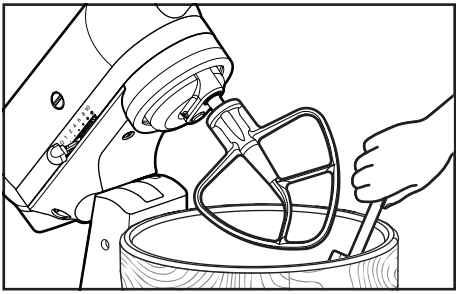
⚠AVERTISMENT

Pericol de rănire

Scoatei mixerul din priza înainte de a atinge telurile.

Nerespectarea poate duce la oase rupte, taieturi sau vânătăi.

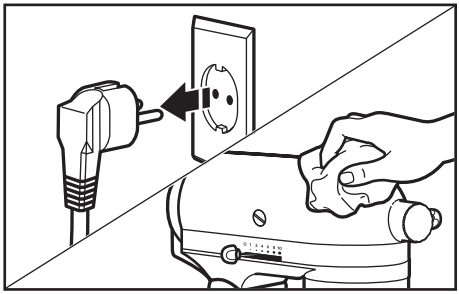
2. Nu răzuiți bolul în timp ce mixerul cu suport este în funcțiune. Bolul și paleta sunt proiectate pentru a efectua o amestecare temeinică, fără a fi nevoie de răzuire frecventă. Răzuirea bolului o dată sau de două ori în timpul mixării este de obicei suficientă.



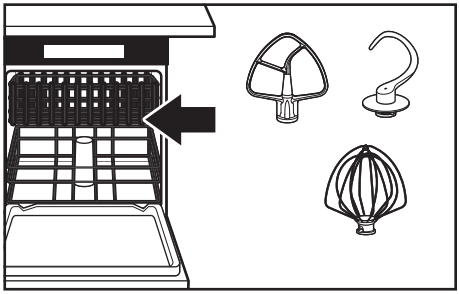
ÎNGRIJIRE ȘI CURĂȚARE

IMPORTANT: nu scufundați corpul mixerului cu suport în apă sau în alte lichide. Lăsați aparatul să se răcească complet înainte de a adăuga sau scoate componente și înainte de curățare.

1. Întotdeauna scoateți din priză mixerul cu suport înainte de a-l curăța. Ștergeți mixerul cu suport cu o lavetă moale și umedă. Nu utilizați agenți de curățare casnici/din comerț. Ștergeți axul paletei frecvent, înlăturând orice reziduu care se strânge. Nu scufundați în apă.



2. **Componente care se pot spăla în mașina de spălat vase, numai în sertarul de sus:** paleta din oțel inoxidabil**, cârligul pentru aluat din oțel inoxidabil** și telul cu fire din oțel inoxidabil**; curățați-le bine în apă fierbinte cu detergent și clătiți-le complet înainte de uscare. Nu păstrați paletele pe ax.



NOTĂ: accesoriile din oțel inoxidabil pot fi spălate în mașina de spălat vase.

CURĂȚAREA BOLULUI DIN LEMN DE NUC

Înainte de prima utilizare, spălați folosind apă caldă cu detergent.

IMPORTANT: nu spălați bolul din lemn în mașina de spălat vase. Bolul din lemn poate fi spălat numai manual. Spălați bolul din lemn cu o lavetă umedă și apă caldă, folosind un detergent delicat. Clătiți și uscați bine.

**Poate varia în funcție de model.

Îngrijirea bolului din lemn de nuc: Lemnul este un material natural, iar aspectul acestuia se poate schimba în timp. Pentru o îngrijire optimă, spălați bolul din lemn imediat după fiecare utilizare cu o perie sau o lavetă neabrazivă. Evitați să utilizați detergenți agresivi când curățați. Uscați bine după spălare cu un prosop moale și curat. Bolul din lemn NU este adecvat pentru folosire în mașina de spălat vase, cuptorul cu microunde sau cuptorul obișnuit.

Pentru îngrijire pe termen lung: Vă recomandăm să tratați bolul de lemn cu un produs din comerț pentru lemn sigur pentru alimente, cum ar fi uleiul mineral sigur pentru alimente sau uleiul de nuci.

IMPORTANT:

- Frecarea prea intensă poate zgâria finisajul bolului din lemn.
- Evitați detergenții agresivi sau abrazivi.
- Nu utilizați bureți de sârmă.

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	Compozițiile dense nu trebuie să depășească viteza 2. 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 lovește bolul	Opriți mixerul cu suport. Consultați secțiunea „Distanța dintre paletă și bol” 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 mixerul cu suport pentru 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 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.

DECLARAȚIE DE CONFORMITATE

PENTRU UNIUNEA EUROPEANĂ

Acest aparat a fost proiectat, construit și distribuit în conformitate cu reglementările de siguranță ale directivelor CE: 2014/35/UE, 2014/30/UE și 2011/65/UE (Directiva RoHS) și cu 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:

Cinci ani 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.

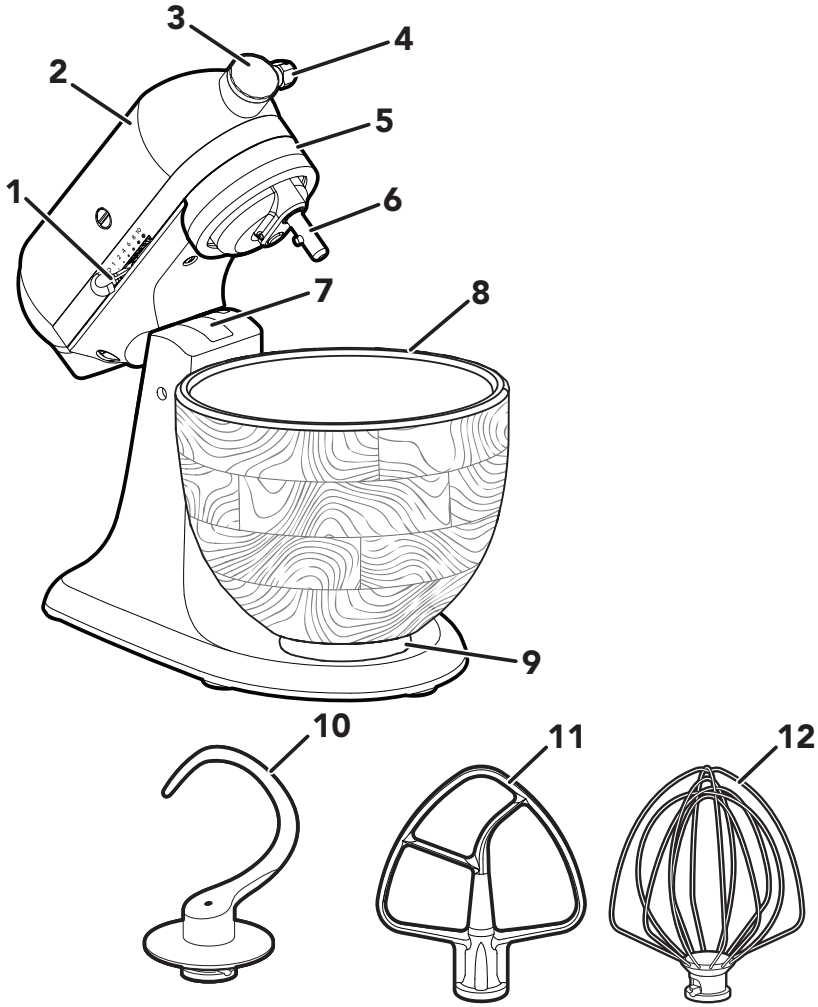
După expirarea perioadei de garanție sau, în cazul produselor pentru care nu se aplică garanția, centrele de service pentru clienți KitchenAid sunt încă disponibile clienților finali pentru întrebări și informații. Mai multe informații sunt disponibile și pe site-ul nostru web: **www.kitchenaid.eu**

ÎNREGISTRAREA PRODUSULUI

Înregistrați noul dvs. aparat KitchenAid acum: **www.kitchenaid.eu/register**

©2024 Toate drepturile rezervate.
KITCHENAID și designul mixerului cu suport sunt mărci comerciale în S.U.A. și în altă parte.

KOMPONENTY A FUNKCIE



1. Páčka na ovládanie rýchlosti
2. Hlavica motora
3. Hrdlo na nadstavce
4. Koliesko na nadstavec
5. Zaisťovacia páčka hlavice motora (nie je zobrazená)
6. Hriadeľ miešacej metličky
7. Skrutka na nastavenie výšky miešacej metličky (nie je zobrazená)
8. Misa
9. Upínacia platňa
10. Hák na cesto z nehrdzavejúcej ocele*
11. Plochá miešacia metlička z nehrdzavejúcej ocele*
12. Drôtená metlička z nehrdzavejúcej ocele*

*Dostupný aj ako voliteľné príslušenstvo.

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. Platí len pre Európsku úniu: Spotrebiče môžu používať osoby so zníženými fyzickými, zmyslovými alebo mentálnymi schopnosťami alebo nedostatkom skúseností a vedomostí, pokiaľ sú pod dozorom alebo dostanú pokyny týkajúce sa bezpečného používania spotrebiča a chápu riziká spojené s jeho používaním. Deti sa nesmú so spotrebičom hrať.

5. Európska únia a ďalšie krajiny, ktoré si vyžadujú normy IEC: Deti sa nesmú so spotrebičom hrať. Deti musia byť pod dozorom, aby sa so spotrebičom nehrali.
6. Tento spotrebič nie je určený na používanie deťmi alebo osobami so zníženými fyzickými, zmyslovými alebo duševnými schopnosťami, ani pre osoby s nedostatkom skúseností a znalostí. Keď sa akýkoľvek spotrebič používa v blízkosti detí, je potrebný prísny dohľad. Deti musia byť pod dozorom, aby sa so spotrebičom nehrali.
7. Keď spotrebič nepoužívate, pred montážou a demontážou komponentov a čistením spotrebič vypnite (0) a odpojte ho z elektrickej zásuvky. Pri odpájaní spotrebiča uchopte zástrčku a odpojte ju od elektrickej zásuvky. Nikdy neťahajte za napájací kábel.
8. 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 alebo poškodeniu kuchynského robota.
9. 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.
10. Používanie príslušenstva alebo nadstavcov, ktoré spoločnosť KitchenAid neodporúča alebo nepredáva, môže spôsobiť požiar, poranenie elektrickým prúdom alebo iné telesné zranenia.
11. Nepoužívajte spotrebič v exteriéri.
12. Kábel nenechajte prevísať cez okraj stola alebo pultu.
13. Dávajte pozor, aby sa kábel nedostal do kontaktu s horúcimi povrchmi vrátane sporáka.
14. Pred umývaním z kuchynského robota vyberte plochú miešaciu metličku, drôtenú metličku alebo hák na cesto.
15. Ak je napájací kábel poškodený, musí ho vymeniť výrobca, servisný pracovník KitchenAid alebo osoba s podobnou kvalifikáciou, aby sa zabránilo vzniku nebezpečnej situácie.
16. Nikdy nenechávajte spotrebič počas prevádzky bez dozoru.
17. Nepoužívajte misu kuchynského robota vo veľmi horúcom prostredí, ako je rúra, mikrovlnná rúra alebo na varnej doske. Zabránite tak poškodeniu produktu.

18. Pred čistením a pred pripojením alebo odoberaním častí nechajte spotrebič úplne vychladnúť.
19. Pokyny týkajúce sa čistenia povrchov, ktoré prichádzajú do styku s potravinami, nájdete v časti „Starostlivosť a čistenie“.
20. Tento spotrebič je určený na používanie v domácnosti alebo podobné využitie v prostredí, ako napr.:
    - kuchynky pre zamestnancov v obchodoch, kanceláriách alebo iných pracovných prostrediach;
    - farmy;
    - klientmi v hoteloch, moteloch a iných prostrediach poskytujúcich ubytovanie;
    - zariadenia typu „bed and breakfast“.

TIETO POKYNY SI USCHOVAJTE

Podrobné informácie o produktoch, pokyny a videá vrátane informácií o záruke nájdete na stránke **www.kitchenaid.co.uk/product-tips**, **www.kitchenaid.ie/product-tips**, alebo **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.

Výkon: 300 W

Napätie: 220 – 240 V AC

Frekvencia: 50 – 60 Hz

POZNÁMKA: Ak sa zástrčka nedá zasunúť do zásuvky, obráťte sa na kvalifikovaného elektrikára. Žiadnym spôsobom neupravujte zástrčku. Nepoužívajte adaptér.

Nepoužívajte predlžovací kábel. Ak je napájací kábel príliš krátky, poverte kvalifikovaného elektrikára alebo servisného technika inštaláciou zásuvky blízko spotrebiča.

SPRIEVODXA POUŽÍVANÍM OVLÁDAČA RÝCHLOSTI

RÝCH-LOSŤ	ČIN-NOSŤ	PRÍSLUŠEN-STVO	OPIS
1	Miešanie	Plochá miešacia metlička**	Na pomalé miešanie, zmiešavanie, tvorbu pyré a začiatok 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	Pomalé mixova-nie	Plochá miešacia metlička**, Hák na miesenie cesta**	Na pomalé mixovanie, tvorbu pyré 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 frkajúceho cesta.
4	Mixova-nie, šľahanie	Plochá miešacia metlička**, drôtená metlička**	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.
6	Šľahanie, príprava krémov	Plochá miešacia metlička**, drôtená metlička**	Na stredne rýchle šľahanie (prípravu krémov). Určené na záverečné mixovanie koláčov, šišiek a iného cesta. Vysoká rýchlosť na koláčové zmesi.
8	Rýchle miesenie, šľahanie	Drôtená metlička**	Na šľahanie šľahačky, bielok a varených poliev.
10	Rýchle šľahanie		Na šľahanie menšieho množstva smotany, bielok alebo na záverečné šľahanie zemiakovej kaše.

POZNÁMKA: Páčku na ovládanie rýchlosti možno nastaviť na hodnoty medzi rýchlosťami uvedenými na schéme vyššie a získať tak rýchlosti 3, 5, 7 a 9, ak je potrebná jemnejšia úprava rýchlosti. Aby sa páčka na ovládanie rýchlosti pohybovala ľahko, pri zmene nastavenia jedným či druhým smerom ju zľahka nadvihnite.

DÔLEŽITÉ: Ak pripravujete kysnuté cesto, neprekračujte rýchlosť 2, pretože môže dôjsť k poškodeniu kuchynského robota.

**Môže sa líšiť v závislosti od modelu.

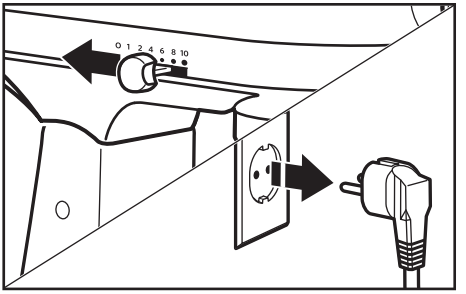
SPRIEVODCA PRÍSLUŠENSTVOM

PRÍSLUŠENSTVO	URČENÉ NA MIEŠANIE	ODPORÚČANÉ POLOŽKY
Plochá miešacia metlička**	Obyčajné až husté zmesi	Koláče, krémové polevy, cukrovinky, sušienky, keksy, cesto na koláče, sekaná, zemiaková kaša.
Drôtená metlička**	Zmesi, ktoré majú obsahovať vzduch	Vajíčka, bielka, plnotučná smotana, varené polevy, piškótové koláče, majonéza, niektoré cukrovinky.
Hák na miesenie cesta**	Miešanie a miesenie kysnutých ciest	Chlieb, rožky, pizzové cesto, žemle, kávové koláčiky.

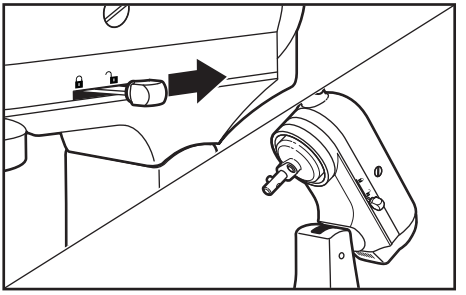
ZOSTAVENIE VÝROBKU

PRIPOJENIE/ODSTRÁNENIE MISY

1. **Pripojenie misy:** Otočte páčku na ovládanie rýchlosti do polohy vyp. (0). Odpojte kuchynský robot.

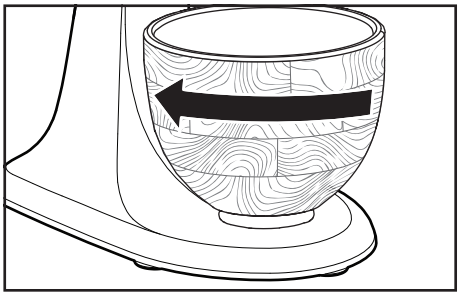


2. Odistite hlavu motora a zdvihnite ju. Potom zaistite*** hlavu, aby zostala v zdvihnutej polohe.

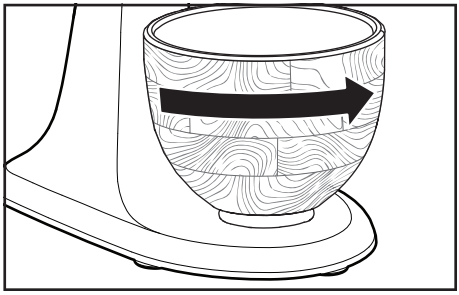


**Môže sa líšiť v závislosti od modelu.
***Možnosť zaistenia je dostupná na vybraných modeloch.

3. Misu položte na upínaciu platňu. Misu jemne otočte v smere hodinových ručičiek (doprava).



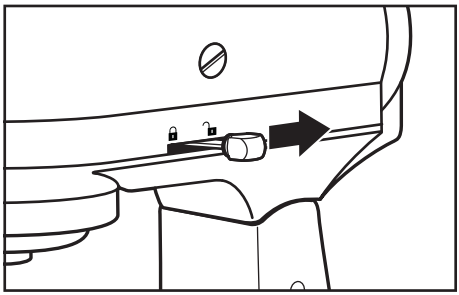
4. **Odstránenie misy:** Opakujte kroky 1 a 2. Misu jemne otočte proti smeru hodinových ručičiek (doľava).



POZNÁMKA: Hlavica motora musí byť pri používaní kuchynského robota vždy v zaistenej pozícii.

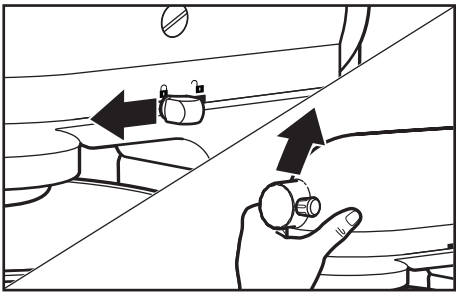
ZDVIHNUTIE/SPUSTENIE HLAVICE MOTORA

1. **Zdvihnutie hlavice motora:** Zatlačte zaisťovaciu páčku do odomknutej polohy a zdvihnite hlavicu. Po zdvihnutí sa páčka automaticky vráti späť do uzamknutej*** polohy, aby ostala hlavica zdvihnutá.



***Možnosť uzamknutia je k dispozícii na vybraných modeloch.

2. **Spustenie hlavice motora:** Zatlačením zaisťovacej páčky odomknete a jemne spustite hlavicu. Zaisťovacia páčka sa automaticky vráti do uzamknutej*** polohy, keď je hlavica dole. Pred mixovaním otestujte zaistenie pokusom o zdvihnutie hlavice motora.



POZNÁMKA: Hlavica motora musí byť pri používaní kuchynského robota vždy v zaistenej pozícii.

PRIPOJENIE/ODSTRÁNENIE PLOCHEJ MIEŠACEJ METLIČKY**, DRÔTENEJ METLIČKY** ALEBO HÁKA NA MIESENIE CESTA**

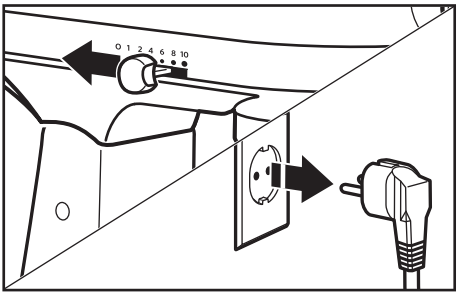
⚠VAROVANIE

Nebezpečenstvo úrazu

Odpojte mixér pred tým, než sa dotknete šlahacov.

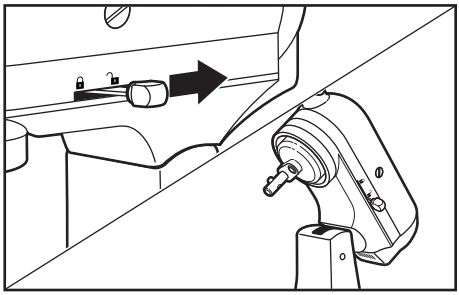
Nedodržanie tohto pokynu môže spôsobit zlomeniny, rezné rany alebo podliatiny.

1. **Pripájanie príslušenstva:** Otočte páčku na ovládanie rýchlosti do polohy vyp. (0). Odpojte kuchynský robot z napájania.

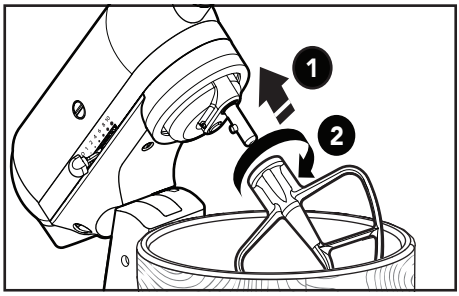


***Možnosť uzamknutia je k dispozícii na vybraných modeloch.
**Môže sa líšiť v závislosti od modelu.

2. Odistite hlavu motora a zdvihnite ju. Potom zaistite*** hlavu, aby zostala v zdvihnutej polohe.

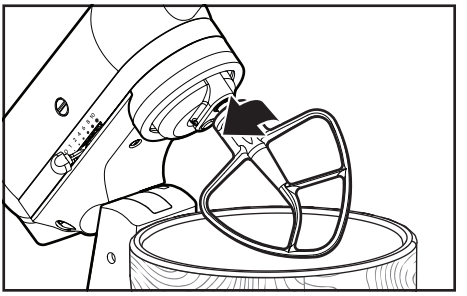


3. Príslušenstvo nasaďte na hriadeľ miešacej metličky a zatlačte čo najviac nahor. Potom príslušenstvo otočte doprava a zaistite ho na čape na hriadeli.



***Možnosť zaistenia je dostupná na vybraných modeloch.

4. **Odpájanie príslušenstva:** Opakujte kroky 1 a 2. Stlačte príslušenstvo čo najviac nahor a otočte ho doľava. Potom príslušenstvo vytiahnite z hriadeľa miešacej metličky.

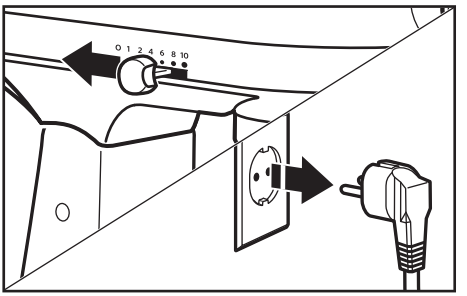


Platí len pre Európsku úniu: Pre viac informácií naskenujte kód

MEDZERA MEDZI METLIČKOU A MISKOU

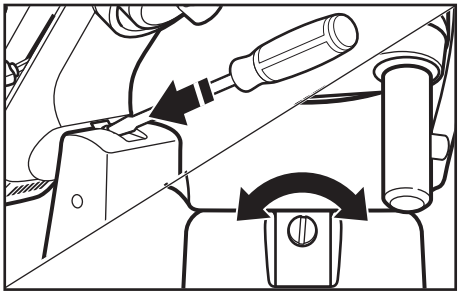
Váš kuchynský robot je od výroby nastavený tak, že medzi plochou miešacou metličkou** a dnom misy sa nachádza medzera. Ak však plochá miešacia metlička z akéhokoľvek dôvodu** udiera do dna misy alebo sa od neho nachádza príliš ďaleko, zarovnanie môžete jednoducho napraviť.

1. Otočte páčku na ovládanie rýchlosti do polohy vyp. (0). Odpojte kuchynský robot.



**Môže sa líšiť v závislosti od modelu.

2. Zdvihnite hlavicu motora. Miernym otáčaním skrutky proti smeru hodinových ručičiek (doľava) zdvihnite plochú miešaciu metličku alebo v smere hodinových ručičiek (doprava) spustite plochú miešaciu metličku**. Nastavte plochú miešaciu metličku** tak, aby bola medzi ňou a povrchom misy primeraná medzera. Ak skrutku nadmerne utiahnete, zaisťovacia páčka sa nemusí zaistiť na mieste.



POZNÁMKA: Keď je plochá miešacia metlička správne nastavená,** nebude narážať na dno ani stenu misy. Ak je plochá miešacia metlička** alebo drôtená metlička** tak blízko, že naráža na dno misy, môže dôjsť k odretiu náteru metličky alebo k opotrebovaniu drôtov.

**Môže sa líšiť v závislosti od modelu.

POUŽÍVANIE VÝROBKU

OBSLUHA PÁČKY NA OVLÁDANIE RÝCHLOSTI

POZNÁMKA: Kuchynský robot sa počas používania môže zahriať. Pri veľkej záťaži a dlhom čase miešania sa vrchná časť jednotky môže zahriať. Je to normálne.



⚠VAROVANIE

Nebezpečenstvo poranenia elektrickým prúdom

Zapojte do uzemnenej zásuvky.

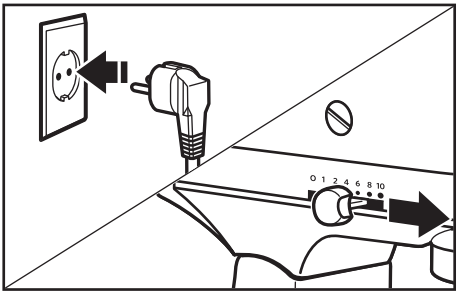
Neodstraňujte uzemňovací kolík.

Nepoužívajte adaptér.

Nepoužívajte predlžovací kábel.

Nedodržanie týchto pokynov môže mať za následok smrť, požiar alebo zásah elektrickým prúdom.

1. Zapojte kuchynský robot do vhodnej elektrickej zásuvky. Páčku na ovládanie rýchlosti nastavte pri spustení vždy na najnižšiu rýchlosť a potom rýchlosť postupne zvyšujte, čím sa zabráni špliechaniu ingrediencií. Pozrite si časť „Sprievodca používaním ovládača rýchlosti“.



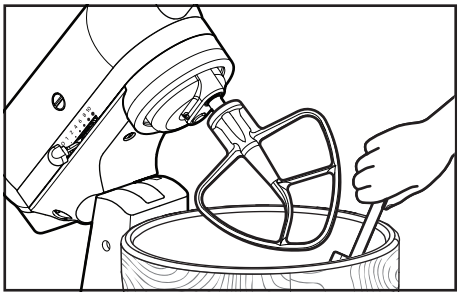
⚠VAROVANIE

Nebezpečenstvo úrazu

Odpojte mixér pred tým, než sa dotknete šlahacov.

Nedodržanie tohto pokynu môže spôsobit zlomeniny, rezné rany alebo podliatiny.

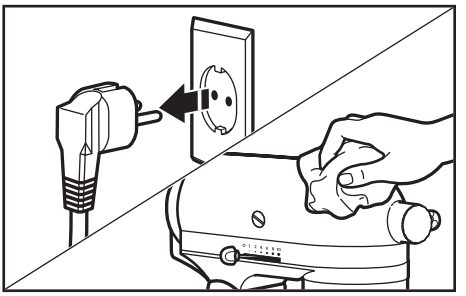
2. Obsah v mise nestierajte, keď je kuchynský robot v prevádzke. Misa a metlička sú navrhnuté tak, aby sa zabezpečilo dôkladné premiešanie bez častého stierania. Počas mixovania stačí zoškrabať cesto z misy raz alebo dvakrát.



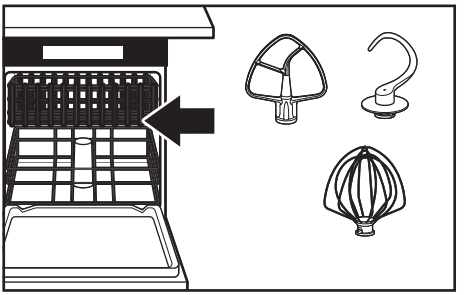
STAROSTLIVOSŤ A ČISTENIE

DÔLEŽITÉ: Telo kuchynského robota neponárajte do vody ani iných tekutín. Pred čistením a pred pripojením alebo odoberaním častí nechajte spotrebič úplne vychladnúť.

1. Pred čistením vždy kuchynského robota odpojte. Telo kuchynského robota utrite mäkkou, vlhkou handričkou. Nepoužívajte prípravky na čistenie domácnosti ani komerčné čistiace prostriedky. Pravidelne utierajte hriadeľ miešacej metličky a odstraňujte nahromadené zvyšky potravín. Neponárajte do vody.



2. **Diely vhodné do umývačky riadu – len vrchná priehradka:** Plochá miešacia metlička z nehrdzavejúcej ocele**, hák na cesto z nehrdzavejúcej ocele** a drôtená metlička z nehrdzavejúcej ocele** dôkladne ich očistite v horúcej saponátovej vode a pred utretím dôkladne opláchnite. Metličky neuchovávajte na hriadeli.



POZNÁMKA: Príslušenstvo z nehrdzavejúcej ocele je možné umývať v umývačke riadu.

ČISTENIE MISY Z ORECHOVÉHO DREVA

Pred prvým použitím umyte v teplej mydlovej vode.

DÔLEŽITÉ: Drevenú misu neumývajte v umývačke riadu. Drevená misa sa má umývať len ručne. Drevenú misu umyte vlhkou handričkou a teplou mydlovou vodou za pomoci jemného čistiaceho prostriedku. Dôkladne opláchnite a vysušte.

**Môže sa líšiť v závislosti od modelu.

Starostlivosť o misu z orechového dreva: Drevo je prírodný materiál a jeho vzhľad sa môže časom meniť. Najlepšiu starostlivosť dosiahnete tak, že drevenú misku ihneď po každom použití umyjete neabrazívnou kefkou alebo handričkou. Pri čistení nepoužívajte drsné čistiace prostriedky. Po umytí dôkladne osušte mäkkou, čistou utierkou. Drevená misa NIE JE vhodná do umývačky riadu, na použitie v mikrovlnnej rúre ani v rúre na pečenie.

Pri dlhodobej starostlivosti: Drevenú misu odporúčame ošetrovať komerčným potravinárskym prípravkom na ošetrovanie dreva, ako je minerálny olej vhodný na kontakt s potravinami alebo olej z vlašských orechov.

DÔLEŽITÉ:

- Príliš intenzívne drhnutie môže viesť k poškriabaniu dreveného povrchu misy.
- Nepoužívajte drsné ani abrazívne čistiace prostriedky.
- Nepoužívajte oceľovú vlnu ani kovové drôtenky.

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 by sa nemala prekročiť rýchlosť 2. 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 prenikavý zápach	Pri eklektických motoroch je to bežné, najmä keď sú nové.
Ak plochá miešacia metlička naráža na dno	Zastavte kuchynský robot. Pozrite sekciu „Priechodnosť miešacej metličky v mise“ a upravte priechodnosť miešacej 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.
	Vypnite kuchynský robot na 10 – 15 sekúnd a potom ho znova zapnite. Ak sa kuchynský robot stále nespustí, nechajte ho 30 minút vychladnúť a potom znova zapnite.
Ak problém pretrváva	Prečítajte si časť „Podmienky záruky spoločnosti KitchenAid („Záruka“)“. Kuchynský robot nevracajte do maloobchodu – maloobchody servis neposkytujú.

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.

VYHLÁSENIE O ZHODE

PLATÍ PRE EURÓPSKU ÚNIU

Toto zariadenie bolo navrhnuté, vyrobené a distribuované v súlade s bezpečnostnými požiadavkami smerníc ES: 2014/35/EÚ, 2014/30/EÚ a 2011/65/EÚ (smernica ONL) a neskorších zmien.

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:

Päťročná 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.

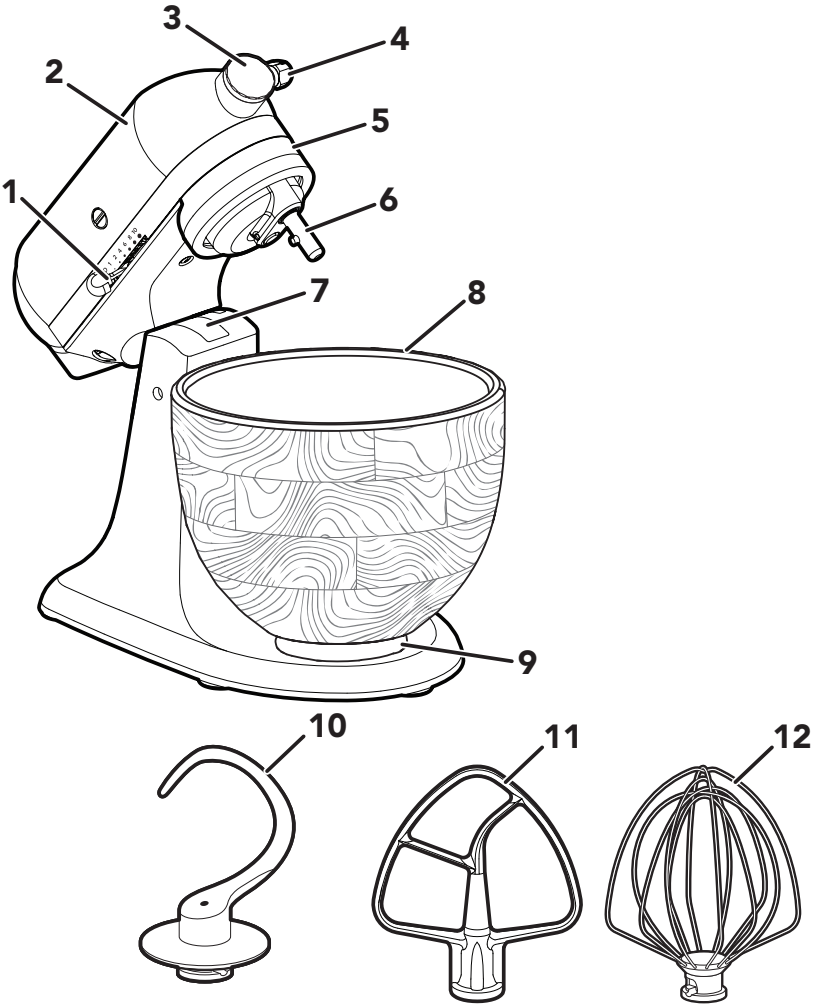
Po uplynutí záručnej doby alebo pre produkty, na ktoré sa záruka nevzťahuje, sú koncovému zákazníkovi v prípade otázok a poskytnutia informácií stále k dispozícii centrá služieb pre zákazníkov spoločnosti KitchenAid. Ďalšie informácie sú k dispozícii aj na našej webovej stránke: **www.kitchenaid.eu**

REGISTRÁCIA VÝROBKU

Zaregistrujte si svoj nový spotrebič KitchenAid hneď teraz na stránke: **www.kitchenaid.eu/register**

©2024 Všetky práva vyhradené.
KITCHENAID a dizajn kuchynského robota sú ochranné známky v USA a inde.

DELI IN FUNKCIJE



1. Ročica za nadzor hitrosti
2. Motorna glava
3. Priključek za nastavke
4. Gumb za nastavke
5. Zaklepna ročica motorne glave (ni prikazana)
6. Gred stepalnika
7. Vijak za nastavitev višine stepalnika (ni prikazan)
8. Posoda
9. Vpenjalna plošča za skledo
10. Kavelj za testo iz nerjavnega jekla*
11. Ploski stepalnik iz nerjavnega jekla*
12. Žična metlica iz nerjavnega jekla*

*Na voljo tudi kot izbirni dodatek.

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. Samo Evropska unija: aparat smejo uporabljati osebe z omejenimi fizičnimi, senzoričnimi ali umskimi sposobnostmi ter osebe s pomanjkljivimi izkušnjami in znanjem, če ga uporabljajo pod nadzorom ali so seznanjene z navodili za uporabo aparata in s tem povezanimi tveganji. Otroci se z aparatom ne smejo igrati.
5. Evropska unija in druge države, ki zahtevajo standarde IEC: Otroci se z aparatom ne smejo igrati. Otroke je treba nadzorovati in tako zagotoviti, da se z aparatom ne igrajo.

6. Aparata ne smejo uporabljati otroci, osebe z zmanjšanimi telesnimi, zaznavnimi ali duševnimi sposobnostmi in osebe, ki nimajo ustreznega znanja in izkušenj za uporabo naprave. Če se kateri koli aparat uporablja v bližini otrok, je potreben strog nadzor. Otroke je treba nadzorovati in tako zagotoviti, da se z aparatom ne igrajo.
7. 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.
8. Ne dotikajte se premikajočih se delov. Ko aparat deluje, držite dlani, lase in oblačila ter tudi lopatice in druge pripomočke stran od stepalnika, da zmanjšate nevarnost telesnih poškodb in/ali poškodb kuhinjskega robota.
9. 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.
10. Pri uporabi dodatkov/nastavkov, ki jih ne priporoča ali prodaja KitchenAid, lahko pride do požara, električnega udara ali telesne poškodbe.
11. Aparata ne uporabljajte na prostem.
12. Kabel ne sme viseti preko roba mize ali pulta.
13. Kabel se ne sme dotakniti vroče površine, vključno s štedilnikom.
14. Pred pomivanjem kuhinjskega robota z njega odstranite ploski stepalnik, žično metlico ali kavelj za testo.
15. Če je napajalni kabel poškodovan, ga mora zamenjati KitchenAid, njegov servisni zastopnik ali podobno usposobljena oseba, da se izognete tveganjem.
16. Ko aparat deluje, ga ne puščajte brez nadzora.
17. Sklede kuhinjskega robota ne uporabljajte na mestih z visoko temperaturo, kot so običajna in mikrovalovna pečica ter kuhinjska plošča, da preprečite poškodbe izdelka.
18. Pred nameščanjem ali odstranjevanjem delov in pred čiščenjem počakajte, da se aparat popolnoma ohladi.
19. Za navodila glede čiščenja površin, ki pridejo v stik s hrano, glejte razdelek "Nega in čiščenje".

20. Aparat je namenjen samo za gospodinjsko in podobno uporabo, npr.:

- v čajnicah trgovin, pisarn in drugih delovnih okolij;
- na turističnih kmetijah;
- za goste v hotelih, motelih in podobnih bivalnih okoljih;
- v prenočiščih z zajtrkom.

SHRANITE NAVODILA

Za vse podrobnosti o izdelku, navodila in videoposnetke, vključno z informacijami o garanciji, obiščite **www.kitchenaid.co.uk/product-tips**, **www.kitchenaid.ie/product-tips**, ali **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.

Moč: 300 W

Napetost: 220–240 VAC

Frekvenca: 50–60 Hz

OPOMBA: če se vtič ne prilega vtičnici, se obrnite na usposobljenega električarja. Vtiča nikakor ne spreminjajte. Ne uporabljajte adapterja.

Ne uporabljajte podaljška. Če je napajalni kabel prekratek, naj vam usposobljen električar ali servisni tehnik namesti vtičnico blizu aparata.

NAVODILA ZA NASTAVITEV HITROSTI

HI-TROST	DEJA-NJE	DODATEK	OPIS
1	Mešanje	Ploski stepalnik**	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	Počasno miksanje	Ploski stepalnik**, kavelj za testo**	Za počasno miksanje, piriranje, hitrejše mešanje. Uporablja se za miksanje in gnetenje kvašenega testa, gostega testa in mase za bonbone, začetek piriranje krompirja ali druge zelenjave, umešavanje maščobe v moko ter za miksanje redkega testa ali tekočih mas.
4	Miksanje, stepanje	Ploski stepalnik**, žična metlica**	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.
6	Stepanje, umešava-nje	Ploski stepalnik**, žična metlica**	Za srednje hitro stepanje (umešavanje). Uporablja se za končanje miksanja tortnih biskvitov, testa za krofe in drugega testa. Visoka hitrost za tortne biskvite.
8	Hitro stepanje	Žična metlica**	Za stepanje smetane, beljakov in glazur.
10	Hitro stepanje		Za stepanje manjše količine smetane, beljakov ali končno stepanje pire krompirja.

OPOMBA: za natančnejšo nastavitev hitrosti lahko ročico za nadzor hitrosti nastavite med hitrosti, navedene v zgornji tabeli, in sicer na 3, 5, 7 in 9. Za lažje premikanje ročice za nadzor hitrosti jo rahlo dvignite, ko jo premikate skozi nastavitve v obeh smereh.

POMEMBNO: za pripravo kvašenega testa ne uporabljajte hitrosti, večje od 2, sicer se lahko kuhinjski robot poškoduje.

**Lahko se razlikuje pri različnih modelih.

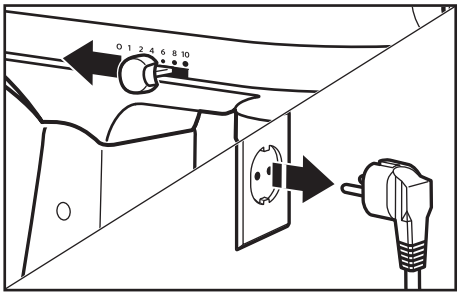
VODIČ PO DODATKIH

DODATEK	UPORABITE ZA MIKSANJE	PREDLOGI ŽIVIL
Ploski stepalnik**	Normalne do goste zmesi	Torte, kreme, piškoti, testo za pite, mesna štruca, masa za bonbone, pire krompir.
Žična metlica**	Zmesi, v katere želite umešati zrak	Jajca, beljaki, sladka smetana, glazure, biskviti, majoneza, nekateri bonboni.
Kavelj za testo**	Miksanje in gnetenje kvašenega testa	Kruh, štručke, testo za pico, čajno pecivo.

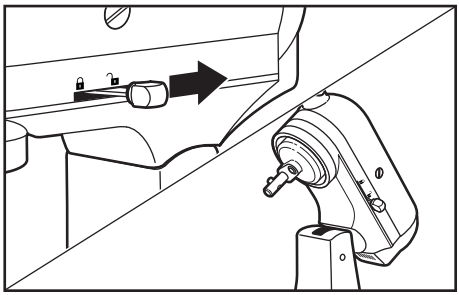
SESTAVA IZDELKA

NAMESTITEV/ODSTRANITEV SKLEDE

1. **Namestitev sklede:** ročico za nadzor hitrosti obrnite v položaj za izklop (0). Kuhinjskega robota izključite iz vtičnice.

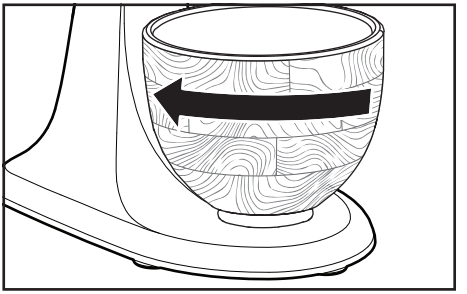


2. Motorno glavo odklenite in dvignite. Nato glavo zaklenite***, da ostane dvignjena.

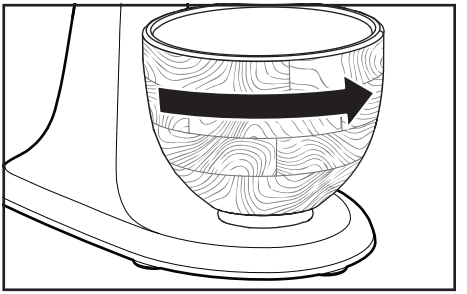


**Lahko se razlikuje pri različnih modelih.
***Možnost zaklepanja je na voljo pri izbranih modelih.

3. Skledo namestite na vpenjalno ploščo za skledo. Skledo previdno obrnite v desno.



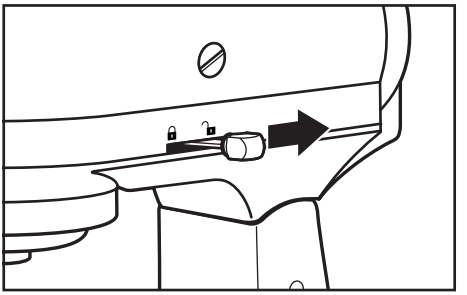
4. **Odstranitev sklede:** ponovite 1. in 2. korak. Skledo previdno obrnite v levo.



OPOMBA: med uporabo kuhinjskega robota mora biti motorna glava vedno v zaklenjenem položaju.

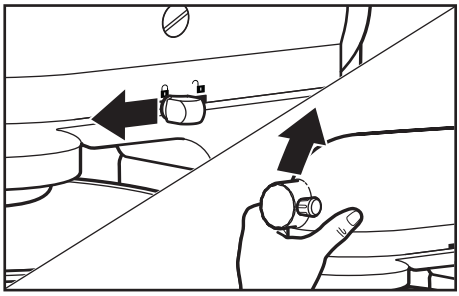
DVIGANJE/SPUŠČANJE MOTORNE GLAVE

1. **Dvig motorne glave:** zaklepno ročico potisnite v odklenjeni položaj in dvignite glavo. Ko dvignete glavo, se ročica samodejno vrne v zaklenjeni*** položaj in glava ostane dvignjena.



***Možnost zaklepanja je na voljo pri izbranih modelih.

2. **Spust motorne glave:** zaklepno ročico potisnite v odklenjeni položaj in previdno spustite glavo. Ročica se samodejno vrne v zaklenjeni*** položaj, ko je glava spuščena. Pred miksanjem preskusite zaklep tako, da poskusite dvigniti motorno glavo.



OPOMBA: med uporabo kuhinjskega robota mora biti motorna glava vedno v zaklenjenem položaju.

NAMESTITEV/ODSTRANITEV PLOSKEGA STEPALNIKA**, ŽIČNE METLICE** ALI KAVLJA ZA TESTO**

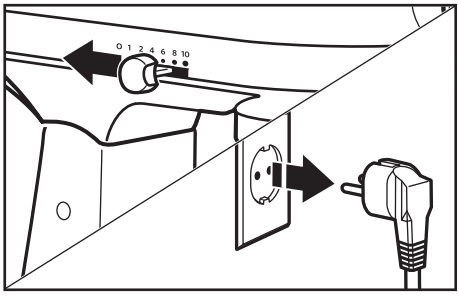
⚠OPOZORILO

Nevarnost telesne poškodbe

Mešalnik izkljucite iz omrežja, preden se dotaknete metlic.

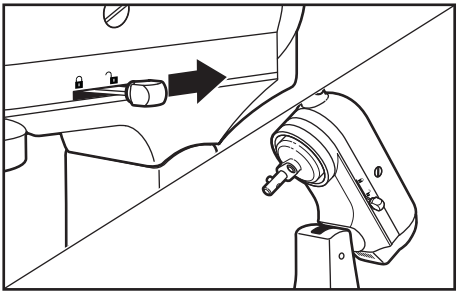
Ce tega ne storite, lahko pride do zloma kosti, ureznin ali zmeckanin.

1. **Namestitev dodatka:** ročico za nadzor hitrosti obrnite v položaj za izklop (0). Kuhinjskega robota izključite iz vtičnice.

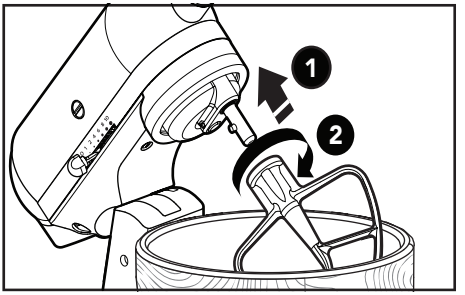


***Možnost zaklepanja je na voljo pri izbranih modelih.
**Lahko se razlikuje pri različnih modelih.

2. Motorno glavo odklenite in dvignite. Nato glavo zaklenite***, da ostane dvignjena.

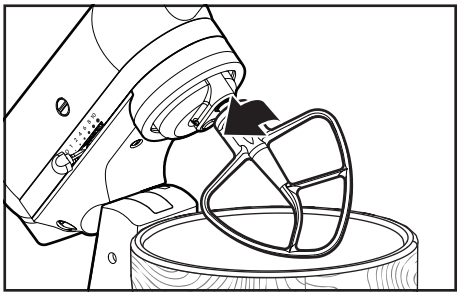


3. Vstavite dodatek na gred stepalnika in potisnite do konca navzgor. Nato dodatek obrnite v desno, da ga zataknete za zatič na gredi.



***Možnost zaklepanja je na voljo pri izbranih modelih.

4. **Odstranitev dodatka:** ponovite 1. in 2. korak. Dodatek potisnite do konca navzgor in obrnite v levo. Nato povlecite dodatek z gredi stepalnika.

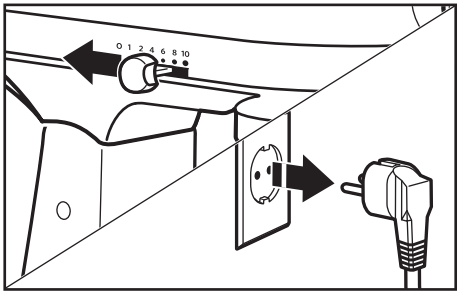


Samo Evropska unija: za več informacij optično preberite kodo

RAZMIK MED STEPALNIKOM IN SKLEDO

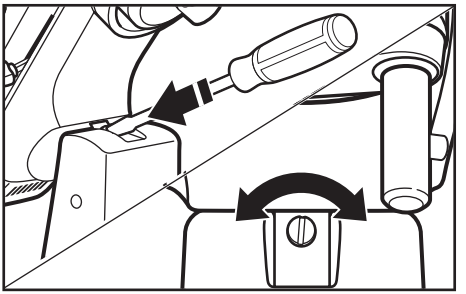
Kuhinjski robot je tovarniško nastavljen tako, da se ploski stepalnik** skoraj dotika dna sklede. Če se ploski stepalnik** zaradi katerega koli razloga dotika dna sklede ali je preveč odmaknjen od dna sklede, lahko razmik enostavno popravite.

1. ročico za nadzor hitrosti obrnite v položaj za izklop (0). Kuhinjskega robota izključite iz vtičnice.



**Lahko se razlikuje pri različnih modelih.

2. Dvignite motorno glavo. Obrnite vijak rahlo v levo, da dvignete ploski stepalnik, oz. v desno, da ga spustite**. Ploski stepalnik** nastavite tako, da se skoraj dotika površine sklede. Če boste vijak preveč obrnili, se zaklepna ročica morda ne bo zaklenila na mesto.



OPOMBA: če je ploski stepalnik 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.

**Lahko se razlikuje pri različnih modelih.

UPORABA IZDELKA

UPORABA ROČICE ZA NADZOR HITROSTI

OPOMBA: kuhinjski robot se lahko med uporabo segreje. Pri dolgotrajnejšem miksanju velikih količin se lahko zgornji del aparata močno segreje. To jo normalno.



⚠OPOZORILO

Nevarnost električnega udara

Priključite v ozemljeno vtičnico.

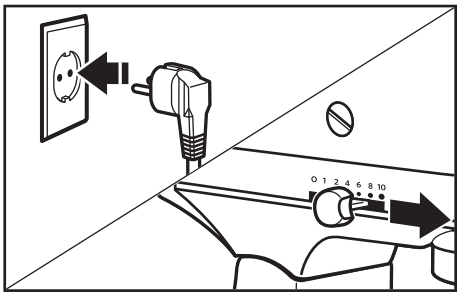
Ne odstranjujte ozemljitvenega kontakta.

Ne uporabljajte adapterja.

Ne uporabljajte podaljška.

Zaradi neupoštevanja teh navodil lahko pride do smrti, požara ali električnega udara.

1. Kuhinjskega robota priključite v ustrezno električno vtičnico. Ročico za nadzor hitrosti na začetku vedno nastavite na najmanjšo hitrost, nato hitrost postopoma povečujte, da preprečite škropljenje sestavin. Glejte razdelek "Navodila za nastavitev hitrosti".



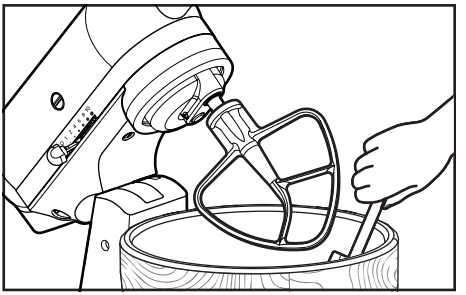
⚠OPOZORILO

Nevarnost telesne poškodbe

Mešalnik izkljucite iz omrežja, preden se dotaknete metlic.

Ce tega ne storite, lahko pride do zloma kosti, ureznin ali zmeckanin.

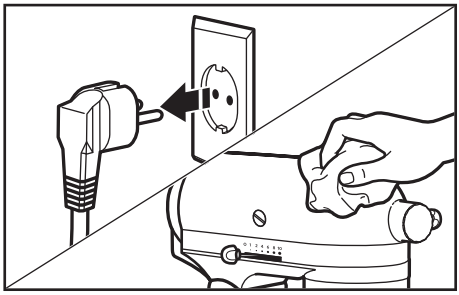
2. Ne strgajte po skledi, ko kuhinjski robot deluje. Skleda in stepalnik sta zasnovana tako, da zagotavljata temeljito miksanje brez pogostega strganja. Običajno zadostuje, da skledo med miksanjem postrgate enkrat ali dvakrat.



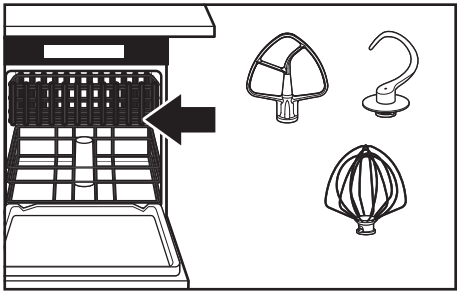
NEGA IN ČIŠČENJE

POMEMBNO: ohišja kuhinjskega robota ne potapljajte v vodo ali druge tekočine. Pred nameščanjem ali odstranjevanjem delov in pred čiščenjem počakajte, da se aparat popolnoma ohladi.

1. Pred čiščenjem se vedno prepričajte, da je kuhinjski robot izključen iz vtičnice. Kuhinjskega robota obrišite z mehko, vlažno krpo. Ne uporabljajte gospodinjskih/ komercialnih čistil. Redno brišite držalo stepalnika, da odstranite morebitne ostanke hrane. Ne potapljajte v vodo.



2. **Deli, primerni za pomivanje v pomivalnem stroju, samo v zgornji košari:** ploski stepalnik iz nerjavnega jekla**, kavelj za testo iz nerjavnega jekla** in žična metlica iz nerjavnega jekla.**, temeljito jih pomijte v milnici in splaknite, preden jih posušite. Stepalnikov ne hranite na gredi.



OPOMBA: dodatki iz nerjavnega jekla so primerni za pomivanje v pomivalnem stroju.

ČIŠČENJE SKLEDE IZ OREHOVEGA LESA

Pred prvo uporabo pomijte v topli milnici.

POMEMBNO: lesene sklede ne pomivajte v pomivalnem stroju. Lesena skleda je primerna samo za ročno pomivanje. Leseno skledo pomijte z vlažno krpo in toplo milnico z blagim detergentom. Splaknite in dobro posušite.

**Lahko se razlikuje pri različnih modelih.

Nega sklede iz orehovega lesa: les je naravni material, zato se njegov videz lahko sčasoma spreminja. Leseno skledo boste najbolje negovali, če jo boste po vsaki uporabi takoj pomili z gladko gobico ali krpo. Za čiščenje ne uporabljajte grobih detergentov. Po pomivanju skledo temeljito osušite z mehko čisto brisačo. Lesena skleda ni primerna za pomivanje v pomivalnem stroju, uporabo v mikrovalovni ali običajni pečici.

Za dolgoročno nego: priporočamo, da leseno skledo premažete s sredstvom za nego lesa, ki je primerno za stik z živili, npr. z mineralnim oljem, varnim za živila, ali orehovim oljem.

POMEMBNO:

- Pri premočnem drgnjenju se lahko površina lesene sklede opraska.
- Izogibajte se grobim in abrazivnim detergentom.
- Ne uporabljajte gobic iz jeklene volne in gobic za drgnjenje iz jekla.

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	Velikih količin ne obdelujte pri hitrostih, večjih od 2. 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 dotika sklede	Ustavite kuhinjskega robota. Glejte razdelek "Razmik med stepalnikom in skledo" in nastavite 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 kuhinjski robot 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.

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.

IZJAVA O SKLADNOSTI

ZA EVROPSKO UNIJO

Ta aparat je bil zasnovan, izdelan in distribuiran v skladu z varnostnimi zahtevami naslednjih direktiv ES: 2014/35/EU, 2014/30/EU in 2011/65/EU (revizija RoHS) 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 pet let 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.

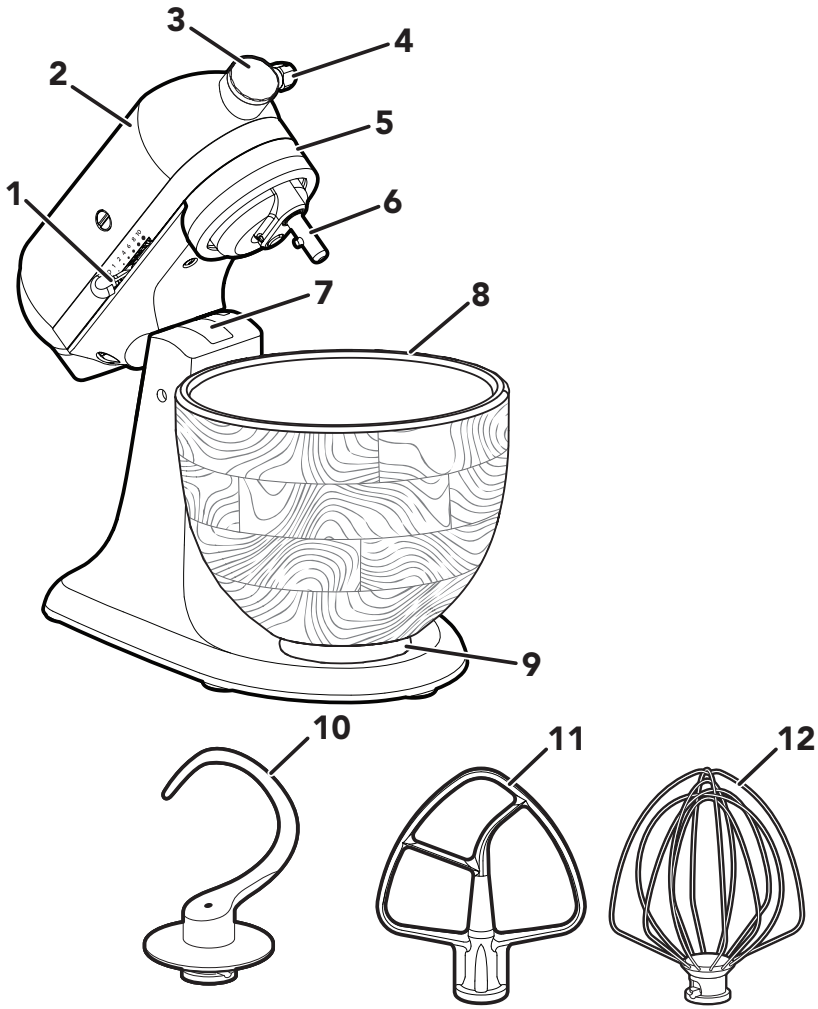
Po poteku garancijskega obdobja ali za izdelke, za katere garancija ne velja, se lahko končni uporabniki še vedno obrnejo na servisne centre družbe KitchenAid, če imajo kakšna vprašanja ali potrebujejo informacije. Dodatne informacije so na voljo tudi na našem spletnem mestu: **www.kitchenaid.eu**

REGISTRACIJA IZDELKA

Registrirajte svoj novi KitchenAid aparat zdaj: **www.kitchenaid.eu/register**

©2024 Vse pravice pridržane.
KITCHENAID in zasnova kuhinjskega robota sta blagovni znamki v ZDA in drugod.

DELOVI I KARAKTERISTIKE



1. Poluga za kontrolu brzine
2. Glava motora
3. Priključni mehanizam
4. Dugme dodatka
5. Poluga za zaključavanje glave motora (nije prikazana)
6. Osovina mešalice
7. Prsten za podešavanje visine mešalice (nije prikazan)
8. Činija
9. Ploča za pritiskanje posude
10. Kuka za testo od nerđajućeg čelika*
11. Ravna mešalica od nerđajućeg čelika*
12. Žičana mešalica od nerđajućeg čelika*

*Takođe dostupno kao opcioni dodatni pribor.

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 električnog udara, nemojte da stavljate stoni mikser u vodu ili druge tečnosti.
3. Samo za Evropsku uniju: Ovaj aparat ne smeju da koriste deca. Držite aparat i kabl za napajanje van domašaja dece.
4. Samo za Evropsku uniju: aparate mogu da koriste lica sa smanjenim fizičkim, čulnim ili mentalnim sposobnostima ili nedostatkom iskustva i znanja ako su pod nadzorom ili su im data uputstva u vezi sa korišćenjem aparata na bezbedan način i ako razumeju povezane opasnosti. Deca ne smeju da se igraju sa aparatom.

5. Evropska unija i druge zemlje koje zahtevaju standarde Međunarodne elektrotehničke komisije: Deca ne smeju da se igraju sa aparatom. Deca moraju da budu pod nadzorom kako biste se uverili da se ne igraju sa aparatom.
6. Ovaj aparat nije namenjen deci ili osobama sa smanjenim fizičkim, čulnim ili mentalnim sposobnostima ili nedostatkom iskustva i znanja. Neophodan je strogi nadzor kada aparat koriste deca ili kada se aparat koristi u blizini dece. Deca moraju da budu pod nadzorom kako biste se uverili da se ne igraju sa aparatom.
7. Isključite (0) uređaj, a 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.
8. Izbegavajte dodir sa delovima koji se pomeraju. Držite ruke, kosu i odeću, kao i varjače i drugi pribor dalje od mešalice i dodatne opreme tokom rada da biste smanjili rizik od povrede lica i/ili oštećenja ručnog miksera.
9. 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.
10. Upotreba dodataka/pribora koje ne preporučuje ili ne prodaje kompanija KitchenAid može da izazove požar, strujni udar ili povrede.
11. Nemojte koristiti aparat napolju.
12. Nemojte dozvoliti da kabl visi preko ivice stola ili radne ploče.
13. Nemojte dozvoliti da kabl dodiruje vruće površine, uključujući šporet.
14. Pre pranja uklonite ravnu mešalicu, žičanu mešalicu ili kuku za testo iz stonog miksera.
15. Ako je kabl za napajanje oštećen, KitchenAid, njegov servisni zastupnik ili slično kvalifikovano lice moraju da ga zamene da bi se izbegla opasnost.
16. Nikada nemojte da ostavljate aparat uključen bez nadzora.
17. Da biste sprečili oštećenje proizvoda, ne koristite posude stonog miksera na jako zagrejanim mestima poput pećnica, mikrotalasnih pećnica ili ploča za štednjak.

18. Pustite da se aparat potpuno ohladi pre stavljanja ili skidanja delova i pre čišćenja.
19. Uputstva za čišćenje površina u dodiru sa hranom potražite u odeljku „Održavanje i čišćenje“.
20. Ovaj aparat namenjen je za korišćenje u domaćinstvu i za slične primene kao što su:
    - kuhinjske prostorije za zaposlene u radnjama, kancelarijama i drugim radnim okruženjima;
    - seoske kuće;
    - od strane gostiju u hotelima, motelima i drugim stambenim okruženjima;
    - okruženja poput noćenja sa doručkom.

SAČUVAJTE OVO UPUTSTVO

Za potpune detalje o podacima o proizvodu, uputstvima i video snimcima, uključujući i podatke o Garanciji, posetite stranicu **www.kitchenaid.co.uk/product-tips**, **www.kitchenaid.ie/product-tips**, ili **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.

Napajanje: 300 W

Napon: 220–240 VAC

Frekvencija: 50–60 Hz

NAPOMENA: Ako utikač ne odgovara utičnici, obratite se kvalifikovanom električaru. Ni na koji način ne pokušavajte da modifikujete utikač. Ne koristite adapter.

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.

VODIČ ZA KONTROLU BRZINE

BRZINA	POSTUPAK	DODATNI PRIBOR	OPIS
1	Mešanje	Ravna mešalica**	Za sporo mešanje, kombinovanje sastojaka, pasiranje i počinjanje svih postupaka mešanja. Koristite da biste dodali brašno i suve sastojke u smesu, kao i da biste dodali tečnosti u suve sastojke. Ne koristite brzinu 1 da biste mešali sastojke ili mesili kvasna testa.
2	Sporo mešanje	Ravna mešalica**, Kuka za testo**	Za sporo mešanje, pasiranje, brže mešanje. Koristite da biste mesili i gnječili kvasno testo, teške smese i slatkiše, počeli da pasirate krompir ili drugo povrće, dodali masnoću u brašno i umesili retke ili prskajuće smese.
4	Mešanje, tučenje	Ravna mešalica**, žičana mešalica**	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.
6	Tučenje, mućenje kremova	Ravna mešalica**, žičana mešalica**	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.
8	Brzo tučenje, mućenje	Žičana mešalica**	Za mućenje krema, belanaca i kuvanih glazura.
10	Brzo mućenje		Za lupanje malih količina krema ili belanaca ili za završno mućenje pire krompira.

NAPOMENA: Možete podesiti polugu za kontrolu brzine između brzina navedenih u gornjoj tabeli da biste koristili brzine 3, 5, 7 i 9 ako vam je potrebno preciznije podešavanje. Da biste sa lakoćom pokretali polugu za kontrolu brzine, podignite je neznatno prilikom menjanja podešavanja u oba smera.

VAŽNO: Ne prekoračujte brzinu 2 prilikom pripreme kvasnog testa kako ne biste oštetili stoni mikser.

**Može se razlikovati u zavisnosti od modela.

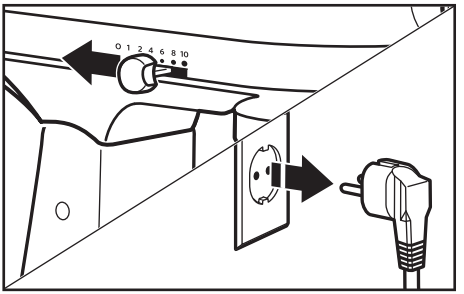
VODIČ ZA DODATNI PRIBOR

DODATNI PRIBOR	KORISTITE ZA MEŠANJE	PREDLOŽENI SASTOJCI
Ravna mešalica**	Za mešavine čija je gustina između normalne i velike	Torte, kremaste glazure, slatkiši, kolačići, keks, testo za pitu, vekna od mesa, pire krompir.
Žičana mešalica**	Mešavine u kojima treba da se zadrži vazduh	Jaja, belanca, pavlaka, kuvani krem, biskvitni kolači, majonez, pojedini slatkiši.
Kuka za testo**	Mešanje sastojaka za kvasno testo i njegovo mešenje	Hleb, kifle, testo za picu, zemičke, čajno pecivo.

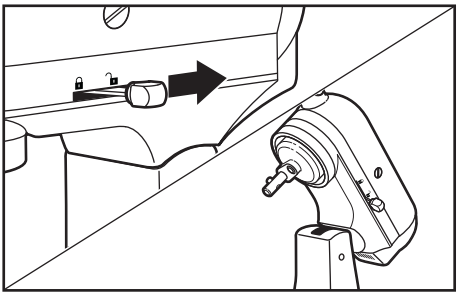
SKLAPANJE PROIZVODA

POSTAVLJANJE/UKLANJANJE POSUDE

1. **Da biste pričvrstili posudu:** Okrenite polugu za kontrolu brzine u položaj isključeno (0). Isključite stoni mikser iz utičnice.

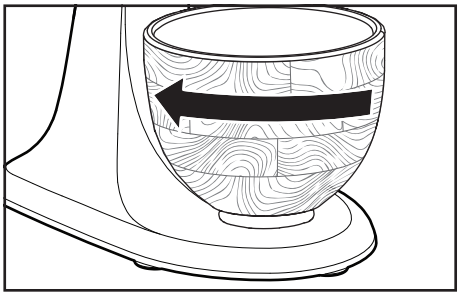


2. Otključajte i podignite glavu motora. Zatim zaključajte*** glavu da bi ostala podignuta.

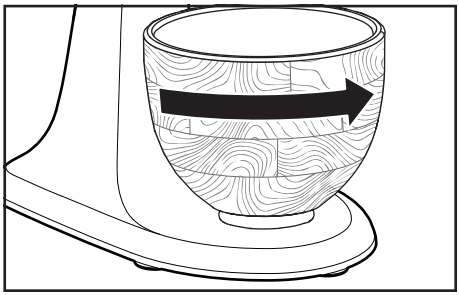


**Može se razlikovati u zavisnosti od modela.
***Opcija zaključavanja je dostupna na izabranim modelima.

3. Postavite posudu na ploču za pritiskanje posude. Nežno okrenite posudu u smeru kretanja kazaljke na satu (desno).



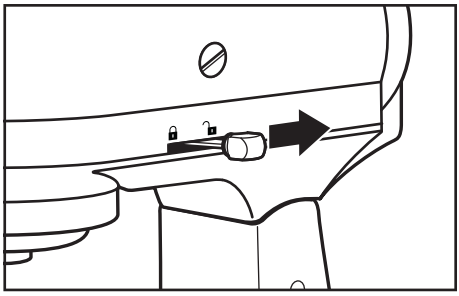
4. **Da biste uklonili posudu:** Ponovite 1. i 2. korak. Nežno okrenite posudu u smeru suprotnom od kretanja kazaljke na satu (levo).



NAPOMENA: Glava motora treba uvek da bude u zaključanom položaju kada koristite stoni mikser.

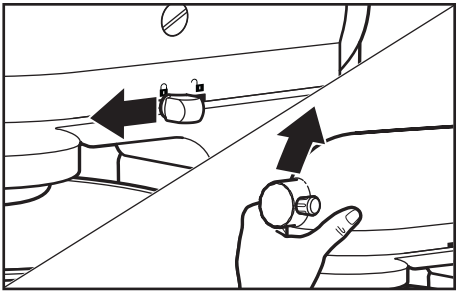
PODIZANJE/SPUŠTANJE GLAVE MOTORA

1. **Da biste podigli glavu motora:** Gurnite pologu za zaključavanje u OTKLJUČANI položaj i podignite glavu. Kada je podignete, glava motora će se automatski vratiti u zaključani položaj*** kako bi glava ostala podignuta.



***Opcija zaključavanja je dostupna na izabranim modelima.

2. **Da biste spustili glavu motora:** Gurnite polugu za zaključavanje u otključani položaj i nežno spustite glavu. Poluga za zaključavanje će se automatski vratiti u zaključani položaj*** kada je glava spuštena. Pre mešanja, proverite da li je glava motora zaključana tako što ćete pokušati da je podignete.



NAPOMENA: Glava motora treba uvek da bude u zaključanom položaju kada koristite stoni mikser.

PRIČVRŠĆIVANJE/UKLANJANJE RAVNE MEŠALICE**, ŽIČANE MEŠALICE** ILI KUKE ZA TESTO**

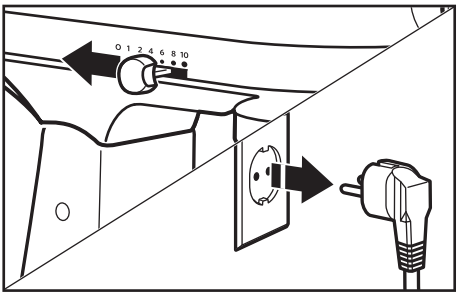
⚠UPOZORENJE

Opasnost od povrede

Isključite mikser iz uticnice pre nego što dodirnete žice.

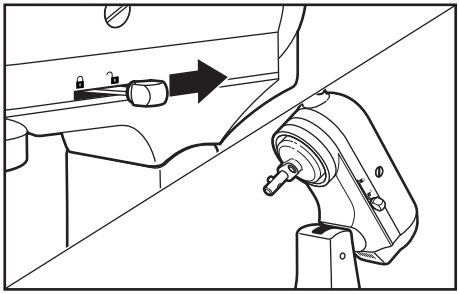
Ako to ne uradite, može doci do loma kostiju, posekotina ili modrica.

1. **Da biste pričvrstili dodatni pribor:** Okrenite polugu za kontrolu brzine u položaj isključeno (0). Isključite stoni mikser iz utičnice.

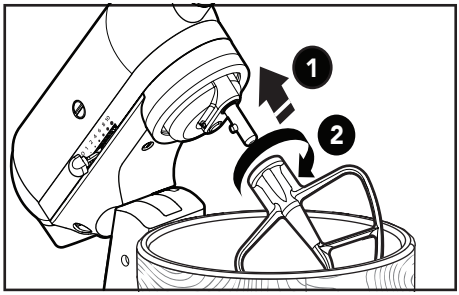


***Opcija zaključavanja je dostupna na izabranim modelima.
**Može se razlikovati u zavisnosti od modela.

2. Otključajte i podignite glavu motora. Zatim zaključajte*** glavu da bi ostala podignuta.

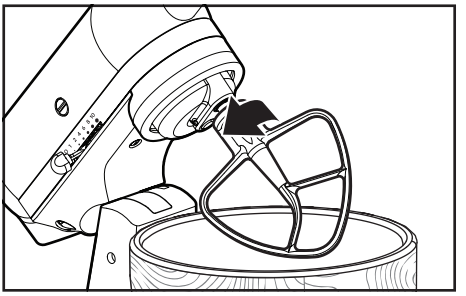


3. Kliznim pokretom spustite dodatak na osovinu mešalice i pritisnite ga nagore što je više moguće. Zatim okrenite dodatak udesno tako da ga zakačite na iglicu na osovini.



***Opcija zaključavanja je dostupna na izabranim modelima.

4. **Da biste uklonili dodatni pribor:** Ponovite 1. i 2. korak. Pritisnite dodatni pribor nagore što je više moguće i okrenite ga ulevo. Zatim izvucite dodatak iz osovine mešalice.

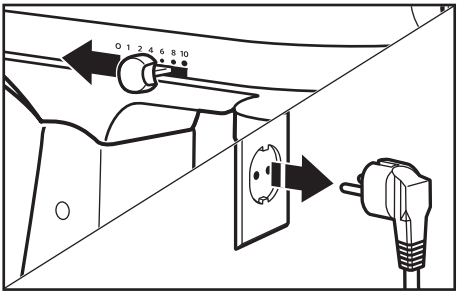


Samo za Evropsku uniju:
Skenirajte kôd i saznajte više

ODSTOJANJE MEŠALICE OD POSUDE

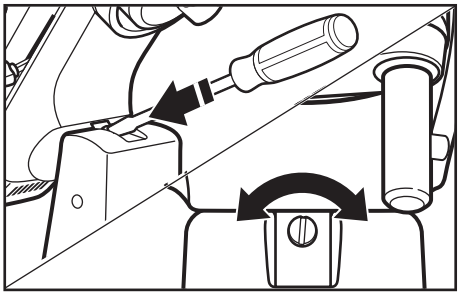
Stoni mikser je fabrički podešen tako da je ravna mešalica** na minimalnom odstojanju od dna posude. Ukoliko iz bilo kojeg razloga ravna mešalica** udara o dno posude ili je suviše udaljena od posude, lako možete da podesite odstojanje.

1. Okrenite polugu za kontrolu brzine u položaj isključeno (0). Isključite stoni mikser iz utičnice.



**Može se razlikovati u zavisnosti od modela.

2. Podignite glavu motora. Lagano okrenite vijak u smeru suprotnom od kretanja kazaljke na satu (ulevo) da biste podigli ravnu mešalicu, odnosno u smeru kretanja kazaljke na satu (udesno) da biste je spustili**. Podesite ravnu mešalicu** tako da skuplja sa dna posude. Ako previše zategnete ili otpustite vijak, poluga za zaključavanje se možda neće pravilno zaključati na mestu.



NAPOMENA: Kada je pravilno podesite, ravna mešalica** neće udarati o dno ili zidove posude. Ako su ravna mešalica** ili žičana mešalica** previše blizu tako da udaraju o dno posude, može doći do habanja premaza na ravnoj mešalici ili trošenja žica na žičanoj mešalici.

**Može se razlikovati u zavisnosti od modela.

KORIŠĆENJE PROIZVODA

POLUGA ZA UPRAVLJANJE KONTROLOM BRZINE

NAPOMENA: Stoni mikser se može zagrejati tokom upotrebe. Pod velikim opterećenjem i pri dužem mešanju, gornji deo jedinice može postati vruć. Ovo je sasvim normalno.



⚠UPOZORENJE

Opasnost od strujnog udara

Priključite utikač u uzemljenu utičnicu.

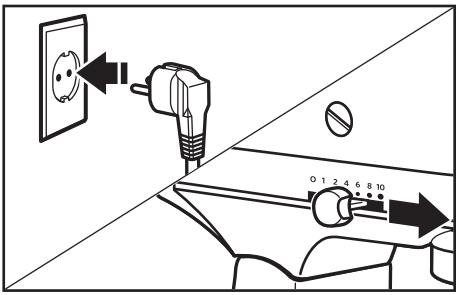
Ne uklanjajte uzemljenu električnu utičnicu.

Ne koristite adapter.

Ne koristite produžni kabl.

Nepoštovanje uputstava za upotrebu može da izazove smrt, požar ili strujni udar.

1. Priključite stoni mikser u odgovarajuću električnu utičnicu. Na početku uvek podesite polugu za kontrolu brzine na najnižu brzinu, a zatim postepeno povećavajte brzinu da ne bi došlo do prskanja sastojaka. Pogledajte odeljak „Vodič za kontrolu brzine“.



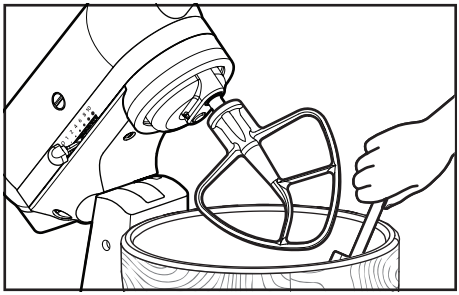
⚠UPOZORENJE

Opasnost od povrede

Isključite mikser iz uticnice pre nego što dodirnete žice.

Ako to ne uradite, može doci do loma kostiju, posekotina ili modrica.

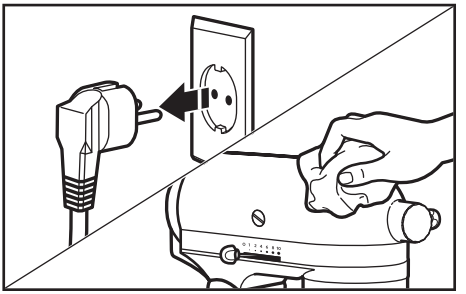
2. Nemojte strugati po posudi dok stoni mikser radi. Posuda i mešalica su napravljene tako da omoguće temeljno mešanje bez čestog struganja. Obično je dovoljno skinuti smesu sa zidova posude jednom ili dvaput tokom mešanja.



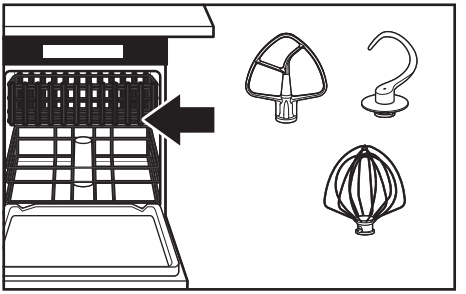
ODRŽAVANJE I ČIŠĆENJE

VAŽNO: Ne potapajte telo stonog miksera u vodu ili druge tečnosti. Pustite da se aparat potpuno ohladi pre stavljanja ili skidanja delova i pre čišćenja.

1. Obavezno isključite stoni mikser iz utičnice pre čišćenja. Obrišite stoni mikser mekom vlažnom krpom. Ne koristite kućna ni komercijalna sredstva za čišćenje. Često brišite osovinu mešalice kako biste uklonili nakupljene ostatke. Ne potapajte u vodu.



2. **Delovi pogodni za pranje u mašini za pranje sudova samo na gornjoj polici:** Ravnu mešalicu od nerđajućeg čelika**, kuku za testo od nerđajućeg čelika** i žičanu mešalicu od nerđajućeg čelika** temeljno operite toplom vodom i sapunicom i potpuno ih isperite pre sušenja. Nemojte držati mešalice na osovini.



NAPOMENA: Pribor od nerđajućeg čelika može da se pere u mašini za sudove.

ČIŠĆENJE POSUDE OD ORAHOVOG DRVETA

Pre prve upotrebe operite toplom vodom i sapunicom.

VAŽNO: Ne perite drvenu posudu u mašini za sudove. Drvena posuda se isključivo pere ručno. Drvenu posudu perite vlažnom krpom i toplom vodom sa sapunicom pomoću blagog deterdženta. Temeljno isperite i osušite.

**Može se razlikovati u zavisnosti od modela.

Održavanje posude od orahovog drveta: Drvo je prirodni materijal i njegov izgled se vremenom može promeniti. Za najbolju negu, operite drvenu posudu odmah nakon svake upotrebe neabrazivnom četkom ili krpom. Izbegavajte upotrebu oštrih deterdženata prilikom čišćenja. Temeljno osušite nakon pranja mekom, čistom krpom. Drvena posuda NIJE pogodna za korišćenje u mašini za sudove, u mikrotalasnoj pećnici ili u rerni.

Za dugoročno održavanje: Preporučujemo da drvenu posudu tretirate komercijalnim balzamom za drvo pogodnim za hranu, kao što je mineralno ulje ili ulje oraha.

VAŽNO:

- Previše snažno ribanje može izgrebati završni sloj drvene posude.
- Izbegavajte agresivne i abrazivne deterdžente.
- Ne koristite čeličnu vunu ili čelične sunđere za pranje sudova.

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	Velika opterećenja ne smeju da pređu brzinu 2. 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 udara o zidove posude	Zaustavite stoni mikser. Pogledajte odeljak „Odstojanje mešalice od posude“ 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 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 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.

IZJAVA O USKLAĐENOSTI

ZA EVROPSKU UNIJU

Ovaj uređaj je dizajniran, konstruisan i distribuiran u skladu sa bezbednosnim zahtevima direktiva EZ: 2014/35/EU, 2014/30/EU i 2011/65/EU (Direktiva RoHS) 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:

Pet 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.

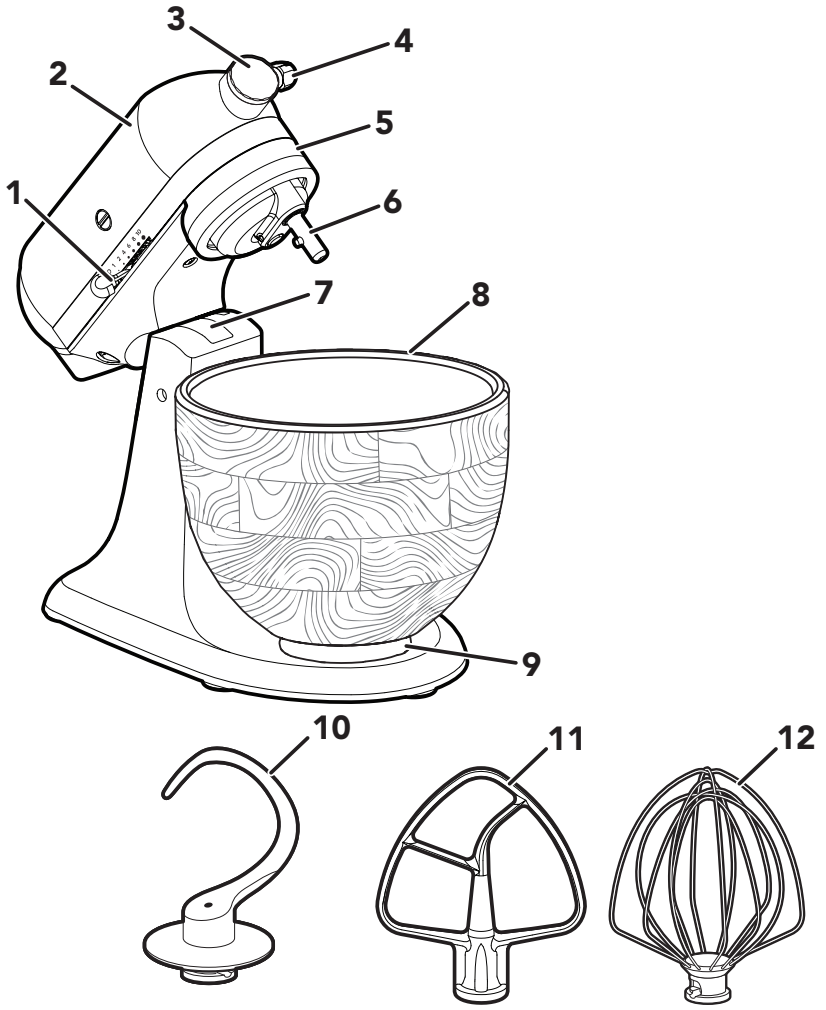
Po isteku perioda Garancije ili u slučaju proizvoda za koje Garancija ne važi, servisni centri kompanije KitchenAid su i dalje dostupni krajnjem kupcu ako ima pitanja ili mu trebaju informacije. Dodatne informacije su dostupne i na našem veb-sajtu: **www.kitchenaid.eu**

REGISTRACIJA PROIZVODA

Registrujte svoj novi aparat KitchenAid odmah: **www.kitchenaid.eu/register**

©2024 Sva prava zadržana.
KITCHENAID i dizajn stonog miksera su zaštićeni žigovi u SAD i u drugim zemljama.

الأجزاء والميزات



1. ذراع التحكّم في السرعة
2. رأس الموتور
3. القطعة المحورية للملحقات
4. مقبض القطعة المحورية للملحقات
5. رأس المحرك (ذراع القفل غير ظاهرة)
6. عمود أداة الخفق
7. برغي ضبط ارتفاع أداة الخفق (غير ظاهر)
8. الوعاء
9. صفيحة تثبيت الوعاء
10. خفاقة العجين من الستانلس ستيل*
11. أداة الخفق المسطّحة من الستانلس ستيل*
12. المخفقة السلكية من الستانلس ستيل*

*متوفرة أيضًا كأكسسوار اختياري.

AR

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. الاتحاد الأوروبي فقط: يستطيع استخدام الأجهزة الأشخاص الذين يعانون من ضعف القدرات البدنية أو الحسية أو العقلية أو عدم الخبرة أو المعرفة شريطة توفير الإشراف والتعليمات لهم فيما يتعلق باستخدام الجهاز بطريقة آمنة وفهم المخاطر ذات الصلة. ويجب ألا يعبث الأطفال بالجهاز.
5. الاتحاد الأوروبي والبلدان الأخرى التي تتطلب اتباع معايير IEC: ويجب ألا يعبث الأطفال بالجهاز. يجب مراقبة الأطفال لضمان عدم عبثهم بالجهاز.
6. هذا الجهاز غير معد للاستخدام من قبل الأطفال أو الأشخاص من ذوي القدرات البدنية أو الحسية أو العقلية المحدودة أو المفتقرين إلى الخبرة والمعرفة. يجب الإشراف عن كثب على الأطفال وتوخي الحذر الشديد في حال استخدام الجهاز بالقرب منهم. يجب مراقبة الأطفال لضمان عدم عبثهم بالجهاز.
7. أوقف تشغيل (0) الجهاز، 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.

8. 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 الضرر بالخلاط الثابت.
9. 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.
10. قد يتسبب استخدام الأكسسوارات/الملحقات التي لا توصي بها KitchenAid، أو التي لا تبيعها، بنشوب حريق أو حدوث صدمة كهربائية أو وقوع إصابة للأشخاص.
11. لا تستخدم الجهاز في الهواء الطلق.
12. لا تدع السلك يتدلى من حافة الطاولة أو المنضدة.
13. لا تدَع السلك يلامس الأسطح الساخنة، بما في ذلك الفرن.
14. أزِل أداة الخفق المسطّحة أو المخفقة السلكية أو خفاقة العجين من الخلاط الثابت قبل غسله.
15. في حال تلف سلك إمداد الطاقة، يجب استبداله من قِبل KitchenAid أو وكيل خدمة معتمد لديها أو فرد مؤهل بالمستوى نفسه لتفادي أي خطر.
16. لا تترك الجهاز أبدًا من دون مراقبة في أثناء تشغيله.
17. لتفادي تلف المنتج، لا تستخدم وعاء الخلاط الثابت في أماكن ساخنة للغاية، مثل الفرن أو المايكروويف أو الموقد.
18. اترك الجهاز حتى يبرد بالكامل قبل وضع الأجزاء فيه أو إزالتها منه، وقبل تنظيفه.
19. راجع قسم "العناية والتنظيف" للاطلاع على تعليمات تنظيف الأسطح الملامِسة للطعام.
20. هذا الجهاز مصمم للاستخدام في المنزل والاستخدامات المماثلة مثل:
    - المطابخ المعدّة للموظفين في المتاجر والمكاتب وبيئات العمل الأخرى؛
    - البيوت الريفية؛
    - من قبل نزلاء الفنادق والموتيلات والبيئات السكنية من نوع آخر;
    - البيئات التي توفر الإقامة والإفطار.

احتفظ بهذه التعليمات

للحصول على التفاصيل الكاملة حول معلومات المنتج والتعليمات ومقاطع الفيديو، بما في ذلك معلومات الضمان، تفضّل بزيارة **www.kitchenaid.co.uk/product-tips**, **www.kitchenaid.ie/product-tips**, أو **www.KitchenAid.eu**.

⚠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.

الطاقة: 300 واط

الجهد: 220-240 فولت تيار متردد

التردد: 50-60 هرتز

ملاحظة: إذا لم يتلاءم القابس مع مأخذ التيار، فاتصل بفني كهرباء مؤهل. لا تقُم بتعديل القابس بأي شكل من الأشكال. ولا تستخدم أحد المهايئات.

لا تستخدم سلك إطالة. إذا كان سلك إمداد الطاقة قصير للغاية، اطلب فني كهرباء أو موظف خدمة مؤهل لتركيب مأخذ بالقرب من الجهاز.

دليل التحكّم بالسرعة

السرعة	الإجراء	الأكسسوار	الوصف
1	التحريك	أداة الخفق المسطّحة**	للتحريك البطيء والدمج والهرس والبدء بكل عمليات المزج. استخدمها لإضافة الدقيق والمكونات الجافة إلى المخيض ولإضافة السوائل إلى المكونات الجافة. لا تستخدم السرعة 1 لخلط العجائن التي تحتوي على الخميرة أو عجنها.
2	المزج البطيء	أداة الخفق المسطّحة**، خفاقة العجين**	للمزج البطيء والهرس والتحريك الأسرع. استخدمها لمزج عجائن الخميرة والخلطات الكثيفة والحلويات وعجنها والبدء بهرس البطاطس أو الخضار الأخرى، ومزج السمن مع الدقيق، ومزج الخلطات الخفيفة أو القابلة للطرطشة.
4	المزج، الخلط	أداة الخفق المسطّحة**، المخفقة السلكية**	لمزج الخلطات المتوسطة الكثافة، مثل خلطة الكوكيز. استخدمها لمزج السكر مع السمن ولإضافة السكر إلى بياض البيض لتحضير الميرينغ. سرعة متوسطة لخلطات قوالب الحلوى.
6	الخلط والمزج بالقشدة	أداة الخفق المسطّحة**، المخفقة السلكية**	لخلط متوسط السرعة (المزج بالقشدة) أو الخفق. استخدمها لإنهاء مزج قوالب الحلوى والكعكات المحلاة وغيرها من الخلطات. سرعة عالية لخلطات قوالب الحلوى.
8	الخلط السريع والخفق	المخفقة السلكية**	لخفق الكريمة وبياض البيض والكريمة المصنوعة مع شراب السكر الساخن.
10	الخفق السريع		لخفق كميات ضئيلة من الكريمة أو بياض البيض أو الخفق النهائي للبطاطس المهروسة.

**قد تختلف بحسب الطراز.

ملاحظة: يمكن ضبط ذراع التحكم بالسرعة بين السرعات المدرجة في الجدول أعلاه للحصول على السرعات 3 و5 و7 و9 عند الحاجة إلى ضبط أدق. لتحريك ذراع التحكّم بالسرعة بسهولة، ما عليك سوى رفعها قليلاً إلى الأعلى عند تحريكها عبر الإعدادات في أي من الاتجاهين.

أمر مهم: لا تتخطَّ السرعة 2 عند تحضير عجائن الخميرة، فقد يؤدي ذلك إلى إلحاق الضرر بالخلاط الثابت.

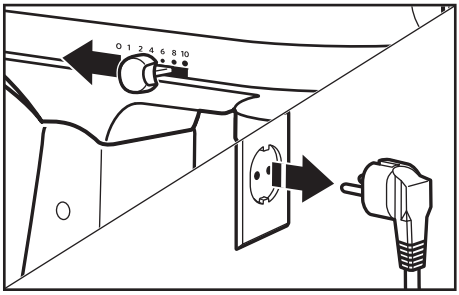
دليل الأكسسوارات

الأكسسوار	الاستخدام لمزج	العناصر المقترحة
أداة الخفق المسطّحة**	الخلطات العادية إلى الكثيفة	قوالب الحلوى والكريمات المقشودة والحلويات والكوكيز والبسكويت وعجينة الفطائر واللحم المفروم والبطاطس المهروسة.
المخفقة السلكية**	الخلطات التي تتطلّب إدخال الهواء	البيض وبياض البيض والكريمة الكثيفة والكريمات المصنوعة مع شراب السكر الساخن والكعكات الإسفنجية والمايونيز وبعض الحلويات.
خفاقة العجين**	خلط العجائن التي تحتوي على الخميرة وعجنها.	الخبز وفطائر الخبز وعجينة البيتزا وأرغفة الخبز والكعكات التي يتم تناولها مع القهوة.

تركيب المنتج

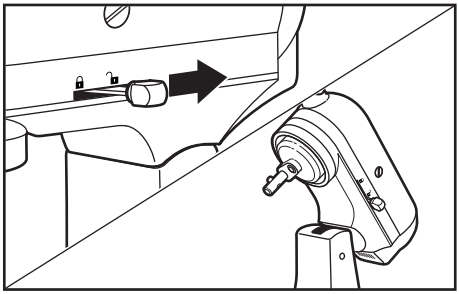
تركيب الوعاء وإزالته

1. **لتركيب الوعاء:** اضبط ذراع التحكم بالسرعة على إيقاف التشغيل (0). وافصل الخلاط الثابت عن الكهرباء.

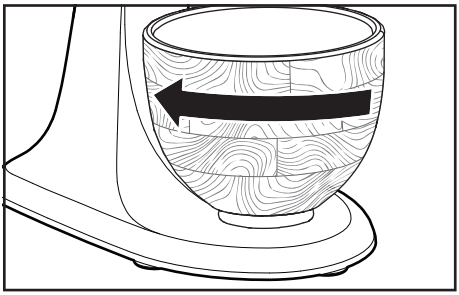


**قد تختلف بحسب الطراز.

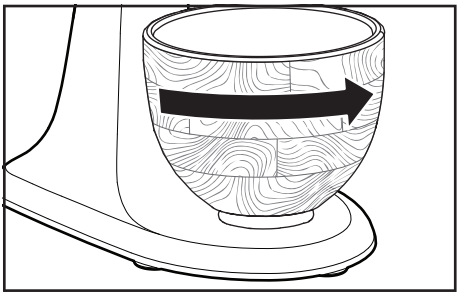
2. قم بإلغاء قفل رأس المحرك وارفعه. ثم، أقفل*** الرأس لإبقائه مرفوعًا.



3. ضع الوعاء على لوحة تثبيت الوعاء، وأدِره برفق باتجاه عقارب الساعة (إلى اليسار).



4. **لإزالة الوعاء:** كرِّر الخطوتَين 1 و2. أدِر الوعاء برفق بعكس اتجاه عقارب الساعة (إلى اليمين).

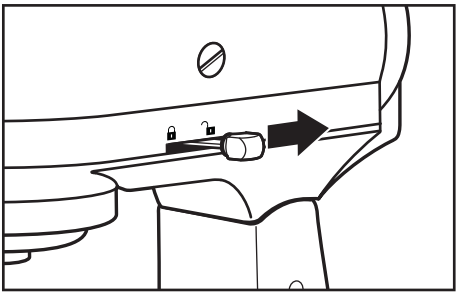


ملاحظة: يجب أن يكون رأس المحرك دائمًا في وضع القفل عند استخدام الخلاط الثابت.

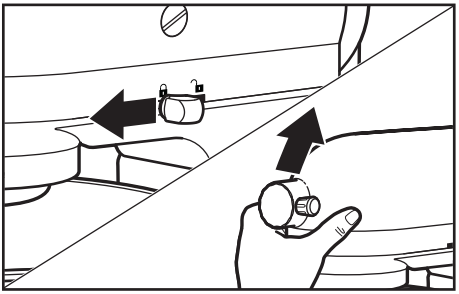
***يتوفر خيار القفل في طرازات محددة.

رفع/خفض رأس المحرك

1. **لرفع رأس المحرك:** ادفع ذراع القفل إلى وضع إلغاء القفل وارفع الرأس. عند رفع الرأس، سيعود الذراع تلقائيًا إلى وضع القفل*** لإبقاء الرأس مرفوعًا.



2. **لخفض رأس المحرك:** ادفع ذراع القفل إلى وضع إلغاء القفل واخفض الرأس برفق. سيعود ذراع القفل تلقائيًا إلى وضع القفل*** عند خفض الرأس. قبل المزج، جرِّب القفل بمحاولة رفع رأس المحرك.



ملاحظة: يجب أن يكون رأس المحرك دائمًا في وضع القفل عند استخدام الخلاط الثابت.

***يتوفر خيار القفل على طرازات محددة.

تركيب أداة الخفق المسطّحة**، أو المخفقة السلكية**، أو خفاقة العجين**

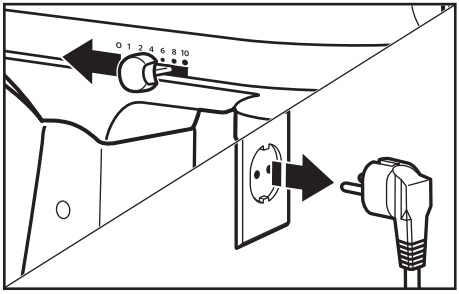
⚠تحذير

خطر الإصابة

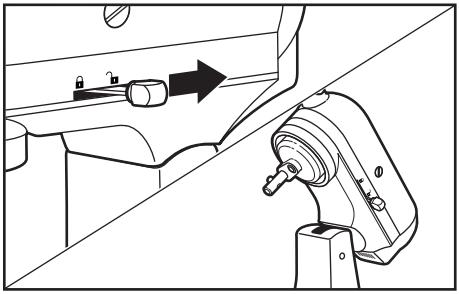
افصلي الخلاط قبل ملامسة المخفقة.

قد يتسبب الفشل في القيام بذلك في حدوث كسر للعظام أو حدوث قطع أو كدمات.

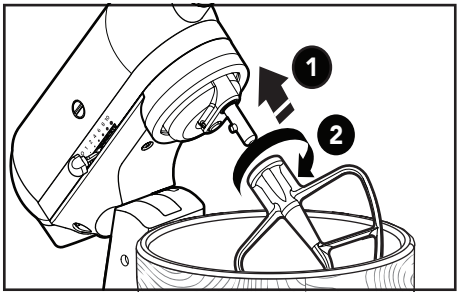
1. لتركيب الأكسسوار: اضبط ذراع التحكم بالسرعة على إيقاف التشغيل (0). افصل الخلاط الثابت عند مصدر الطاقة.



2. قم بإلغاء قفل رأس المحرك وارفعه. ثم، أقفل*** الرأس لإبقائه مرفوعًا.

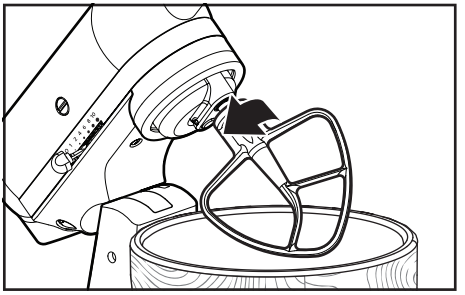


3. أدخِل الأكسسوار في عمود أداة الخفق وادفعه إلى الأعلى قدر الإمكان. وأدِر الأكسسوار إلى اليمين لتثبيته على الدبوس على العمود.



**قد يختلف بحسب الطراز.
***يتوفر خيار القفل في طرازات محددة.

4. لإزالة الأكسسوار: كرِّر الخطوتَين 1 و2. ادفع الأكسسوار نحو الأعلى قدر الإمكان وأدِره إلى اليسار، واسحبه من عمود أداة الخفق.

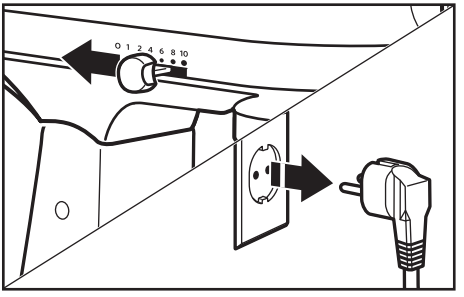


الاتحاد الأوروبي فقط: مسح الرمز للحصول على مزيد من المعلومات

المسافة الفاصلة بين أداة الخفق والوعاء

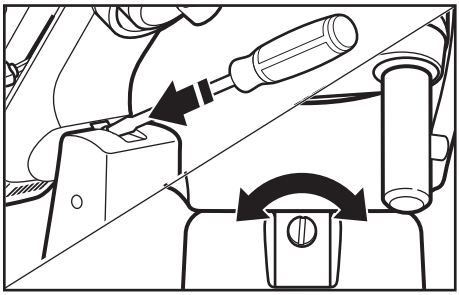
يتم ضبط الخلاط الثابت في المصنع، بحيث تكون أداة الخفق المسطّحة** بعيدة عن أسفل الوعاء. في حال، لأي سبب كان، لامست أداة الخفق المسطّحة** أسفل الوعاء أو كانت بعيدة جدًا عن الوعاء، يمكنك تصحيح ذلك بسهولة.

1. اضبط ذراع التحكم بالسرعة على إيقاف التشغيل (0). وافصل الخلاط الثابت عن الكهرباء.



**قد تختلف بحسب الطراز.

2. ارفع رأس المحرك. أدر المسمار قليلاً بعكس اتجاه عقارب الساعة (يسار) لرفع أداة الخفق المسطّحة أو باتجاه عقارب الساعة (يمين) لخفض أداة الخفق المسطّحة**. اضبط أداة الخفق المسطّحة**، بحيث تبقى بعيدة عن سطح الوعاء. إذا قمت بضبط المسمار أكثر من اللازم، فقد لا يتم تثبيت ذراع القفل في مكانها.



ملاحظة: لن تلامس أداة الخفق المسطّحة** أسفل الوعاء أو جانبه عند ضبطها بشكل صحيح. في حال اقتراب أداة الخفق المسطّحة** أو المخفقة السلكية** للغاية إلى حد ملامستها أسفل الوعاء، فقد يتلف ذلك طلاء أداة الخفق أو يعرّض أسلاك المخفقة للتلف.

استخدام المنتج

تشغيل ذراع التحكم بالسرعة

ملاحظة: قد يسخن الخلاط الثابت أثناء استخدامه. قد يسخن الجزء الأعلى من الوحدة عند خلط مكونات ثقيلة ومزجها لفترة طويلة. ويُعد هذا طبيعيًّا.

⚠تحذير

طر صدمة كهربائية

قم بتوصيل السلك بمأخذ كهرباء مؤرّض.

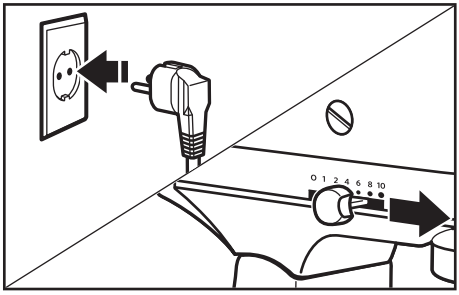
لا تقم بإزالة سن التأريض.

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 الخلاط الثابت بمأخذ التيار الكهربائي المناسب. اضبط دائمًا ذراع التحكم بالسرعة على أدنى سرعة للبدء، ثم ارفع السرعة تدريجيًا لتفادي طرطشة المكونات. راجع قسم "دليل التحكم بالسرعة".



**قد تختلف بحسب الطراز.

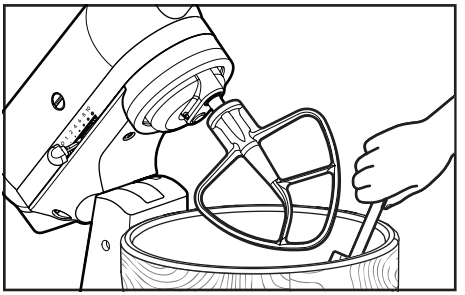
⚠تحذير

خطر الإصابة

افصلي الخلاط قبل ملامسة المخفقة.

قد يتسبب الفشل في القيام بذلك في حدوث كسر للعظام أو حدوث قطع أو كدمات.

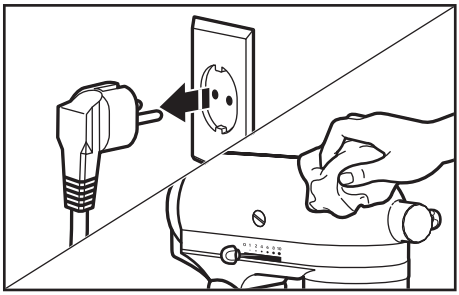
2. لا تقشط الوعاء أثناء تشغيل الخلاط الثابت. تم تصميم الوعاء وأداة الخفق لإتاحة المزج الدقيق من دون القشط المتكرر. عادةً ما يُعَد قشط الوعاء مرة أو مرتين أثناء المزج كافيًا.



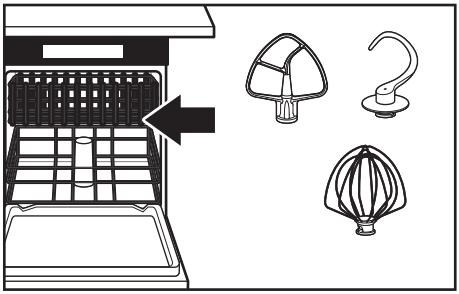
العناية والتنظيف

أمر مهم: لا تغمر هيكل الخلاط الثابت بالماء أو السوائل الأخرى. اترك الجهاز حتى يبرد بالكامل قبل وضع الأجزاء فيه أو إزالتها منه، وقبل تنظيفه.

1. احرص دائمًا على فصل الخلاط الثابت عن الكهرباء قبل تنظيفه. وامسحه بواسطة قطعة قماش ناعمة ورطبة. لا تستخدم المنظفات المنزلية/التجارية. امسح عمود أداة الخفق بشكل متكرر وأزِل أي رواسب قد تتراكم عليه. ولا تغمر الخلاط الثابت بالماء.



2. **يمكن غسل الأجزاء في الجلاية، في الرف العلوي فقط:** احرص على تنظيف أداة الخفق المسطّحة من الفولاذ المقاوم للصدأ**، وخفاقة العجين من الفولاذ المقاوم للصدأ**, والمخفقة السلكية من الفولاذ المقاوم للصدأ** جيدًا في ماء راغٍ وساخن وشطفها كليًا قبل تجفيفها. تجنب تخزين أداة الخفق على العمود.



ملاحظة: يمكن غسل الأكسسوارات من الفولاذ المقاوم للصدأ في الجلاية.

تنظيف الوعاء الخشبي الدائري الصغير

قبل الاستخدام للمرة الأولى، اغسل القطعة بماء دافئ وصابون.

أمر مهم: لا تغسل الوعاء الخشبي في الجلاية. يمكن غسل الوعاء الخشبي باليد فقط. اغسل الوعاء الخشبي بقطعة قماش رطبة وماء دافئ وصابون باستخدام منظف معتدل. واشطفه وجففه جيدًا.

العناية بالوعاء الخشبي الدائري الصغير: إن الخشب مادة طبيعية وقد يتغير مظهره بمرور الوقت. للحصول على أفضل رعاية ، يرجى غسل الوعاء الخشبي مباشرة بعد كل استخدام بفرشاة أو قطعة قماش غير كاشطة. تجنب استخدام المنظفات القاسية عند التنظيف. جفّف الوعاء جيدًا بعد غسله بمنشفة ناعمة ونظيفة. لا يمكن غسل الوعاء الخشبي في الجلاية أو استخدامه في المايكروويف أو الفرن.

العناية طويلة الأجل: نوصي بمعالجة الوعاء الخشبي بمادة تجارية معالجة للخشب معتمدة للدرجة الغذائية مثل الزيت المعدني الآمن للأغذية أو زيت الجوز.

أمر مهم:

- قد يخدش الفرك الشديد الطبقة الخشبية للوعاء.
- تجنب استخدام المنظفات الخشنة أو الكاشطة.
- لا تستخدم الصوف الفولاذي أو إسفنجات الفولاذ الخشنة.

**قد تختلف بحسب الطراز.

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	يجب ألا يتم خلط مكونات ثقيلة بسرعة أعلى من السرعة 2. لدى خلط مكونات ثقيلة ومزجها لفترات طويلة، قد لا تتمكن من لمس أعلى الوحدة بشكل مريح. ويُعد هذا طبيعيًا.
إذ أصدر الخلاط الثابت رائحةً حادة	هذا الأمر شائع في المحركات الكهربائية، ولا سيما عندما تكون جديدة.
في حال اصطدام أداة الخفق المسطّحة بالوعاء	أوقِف تشغيل الخلاط الثابت. راجع قسم "المسافة الفاصلة بين أداة الخفق والوعاء" 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 قاطع دائرة، فتأكد من أن الدائرة مغلقة.
	أوقِف تشغيل 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.
إذا تعذر تصويب المشكلة	راجع قسم "شروط ضمان KitchenAid ("الضمان")". لا تُعِد الخلاط الثابت إلى بائع التجزئة، فبائعو التجزئة لا يوفّرون خدمة الصيانة.

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.

إعلان المطابقة

للاتحاد الأوروبي

تم تصميم هذا الجهاز وتصنيعه وتوزيعه بما يتوافق مع متطلبات السلامة لتوجيهات المجلس الأوروبي: 2014/35/EU و2014/30/EU و2011/65/EU (توجيهات RoHS) والتعديلات اللاحقة 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 خمس سنوات من تاريخ الشراء.

c) تبدأ مدة الضمان في تاريخ الشراء، أي في التاريخ الذي اشترى فيه المستهلك المنتج من تاجر أو شركة من مجموعة KitchenAid.

d) يغطي الضمان طبيعة المنتج الخالية من العيوب.

e) 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 منخ، 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.eu** & **www.kitchenaid-mea.com**

تسجيل المنتج

الجديد الآن KitchenAid سجّل جهاز: **www.kitchenaid.eu/register**

©2024 كل الحقوق محفوظة.
إن KITCHENAID وتصميم الخلاط الثابت هما علامتان تجاريتان في الولايات المتحدة وأماكن أخرى.



KitchenAid

©2024 All rights reserved.
KITCHENAID and the design of the stand mixer are trademarks in the U.S. and elsewhere.

W11501548A 07/24