



KitchenAid

Professional Bowl-Lift Stand Mixer 5KSM7990X

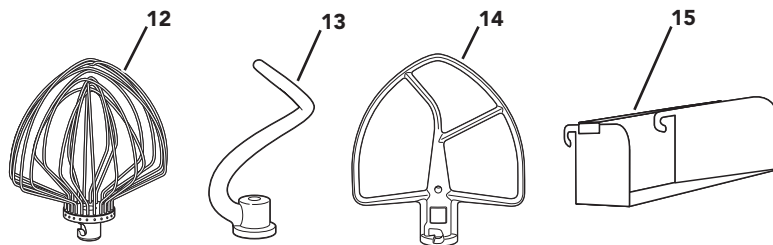
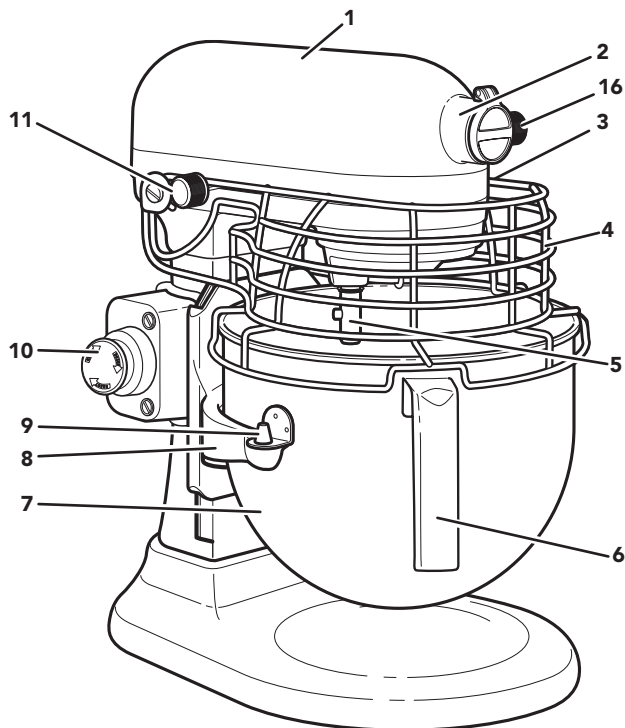


EN	Use and Care manual	2	NO	Håndbok for bruk og vedlikehold	131
DE	Gebrauchs- und Pflegeanleitung	17	FI	Käyttö- ja huolto-opas	145
FR	Manuel d'utilisation et d'entretien	31	DA	Vejledning til anvendelse og vedligehold	159
IT	Manuale d'uso e manutenzione	47	IS	Notenda & Meðhöndlunar handbók	173
NL	Gebruiks- en onderhoudshandleiding	61	RU	Руководство по эксплуатации и уходу	187
ES	Manual de uso y cuidado	75	PL	Instrukcja obsługi i konserwacji	201
PT	Manual de utilização e manutenção	89	CS	Návod k použití a údržbě	215
EL	Εγχειρίδιο Χρήσης και Φροντίδας	103	TR	Kullanım ve Bakım kılavuzu	229
SV	Handbok för skötsel och användning	117	AR	دليل الاستخدام والعناية	1





PARTS AND FEATURES



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

*Bowl type may vary. Bowls are also available for purchase as separate accessories.

**Included with select models. Picture/Style may vary from product depending on model.



PRODUCT SAFETY

Your safety and the safety of others are very important.

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



This is the safety alert symbol.

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

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

! DANGER

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

! WARNING

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

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

IMPORTANT SAFEGUARDS

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

1. Read all instructions. Misuse of appliance may result in personal injury.
2. To protect against the risk of electrical shock do not put Stand Mixer in water or other liquid.
3. This appliance is not intended for use by persons (including children) with reduced physical, sensory, or mental capabilities, or lack of experience and knowledge, unless they have been given supervision or instruction concerning use of the appliance by a person responsible for their safety.
4. European Union Only: Appliances can be used by persons with reduced physical, sensory or mental capabilities or lack of experience and knowledge if they have been given supervision or instruction concerning use of the appliance in a safe way and understand the hazards involved. Children shall not play with the appliance.
5. European Union Only: This appliance shall not be used by children. Keep the appliance and its cord out of reach of children.
6. Turn the appliance OFF (0), then unplug from the outlet when not in use, before assembling or disassembling parts and before cleaning. To unplug, grasp the plug and pull from the outlet. Never pull from the power cord.
7. Avoid contacting moving parts. Keep hands, hair, and clothing, as well as spatulas and other utensils, away from beater during operation to reduce the risk of injury to persons and/or damage to the Stand Mixer.
8. Do not operate any appliance with a damaged cord or plug, or after the appliance malfunctions, or is dropped or damaged in any manner. Return appliance to the nearest Authorised Service Facility for examination, repair, or electrical or mechanical adjustment.
9. The use of accessories or attachments not recommended or sold by the manufacturer may cause fire, electric shock or injury.




PRODUCT SAFETY

10. If the supply cord is damaged, it must be replaced by the manufacturer, its service agent, or similarly qualified persons in order to avoid a hazard.
11. Never leave the appliance unattended while it is in operation.
12. Do not use the Stand Mixer outdoors.
13. Do not let the cord hang over the edge of table or counter.
14. To avoid product damage, do not use the Stand Mixer bowls in areas of high heat such as an oven, microwave, or on a stovetop.
15. Remove the Flat Beater, Wire Whip, or Spiral Dough Hook from the Stand Mixer before washing.
16. Refer to the “Care and Cleaning” section for instructions on cleaning the surfaces in contact with food.
17. The appliance is not to be cleaned with a water jet.
18. This appliance is intended to be used for commercial applications, for example in kitchens of restaurants, canteens, hospitals and in commercial enterprises such as bakeries, butcheries, etc., but not for continuous mass production of food.

SAVE THESE INSTRUCTIONS

ELECTRICAL REQUIREMENTS

⚠ WARNING



Electrical Shock Hazard

Plug into an earthed outlet.

Do not remove earth prong.

Do not use an adapter.

Do not use an extension cord.

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

Voltage: 220-240 V~

Frequency: 50-60 Hz

Wattage: 325 W

Recommended operating time:
1-30 minutes with a duty cycle of
10 min. ON / 15 min. OFF (0).

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.

The wattage rating is determined by using the attachment that draws the greatest load (power). Other recommended attachments may draw significantly less power.

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

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

A * in the model number indicates additional characters that designate machine colour and engineering digits for the actual model (eg. 5KSM7990X).





PRODUCT SAFETY


ELECTRICAL EQUIPMENT WASTE DISPOSAL

Scrapping the product

- This appliance is marked in compliance with European Directive 2012/19/EU, Waste Electrical and Electronic Equipment (WEEE).

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



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

Disposal must be carried out in accordance with local environmental regulations for waste disposal.

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

DECLARATION OF CONFORMITY

This appliance has been designed, constructed and distributed in compliance with the safety requirements of EC Directives: 2014/35/EU, 2014/30/EU, 2009/125/EC and 2011/65/EU (RoHS Directive).



KitchenAid

DECLARATION OF CONFORMITY
UE DECLARATION DE CONFORMITE



KitchenAid Europa, Inc

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

DECLARES

Product Category: **Stand Mixer**
Brand: **KitchenAid**
Product Model (s): **5KSM79XX+; 5KSMC89XX+**

Where XX = up to 2 alphanumeric characters, which represents the features, distributor code, and/or color
Where + = May or may not be followed by up to five digit suffix codes to indicate change in aesthetics.

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

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

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

- 2014/35/EU Low Voltage Directive
- 2014/30/EU Electromagnetic Compatibility Directive
- 2011/65/EU - ROHS II European Directive
- 2015/863/EU Commission delegated Directive amending annex II of ROHS II Directive
- 2009/125/EC Framework for the setting of Ecodesign requirements for energy-related products
- 1275/2008 Ecodesign for Standby and Off Mode Electric Power

This declaration of conformity is issued under the sole responsibility of the manufacturer

Signed for and on behalf of: KitchenAid Europa, Inc.

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

Legal Representative:
Doug Youngerman, Director
KitchenAid Portable Appliance Division

Signature

Date

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



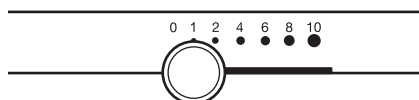


ACCESSORY GUIDE

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

SPEED CONTROL GUIDE

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



Speed	Accessory	Action	Description
1	Stainless Steel Flat Beater	Stirring	For slow stirring, combining, mashing, and starting all mixing procedures. Use to add flour and dry ingredients to batter, and add liquids to dry ingredients. Do not use speed 1 to mix or knead yeast doughs.
2	Stainless Steel Flat Beater Stainless Steel Spiral Dough Hook	Slow mixing, Kneading	For slow mixing, mashing, and faster stirring. Use to mix and knead yeast doughs, heavy batters, and candies; start mashing potatoes or other vegetables; cut shortening into flour; mix thin or splashy batters.
4	Stainless Steel Flat Beater 11-Wire Stainless Steel Elliptical Whip	Mixing, Beating	For mixing semi-heavy batters, such as cookies. Use to combine sugar and shortening and to add sugar to egg whites for meringues. Medium speed for cake mixes. Use with: food grinder, rotor slicer/shredder, pasta roller, and fruit/vegetable strainer.
6	Stainless Steel Flat Beater 11-Wire Stainless Steel Elliptical Whip	Beating, Creaming	For medium-fast beating (creaming) or whipping. Use to finish mixing cake, doughnut, and other batters. High speed for cake mixes.
8-10	11-Wire Stainless Steel Elliptical Whip	Fast beating, Whipping	For whipping cream, egg whites, and boiled frostings. For whipping small amounts of cream, egg whites, or for final whipping of mashed potatoes.

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





CAPACITY CHART

6.9 L Bowl	
All-purpose flour	2 to 2.2 kg
Bread	8 breads of 450 g
Cookies / Biscuits	160 pieces
Mashed Potatoes	3.6 kg

PRODUCT ASSEMBLY

1

Turn the Stand Mixer to "OFF (0)" and then unplug.

2

Place Bowl-Lift Lever in down position.

3

Spring latch
Locating pin

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

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

4

Pin

To attach the accessory: Slip the accessory onto the shaft. Turn to hook it over the pin on the shaft.

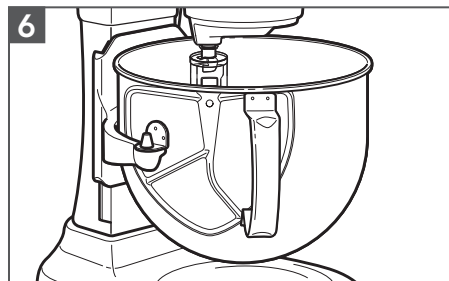
5

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

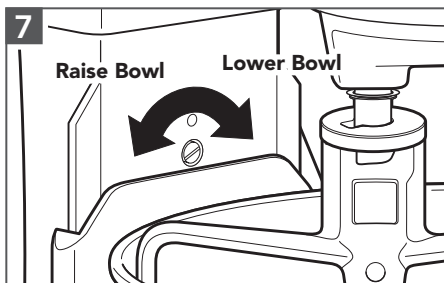




PRODUCT ASSEMBLY



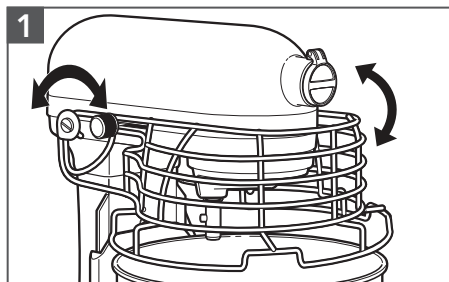
6 **Test the beater to bowl clearance:** Plug the Stand Mixer into an earthed outlet. Turn Stand Mixer ON and test each speed, making sure the beater does not touch the bowl during operation. If the beater is too far away from the bottom or is hitting the Bowl, proceed to next step to make adjustments.



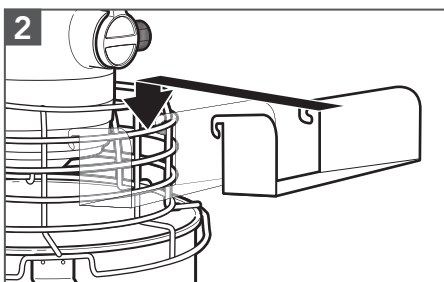
7 **(OPTIONAL) To adjust Beater to Bowl clearance:** Lower the Bowl to the down position. Turn the screw slightly counterclockwise (left) to raise the Beater, or clockwise (right) to lower it. Adjust the beater so that it just clears the surface of the Bowl. Check again the clearance of the Beater to the Bowl.

IMPORTANT: When properly adjusted, the Stainless Steel Flat Beater will not strike on the bottom or sides of the bowl. If the flat beater or the wire whip is so close that it strikes the bottom of the bowl, coating may wear off the beater or wires on the whip may wear.

USING THE BOWL GUARD* AND POURING CHUTE*



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



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

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

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

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





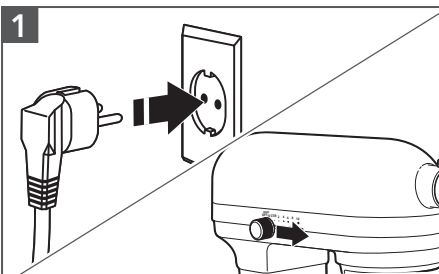
PRODUCT ASSEMBLY

⚠ WARNING



Electrical Shock Hazard

- Plug into an earthed outlet.**
- Do not remove earth prong.**
- Do not use an adapter.**
- Do not use an extension cord.**
- Failure to follow these instructions can result in death, fire, or electrical shock.**

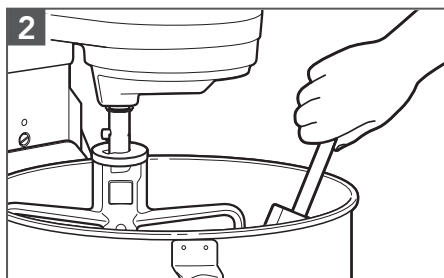


1
Plug it into an earthed outlet. Start with lower speed to avoid splashing and increase it gradually. Refer to the "Speed Control Guide".

⚠ 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 operating. Scraping the Bowl once or twice during mixing is usually sufficient.

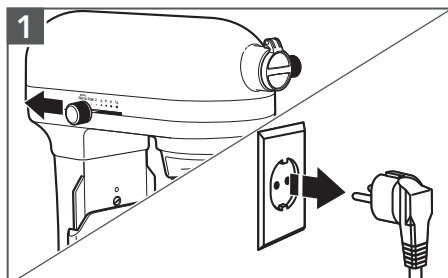




PRODUCT USAGE

OPTIONAL ATTACHMENTS

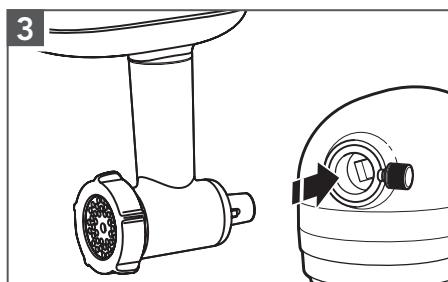
KitchenAid offers a wide range of optional attachments such as the Spiralizer, Pasta Cutters, or Food Grinder that may be attached to the Stand Mixer attachment power hub.



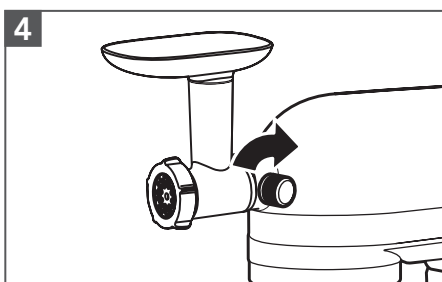
1 Turn the Stand Mixer to "OFF (0)" and then unplug.



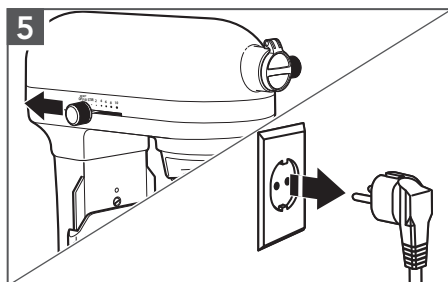
2 Flip up hinge Attachment Hub cover to open.



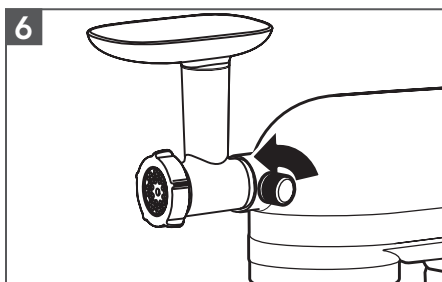
3 Insert attachment into Attachment Hub, making certain that attachment power shaft fits into the square Attachment Hub socket.



4 Tighten the Attachment Knob by turning it clockwise until the attachment is secured to the Stand Mixer.



5 **To remove:** Turn the Stand Mixer to "OFF (0)" and then unplug.



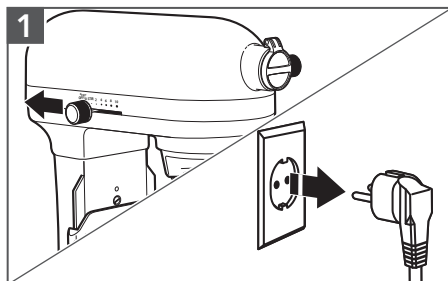
6 Loosen Attachment Knob by turning it counterclockwise. Rotate attachment slightly back and forth while pulling it out.

NOTE: See the Use and Care Guide of each specific attachment for more details.

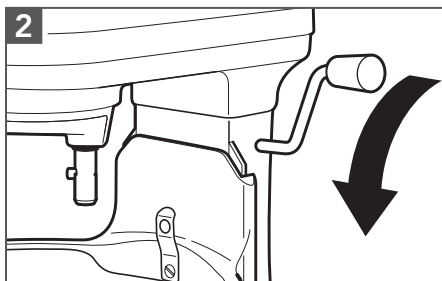




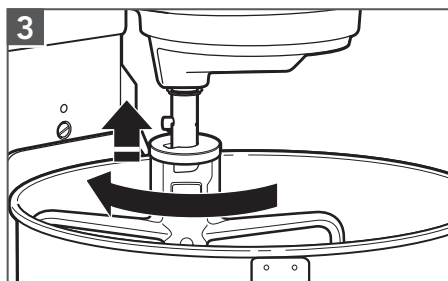
PRODUCT DISASSEMBLY



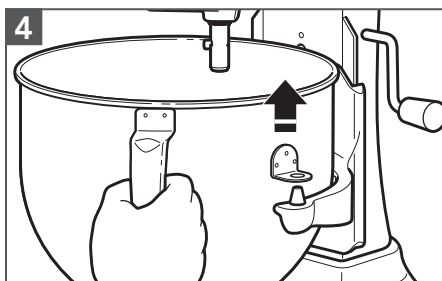
1 Turn the Stand Mixer to "OFF (0)" and then unplug.



2 Place Bowl-Lift Lever in down position.



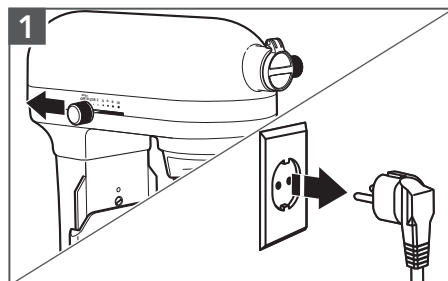
3 **Remove the accessory:** Press accessory upward and turn to the left. Pull down the accessory from Beater Shaft.



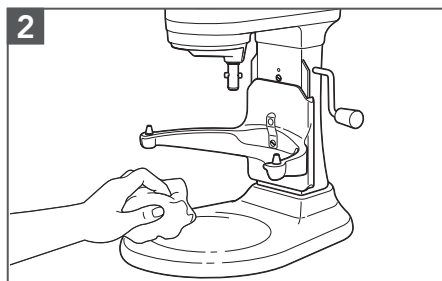
4 **To Remove Bowl:** Place Bowl-Lift Lever in the down position. Grasp Bowl Handle and lift straight up and off Locating Pins

CARE AND CLEANING

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



1 Turn the Stand Mixer to "OFF (0)" and then unplug.

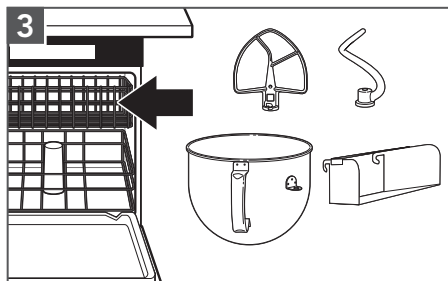


2 Wipe the Stand Mixer body with a soft, damp cloth.

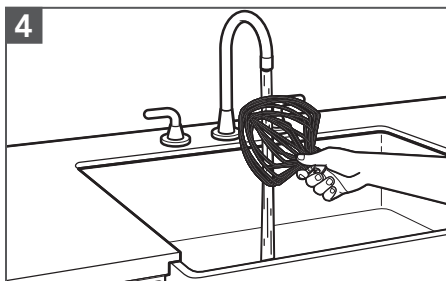




CARE AND CLEANING



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



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

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

TROUBLESHOOTING

Problem	Solution
If Stand Mixer warms up during use:	Under heavy loads with extended mixing time periods, you may not be able to comfortably touch the top of the unit. This is normal.
The Stand Mixer emit a pungent odour:	This is common with Electric Motors, especially when new.
If the Stainless Steel Flat Beater hits the Bowl:	Stop the Stand Mixer. See the "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 (0) the Stand Mixer for 10-15 seconds, then turn it back on. If the Stand Mixer still does not start, allow it to cool for 30 minutes before turning it back on.
If the problem cannot be corrected:	See the "Terms of KitchenAid Guarantee ("Guarantee")" section. Do not return the Stand Mixer to the retailer; retailers do not provide service.



TERMS OF KITCHENAID GUARANTEE ("GUARANTEE")

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

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

FOR U.K.:

The Guarantee applies in addition to and does not limit or affect the statutory warranty rights of the end-customer against the seller of the product. In summary, the Consumer Rights Act 2015 says products must be as described, fit for purpose and of satisfactory quality. During the expected lifespan of your product your legal rights entitle you to the following:

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

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

FOR IRELAND:

The Guarantee applies in addition to and does not limit or affect the statutory warranty rights of the end-customer against the seller of the product under the European Communities (Certain Aspects of the Sale of Consumer Goods and Associated Guarantees Regulations 2003 (S.I. No. 11/2003)) and other enactments governing the sale of consumer goods.

FOR SOUTH AFRICA:

The Guarantee applies in addition to and does not limit or affect the statutory warranty rights of the end-customer against the seller of the product. In summary, the Consumer Protection Act, 2008 says that products must be: (i) reasonably suitable for the purpose for which they are intended; (ii) in good working order, of good quality and free of any defects; (iii) useable and durable for a reasonable period of time, having regard to the use to which they would normally be put and to all the surrounding circumstances; and (iv) in compliance with any applicable standards or any other public regulations.

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

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





TERMS OF KITCHENAID GUARANTEE ("GUARANTEE")

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

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

FOR UAE:

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

1) SCOPE AND TERMS OF THE GUARANTEE

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

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

5KSM7990X One Year full guarantee from date of purchase.

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

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

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

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

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

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

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

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

FOR SOUTH-AFRICA:

Our local KitchenAid Distributor:

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



TERMS OF KITCHENAID GUARANTEE ("GUARANTEE")

Contact our distributor:

Telephone: +27 21 555 0700

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

FOR UAE:

AL GHANDI ELECTRONICS.

POST BOX NO. 9098,

DUBAI, UNITED ARAB EMIRATES

Toll free number: +971 4 2570007

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

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

2) LIMITATIONS OF THE GUARANTEE

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

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

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

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

e) **FOR SOUTH-AFRICA & UAE ONLY:**

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

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

Further information is also available on our website:

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

- For South-Africa: www.kitchenaidafrica.com

- For UAE: www.KitchenAid-MEA.com

PRODUCT REGISTRATION

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

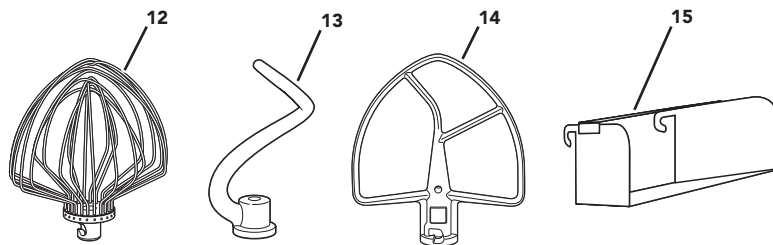
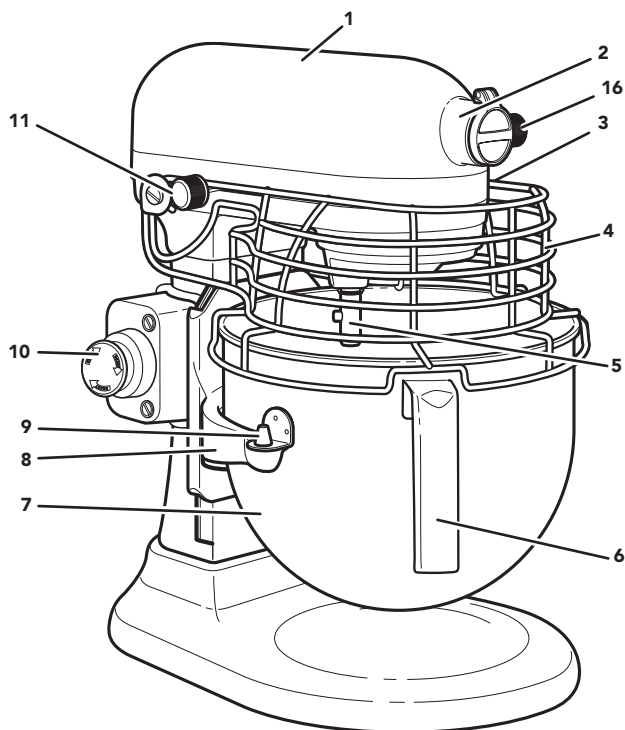
©2020 All rights reserved.

KITCHENAID and the design of the Stand Mixer are trademarks in the U.S. and elsewhere.





TEILE UND MERKMALE



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

* Art der Schüssel kann variieren. Schüsseln sind auch als separates Zubehör erhältlich.

**Bei ausgewählten Modellen enthalten. Abbildung/Stil kann je nach Modell vom Produkt abweichen.





PRODUKTSICHERHEIT

Ihre Sicherheit und die Sicherheit anderer sind von großer Wichtigkeit.

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



Dies ist das Warnzeichen.

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

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



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



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

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

WICHTIGE SICHERHEITSHINWEISE

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

1. Lesen Sie alle Anleitungen. Bei falscher Verwendung des Geräts besteht Verletzungsgefahr.
2. Vermeiden Sie die Gefahr eines Stromschlags, indem Sie die Küchenmaschine niemals in Wasser oder andere Flüssigkeiten stellen.
3. Das Gerät darf von Personen (einschließlich Kindern) mit eingeschränkten physischen, sensorischen oder geistigen Fähigkeiten und Mangel an Erfahrung und Kenntnissen nur unter Aufsicht oder nach ausreichender Einweisung durch eine für ihre Sicherheit verantwortliche Person benutzt werden.
4. Nur Europäische Union: Die Geräte dürfen von Personen mit eingeschränkten physischen, sensorischen oder geistigen Fähigkeiten, unzureichender Erfahrung oder mangelnden Kenntnissen nur benutzt werden, wenn sie in die sichere Verwendung des Geräts eingewiesen wurden und die damit verbundenen Gefahren verstanden haben. Kinder dürfen nicht mit dem Gerät spielen.
5. Nur Europäische Union: Dieses Gerät darf nicht von Kindern verwendet werden. Gerät und Netzkabel außer Reichweite von Kindern aufbewahren.
6. Schalten Sie das Gerät bei Nichtgebrauch, vor dem Anbringen bzw. Abnehmen von Teilen und vor dem Reinigen auf OFF (0) und ziehen Sie den Stecker aus der Netzsteckdose. Zur Trennung vom Stromnetz ziehen Sie den Netzstecker aus der Steckdose. Ziehen Sie niemals am Netzkabel.
7. Berühren Sie keine sich bewegenden Teile. Weder Hände, Haare, Kleidung sowie Pfannenwender oder andere Utensilien dürfen während des Betriebs Kontakt mit dem Rührer haben. So vermeiden Sie Verletzungen bzw. eine Beschädigung der Küchenmaschine.
8. Betreiben Sie kein Gerät mit einem beschädigten Kabel oder Stecker oder nachdem es nicht richtig funktioniert hat, fallen gelassen oder anderweitig beschädigt wurde. Übergeben Sie das Gerät zur Überprüfung, Reparatur oder elektrischen bzw. mechanischen Neueinstellung an das nächstgelegene autorisierte Wartungszentrum.
9. Die Verwendung von nicht vom Hersteller empfohlenem Zubehör kann zu Brand, Stromschlag oder Verletzungen führen.





PRODUKTSICHERHEIT

10. Wenn das Netzkabel beschädigt ist, muss es vom Hersteller, dem Kundendienst des Herstellers oder von ähnlich geschultem Fachpersonal ausgetauscht werden, um Gefahren zu vermeiden.
11. Lassen Sie das Gerät niemals unbeaufsichtigt, während es in Betrieb ist.
12. Benutzen Sie die Küchenmaschine nicht im Freien.
13. Lassen Sie das Netzkabel nicht über die Tischkante oder die Kante der Arbeitsfläche hängen.
14. Um Schäden am Produkt zu vermeiden, verwenden Sie die Schüsseln der Küchenmaschine nicht in Bereichen mit hoher Hitze, wie z. B. im Backofen, in der Mikrowelle oder auf dem Herd.
15. Entfernen Sie vor der Reinigung den Flachrührer, Schneebesens oder spiralförmigen Kneethaken von der Küchenmaschine.
16. Hinweise zur Reinigung von Oberflächen, die mit Lebensmitteln in Berührung kommen, finden Sie im Abschnitt „Pflege und Reinigung“.
17. Das Gerät darf nicht mit einem Wasserstrahl gereinigt werden.
18. Dieses Gerät ist für gewerbliche Anwendungen vorgesehen, z. B. in Küchen von Restaurants, Kantinen, Krankenhäusern und Betrieben wie Bäckereien, Metzgereien usw., aber nicht für die kontinuierliche Massenproduktion von Lebensmitteln.

BEWAHREN SIE DIESE ANLEITUNG AUF

ELEKTRISCHE ANFORDERUNGEN

⚠️ WARNUNG



Stromschlaggefahr

Schukostecker benutzen.

Erdungskontakt nicht beseitigen.

Keinen Adapter benutzen.

Kein Verlängerungskabel benutzen.

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

Spannung: 220–240 V

Frequenz: 50–60 Hz

Leistung: 325 W

Empfohlene Betriebszeit: 1–30 Minuten mit einer Einschaltdauer von 10 Minuten. ON/15 Minuten. OFF (0).

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.

Die maximale Leistung basiert auf dem Aufsatz, der am meisten Strom verbraucht. Andere empfohlene Aufsätze können erheblich weniger Strom verbrauchen.

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

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

Ein * in der Modellnummer kennzeichnet zusätzliche Zeichen, die die Maschinenfarbe und technische Zeichen für das tatsächliche Modell angeben (z. B. 5KSM7990X).





PRODUKTSICHERHEIT


ENTSORGUNG VON ELEKTROGERÄTEN

Entsorgen des Produkts am Ende seiner Lebensdauer

- In Übereinstimmung mit den Anforderungen der EU-Richtlinie 2012/19/EU zu Elektro- und Elektronik-Altgeräten (WEEE) ist dieses Gerät mit einer Markierung versehen.

- Sie leisten einen positiven Beitrag für den Schutz der Umwelt und die Gesundheit des Menschen, wenn Sie dieses Gerät einer gesonderten Abfallsammlung zuführen. Im unsortierten Siedlungsmüll könnte ein solches Gerät durch unsachgemäße Entsorgung negative Konsequenzen nach sich ziehen.



- Das Symbol  am Produkt oder der beiliegenden Dokumentation bedeutet, dass es nicht als Hausmüll entsorgt werden darf, sondern bei einer zuständigen Sammelstelle für die Entsorgung von Elektro- und Elektronikgeräten abgegeben werden muss.

Die Entsorgung muss gemäß den örtlichen Umweltschutzbestimmungen für die Abfallentsorgung erfolgen.

Einzelheiten zu Behandlung, Verwertung und Recycling des Produktes erhalten Sie bei Ihrer Gemeindeverwaltung, Ihrem Abfallunternehmen oder dem Händler, bei dem Sie das Produkt gekauft haben.

KONFORMITÄTSERKLÄRUNG

Dieses Gerät wurde gemäß den Sicherheitsanforderungen der EU-Richtlinien 2014/35/EU, 2014/30/EU, 2009/125/EG und 2011/65/EU (RoHS-Richtlinie) entwickelt, gebaut und vertrieben.





ZUBEHÖRANLEITUNG

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

DEUTSCH

LEITFADEN ZUR GESCHWINDIGKEITSREGELUNG

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



Geschwindigkeit	Zubehör	Einsatzzweck	Beschreibung
1	Flachrührer aus Edelstahl	Rühren	Zum langsamen Unterrühren, Vermengen, Verrühren und zu Beginn aller Rührvorgänge. Verwenden Sie diese Stufe beim Hinzugeben von Mehl und trockenen Zutaten zum Teig sowie für die Zugabe von Flüssigkeiten zu trockenen Zutaten. Die Geschwindigkeitsstufe 1 ist nicht zum Mischen oder Kneten von Hefeteig geeignet.
2	Flachrührer aus Edelstahl Spiralförmiger Knethaken aus Edelstahl	Langsames Mischen, Kneten	Zum langsamen Mischen, Vermengen und zum schnelleren Umrühren. Diese Stufe eignet sich zum Mischen und Kneten von Hefeteig, schweren Teigen und Massen für Süßwaren, zur Herstellung von Kartoffelbrei oder anderen Gemüsebreien, für die Zugabe von Backfett zu Mehl sowie zum Mischen von dünnen oder flüssigen Teigen.
4	Flachrührer aus Edelstahl Elliptischer Schneebesen aus Edelstahl mit 11 Drähten	Mischen, Schlagen	Zum Mischen von mittelschweren Teigen, wie z. B. für Kekse. Zum Vermischen von Zucker und Backfett sowie für die Zugabe von Zucker zu Eiweiß für die Herstellung von Baisers. Mittlere Geschwindigkeitsstufe für Kuchen-Backmischungen. Zur Verwendung mit: Fleischwolf, Gemüseschneider, Pasta-Roller und Pürieraufsatz.
6	Flachrührer aus Edelstahl Elliptischer Schneebesen aus Edelstahl mit 11 Drähten	Schlagen, Aufschäumen	Zum mittelschnellen Rühren (Aufschäumen) oder Schlagen. Zum abschließenden Rühren von Kuchenteig, Donut-Teig und anderen Teigen. Hohe Geschwindigkeit für Kuchen-Backmischungen.
8-10	Elliptischer Schneebesen aus Edelstahl mit 11 Drähten	Schnelles Schlagen, Verrühren	Für Schlagsahne, Eiweiß und aufgekochte Glasuren. Zum Schlagen kleiner Mengen Schlagsahne, Eiweiß oder zum abschließenden Rühren von Kartoffelbrei.

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

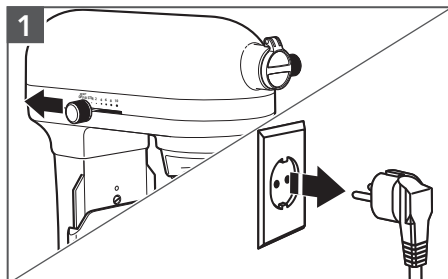




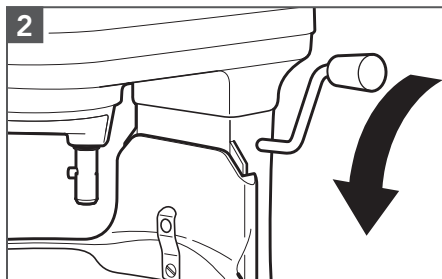
KAPAZITÄTSTABELLE

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

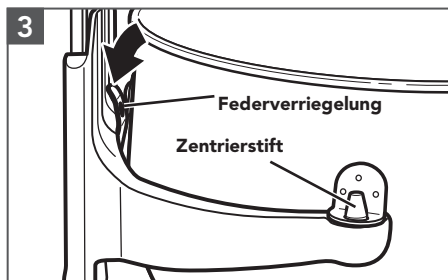
MONTAGE DES PRODUKTS



1 Stellen Sie die Küchenmaschine auf „OFF“ (0) und ziehen Sie dann den Netzstecker.

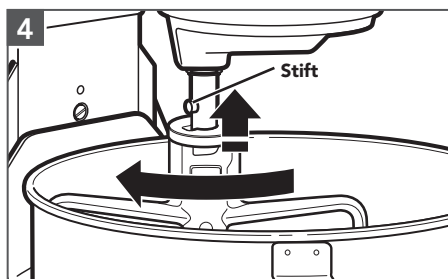


2 Bringen Sie den Hebel für den Schüsselheber in die untere Position.

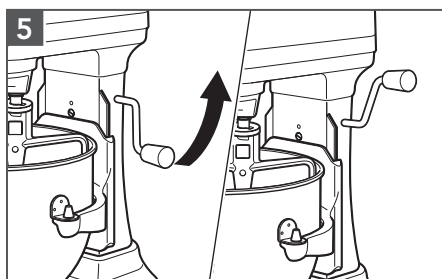


3 Zum Befestigen der Schüssel: Bringen Sie die Schüsselhalterung über den Zentrierstiften an und drücken Sie die Rückseite der Schüssel herunter, bis der Schüsselstift in der Federverriegelung einrastet.

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



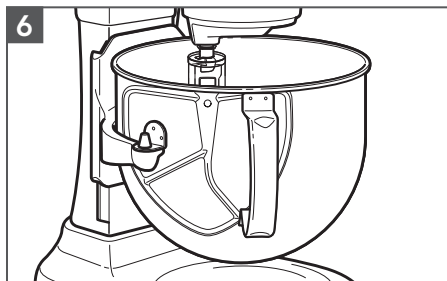
4 So befestigen Sie das Zubehörteil: Schieben Sie das Zubehörteil auf die Zubehörnabe. Drehen Sie es, bis der Stift am Zubehör in der Kerbe der Zubehörnabe einrastet.



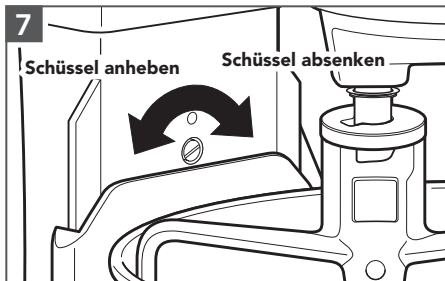
5 Zum Anheben der Schüssel: Drehen Sie den Hebel für den Schüsselheber nach oben. Die Schüssel muss sich beim Rühren immer in der angehobenen Position befinden.



MONTAGE DES PRODUKTS



6
Überprüfen des Abstands zwischen Rührer und Schüssel: Stecken Sie den Netzstecker der Küchenmaschine in eine geerdete Steckdose. Schalten Sie die Küchenmaschine EIN und überprüfen Sie jede Geschwindigkeitsstufe. Stellen Sie dabei sicher, dass der Rührer die Schüssel während des Betriebs nicht berührt. Wenn die Rührer zu weit vom Boden entfernt ist oder die Schüssel berührt, fahren Sie mit dem nächsten Schritt fort, um den Abstand zu korrigieren.

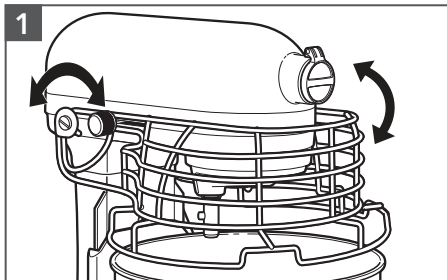


7
(OPTIONAL) Zum Einstellen des Abstands zwischen Rührer und Schüssel: Bringen Sie die Schüssel in die untere Position. Drehen Sie die Schraube leicht gegen den Uhrzeigersinn (nach links), um den Rührer anzuheben, oder im Uhrzeigersinn (nach rechts), um ihn abzusenken. Stellen Sie den Rührer so ein, dass er knapp über dem Boden der Schüssel aufhört. Überprüfen Sie den Abstand zwischen Rührer und Schüssel erneut.

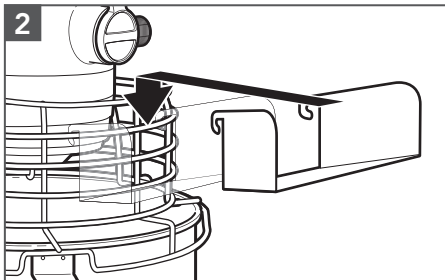
DEUTSCH

WICHTIG: Bei korrekter Einstellung schlägt der Flachrührer aus Edelstahl nicht gegen den Boden oder die Seiten der Schüssel. Wenn der Flachrührer/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 verschleifen.

VERWENDUNG DES SCHUTZGITTERS* UND DER EINFÜLLSCHÜTTE*



1
Zum Anbringen des Schutzgitters*: Stellen Sie sicher, dass das Gitter wieder in die untere Position gebracht wird, bevor Sie mit der Verwendung der Küchenmaschine beginnen. Die Küchenmaschine funktioniert nicht, wenn sich das Schutzgitter nicht in der richtigen Position befindet.



2
Anbringen der Einfüllschütte*: Bringen Sie den Spritzschutz an der Vorderseite des Schutzgitters an. Sie bietet eine bequeme Möglichkeit, Zutaten in die Schüssel der Küchenmaschine zu geben.

* Nur bei bestimmten Modellen verfügbar und als Zubehör erhältlich.

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

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



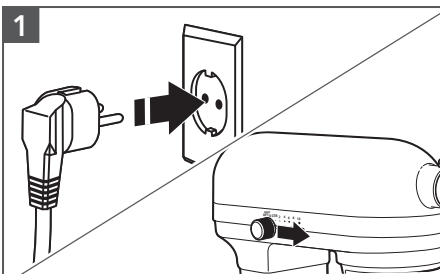
MONTAGE DES PRODUKTS

! WARNUNG



Stromschlaggefahr

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

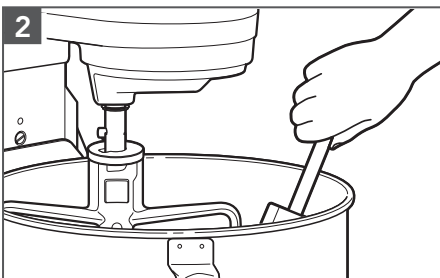


1
Stecken Sie den Netzstecker in eine geerdete Steckdose.
Beginnen Sie mit einer niedrigeren Geschwindigkeit, um Spritzer zu vermeiden, und erhöhen Sie sie allmählich.
Siehe „Leitfaden zur Geschwindigkeitsregelung“.

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



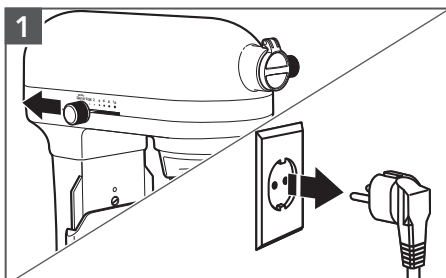


VERWENDUNG DES PRODUKTS

OPTIONALES ZUBEHÖR

KitchenAid bietet eine breite Palette an optionalen Zubehörteilen, wie z. B. Spiralschneider, Pastaschneider oder Fleischwolf, die Sie an der Zubehörnabe Ihrer Küchenmaschine anbringen können.

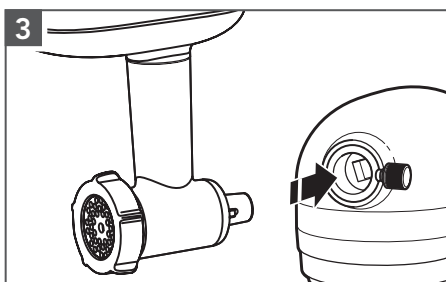
DEUTSCH



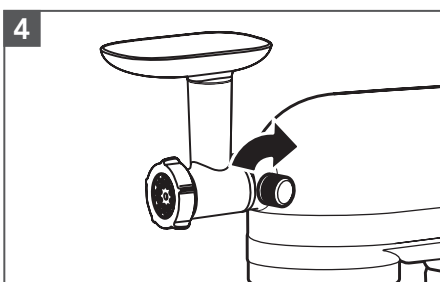
1 Stellen Sie die Küchenmaschine auf „OFF“ (0) und ziehen Sie dann den Netzstecker.



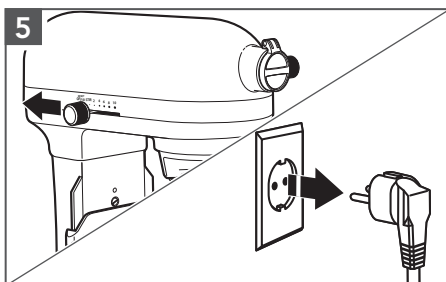
2 Klappen Sie die Abdeckung der Zubehörnabe zum Öffnen nach oben.



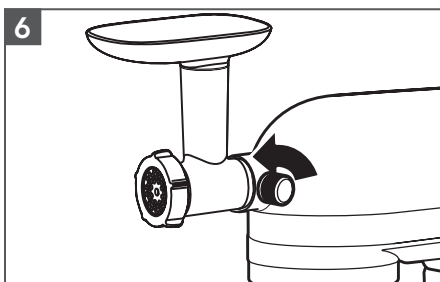
3 Setzen Sie das Zubehörteil in die Zubehörnabe ein und stellen Sie sicher, dass die Antriebswelle fest im Vierkantsockel der Zubehörnabe sitzt.



4 Drehen Sie die Feststellschraube im Uhrzeigersinn, bis der Vorsatz fest an der Küchenmaschine sitzt.



5 **Zum Entfernen:** Stellen Sie die Küchenmaschine auf „OFF“ (0) und ziehen Sie dann den Netzstecker.



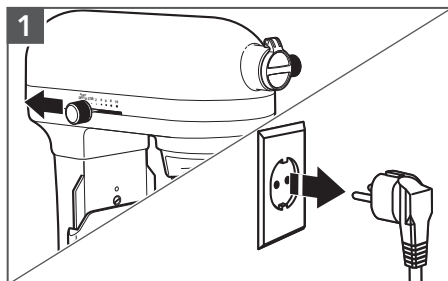
6 Lösen Sie die Feststellschraube, indem Sie sie gegen den Uhrzeigersinn drehen. Drehen Sie das Zubehörteil beim Herausziehen leicht vor und zurück.

HINWEIS: Weitere Informationen finden Sie in der Bedienungs- und Pflegeanleitung des jeweiligen Zubehörteils.

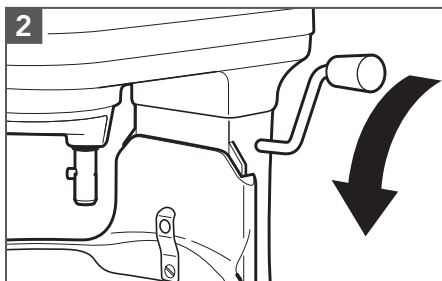




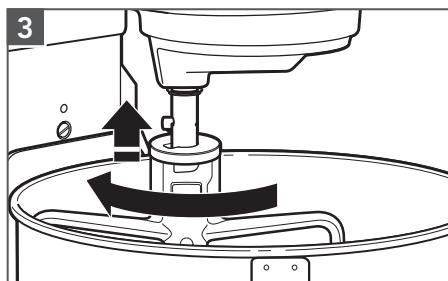
PRODUKTDEMONTAGE



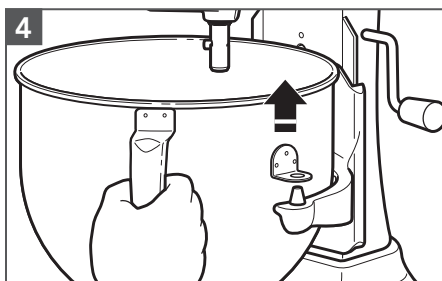
1 Stellen Sie die Küchenmaschine auf „OFF“ (0) und ziehen Sie dann den Netzstecker.



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



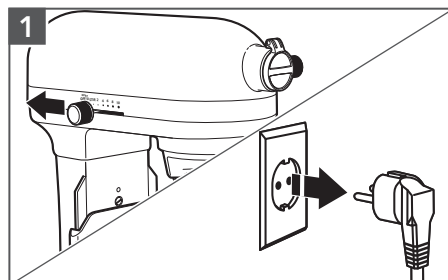
3 **Entfernen des Zubehörteils:** Drücken Sie das Zubehörteil nach oben und drehen Sie es nach links. Ziehen Sie das Zubehörteil von der Schlagwelle ab.



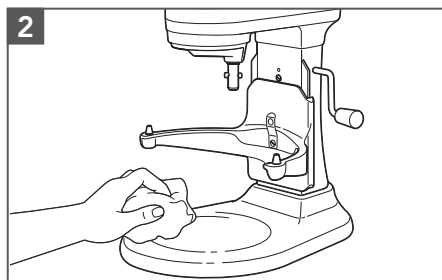
4 **Entfernen der Schüssel:** Bringen Sie den Hebel für den Schüsselheber in die untere Position. Fassen Sie die Schüssel am Griff und heben Sie sie gerade nach oben und von den Zentrierstiften ab.

PFLEGE UND REINIGUNG

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



1 Stellen Sie die Küchenmaschine auf „OFF“ (0) und ziehen Sie dann den Netzstecker.

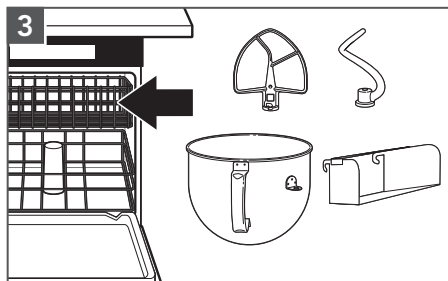


2 Wischen Sie das Gehäuse der Küchenmaschine mit einem feuchten Tuch ab.

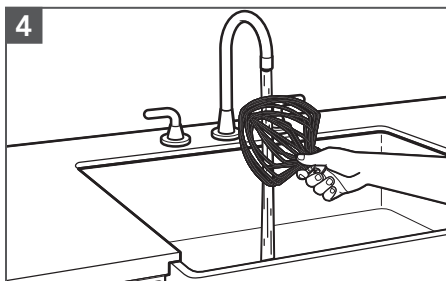




PFLEGE UND REINIGUNG



Die folgenden Teile sind spülmaschinenfest (nur für oberen Auszug geeignet): Schüssel, Flachrührer aus Edelstahl, spiralförmiger Knethaken aus Edelstahl und abnehmbare Einfüllschütte*.



Das folgende Teil sollte nur von Hand in warmem Seifenwasser gewaschen und anschließend gründlich abgetrocknet werden: Elliptischer Schneebesens aus Edelstahl mit 11 Drähten.

DEUTSCH

* Nur bei bestimmten Modellen verfügbar und als Zubehör erhältlich.

PROBLEMBEBEHUNG

Problem	Lösung
Falls sich die Küchenmaschine während des Gebrauchs erhitzt:	Unter hoher Last bei längerer Betriebszeit können Sie den oberen Teil des Geräts möglicherweise nicht ohne Weiteres berühren. Dies ist normal.
Die Küchenmaschine verströmt einen stechenden Geruch:	Dies ist bei Elektromotoren nicht ungewöhnlich, insbesondere wenn sie neu sind.
Wenn der Flachrührer aus Edelstahl die Schüssel berührt:	Halten Sie die Küchenmaschine an. Lesen Sie den Abschnitt „Abstand zwischen Rührer und Schüssel“ und stellen Sie den Abstand zwischen Rührer und Schüssel dementsprechend ein.
Wenn Ihre Küchenmaschine nicht funktioniert, überprüfen Sie Folgendes:	Ist die Küchenmaschine angeschlossen?
	Ist die Sicherung im Stromkreis der Küchenmaschine in Ordnung? Wenn Sie einen Sicherungskasten haben, stellen Sie sicher, dass der Stromkreis geschlossen ist.
	Schalten Sie die Küchenmaschine 10 bis 15 Sekunden lang AUS (0) und dann wieder ein. Wenn die Küchenmaschine immer noch nicht startet, lassen Sie sie 30 Minuten lang abkühlen, bevor Sie sie wieder einschalten.
Wenn das Problem weiterhin besteht:	Siehe Abschnitt „KitchenAid-Garantie („Garantie“) Bedingungen“. Bringen Sie die Küchenmaschine nicht zum Händler zurück – dort ist keine Reparatur möglich.



KITCHENAID-GARANTIE ("GARANTIE") BEDINGUNGEN

Für Deutschland - Belgien - die Schweiz - Österreich - Luxemburg

FÜR DEUTSCHLAND - ÖSTERREICH - LUXEMBURG:

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

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

FÜR BELGIEN:

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

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

FÜR DIE SCHWEIZ:

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

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

1) UMFANG DER GARANTIE UND GARANTIEBEDINGUNGEN

- a) Der Garantiegeber gewährt die Garantie für die unter 1.b) genannten Produkte, die ein Verbraucher von einem Händler oder einem Unternehmen der KitchenAid Gruppe innerhalb der Länder im Europäischen Wirtschaftsraum, in Moldau, Montenegro, Russland, Schweiz oder der Türkei gekauft hat.
- b) **NUR FÜR LUXEMBURG:** Die Garantie gilt nur insoweit, als sich das Produkt, für das die Dienstleistungen im Rahmen der Garantie angefordert werden, in einem der unter Artikel 1.a) oben aufgeführten Länder befindet.
- c) Die Garantiefrist hängt von dem jeweiligen Produkt ab und ist wie folgt:
5KSM7990X Ein Jahr Komplettgarantie ab dem Kaufdatum.
- d) Die Garantiefrist beginnt mit dem Kaufdatum, d.h. dem Datum, an dem ein Verbraucher das Produkt bei einem Händler oder einem Unternehmen der KitchenAid Gruppe gekauft hat.
- e) Die Garantie bezieht sich auf die Mangelfreiheit des Produkts.





KITCHENAID-GARANTIE ("GARANTIE") BEDINGUNGEN

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

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

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

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

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

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

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

FÜR DIE SCHWEIZ:

Novissa AG

Schulstrasse 1a

CH-2572 Sutz

Telefonnummer: +41 32 475 10 10

E-Mail-Adresse: info@novissa.ch

Novissa Service Center

VEBO Genossenschaft

Haselweg 2

CH-4528 Zuchwil

Telefonnummer: 032 686 58 50

E-Mail: service@novissa.ch

FÜR LUXEMBURG:

GROUP LOUISIANA S.A.

5 Rue du Château d'Eau

L-3364 LEUDELANGE

Telefonnummer: +352 37 20 44 504

Email-Adresse: myriam.grof@grlou.com

NUR FÜR DEUTSCHLAND:

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



KITCHENAID-GARANTIE ("GARANTIE") BEDINGUNGEN

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

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

2) EINSCHRÄNKUNGEN DER GARANTIE

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

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

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

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

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

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

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

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

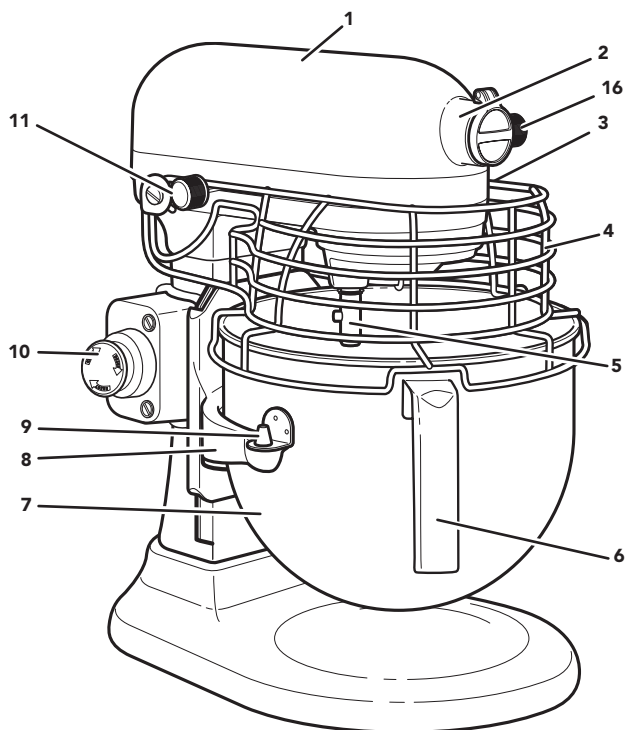
PRODUKTREGISTRIERUNG

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

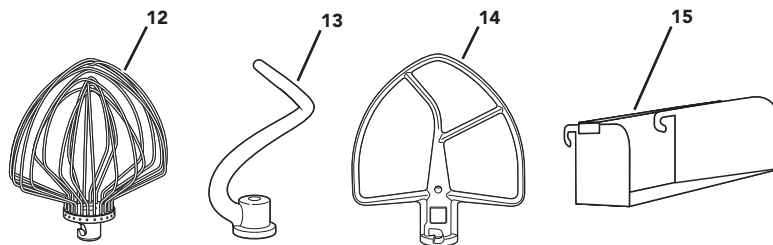




PIÈCES ET CARACTÉRISTIQUES



FRANÇAIS



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

*Le type de bol peut varier. Les bols peuvent être également achetés séparément.

**Inclus avec certains modèles. Suivant le modèle, l'image et le style du produit peuvent varier.





PRÉCAUTIONS D'EMPLOI

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

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



Ce symbole est synonyme d'avertissement.

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

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

 **DANGER**

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

 **AVERTISSEMENT**

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

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

CONSIGNES DE SÉCURITÉ IMPORTANTES

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

1. Lisez toutes les instructions. L'utilisation inappropriée de l'appareil peut entraîner des blessures.
2. Pour éviter les risques d'électrocution, n'immergez jamais le robot pâtissier multifonction dans l'eau ou dans tout autre liquide.
3. Cet appareil n'est pas prévu pour être utilisé par des personnes (y compris des enfants) dont les capacités physiques, sensorielles ou mentales sont réduites, ou des personnes dénuées d'expérience ou de connaissances, sauf si elles ont pu bénéficier, par l'intermédiaire d'une personne responsable de leur sécurité, d'une surveillance ou d'instructions préalables concernant l'utilisation de l'appareil.
4. Union européenne uniquement : l'appareil peut être utilisé par des personnes atteintes de déficiences physiques, sensorielles ou mentales, ou ayant une expérience et des connaissances insuffisantes, si ces personnes sont placées sous la surveillance d'une personne responsable ou ont reçu des instructions sur l'utilisation en toute sécurité de l'appareil et comprennent les dangers impliqués. Ne laissez jamais les enfants jouer avec l'appareil.
5. Union européenne uniquement : cet appareil ne doit pas être utilisé par des enfants. Conservez cet appareil et son cordon d'alimentation hors de portée des enfants.
6. Mettez l'appareil hors tension (0), puis débranchez-le de la prise murale lorsqu'il n'est pas utilisé, avant de monter ou démonter des pièces, et avant de le nettoyer. Pour débrancher, saisissez la fiche et extrayez-la de la prise en tirant. Ne tirez jamais sur le cordon d'alimentation.
7. Évitez tout contact avec les pièces mobiles. Gardez les mains, les cheveux, les vêtements ainsi que les spatules et autres ustensiles hors de portée du batteur durant le fonctionnement de l'appareil afin de réduire le risque de blessures et/ou de détérioration du robot pâtissier multifonction.
8. N'utilisez pas l'appareil si son cordon d'alimentation électrique ou la fiche sont endommagés, s'il a présenté un défaut de fonctionnement, s'il est tombé ou a été endommagé de quelque façon que ce soit. Renvoyez-la au centre de service agréé le plus proche pour la faire contrôler ou réparer, ou effectuer un réglage électrique ou mécanique.





PRÉCAUTIONS D'EMPLOI

9. L'utilisation d'ustensiles ou d'accessoires non recommandés ou non vendus par le fabricant peut causer un incendie, une électrocution ou des blessures.
10. Si le cordon d'alimentation est endommagé, il doit être changé par le fabricant, le service après-vente agréé ou des personnes présentant des qualifications similaires pour éviter tout danger.
11. Ne laissez jamais l'appareil sans surveillance lorsqu'il fonctionne.
12. N'utilisez pas le robot pâtissier multifonction à l'extérieur.
13. Ne laissez pas le cordon pendre de la table ou du plan de travail.
14. Pour éviter d'endommager le produit, n'utilisez pas les bols du robot pâtissier multifonction dans des zones exposées à une chaleur intense, telles qu'un four, un four à micro-ondes ou une table de cuisson.
15. Retirez le batteur plat, le fouet à fils ou le crochet pétrisseur en spirale du robot pâtissier multifonction avant de le laver.
16. Reportez-vous à la section « Entretien et nettoyage » pour des instructions sur le nettoyage des surfaces en contact avec les aliments.
17. Ne placez pas l'appareil sous un jet d'eau pour le laver.
18. Cet appareil est destiné à un usage commercial, par exemple pour des cuisines de restaurants, des cantines, des hôpitaux ou dans des commerces comme des boulangeries, des boucheries, etc. Il n'est cependant pas destiné à la production continue et à grande échelle de nourriture.

CONSERVEZ CES INSTRUCTIONS

ALIMENTATION

⚠ AVERTISSEMENT



Risque d'électrocution

Brancher sur une prise de terre.

Ne pas retirer la broche de terre.

N'utilisez pas d'adaptateur.

N'utilisez pas de rallonge électrique.

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

Tension : 220-240 V~

Fréquence : 50-60 Hz

Puissance : 325 W

Temps de fonctionnement recommandé :

de 1 à 30 minutes avec un cycle de service de 10 min en position Marche/15 min en position Arrêt (0).

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.

La puissance nominale maximale est déterminée en utilisant l'équipement qui tire la plus grande charge (puissance). Les autres accessoires recommandés peuvent consommer beaucoup moins d'énergie.

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

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

Un * dans le numéro de modèle indique des caractères additionnels désignant la couleur de la machine et les numéros de fabrication du modèle (ex. : 5KSM7990X).





PRÉCAUTIONS D'EMPLOI


TRAITEMENT DES DÉCHETS D'ÉQUIPEMENTS ÉLECTRIQUES

Recyclage du produit

- Cet appareil porte le symbole de recyclage conformément à la Directive européenne 2012/19/UE concernant les déchets d'équipements électriques et électroniques (DEEE, ou WEEE en anglais).

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



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

La mise au rebut doit être effectuée conformément aux réglementations environnementales locales d'élimination des déchets.

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

DÉCLARATION DE CONFORMITÉ

Cet appareil a été conçu, fabriqué et distribué conformément aux exigences de sécurité des directives CE : 2014/35/UE, 2014/30/UE, 2009/125/CE et 2011/65/UE (directive RoHS).





GUIDE DES ACCESSOIRES

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

FRANÇAIS

GUIDE DU CONTRÔLE DE LA VITESSE

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



Vitesse	Accessoire	Action	Description
1	Batteur plat en acier inoxydable	Remuer	Pour remuer, combiner et écraser lentement, et pour toute autre opération de mélange. Utilisez-la pour ajouter de la farine et des ingrédients secs à la pâte et pour ajouter des liquides aux ingrédients secs. N'utilisez pas la vitesse 1 pour mélanger ou pétrir les pâtes levées.
2	Batteur plat en acier inoxydable Crochet pétrisseur en spirale en acier inoxydable	Mélanger lentement, pétrir	Pour mélanger, écraser lentement et remuer plus rapidement. Mélangez et pétrissez les pâtes levées, les pâtes épaisses et les confiseries ; commencez à écraser les pommes de terre ou d'autres légumes ; réduisez la matière grasse de la farine ; mélangez les pâtes fines ou grosses.
4	Batteur plat en acier inoxydable Fouet elliptique à 11 fils en acier inoxydable	Mélanger, fouetter	Pour mélanger des pâtes semi-épaisses, telles que les pâtes à biscuits. Utilisez-le pour mélanger le sucre et la matière grasse et pour ajouter le sucre aux blancs d'œufs pour les meringues. Vitesse moyenne pour les mélanges pour gâteaux. Utiliser avec : le hachoir, le tranchoir/la râpe rotatifs, la machine à pâtes et la passoire à fruits et légumes.
6	Batteur plat en acier inoxydable Fouet elliptique à 11 fils en acier inoxydable	Battre, écrémer	Pour battre ou fouetter à une vitesse moyennement rapide. Utilisez-le pour finir de mélanger le gâteau, les beignets et d'autres pâtes. Vitesse élevée pour les mélanges pour gâteaux.
8-10	Fouet elliptique à 11 fils en acier inoxydable	Battre et fouetter rapidement	Pour fouetter de la crème, des blancs d'œufs et des glaçages bouillis. Pour fouetter de petites quantités de crème, des blancs d'œufs ou pour le fouettage final de la purée de pommes de terre.

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

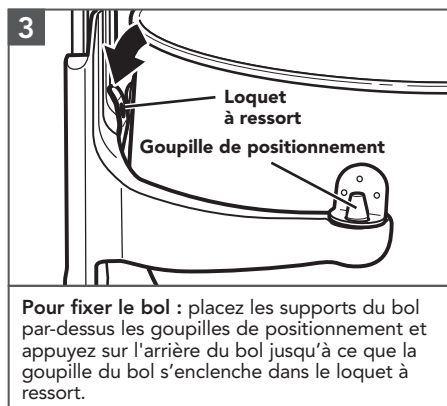
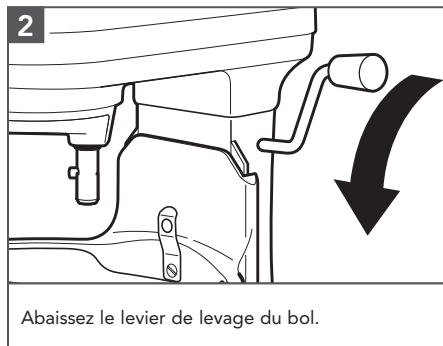
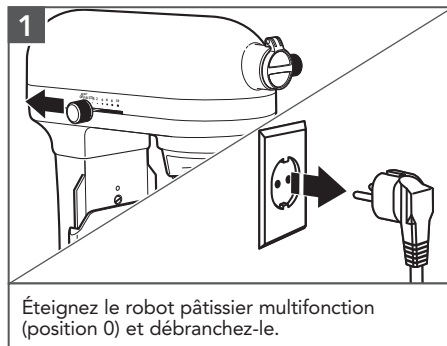




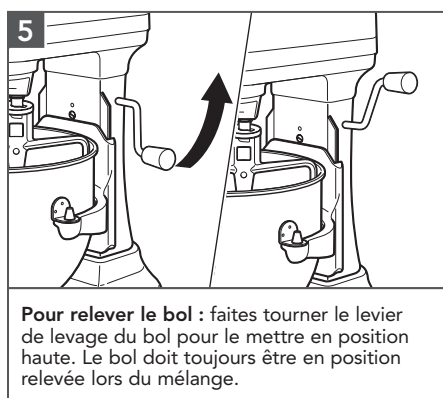
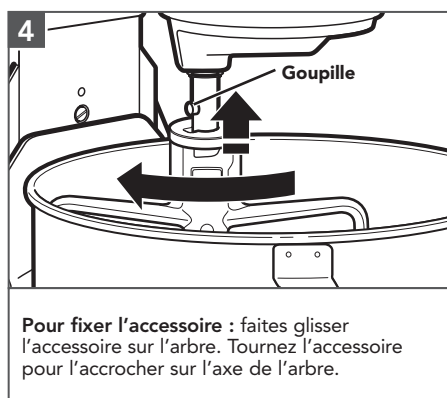
TABLEAU DES CONTENANCES

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

ASSEMBLAGE DU PRODUIT

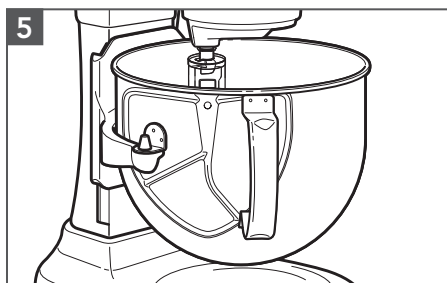


IMPORTANT : si le bol n'est pas correctement enclenché, il peut être instable et bouger durant l'utilisation.



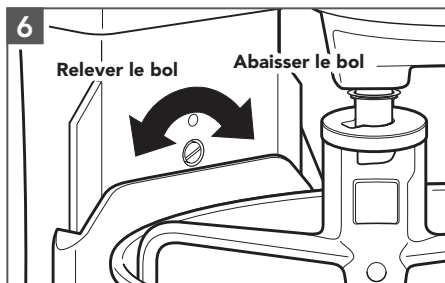


ASSEMBLAGE DU PRODUIT



5

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



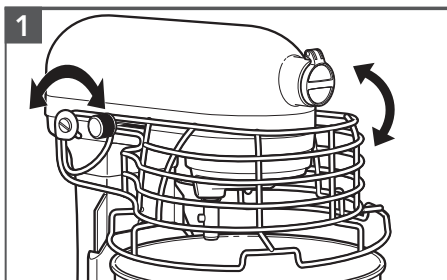
6

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

FRANÇAIS

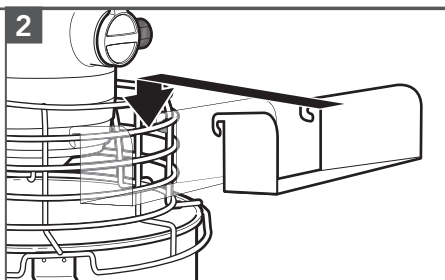
IMPORTANT : lorsqu'il est correctement réglé, le batteur plat en acier inoxydable ne heurte pas le fond ou les parois du bol. Si le batteur plat ou les fils du fouet sont trop proches du fond du bol et que des chocs se produisent, le revêtement peut les user.

UTILISATION DE LA GRILLE DE PROTECTION DU BOL* ET DU COUVERCLE VERSEUR



1

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



2

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

*Disponible pour certains modèles seulement et vendu comme accessoire.

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

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





ASSEMBLAGE DU PRODUIT

⚠ AVERTISSEMENT



Risque d'électrocution

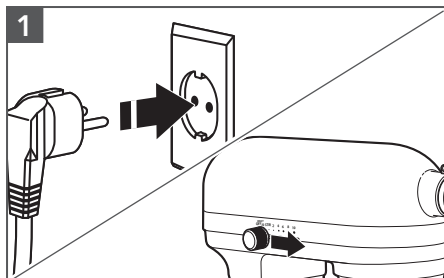
Branchez sur une prise de terre.

Ne pas retirer la broche de terre.

N'utilisez pas d'adaptateur.

N'utilisez pas de rallonge électrique.

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



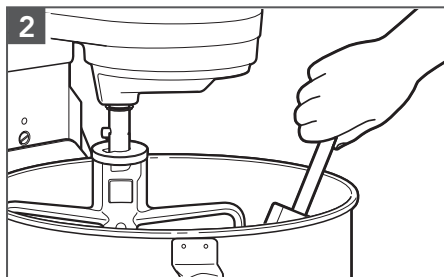
1
Branchez l'appareil à une prise reliée à la terre.
Commencez à faible vitesse pour éviter les éclaboussures et accélérez progressivement. Reportez-vous au « Guide de la commande de vitesse ».

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

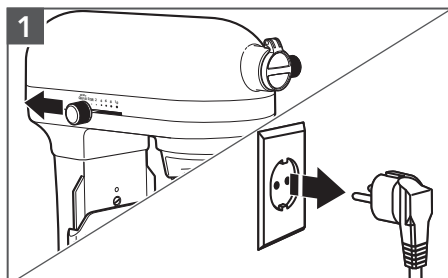




UTILISATION DU PRODUIT

ACCESSOIRES EN OPTION

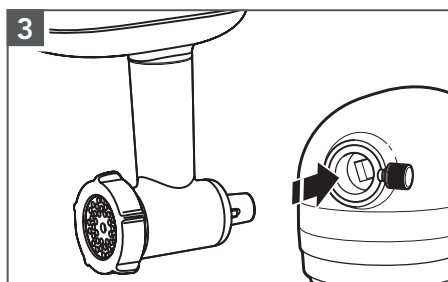
KitchenAid offre une grande variété d'accessoires en option comme le taille-légumes en spirales, les couteaux à pâte ou le hachoir qui peuvent être fixés au moyeu électrique du robot pâtissier multifonction.



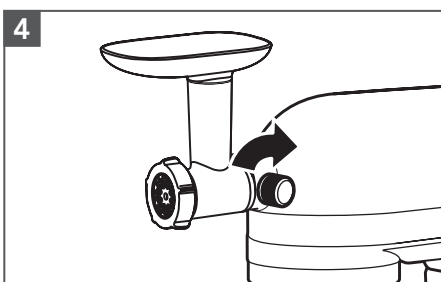
1 Éteignez le robot pâtissier multifonction (position 0) et débranchez-le.



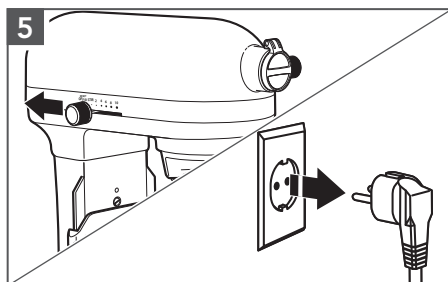
2 Relevez le couvercle du moyeu de fixation articulé.



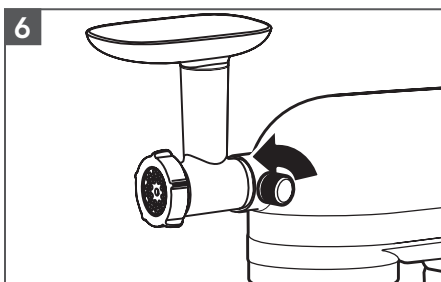
3 Insérez l'accessoire dans le moyeu de fixation, en veillant à ce que l'arbre d'alimentation rentre bien dans la douille carrée du moyeu.



4 Serrez la vis de fixation dans le sens des aiguilles d'une montre jusqu'à ce que l'accessoire soit fixé au robot pâtissier multifonction.



5 **Pour retirer un accessoire :** Placez le robot pâtissier multifonction sur la position Arrêt (0) et débranchez-le.



6 Desserrez la vis de fixation en la tournant dans le sens inverse des aiguilles d'une montre. Faites pivoter légèrement l'accessoire d'avant en arrière tout en le tirant vers l'extérieur.

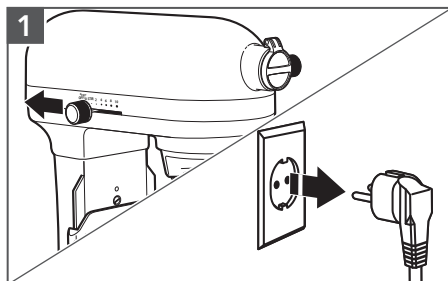
REMARQUE : pour plus de détails, reportez-vous au Guide d'utilisation et d'entretien de chaque accessoire.

FRANÇAIS

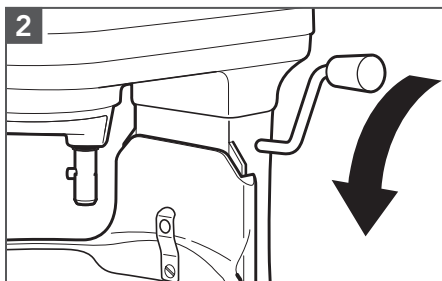




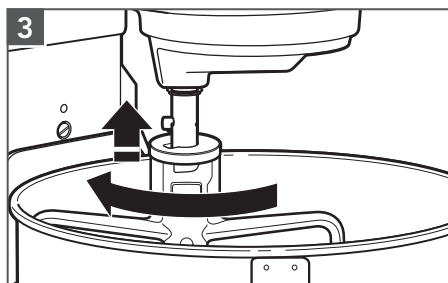
DÉMONTAGE DU PRODUIT



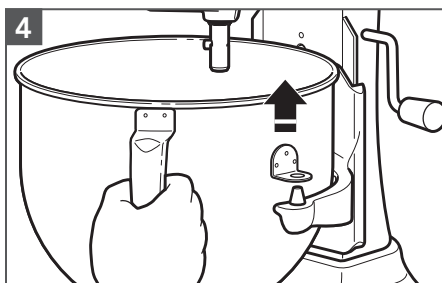
1
Éteignez le robot pâtissier multifonction (position 0) et débranchez-le.



2
Abaissez le levier de levage du bol.



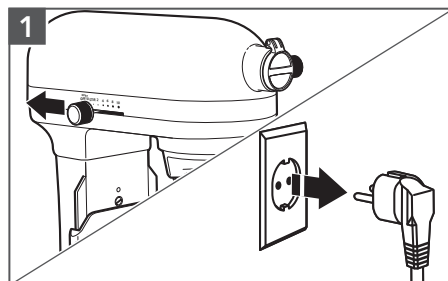
3
Retirer l'accessoire : appuyez sur l'accessoire vers le haut et tournez-le vers la gauche. Retirez l'accessoire de l'arbre du batteur.



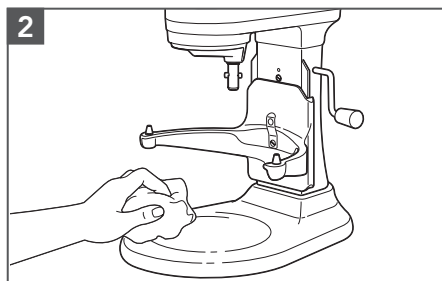
4
Pour retirer le bol : abaissez le levier de levage du bol. Saisissez la poignée du bol et soulevez-le tout droit pour le dégager des goupilles de positionnement.

ENTRETIEN ET NETTOYAGE

IMPORTANT : ne plongez pas le corps du robot pâtissier multifonction dans l'eau ou dans d'autres liquides. N'utilisez pas de jet d'eau pour nettoyer l'appareil.



1
Éteignez le robot pâtissier multifonction (position 0) et débranchez-le.

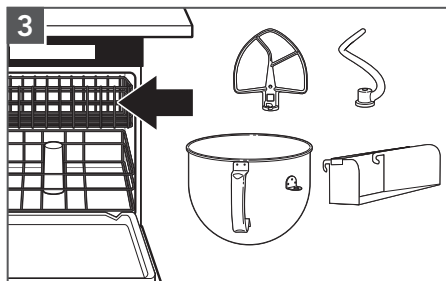


2
Essuyez le corps du robot pâtissier multifonction avec un chiffon doux et humide.

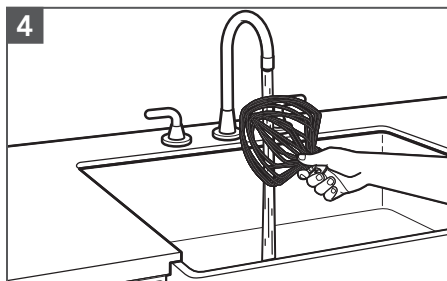




ENTRETIEN ET NETTOYAGE



Les pièces suivantes peuvent être lavées au lave-vaisselle, dans le panier supérieur uniquement : bol, batteur plat en acier inoxydable, crochet pétrisseur en spirale en acier inoxydable et couvercle verseur amovible*.



Les pièces suivantes doivent être lavées à la main uniquement dans de l'eau chaude savonneuse et séchées soigneusement : fouet elliptique à 11 fils en acier inoxydable.

FRANÇAIS

*Disponible pour certains modèles seulement et vendu comme accessoire.

DÉPANNAGE

Problème	Solution
Si le robot pâtissier multifonction chauffe pendant l'utilisation :	lors du mélange de préparations épaisses pendant une période prolongée, il est possible que le dessus de l'appareil soit trop chaud pour que vous puissiez le toucher. C'est normal.
Le robot pâtissier multifonction dégage une odeur forte :	cela est courant avec les moteurs électriques, notamment lorsqu'ils sont neufs.
Si le batteur plat en acier inoxydable touche le bol :	arrêtez le robot pâtissier multifonction. Reportez-vous à la section « Espace entre le batteur et le bol » et réglez l'espace entre le batteur et le bol.
Si votre robot pâtissier multifonction ne fonctionne pas, vérifiez les points suivants :	Le robot pâtissier multifonction est-il branché ?
	Est-ce que le fusible du circuit électrique du robot pâtissier multifonction fonctionne normalement ? Si vous possédez un boîtier de disjoncteurs, assurez-vous que le circuit est fermé.
	Mettez le robot pâtissier multifonction en position Arrêt (0) pendant 10 à 15 secondes, puis remettez-le sous tension. Si le robot pâtissier multifonction ne démarre toujours pas, laissez-le refroidir pendant 30 minutes avant de le remettre en marche.
Si le problème ne peut pas être corrigé :	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.



CONDITIONS DE KITCHENAID GARANTIE (« 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 :

5KSM7990X Un an de garantie complète à compter de la date d'achat.





CONDITIONS DE KITCHENAID GARANTIE (« GARANTIE »)

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

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

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

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

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

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

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

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

Pour la SUISSE :

Novissa AG

Schulstrasse 1a

CH-2572 Sutz

Numéro de téléphone: +41 32 475 10 10

Adresse e-mail: info@novissa.ch

Novissa Service Center

VEBO Genossenschaft

Haselweg 2

CH-4528 Zuchwil

Numéro de téléphone: 032 686 58 50

Adresse e-Mail: service@novissa.ch

Pour le LUXEMBOURG:

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

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.





CONDITIONS DE KITCHENAID GARANTIE (« GARANTIE »)

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)





CONDITIONS DE KITCHENAID GARANTIE (« GARANTIE »)

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.





CONDITIONS DE KITCHENAID GARANTIE (« GARANTIE »)

Article 1641 du Code civil français

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

Article 1648 § 1 du Code civil français

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

ENREGISTREMENT DU PRODUIT

Enregistrez votre nouvel appareil KitchenAid dès maintenant :

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



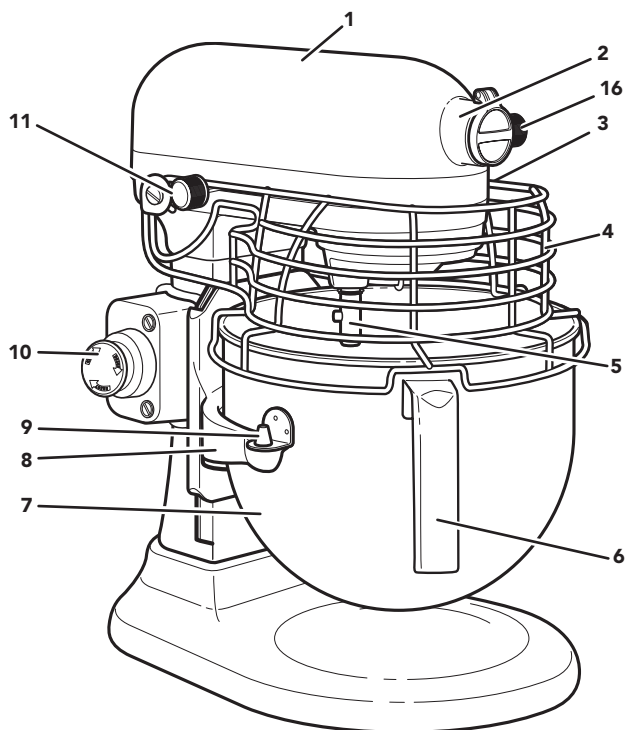
©2020 Tous droits réservés.

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

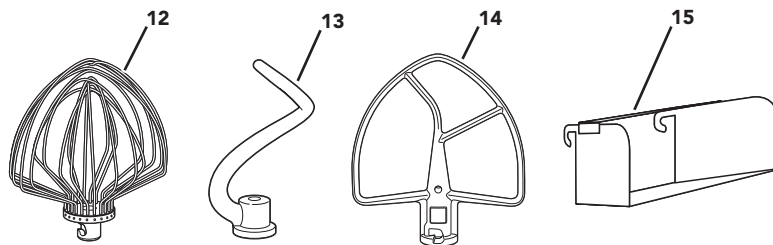




COMPONENTI E FUNZIONI



ITALIANO



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

*Il tipo di ciotola può variare. Le ciotole sono disponibili per l'acquisto anche come accessori separati.

**In dotazione solo con modelli selezionati. L'immagine/il design può variare a seconda del modello.





SICUREZZA DEL PRODOTTO

La sicurezza personale e altrui è estremamente importante.

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



Questo simbolo rappresenta le norme di sicurezza.

Segnala potenziali pericoli per l'incolumità personale e altrui.

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

 **PERICOLO**

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

 **AVVERTENZA**

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

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

PRECAUZIONI IMPORTANTI

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

1. Leggere tutte le istruzioni. L'utilizzo improprio dell'apparecchio può provocare lesioni alle persone.
2. Al fine di evitare il rischio di scosse elettriche, non immergere il robot da cucina in acqua né in altri liquidi.
3. Questo apparecchio non è destinato all'uso da parte di persone (inclusi bambini) con ridotte capacità fisiche, sensoriali o mentali o con esperienza e conoscenze inadeguate, a meno che non siano sorvegliate o abbiano ricevuto istruzioni relative all'uso dell'apparecchio da parte delle persone responsabili della loro sicurezza.
4. Solo per l'Unione Europea: gli apparecchi possono essere usati da persone con ridotte capacità fisiche, sensoriali o mentali o con esperienza e conoscenza inadeguate, solo se sono sorvegliate o se è stato loro insegnato come usare l'apparecchio in condizioni di sicurezza e se sono consapevoli dei pericoli che può comportare. Non lasciare che i bambini giochino con l'apparecchio.
5. Solo per l'Unione Europea: questo apparecchio non deve essere utilizzato da bambini. Tenere l'apparecchio e il cavo di alimentazione lontano dalla portata dei bambini.
6. Spegnerlo 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.
7. Non toccare le parti in movimento. Durante il funzionamento tenere mani, capelli, vestiti, spatole e altri utensili lontano dalla frusta per limitare il rischio di lesioni a persone e/o danni al robot da cucina.
8. Non utilizzare l'apparecchio se il cavo di alimentazione o la spina sono danneggiati e dopo anomalie di funzionamento o se l'apparecchio è caduto o è stato in qualche modo danneggiato. Contattare il produttore al numero dell'assistenza clienti per ricevere informazioni o richiedere un controllo, la riparazione o la regolazione.
9. L'utilizzo di accessori o utensili non consigliati o venduti dal produttore può provocare incendi, scosse elettriche o lesioni.





SICUREZZA DEL PRODOTTO

10. Se il cavo di alimentazione è danneggiato, deve essere sostituito dal produttore, da personale di assistenza o da una persona con qualifica analoga per evitare rischi.
11. Non lasciare mai l'apparecchio incustodito quando è in funzione.
12. Non utilizzare il robot da cucina all'aperto.
13. Non lasciare il cavo di alimentazione sospeso sul bordo del tavolo o del piano di lavoro.
14. Per evitare di danneggiare il prodotto, non utilizzare le ciotole del robot in aree con calore elevato, ad esempio un forno, un microonde o un piano di cottura.
15. Prima del lavaggio, rimuovere la frusta piatta, la frusta a fili o il gancio impastatore a spirale dal robot da cucina.
16. Fare riferimento alla sezione "Manutenzione e pulizia" per istruzioni sulla pulizia delle superfici che vengono a contatto con gli alimenti.
17. L'apparecchio non deve essere pulito con irroratori.
18. Questo apparecchio è destinato all'uso per applicazioni commerciali, ad esempio nelle cucine di ristoranti, mense, ospedali e aziende commerciali come panetterie, macellerie ecc., ma non per la produzione di massa seriale di alimenti.

CONSERVARE LE PRESENTI ISTRUZIONI

REQUISITI ELETTRICI

⚠ AVVERTENZA



Pericolo di scossa elettrica

Collegare solo a una presa con messa a terra.

Non rimuovere lo spinotto di terra.

Non utilizzare adattatori.

Non utilizzare prolunghe.

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

Voltaggio: 220-240 V circa

Frequenza: 50-60 Hz

Potenza: 325 W

Tempo di utilizzo consigliato: 1-30 minuti con un ciclo di lavoro di 10 min ON/15 min OFF (0).

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.

La potenza nominale è calcolata utilizzando l'accessorio che assorbe la massima potenza. Altri accessori consigliati possono richiedere una potenza notevolmente minore.

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

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

Un * nel numero del modello indica caratteri aggiuntivi che designano il colore della macchina e le cifre del codice prodotto per il modello effettivo (ad es., 5KSM7990X).





SICUREZZA DEL PRODOTTO


SMALTIMENTO DELL'APPARECCHIATURA ELETTRICA

Smaltimento del prodotto

- Questo apparecchio è conforme alla Direttiva europea 2012/19/UE relativa ai rifiuti di apparecchiature elettriche ed elettroniche (RAEE).

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



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

Lo smaltimento dei rifiuti deve essere eseguito in conformità alle normative ambientali locali.

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

DICHIARAZIONE DI CONFORMITÀ

Questo apparecchio è stato progettato, fabbricato e distribuito in conformità ai requisiti di sicurezza delle direttive CE: 2014/35/UE, 2014/30/UE, 2009/125/CE e 2011/65/UE (direttiva RoHS).



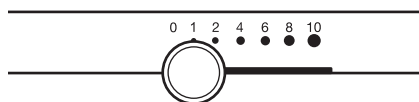


GUIDA AGLI ACCESSORI

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

GUIDA DEL CONTROLLO DELLA VELOCITÀ

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



ITALIANO

Velocità	Accessorio	Azione	Descrizione
1	Frusta piatta in acciaio inox	Mescolare	Per mescolare lentamente, amalgamare, ridurre in purea e avviare tutte le operazioni di miscelazione. Ideale per aggiungere la farina e gli ingredienti secchi all'impasto e per incorporare i liquidi agli ingredienti secchi. Non utilizzare la velocità 1 per miscelare o lavorare impasti lievitati.
2	Frusta piatta in acciaio inox Gancio impastatore a spirale in acciaio inox	Miscelare lentamente e amalgamare	Per miscelare lentamente, ridurre in purea e mescolare più velocemente. Ideale per miscelare e lavorare impasti lievitati o densi e dolci, avviare la preparazione del purè di patate o di altre verdure, unire il grasso alla farina e mescolare impasti liquidi o a grana fine.
4	Frusta piatta in acciaio inox Frusta ellittica a 11 fili in acciaio inox	Miscelare, sbattere	Per lavorare impasti di media densità, come i biscotti. Ideale per amalgamare lo zucchero e il grasso e per aggiungere lo zucchero agli albumi quando si preparano le meringhe. Velocità media adatta a impasti per torte. Da utilizzare con: macinacaffè, affettatore/grattugia a cilindri, sfogliatrice e passaverdure.
6	Frusta piatta in acciaio inox Frusta ellittica a 11 fili in acciaio inox	Sbattere, amalgamare	Per sbattere a velocità medio-alta (amalgamare) o montare. Ideale per terminare la preparazione di torte, doughnut e altri tipi di impasti. Velocità elevata adatta a impasti per torte.
8-10	Frusta ellittica a 11 fili in acciaio inox	Sbattere velocemente, montare	Ideale per panna montata, albumi e ghiaccia reale. Per montare piccole quantità di panna, albumi o per completare la preparazione del purè di patate.

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

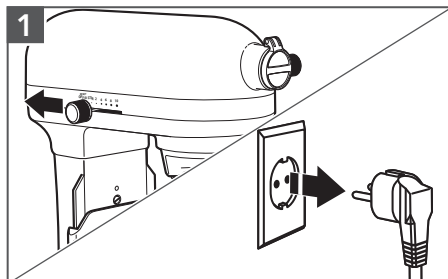




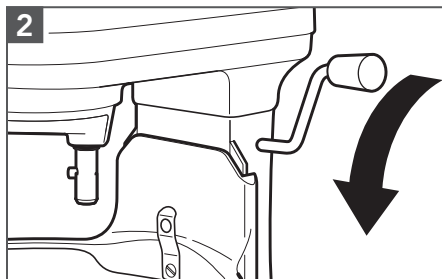
TABELLA DELLE CAPACITÀ

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

MONTAGGIO DEL PRODOTTO



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

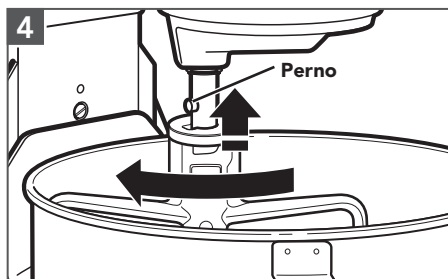


2
Spostare verso il basso la leva di sollevamento della ciotola.

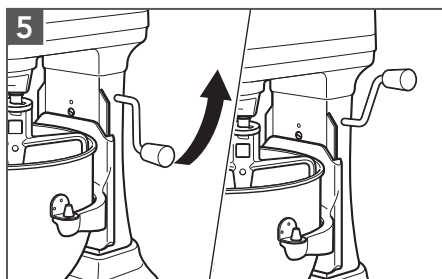


3
Chiusura a molla
Perno di posizionamento
Per fissare la ciotola: inserire i supporti della ciotola sopra i perni di posizionamento e premere verso il basso sul retro della ciotola fino a quando il perno non scatta in posizione nella chiusura a molla.

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



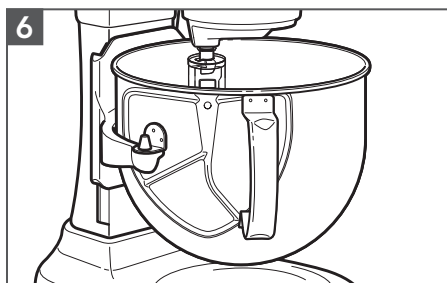
4
Perno
Per fissare l'accessorio: inserire l'accessorio sull'albero. Ruotare per agganciarlo al perno sull'albero.



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



MONTAGGIO DEL PRODOTTO



6
Verificare la distanza tra la frusta e la ciotola: collegare il robot da cucina a una presa con messa a terra. Accendere il robot da cucina e testare ogni velocità, assicurandosi che la frusta non tocchi la ciotola durante il funzionamento. Se la frusta è troppo lontana dal fondo o urta la ciotola, procedere con il passaggio successivo per effettuare le regolazioni.

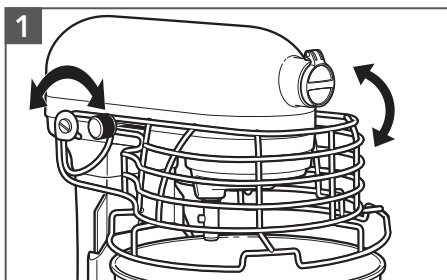


7
(OPZIONALE) Per regolare la distanza tra la frusta e la ciotola: abbassare la ciotola. Ruotare leggermente la vite in senso antiorario (sinistra) per sollevare la frusta, oppure in senso orario (destra) per abbassarla. Regolare la frusta in modo che sfiori appena la superficie della ciotola. Controllare nuovamente la distanza tra frusta e la ciotola.

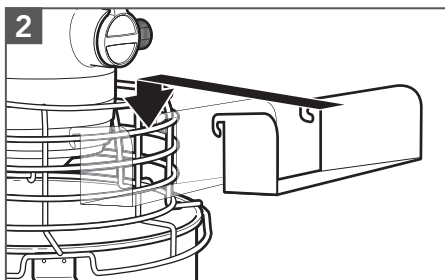
IMPORTANTE: una volta regolata correttamente, la frusta piatta in acciaio inox non batterà sul fondo o sui lati della ciotola. Se la frusta piatta o la frusta a fili è talmente vicina da urtare il fondo della ciotola, il rivestimento potrebbe usurare la frusta o i fili sulla frusta.

ITALIANO

USARE LA PROTEZIONE DELLA CIOTOLA* E IL BECCUCCIO VERSATORE*



1
Per fissare la protezione della ciotola*: assicurarsi che la protezione venga riportata verso il basso prima di iniziare a utilizzare il robot da cucina. Il robot da cucina non funziona se la protezione della ciotola non si trova nella posizione corretta.



2
Posizionare il beccuccio versatore*: inserire il coperchio versatore antispruzzo nella parte anteriore della protezione della ciotola. Consente di aggiungere facilmente gli ingredienti alla ciotola del robot da cucina.

*Disponibili solo in determinati modelli e disponibili per l'acquisto come accessori.

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

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



MONTAGGIO DEL PRODOTTO

⚠ AVVERTENZA



Pericolo di scossa elettrica

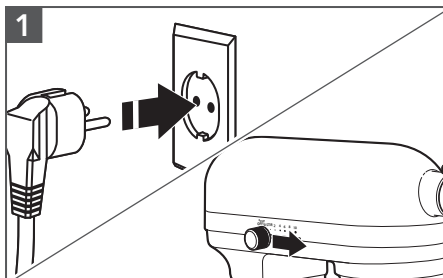
Collegare solo a una presa con messa a terra.

Non rimuovere lo spinotto di terra.

Non utilizzare adattatori.

Non utilizzare prolunghhe.

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



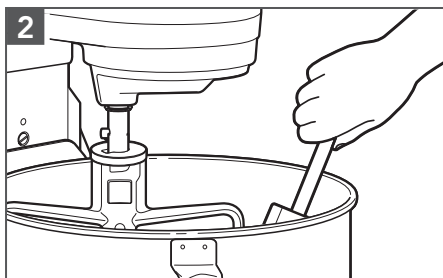
1
Collegare il prodotto a una presa con messa a terra.
Iniziare a una velocità ridotta per evitare schizzi e aumentarla gradualmente.
Consultare la "Guida del controllo della velocità".

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

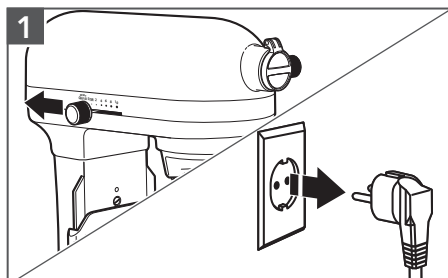




UTILIZZO DEL PRODOTTO

ACCESSORI OPZIONALI

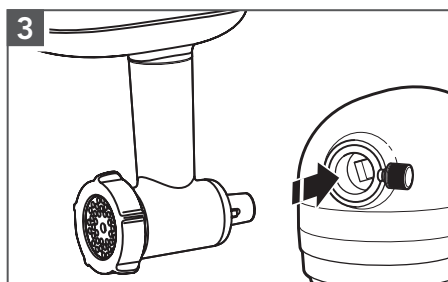
KitchenAid offre un'ampia gamma di accessori opzionali, come affettatore a spirale, accessori per tagliare la pasta o tritatutto, che possono essere collegati all'albero di alimentazione del robot da cucina.



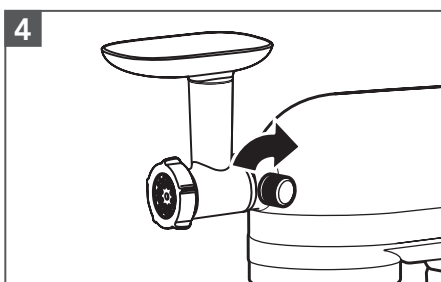
1 Spegnerne il robot da cucina spostando la leva su "OFF (0)" e scollegarlo dalla presa.



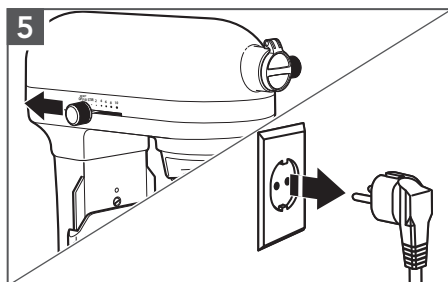
2 Sollevare il coperchio dell'attacco a cerniera per aprire.



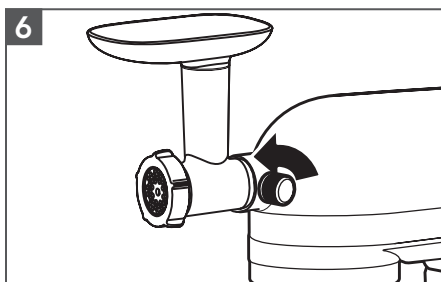
3 Inserire l'accessorio nell'apposito attacco, assicurandosi che l'albero di alimentazione sia collocato nella presa quadrata dell'attacco.



4 Serrare la manopola ruotandola in senso orario fino a quando l'accessorio non è correttamente fissato al robot da cucina.



5 **Per rimuovere:** Spegnerne il robot da cucina spostando la leva su OFF (0) e scollegarlo dalla presa.



6 Allentare la manopola dell'attacco ruotandola in senso antiorario. Ruotare leggermente l'accessorio avanti e indietro mentre si estrae.

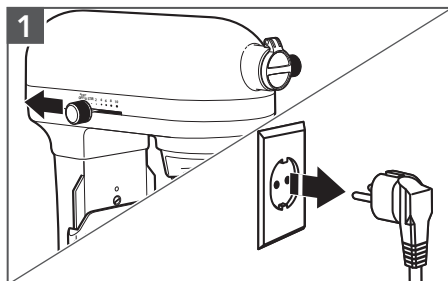
NOTA: consultare la Guida per l'uso e la manutenzione di ogni accessorio specifico per maggiori informazioni.

ITALIANO

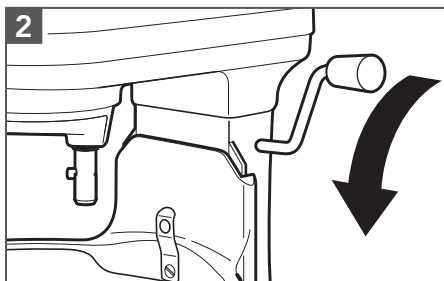




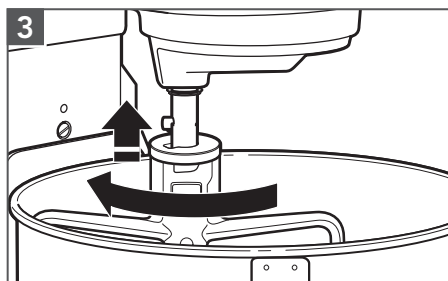
SMONTAGGIO DEL PRODOTTO



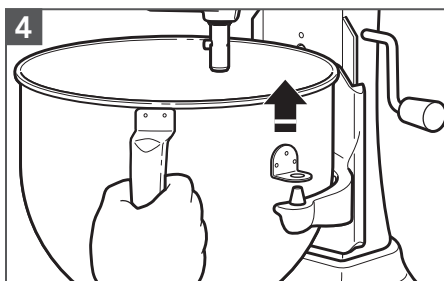
1 Spegnerne il robot da cucina spostando la leva su "OFF (0)" e scollegarlo dalla presa.



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



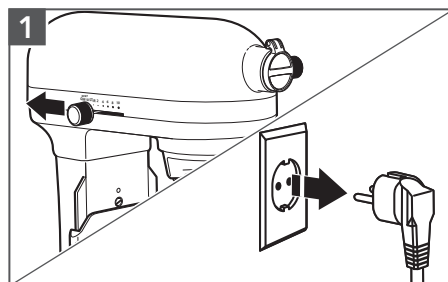
3 **Rimuovere l'accessorio:** Premere l'accessorio verso l'alto e ruotarlo a sinistra. Tirare verso il basso l'accessorio dall'albero della frusta.



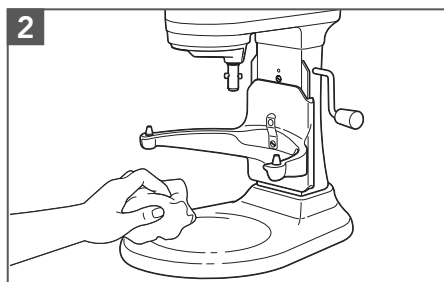
4 **Per rimuovere la ciotola:** Spostare verso il basso la leva di sollevamento della ciotola. Afferrare l'impugnatura della ciotola e sollevarla verso l'alto e verso l'esterno sganciandola dai perni di posizionamento

MANUTENZIONE E PULIZIA

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



1 Spegnerne il robot da cucina spostando la leva su "OFF (0)" e scollegarlo dalla presa.

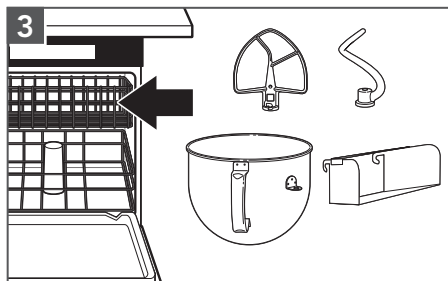


2 Pulire il corpo del robot da cucina con un panno morbido umido.

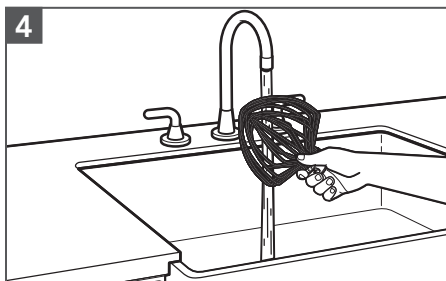




MANUTENZIONE E PULIZIA



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



I seguenti componenti possono essere lavati solo a mano utilizzando acqua tiepida e sapone e asciugandoli accuratamente: frusta ellittica a 11 fili in acciaio inox.

*Disponibili solo in determinati modelli e disponibili per l'acquisto come accessori.

RISOLUZIONE DEI PROBLEMI

Problema	Soluzione
Se il robot da cucina si riscalda durante l'uso:	In presenza di carichi pesanti con periodi di miscelazione prolungati, potrebbe diventare impossibile toccare senza problemi la parte superiore dell'unità. Si tratta di un comportamento normale.
Il robot da cucina emette un odore intenso:	Si tratta di un comportamento comune con i motori elettrici, soprattutto quando sono nuovi.
Se la frusta piatta in acciaio inox batte sulla ciotola:	Arrestare il robot da cucina. Vedere la sezione "Distanza tra la frusta e la ciotola" e regolare la distanza della frusta.
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 spostando la leva su OFF (0), quindi riaccenderlo. Se il robot da cucina ancora non si avvia, lasciarlo raffreddare per 30 minuti prima di riaccenderlo.
Se non è possibile risolvere il problema:	Vedere la sezione "Termini della garanzia KitchenAid ("Garanzia")". Non restituire il robot da cucina al rivenditore; i rivenditori non svolgono attività di assistenza.

ITALIANO



TERMINI DELLA GARANZIA KITCHENAID ("GARANZIA")

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

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

1) AMBITO E TERMINI DELLA GARANZIA

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

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

5KSM7990X Un anno di copertura totale a partire dalla data d'acquisto.

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

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

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

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

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

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

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





TERMINI DELLA GARANZIA KITCHENAID ("GARANZIA")

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

ITALIANO

REGISTRAZIONE DEL PRODOTTO

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

©2020 Tutti i diritti riservati.

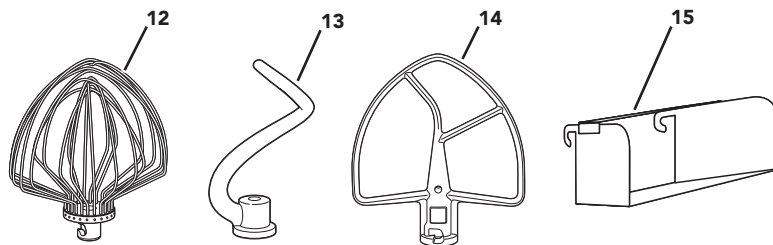
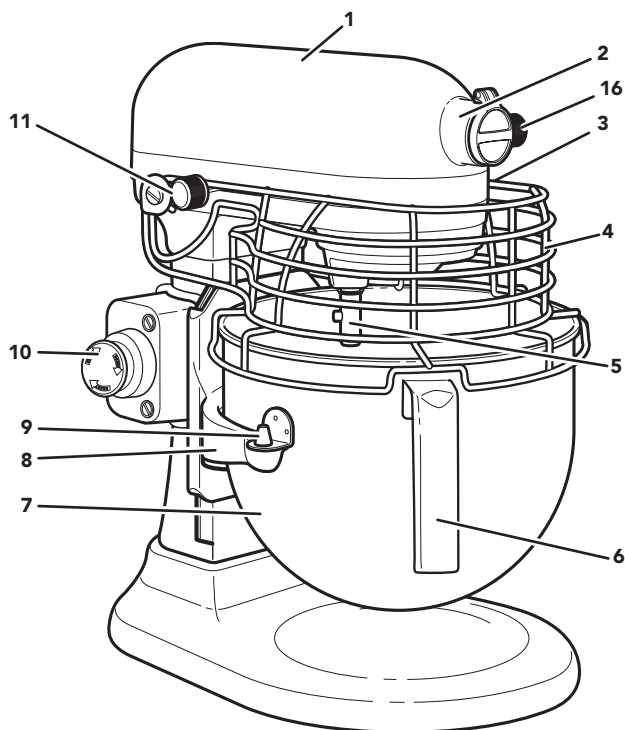
KITCHENAID e il design del robot da cucina sono marchi commerciali negli Stati Uniti e altrove.







ONDERDELEN EN EIGENSCHAPPEN



- | | | | |
|---|--|----|---|
| 1 | Motorkop | 9 | Fixeerpennen |
| 2 | Hulpstuknaaf | 10 | Stopschakelaar |
| 3 | Hendel om kom op te heffen
(niet afgebeeld) | 11 | Snelheidshendel |
| 4 | Beschermkap** | 12 | 11-draads roestvrijstalen elliptische garde |
| 5 | As van menghaak | 13 | Roestvrijstalen spiraalvormige kneedhaak |
| 6 | Handgreep van de kom* | 14 | Roestvrijstalen platte menghaak |
| 7 | Roestvrijstalen kom van 6,9 liter* | 15 | Verwijderbare giettrechter** |
| 8 | Komhouder | 16 | Hulpstukknop |

*Type kom kan verschillen. Kommen zijn ook afzonderlijk verkrijgbaar.

**Bij geselecteerde modellen meegeleverd. Afbeelding/stijl kunnen per product verschillen.



PRODUCTVEILIGHEID

Uw veiligheid en die van anderen is erg belangrijk.

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



Dit is het veiligheidsalarmsymbol.

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

Alle veiligheidswaarschuwingen volgen op het alarmsymbol 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 VOORZORGEN

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

1. Lees alle instructies. Verkeerd gebruik van het apparaat kan persoonlijke verwondingen veroorzaken.
2. Plaats de mixer/keukenrobot niet in water of andere vloeistoffen om elektrische schokken te voorkomen.
3. Dit apparaat is niet bedoeld voor gebruik door personen, waaronder kinderen, met verminderde lichamelijke, zintuiglijke of geestelijke vermogens of gebrek aan ervaring en kennis, tenzij ze onder toezicht staan of instructies hebben gekregen over het gebruik van het apparaat van een persoon die verantwoordelijk is voor hun veiligheid.
4. Alleen Europese Unie: apparaten mogen worden gebruikt door personen met verminderde lichamelijke, zintuiglijke of geestelijke vermogens of gebrek aan ervaring en kennis, mits ze onder toezicht staan of instructies hebben gekregen over het veilige gebruik van het apparaat en de gevaren van het apparaat begrijpen. Kinderen mogen niet spelen met het apparaat.
5. Alleen Europese Unie: dit apparaat mag niet worden gebruikt door kinderen. Houd dit product en het netsnoer buiten bereik van kinderen.
6. Zet het apparaat UIT (0) en trek de stekker uit het stopcontact als je het apparaat niet gebruikt, voordat je onderdelen plaatst of verwijdt en voordat je het apparaat schoonmaakt. Haal de stekker uit het stopcontact door de stekker vast te pakken en deze uit het stopcontact te halen. Trek nooit aan het netsnoer.
7. Raak geen bewegende onderdelen aan. Houd handen, haar, kleding en spatels of ander gerei uit de buurt van de menghaak wanneer het apparaat in werking is. Zo verklein je de kans op persoonlijk letsel en/of schade aan de mixer/keukenrobot.
8. Gebruik het apparaat niet als het netsnoer of de stekker beschadigd is, of nadat het apparaat een storing heeft gehad, gevallen is of op enigerlei wijze beschadigd is geraakt. Neem telefonisch contact op met de klantenservice van de fabrikant voor informatie over inspectie, reparatie of aanpassing.
9. Het gebruik van accessoires of hulpstukken die niet door de fabrikant worden aanbevolen of verkocht, kan brand, elektrische schokken of verwondingen veroorzaken.





PRODUCTVEILIGHEID

10. Als het netsnoer beschadigd is, moet dit worden vervangen door de fabrikant, zijn vertegenwoordiger of gekwalificeerd personeel om gevaarlijke situaties te voorkomen.
11. Laat het apparaat nooit onbeheerd achter als het in werking is.
12. Gebruik de mixer/keukenrobot niet buiten.
13. Laat het netsnoer niet over de rand van de tafel of het werkblad hangen.
14. Om schade aan het product te voorkomen mag je de mixer/keukenrobot niet gebruiken in warme omgevingen, zoals een oven, magnetron of boven op een fornuis/kookplaat.
15. Verwijder vóór het afwassen de platte menghaak, draadgarde of spiraalvormige kneedhaak uit de mixer/keukenrobot.
16. Zie het deel "Onderhoud en reiniging" voor instructies om de oppervlakken die in contact komen met voedsel te reinigen.
17. Het apparaat mag niet worden schoongemaakt met stromend water.
18. Dit apparaat is bedoeld voor commerciële toepassingen, bijvoorbeeld in keukens van restaurants, kantines, ziekenhuizen en commerciële bedrijven zoals bakkerijen en slachterijen, maar niet voor continue grootschalige voedselbereiding.

BEWAAR DEZE INSTRUCTIES

ELEKTRISCHE VEREISTEN

! WAARSCHUWING



Gevaar voor elektrische schokken

In een geaard stopcontact steken.

Verwijder de randaarde niet.

Gebruik geen adapter.

Gebruik geen verleng snoer.

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

Voedingsspanning: 220-240 V~

Frequentie: 50-60 Hz

Vermogen: 325 W

Aanbevolen gebruikstijd: 1-30 minuten met een cyclus van 10 minuten AAN/15 minuten UIT (0).

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.

Het vermogen wordt bepaald op basis van het hulpstuk dat het apparaat het zwaarst belast (stroom). Andere aanbevolen hulpstukken kunnen aanzienlijk minder stroom verbruiken.

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

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

Een * in het modelnummer geeft extra tekens aan die de kleur van het apparaat aangeven en cijfers voor het model (bijv. 5KSM7990X).





PRODUCTVEILIGHEID

AFGEDANKTE ELEKTRISCHE APPARATUUR

Dumping van het product

- Dit apparaat is voorzien van het merkteken volgens de Europese richtlijn 2012/19/EU inzake Afgedankte Elektrische en Elektronische Apparaten (AEEA).

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



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

Het apparaat moet worden afgevoerd volgens de plaatselijke toepasselijke milieuwetgeving.

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

CONFORMITEITSVERKLARING

Dit apparaat is ontworpen, gebouwd en gedistribueerd in overeenstemming met de veiligheidseisen van de EG-richtlijnen: 2014/35/EU, 2014/30/EU, 2009/125/EG en 2011/65/EU (RoHS-richtlijn).



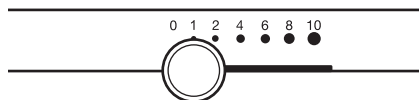


ACCESSOIREGIDS

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

RICHTLIJNEN VOOR SNELHEIDSINSTELLINGEN

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



Snelheid	Accessoire	Actie	Omschrijving
1	Roestvrijstalen platte menghaak	Roeren	Voor langzaam roeren, combineren, pureren en mengen. Gebruik deze snelheid om meel en droge ingrediënten toe te voegen aan het beslag en om vloeistoffen toe te voegen aan droge ingrediënten. Gebruik snelheid 1 niet om gistdeeg te mixen of te kneden.
2	Roestvrijstalen platte menghaak Roestvrijstalen spiraalvormige kneedhaak	Langzaam mengen, kneden	Voor langzaam mixen, pureren en sneller roeren. Gebruik deze snelheid om gistdeeg, zwaar beslag en suikergoed te mengen en te kneden, om aardappelen of andere groenten te pureren, om bakvet in het meel te versnijden, om dun of spattend beslag te mixen.
4	Roestvrijstalen platte menghaak 11-draads roestvrijstalen elliptische garde	Mengen, kloppen	Om halfzwaar beslag, zoals dat van koekjes, te mixen. Gebruik deze snelheid om suiker en bakvet te mengen en om suiker toe te voegen aan eiwitten voor schuimgebakjes. Middelmatige snelheid voor cakemengsels. Te gebruiken met: voedselmolen, roterende snijder/rasp, pastaroller en fruit- en groentezeef.
6	Roestvrijstalen platte menghaak 11-draads roestvrijstalen elliptische garde	Kloppen, opschuimen	Voor matig snel kloppen (schuimen) of stijfslaan. Gebruik deze snelheid om cake-, donut- en ander beslag te mengen. Hoge snelheid voor cakemengsels.
8-10	11-draads roestvrijstalen elliptische garde	Op hoge snelheid stijfkloppen/kloppen	Om room, eiwitten en gekookt suikerglazuur stijf te slaan. Om kleine hoeveelheden room of eiwitten stijf te slaan of aardappelpuree op het einde stijf te slaan.

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

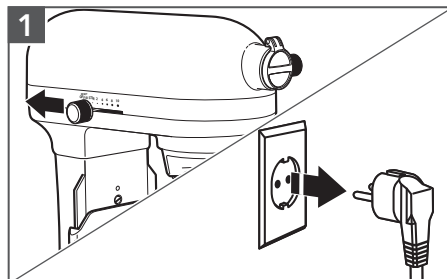




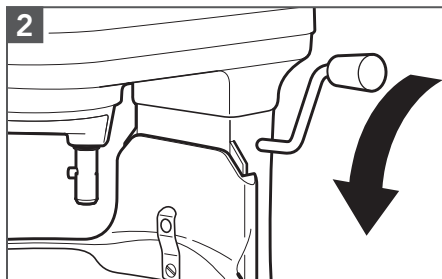
CAPACITEITSTABEL

Kom van 6,9 liter	
Bloem	2 tot 2,2 kg
Brood	8 broden van 450 g
Koekjes/biscuits	160 stuks
Aardappelpuree	3,6 kg

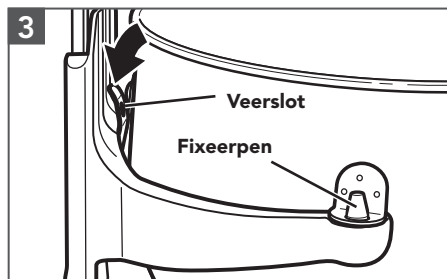
HET PRODUCT IN ELKAAR ZETTEN



1 Zet de mixer/keukenrobot op 'OFF (0)' en haal de stekker uit het stopcontact.

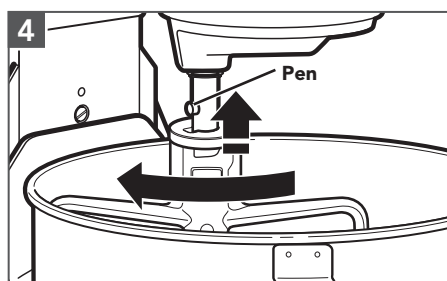


2 Doe de hendel om de kom op te heffen naar beneden.

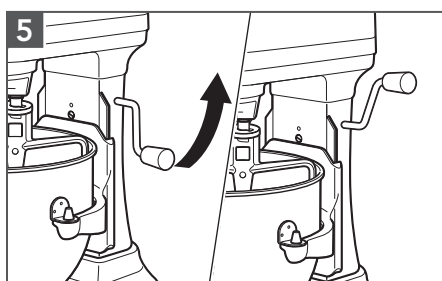


3 **De kom plaatsen:** Plaats de komhouders over de fixeerpennen en druk de achterkant van de kom omlaag totdat de pen in het veerslot klikt.

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



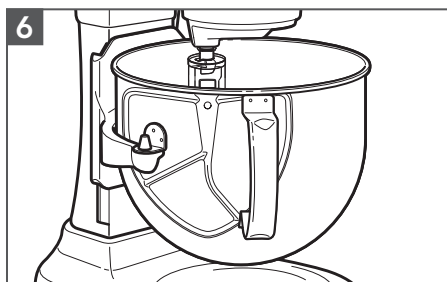
4 **Het hulpstuk bevestigen:** Schuif het hulpstuk op de as. Draai om het via de pen op de as vast te haken.



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



HET PRODUCT IN ELKAAR ZETTEN



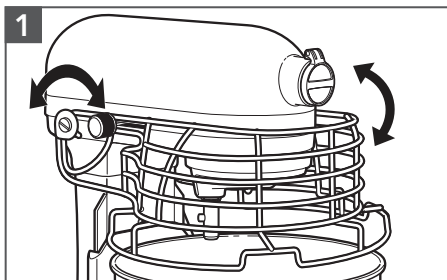
De ruimte tussen de menghaak en de kom testen: Sluit de mixer/keukenrobot op een geaard stopcontact aan. Schakel de mixer/keukenrobot in en test elke snelheid. Zorg ervoor dat de menghaak de kom niet raakt tijdens het gebruik. Als de menghaak zich te ver van de bodem bevindt of de kom raakt, ga je verder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



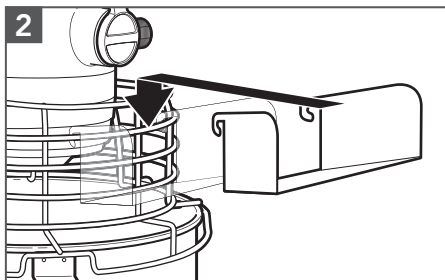
(OPTIONEEL) De ruimte tussen de menghaak en de kom afstellen: Breng de kom omlaag. Draai de schroef licht tegen de wijzers van de klok in (links) om de menghaak op te heffen of met de wijzers van de klok mee (rechts) om de menghaak te laten zakken. Stel de positie van de menghaak zo in dat hij de kom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

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

DE BESCHERMKAP* EN GIETTRECHTER* GEBRUIKEN



De beschermkap* bevestigen: Zorg ervoor dat de beschermkap weer omlaag is gebracht voordat je de mixer/keukenrobot gaat gebruiken. De mixer/keukenrobot werkt niet als de beschermkap zich niet in de juiste positie bevindt.



De giettrechter plaatsen*: Bevestig het schenkschild aan de voorkant van de beschermkap. Hiermee kun je op een handige manier ingrediënten toevoegen aan de kom van de mixer/keukenrobot.

*Alleen beschikbaar bij bepaalde modellen en afzonderlijk verkrijgbaar.

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

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



HET PRODUCT IN ELKAAR ZETTEN

! WAARSCHUWING



Gevaar voor elektrische schokken

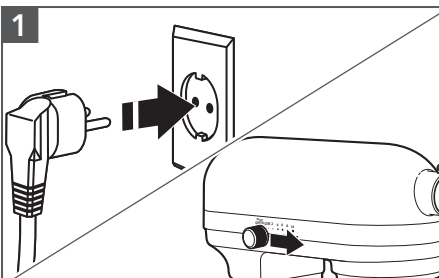
In een geaard stopcontact steken.

Verwijder de randaarde niet.

Gebruik geen adapter.

Gebruik geen verlengsnoer.

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



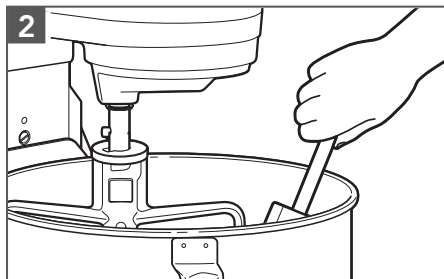
1
Steek de stekker in een geaard stopcontact.
Begin met een lage snelheid om rondspatten te voorkomen en voer de snelheid langzaam op.
Raadpleeg de "Richtlijnen voor snelheidsinstellingen".

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

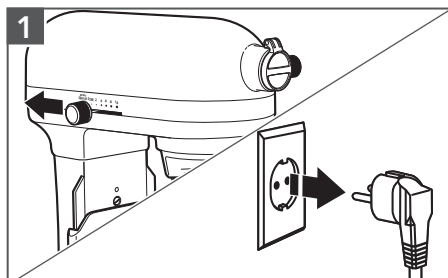




HET PRODUCT GEBRUIKEN

OPTIONELE ACCESSOIRES

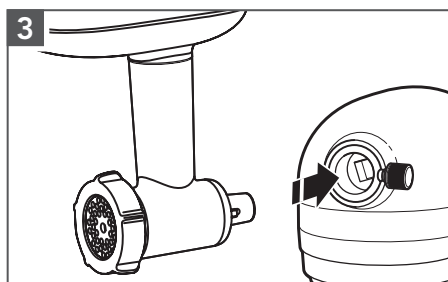
KitchenAid biedt een breed assortiment optionele accessoires, zoals de spiraalsnijder, pastasnijder of voedselmolen, die aan de hulpstukvoedingsas van de mixer/keukenrobot kunnen worden bevestigd.



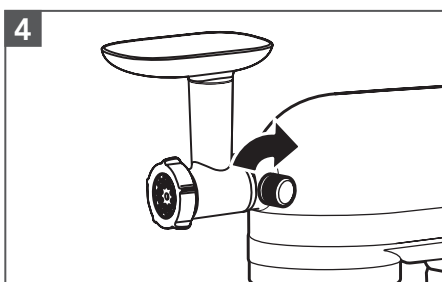
1 Zet de mixer/keukenrobot op 'OFF (0)' en haal de stekker uit het stopcontact.



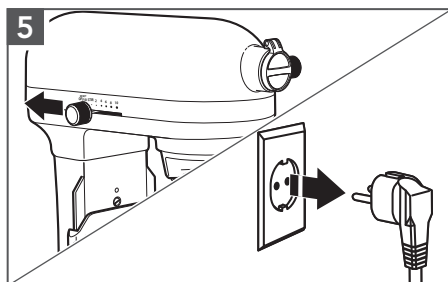
2 Klap het naafdeksel met scharnier omhoog.



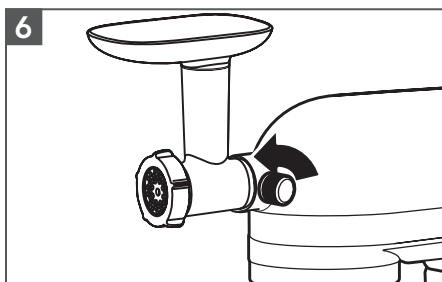
3 Plaats het hulpstuk in de hulpstuknaaf en zorg ervoor dat de hulpstukvoedingsas in de vierkante hulpstuknaafbus past.



4 Klem de hulpstukknop vast door er met de wijzers van de klok mee aan te draaien tot het hulpstuk aan de mixer/keukenrobot bevestigd is.



5 **Verwijderen:** Zet de mixer/keukenrobot op 'OFF (0)' en haal de stekker uit het stopcontact.



6 Maak de hulpstukknop los door er tegen de wijzers van de klok in aan te draaien. Draai het hulpstuk lichtjes heen en weer, terwijl je eraan trekt.

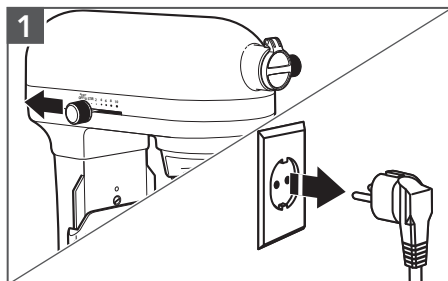
NEDERLANDS

OPMERKING: Zie de Gebruiks- en onderhoudshandleiding van ieder specifiek hulpstuk voor meer informatie.

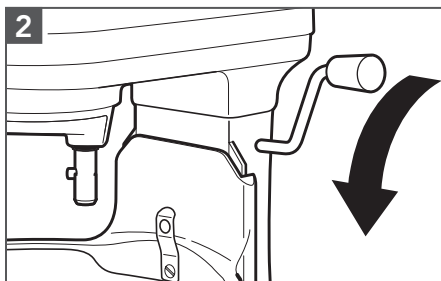




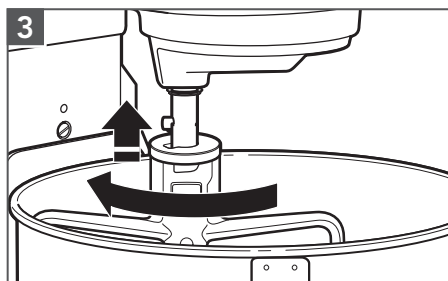
PRODUCT UIT ELKAAR HALEN



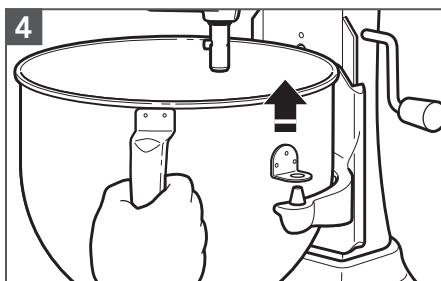
1 Zet de mixer/keukenrobot op 'OFF (0)' en haal de stekker uit het stopcontact.



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



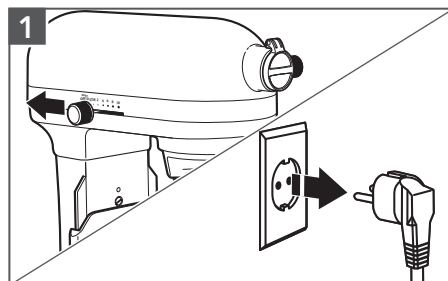
3 Verwijderen van het hulpstuk: Duw het hulpstuk omhoog en draai naar links. Trek het hulpstuk van de as van de menghaak.



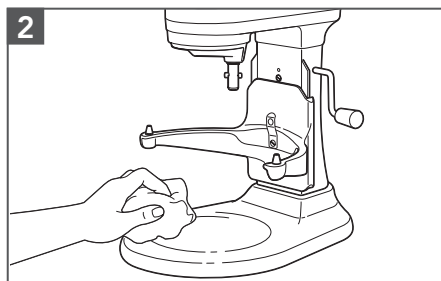
4 Verwijderen van de kom: Doe de hendel om de kom op te heffen naar beneden. Pak de handgreep van de kom en til deze recht omhoog van de fixeerpennen af.

ONDERHOUD EN REINIGING

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



1 Zet de mixer/keukenrobot op 'OFF (0)' en haal de stekker uit het stopcontact.

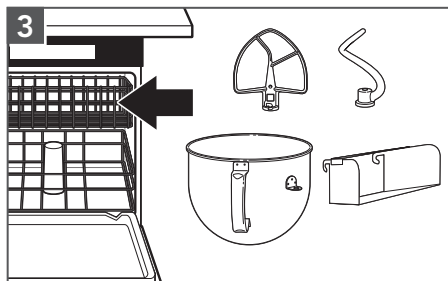


2 Veeg de mixer/keukenrobot schoon met een zachte, vochtige doek.

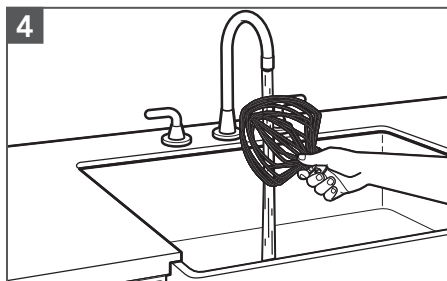




ONDERHOUD EN REINIGING



De volgende onderdelen zijn vaatwasmachinebestendig (alleen in het bovenste rek): Kom, roestvrijstalen platte menghaak, roestvrijstalen spiraalvormige menghaak en verwijderbare giettrechter*.



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

*Alleen beschikbaar bij bepaalde modellen en afzonderlijk verkrijgbaar.

PROBLEEMOPLOSSING

Probleem	Oplossing
Als de mixer/keukenrobot opwarmt tijdens het gebruik:	Bij een zware belasting en een langere mixtijd is het mogelijk dat je de bovenkant van de mixer/keukenrobot niet comfortabel kunt aanraken. Dit is normaal.
De mixer/keukenrobot geeft een doordringende geur af:	Dat is normaal bij elektrische motoren, vooral als ze nieuw zijn.
Als de roestvrijstalen platte menghaak de kom raakt:	Schakel de mixer/keukenrobot uit. Zie "Vrije ruimte tussen menghaak en kom" en pas de vrije ruimte tussen menghaak en kom aan.
Als de mixer/keukenrobot slecht werkt of niet werkt, controleer dan het volgende:	Zit de stekker van de mixer/keukenrobot in het stopcontact?
	Is de zekering in de stroomkring naar de mixer/keukenrobot in orde? Als je een zekeringskast hebt, zorg er dan voor dat het circuit gesloten is.
	Zet de mixer/keukenrobot gedurende 10-15 seconden op OFF (0) 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.



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:

SKSM7990X Een jaar volledige garantie vanaf de aankoopdatum.

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

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

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

- Reparatie van het defecte product of productonderdeel, of

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

f) Als de klant aanspraak wil maken op de Garantie, moet de klant rechtstreeks contact opnemen met de landspecifieke KitchenAid servicecentra of de Garantieverlener bij KitchenAid Europa, Inc., Nijverheidslaan 3, bus 5, 1853 Strombeek-Bever,

België: E-mailadres: CONSUMERCARE.BE@Kitchenaid.eu

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

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





VOORWAARDEN KITCHENAID GARANTIE ('GARANTIE')

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

NEDERLANDS

PRODUCTREGISTRATIE

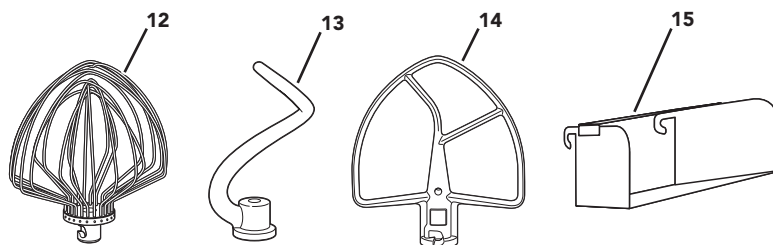
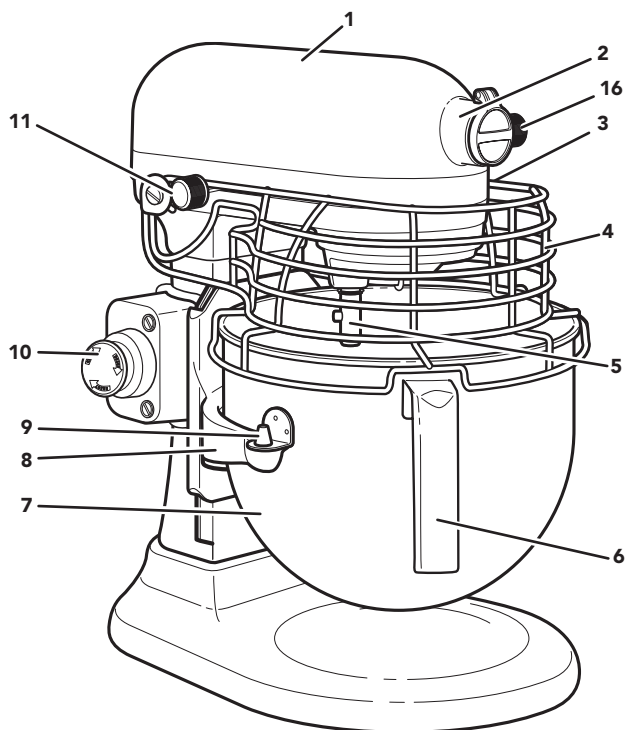
Registreer je nieuwe KitchenAid-apparaat: <http://www.kitchenaid.eu/register>







COMPONENTES Y FUNCIONES



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

*El tipo de recipiente puede variar. Los recipientes también están disponibles para su compra como accesorios independientes.

**Incluida solo en los modelos seleccionados. La imagen o el estilo pueden variar según el modelo.



SEGURIDAD DEL PRODUCTO

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

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



Este es el símbolo de alerta de seguridad.

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

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

 **PELIGRO**

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

 **ADVERTENCIA**

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

Todos los mensajes de seguridad le indicarán cuáles son los peligros potenciales, cómo reducir la probabilidad de lesiones y qué puede pasar si no sigue las instrucciones.

MEDIDAS DE SEGURIDAD IMPORTANTES

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

1. Lea todas las instrucciones. El uso indebido del aparato puede provocar lesiones personales.
2. Para evitar el riesgo de descargas eléctricas, no sumerja el robot de cocina en agua ni en ningún otro líquido.
3. Este aparato no ha sido diseñado para su uso por personas (incluidos niños) con discapacidad física, sensorial o mental, o con falta de experiencia y de conocimientos, a menos que estén supervisados o reciban instrucciones adecuadas sobre la utilización del aparato por una persona responsable de su seguridad.
4. Unión Europea: las personas con capacidades físicas, sensoriales o mentales reducidas o con falta de experiencia y de conocimientos pueden utilizar los aparatos siempre que estén supervisados o reciban instrucciones adecuadas sobre la utilización del aparato de forma segura y que entiendan los peligros que conlleva. No permita que los niños jueguen con el aparato.
5. Unión Europea: los niños no deben utilizar este aparato. Mantenga el aparato y su cable fuera del alcance de los niños.
6. Apague el aparato "0" (OFF) y, a continuación, desenchúfelo de la toma de corriente cuando no esté utilizándose antes de montar y desmontar las piezas y de su limpieza. Para desenchufarlo, agarre el enchufe y tire de la toma de corriente. No tire nunca del cable de alimentación.
7. Evite el contacto con las piezas móviles. Mantenga alejados de la cuchilla las manos, el pelo y la ropa, así como espátulas o cualquier otro utensilio mientras está en funcionamiento, para reducir el riesgo de daños a las personas o al robot de cocina.
8. No utilice el aparato con un cable o un enchufe dañado, ni después de que se haya caído o dañado o de que no funcione de manera correcta. Póngase en contacto con el fabricante en el número de teléfono de su servicio de atención al cliente para obtener información sobre la inspección, la reparación o el ajuste.



SEGURIDAD DEL PRODUCTO

9. El uso de accesorios no recomendados o no vendidos por el fabricante puede provocar incendios, descargas eléctricas o lesiones.
10. Si se daña el cable eléctrico, deberá sustituirlo el fabricante, su agente de servicios o una persona cualificada para evitar peligros.
11. No deje nunca el aparato sin supervisión durante su funcionamiento.
12. No utilice el robot de cocina en exteriores.
13. No deje que el cable cuelgue de la mesa o la encimera.
14. Para evitar daños en el producto, no utilice los recipientes del robot de cocina en zonas de altas temperaturas, como un horno, un microondas o una encimera.
15. Retire el batidor plano, el batidor de varillas o el gancho amasador en espiral del robot de cocina antes de lavarlo.
16. Consulte la sección "Cuidado y limpieza" para obtener instrucciones sobre la limpieza de las superficies que están en contacto con los alimentos.
17. El aparato no se debe limpiar con un chorro de agua.
18. Este aparato ha sido diseñado para aplicaciones comerciales, por ejemplo, en cocinas de restaurantes, cafeterías, hospitales y empresas comerciales como panaderías, carnicerías, etc., pero no para la producción en masa continua de alimentos.

CONSERVE ESTAS INSTRUCCIONES

REQUISITOS ELÉCTRICOS

⚠ ADVERTENCIA



Peligro de descarga eléctrica

Conectar a un enchufe con toma de tierra.

No quitar la clavija de tierra.

No utilice un adaptador.

No utilice un cable alargador.

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

Voltaje: 220-240 V~

Frecuencia: 50-60 Hz

Potencia: 325 W

Tiempo de funcionamiento recomendado: de 1 a 30 minutos con un ciclo de trabajo de 10 min. activado / 15 min desactivado (0).

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.

La potencia máxima se ha determinado tras utilizar el accesorio que atraiga la mayor carga (potencia). Otros accesorios recomendados pueden atraer mucha menos potencia.

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

ESPAÑOL

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

Un * en el número de modelo indica las características adicionales que definen el color de la máquina y el código de ingeniería del modelo (p. ej., 5KSM7990X).





SEGURIDAD DEL PRODUCTO


TRATAMIENTO DE RESIDUOS DE EQUIPOS ELÉCTRICOS

Cómo desechar el producto

- Este aparato lleva el marcado CE de conformidad con la Directiva 2012/19/EU del Parlamento Europeo y del Consejo sobre residuos de aparatos eléctricos y electrónicos (RAEE).

- El reciclaje apropiado de este producto evita consecuencias negativas para el medioambiente y la salud.



- El símbolo  en el producto o en la documentación indica que no puede ser tratado como residuo doméstico normal, sino que debe entregarse en el correspondiente punto de recogida de equipos eléctricos y electrónicos.

La eliminación debe llevarse a cabo de acuerdo con la normativa medioambiental local sobre la eliminación de residuos.

Para obtener información más detallada sobre el tratamiento, recuperación y reciclaje de este producto, póngase en contacto con el ayuntamiento, con el servicio de eliminación de residuos urbanos o el lugar donde lo adquirió.

DECLARACIÓN DE CONFORMIDAD

Este aparato ha sido diseñado, fabricado y distribuido de conformidad con los requisitos de seguridad de las siguientes directivas de la CE: 2014/35/EU, 2014/30/EU, 2009/125/EC y 2011/65/EU (Directiva RoHS).



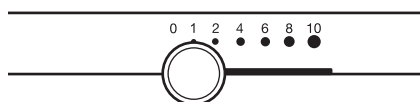


GUÍA DE ACCESORIOS

Accesorio	Se utiliza para mezclar	Descripción	Tiempo de funcionamiento
Batidor plano de acero inoxidable	Para mezclas densas y normales	Tartas, glaseados cremosos, caramelos, galletas, pastas, masa de pastel, panes rápidos, pastel de carne, puré de patatas.	1-10 minutos
Gancho amasador en espiral de acero inoxidable	Para mezclar y amasar masas de levadura	Panes, panecillos, masa de pizza, pasteles de café, bollos.	1-10 minutos
Batidor elíptico de acero inoxidable de 11 varillas	Para mezclas que necesitan aire	Huevos, claras de huevo, nata para montar, glaseados duros, bizcochos, pasteles de ángel, mayonesa, algunos caramelos.	1-30 minutos

GUÍA DE CONTROL DE VELOCIDAD

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



Velocidad	Accesorio	Acción	Descripción
1	Batidor plano de acero inoxidable	Mezclar	Para mezclar, combinar y triturar lentamente, e iniciar todos los procedimientos de mezclas. Se utiliza para añadir harina e ingredientes secos a la masa, y para añadir líquidos a los ingredientes secos. No utilice la velocidad 1 para mezclar o amasar masas de levadura.
2	Batidor plano de acero inoxidable Gancho amasador en espiral de acero inoxidable	Mezclar lentamente, amasar	Para mezclar y triturar lentamente, y para mezclar más rápido. Se utiliza para mezclar y amasar masas de levadura, masas pesadas y caramelo; empezar a triturar patatas u otras verduras; cortar la manteca en harina; mezclar masas finas o un poco líquidas.
4	Batidor plano de acero inoxidable Batidor elíptico de acero inoxidable de 11 varillas	Mezclar, batir	Para mezclar masas semipesadas, como masas para galletas. Se utiliza para combinar azúcar y manteca, y para añadir azúcar a las claras de huevo para los merengues. Utilice una velocidad media para las mezclas de tartas. Se utiliza con el picador de alimentos, el cortador/rallador, el rodillo liso para pasta y el licuador de frutas y verduras.
6	Batidor plano de acero inoxidable Batidor elíptico de acero inoxidable de 11 varillas	Batir, cremar	Para batir a velocidad media (cremar) o montar. Utilice esta velocidad para terminar de mezclar una masa de tarta o donuts, entre otras. Utilice una velocidad alta para las mezclas de tartas.
8-10	Batidor elíptico de acero inoxidable de 11 varillas	Batir rápidamente, montar	Para montar nata, claras de huevo y glaseados duros. Para montar pequeñas cantidades de nata, claras de huevo o terminar de batir el puré de patatas.

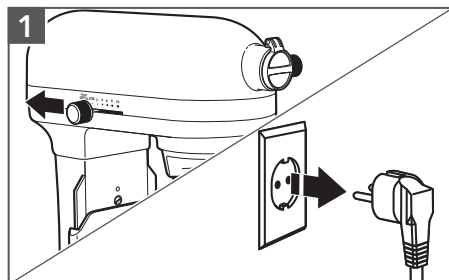
NOTA: Utilice la velocidad 2 para mezclar o amasar masas de levadura. El uso de cualquier otra velocidad podría provocar fallos en el robot de cocina. El gancho amasador "Powerknead" de acero inoxidable amasa eficientemente la mayoría de las masas de levadura en 4 minutos.



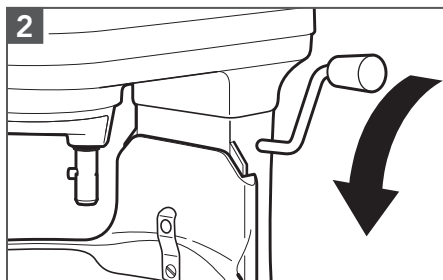
CUADRO DE CAPACIDADES

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

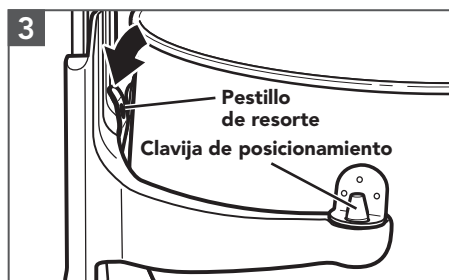
MONTAJE DEL PRODUCTO



1 Establezca el robot de cocina en "0" (OFF) y desenchúfelo.

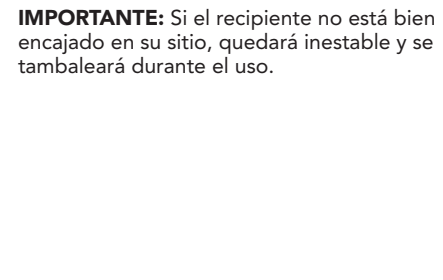


2 Coloque la palanca de elevación del recipiente en la posición inferior.



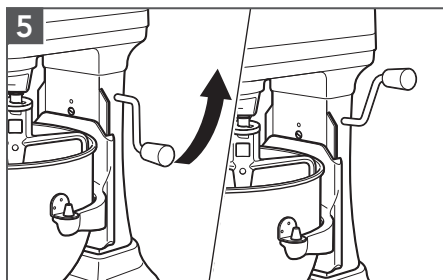
Pestillo de resorte
Clavija de posicionamiento

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



Clavija

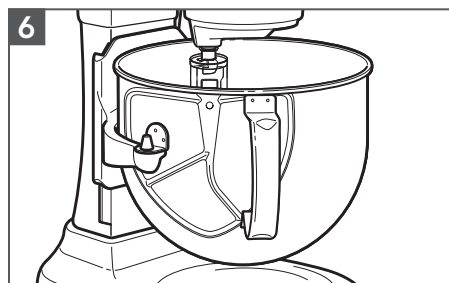
4 **Para acoplar el accesorio:** deslice el accesorio dentro el eje. Gírelo para engancharlo sobre la clavija del eje.



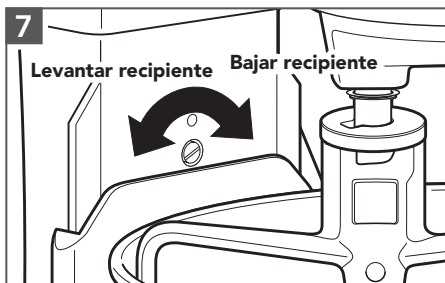
5 **Para levantar el recipiente:** gire la palanca de elevación del recipiente a la posición recta. El recipiente debe estar siempre en una posición levantada al mezclar.



MONTAJE DEL PRODUCTO



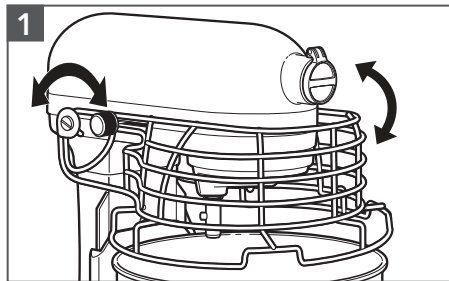
6
Pruebe la distancia entre el batidor y el recipiente: enchufe el robot de cocina a una toma de corriente con conexión a tierra. Encienda el robot de cocina y pruebe cada velocidad, asegurándose de que el batidor no toque el recipiente durante el funcionamiento. Si el batidor está demasiado lejos de la parte inferior o golpea el recipiente, continúe con el siguiente paso para realizar los ajustes.



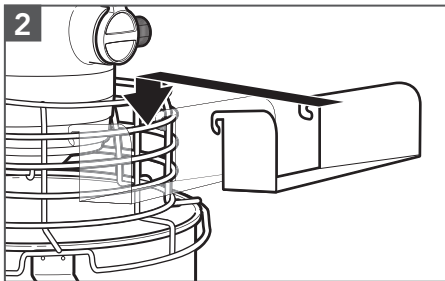
7
(OPCIONAL) Para ajustar la distancia entre el batidor y el recipiente: ponga el recipiente en la posición inferior. Gire el tornillo ligeramente hacia la izquierda para levantar el batidor o hacia la derecha para bajarlo. Ajuste el batidor para mantener la distancia con la superficie del recipiente. Vuelva a comprobar la distancia entre el batidor y el recipiente.

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

USO DE LA PROTECCIÓN METÁLICA DEL RECIPIENTE* Y DE LA UNIDAD DE VERTIDO*



1
Para acoplar la protección del recipiente*: asegúrese de que la protección está en la posición inferior antes de comenzar a utilizar el robot de cocina. El robot de cocina no funcionará si la protección del recipiente no está en la posición correcta.



2
Para colocar la unidad de vertido*: fije el escudo vertedor a la parte delantera de la protección del recipiente. Permite añadir ingredientes al recipiente del robot de cocina fácilmente.

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

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

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



MONTAJE DEL PRODUCTO

⚠ ADVERTENCIA



Peligro de descarga eléctrica

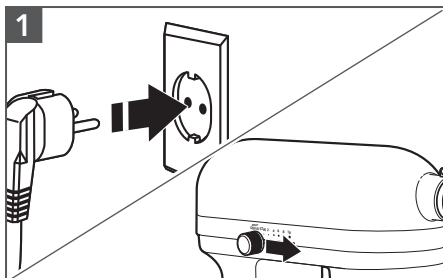
Conectar a un enchufe con toma de tierra.

No quitar la clavija de tierra.

No utilice un adaptador.

No utilice un cable alargador.

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



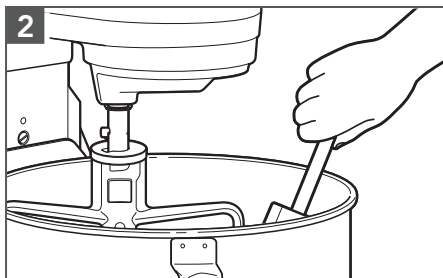
1
Enchúfelo a una toma con conexión a tierra.
Comience a una velocidad más baja para evitar salpicaduras y aumentela poco a poco.
Consulte la "Guía de control de velocidad".

⚠ 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 recipiente mientras está en funcionamiento. Raspar el recipiente una o dos veces durante la mezcla es suficiente.

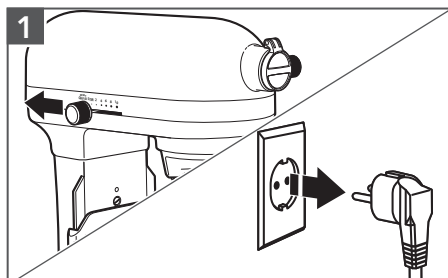




USO DEL PRODUCTO

ACCESORIOS OPCIONALES

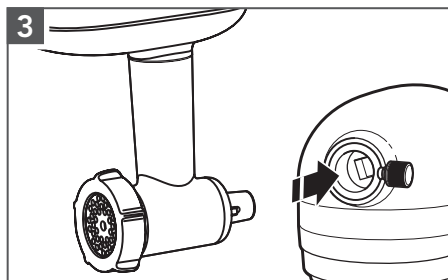
KitchenAid ofrece una amplia gama de accesorios opcionales como cortadores en espiral, cortadores de pasta o picadores de alimentos que pueden acoplarse a la toma de accesorios del robot de cocina.



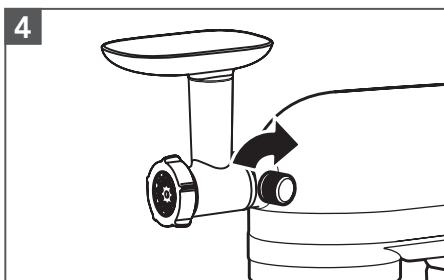
1 Establezca el robot de cocina en "0" (OFF) y desenchúfelo.



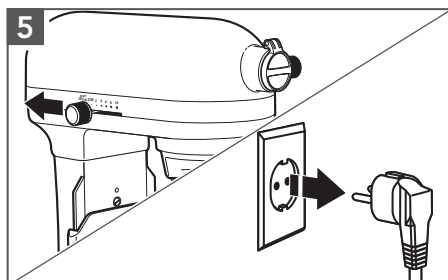
2 Dele la vuelta a la tapa articulada de la toma de accesorios para abrirla.



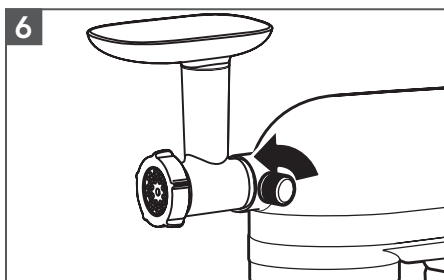
3 Inserte el accesorio en la toma de accesorios, asegurándose de que el eje de potencia del accesorio encaja en la toma cuadrada de accesorios.



4 Apriete el mando de fijación hacia la derecha hasta que el accesorio esté totalmente acoplado al robot de cocina.



5 **Para retirarlo:** establezca el robot de cocina en "0" (OFF) y desenchúfelo.



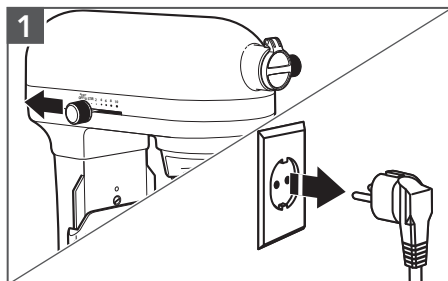
6 Afloje el mando de fijación girándolo hacia la izquierda. Gire el accesorio ligeramente hacia atrás y hacia delante mientras lo retira.

NOTA: Para obtener más información, consulte la Guía de uso y cuidados de cada accesorio específico.

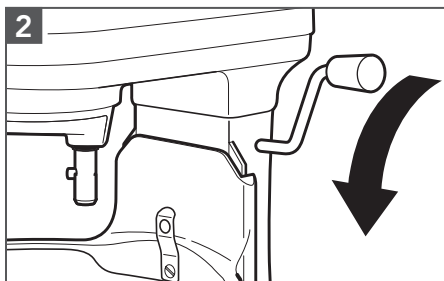




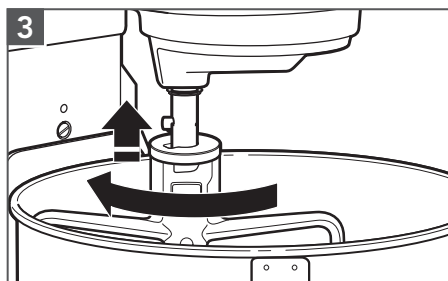
DESMONTAJE DEL PRODUCTO



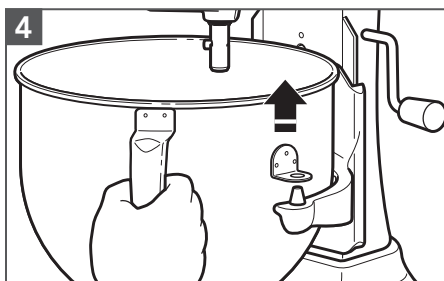
1 Establezca el robot de cocina en "0" (OFF) y desenchúfelo.



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



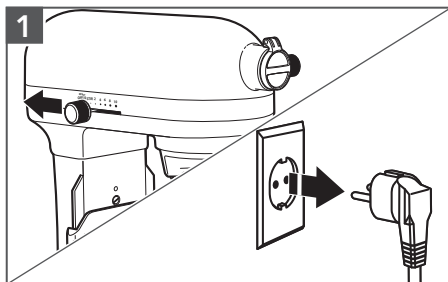
3 **Retire el accesorio:** presione el accesorio hacia arriba y gírelo a la izquierda. Tire hacia abajo del accesorio desde el eje del batidor.



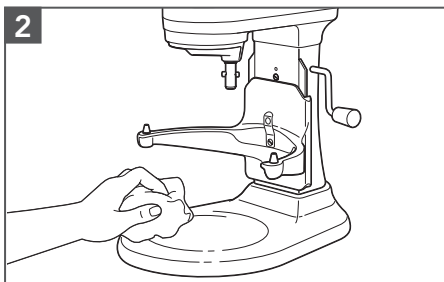
4 **Para retirar el recipiente:** coloque la palanca de elevación del recipiente en la posición inferior. Sujete el asa del recipiente y levántelo hacia arriba y hacia fuera de las clavijas de posicionamiento.

CUIDADO Y LIMPIEZA

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



1 Establezca el robot de cocina en "0" (OFF) y desenchúfelo.

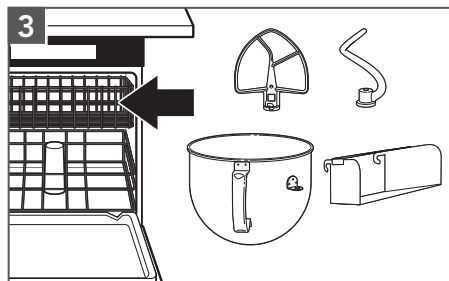


2 Limpie el cuerpo del robot de cocina con un paño suave y húmedo.

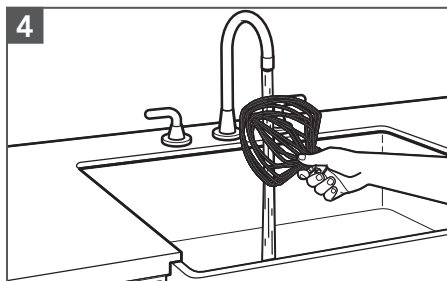




CUIDADO Y LIMPIEZA



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



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

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

SOLUCIÓN DE PROBLEMAS

Problema	Solución
Si el robot de cocina se calienta durante su uso:	Tras mezclar masas pesadas durante un tiempo prolongado, es posible que no pueda tocar con total comodidad la parte superior de la unidad. Esto es normal.
Si el robot de cocina emite un olor fuerte:	Esto es algo común en los motores eléctricos, sobre todo si son nuevos.
Si el batidor plano de acero inoxidable golpea el recipiente:	Detenga el robot de cocina. Consulte la sección "Distancia entre el batidor y el recipiente" y ajuste la distancia entre ambos.
Si el robot de cocina no funciona, compruebe lo siguiente:	¿Está enchufado el robot de cocina?
	¿El fusible del circuito que va hasta el robot de cocina funciona correctamente? Si dispone de una caja de fusibles, asegúrese de que el circuito está cerrado.
	Establezca el robot de cocina en "0" (OFF) 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 garantía de KichenAid (en lo sucesivo, la "Garantía")". No devuelva el robot de cocina al minorista; ellos no proporcionan servicio técnico.

ESPAÑOL



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

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

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

1) ÁMBITO DE APLICACIÓN Y CONDICIONES DE LA GARANTÍA

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

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

5KSM7990X un año de garantía integral a partir de la fecha de compra.

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

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

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

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

f) Si el consumidor quisiera realizar alguna reclamación relacionada con la Garantía, deberá ponerse en contacto con el centro de servicio técnico de KitchenAid del país en cuestión en www.kitchenaid.es (dirección de correo electrónico: kitchenaid@riverint.com; número de teléfono: **+34 93 201 37 77**) o directamente con el Garante en la dirección postal de KitchenAid Europa, Inc. Nijverheidslaan 3, Box 5, 1853 Strombeek-Bever, Bélgica.

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

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





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

2) LIMITACIONES DE GARANTÍA

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

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

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

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

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

www.kitchenaid.eu

REGISTRO DEL PRODUCTO

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

ESPAÑOL

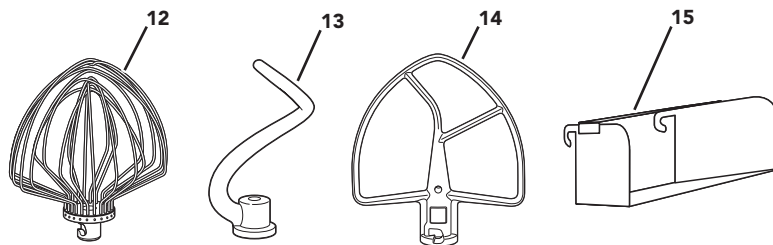
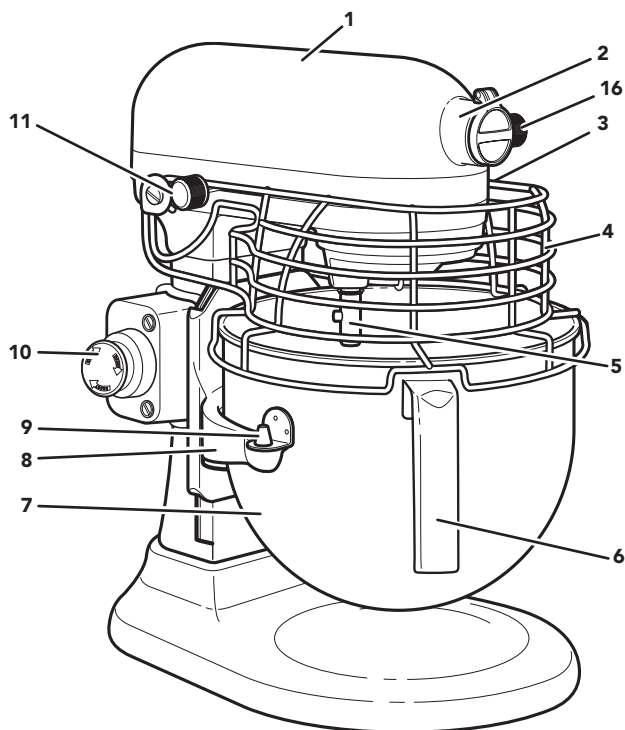
©2020 Todos los derechos reservados.

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





PEÇAS E CARACTERÍSTICAS



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

*O tipo de taça pode variar. As taças também estão disponíveis como acessórios para compra em separado.

**Incluída com modelos selecionados. A imagem/estilo pode variar consoante o modelo do produto.



SEGURANÇA DO PRODUTO

A sua segurança e a dos outros é muito importante.

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



Este é o símbolo de aviso de segurança.

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

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

! PERIGO

Corre risco de morte ou ferimentos graves se não seguir imediatamente 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 eletrónicos, deve respeitar sempre as precauções básicas de segurança, incluindo as seguintes:

1. Leia todas as instruções. A utilização incorreta do aparelho poderá resultar em ferimentos.
2. Para evitar o risco de choque elétrico, não mergulhe a batedeira em água ou outro líquido.
3. Este aparelho não deve ser utilizado por pessoas (incluindo crianças) com capacidades mentais, sensoriais ou físicas reduzidas ou falta de experiência e conhecimento, a menos que sejam supervisionadas ou tenham recebido instruções sobre a utilização do aparelho por parte de uma pessoa responsável pela sua segurança.
4. Apenas para a União Europeia: os aparelhos podem ser utilizados por pessoas com capacidades físicas, sensoriais ou mentais reduzidas ou com pouca experiência e conhecimentos, desde que tenham supervisão ou tenham recebido instruções sobre a utilização do aparelho de forma segura e compreendam os riscos inerentes. As crianças não devem brincar com o aparelho.
5. Apenas para a União Europeia: este aparelho não deve ser utilizado por crianças. Mantenha o aparelho e o cabo fora do alcance das crianças.
6. Desligue (0) o aparelho e, em seguida, desligue da tomada se não estiver a ser utilizado, antes da montagem ou desmontagem de peças e antes da limpeza. Para desligar da tomada, agarre pela ficha e puxe-a para a retirar. Nunca puxe pelo cabo de alimentação.
7. Evite tocar nas peças em movimento. Para evitar o risco de ferimentos e/ou evitar danificar o aparelho, mantenha as mãos, o cabelo, a roupa, as espátulas e outros utensílios afastados do batedor durante o funcionamento da batedeira.
8. Não utilize nenhum aparelho com uma ficha ou um cabo danificado após um mau funcionamento ou caso tenha sofrido alguma queda ou tenha sido de algum modo danificado. Contacte o fabricante através do respetivo número de apoio ao cliente para obter informações sobre análises, reparações ou ajustes.





SEGURANÇA DO PRODUTO

9. A utilização de acessórios ou artigos complementares não recomendados ou vendidos pelo fabricante pode provocar incêndios, choque elétrico ou ferimentos.
10. Se o cabo de alimentação estiver danificado, tem de ser substituído pelo fabricante, pelo seu agente de assistência técnica ou por técnicos com qualificações semelhantes para evitar qualquer perigo.
11. Não deixe o aparelho sem vigilância durante o funcionamento.
12. Não utilize a batedeira no exterior.
13. Não deixe o cabo pendurado na beira da mesa ou da bancada.
14. Para evitar danos no produto, não utilize as taças da batedeira em zonas de elevado calor, como um forno, um micro-ondas ou um fogão.
15. Retire o batedor plano, a pinha ou o batedor de gancho em espiral da batedeira antes de efetuar a lavagem.
16. Consulte a secção "Manutenção e limpeza" para obter instruções sobre como limpar as superfícies em contacto com os alimentos.
17. O aparelho não deve ser limpo com um jato de água.
18. Este aparelho foi concebido para ser utilizado no âmbito comercial, por exemplo em cozinhas de restaurantes, cantinas, hospitais e empresas comerciais, tais como padarias, talhos, etc., mas não para a produção de alimentos em grandes quantidades e de forma contínua.

GUARDE ESTAS INSTRUÇÕES

REQUISITOS ELÉTRICOS

AVISO

Perigo de choque eléctrico

Ligue a uma tomada ligada à terra.

Não retire o pino de terra.

Não utilize um adaptador.

Não utilize uma extensão.

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

Tensão: 220-240 V~

Frequência: 50 a 60 Hz

Potência: 325 W

Tempo de funcionamento recomendado:

1 a 30 minutos com um ciclo de utilização de 10 min ON/15 min OFF (0).

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

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

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

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

Um * no número do modelo indica caracteres adicionais que designam a cor da máquina e os dígitos de engenharia para o modelo real (por exemplo, 5KSM7990X).





SEGURANÇA DO PRODUTO


ELIMINAÇÃO DE EQUIPAMENTOS ELÉTRICOS

Eliminação do produto

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

- Ao garantir a eliminação adequada deste produto, estará a ajudar a evitar potenciais consequências negativas para o ambiente e para a saúde pública, que poderiam derivar de um manuseamento de desperdícios inadequado deste produto.



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

A eliminação deve ser efetuada de acordo com os regulamentos ambientais locais para a eliminação de resíduos.

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

DECLARAÇÃO DE CONFORMIDADE

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



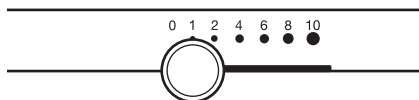


GUIA DE ACESSÓRIOS

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

GUIA DE CONTROLO DA VELOCIDADE

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



Velocidade	Acessório	Ação	Descrição
1	Batedor plano em aço inoxidável	Misturar	Para misturar lentamente, combinar, esmagar e iniciar qualquer procedimento de mistura. Utilize para adicionar farinha ou ingredientes secos à massa e adicionar líquidos a ingredientes secos. Não utilize a velocidade 1 para misturar ou amassar massa com fermento.
2	Batedor plano em aço inoxidável Batedor de gancho em espiral em aço inoxidável	Mistura lenta, amassar	Para misturar lentamente, esmagar e mexer mais rapidamente. Utilize para misturar ou amassar massa com fermento, massas cruas pesadas e doces, começar a esmagar batatas ou outros vegetais, mexer ligeiramente a farinha, misturar massas cruas finas ou salpicadas.
4	Batedor plano em aço inoxidável Pinha elíptica de 11 varas em aço inoxidável	Misturar, bater	Para misturar massas semipesadas, como bolachas. Utilize para misturar açúcar e matérias gordas e para adicionar açúcar às claras para merengues. Velocidade média para preparados de bolos. Utilizar com: picador de alimentos, cortador/triturador, máquina para fazer massa e passador de frutas/legumes.
6	Batedor plano em aço inoxidável Pinha elíptica de 11 varas em aço inoxidável	Bater, fazer creme	Para bater com velocidade média a rápida (creme) ou bater natas. Utilize para concluir preparados de bolos, biscoitos e outras massas. Velocidade elevada para preparados de bolos.
8-10	Pinha elíptica de 11 varas em aço inoxidável	Bater a grande velocidade, bater natas	Para bater natas, claras de ovos e coberturas para bolos. Para bater pequenas quantidades de natas, claras ou para terminar a preparação de puré de batata.

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

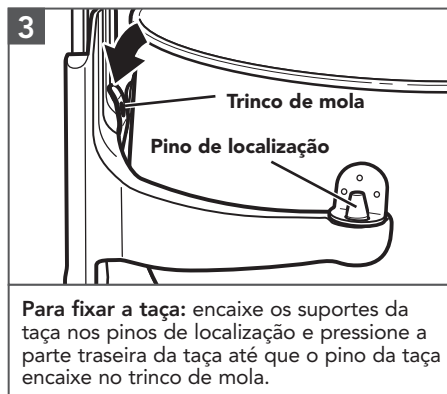
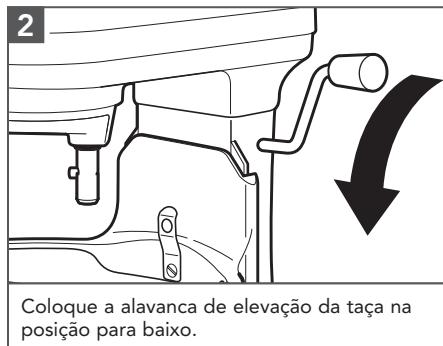
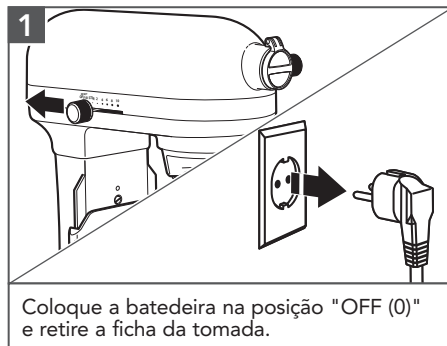




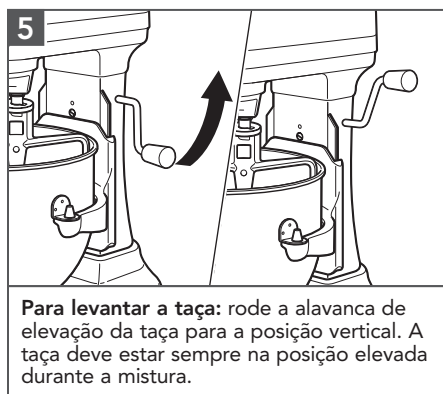
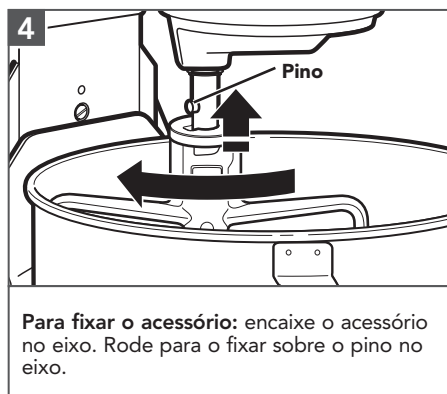
TABELA DE CAPACIDADE

Taça de 6,9 l	
Farinha de trigo	2 para 2,2 kg
Pão	8 pães de 450 g
Bolachas/biscoitos	160 unidades
Puré de batata	3,6 kg

MONTAGEM DO PRODUTO

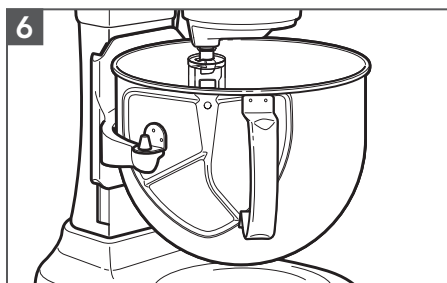


IMPORTANTE: se a taça não estiver encaixada no devido lugar de forma segura, pode ficar instável e oscilar durante a utilização.

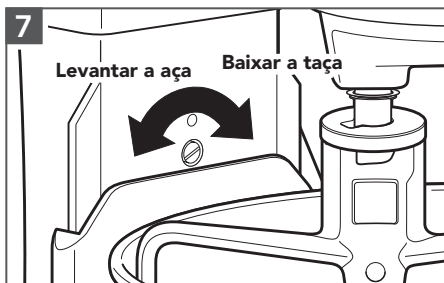




MONTAGEM DO PRODUTO



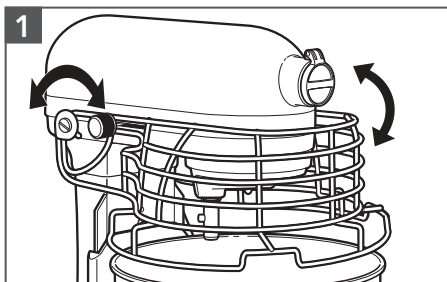
6
Teste a folga entre o batedor e a taça: ligue a batedeira a uma tomada com ligação à terra. Ligue a batedeira e teste cada velocidade, certificando-se de que o batedor não toca na taça durante o funcionamento. Se o batedor estiver demasiado afastado do fundo ou atingir a taça, avance para o passo seguinte para efetuar ajustes.



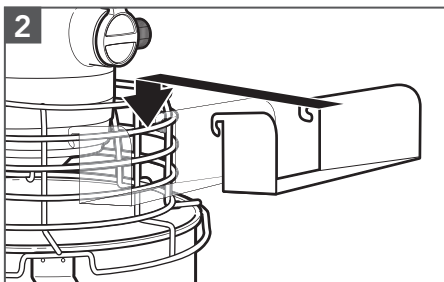
7
(OPCIONAL) Para ajustar a distância entre o batedor e a taça: baixe a taça para a posição para baixo. Rode o parafuso ligeiramente para a esquerda para levantar o batedor ou para a direita para o baixar. Ajuste o batedor de forma a que este quase toque na superfície da taça. Verifique novamente a distância entre o batedor e a taça.

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

UTILIZAR A PROTEÇÃO DA TAÇA* E A CALHA DE ALIMENTAÇÃO*



1
Para fixar a proteção da taça*: certifique-se de que a proteção está na posição para baixo antes de começar a utilizar a batedeira. A batedeira não funciona se a proteção da taça não estiver na posição correta.



2
Colocar a calha de alimentação*: fixe a tampa antissalpicos à parte da frente da proteção da taça. Oferece uma forma conveniente de adicionar ingredientes à taça da batedeira.

*Disponível apenas com modelos selecionados e disponível para compra como acessório.

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

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





MONTAGEM DO PRODUTO

AVISO



Perigo de choque elétrico

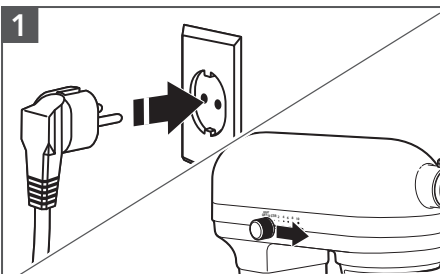
Ligue a uma tomada ligada à terra.

Não retire o pino de terra.

Não utilize um adaptador.

Não utilize uma extensão.

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



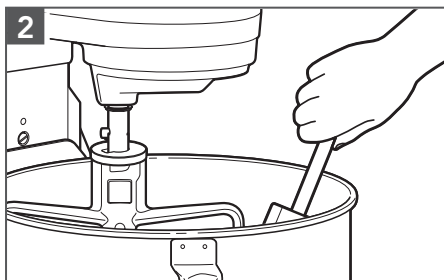
1
Ligue a uma tomada com ligação à terra. Comece com uma velocidade mais baixa para evitar salpicos e aumente-a gradualmente. Consulte o "Guia de controlo de velocidade".

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.



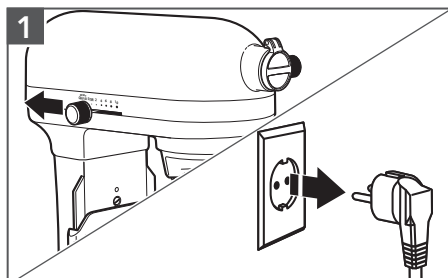
2
Não raspe a taça durante o funcionamento. Raspar a taça uma ou duas vezes durante a mistura costuma ser suficiente.



UTILIZAÇÃO DO PRODUTO

ACESSÓRIOS OPCIONAIS

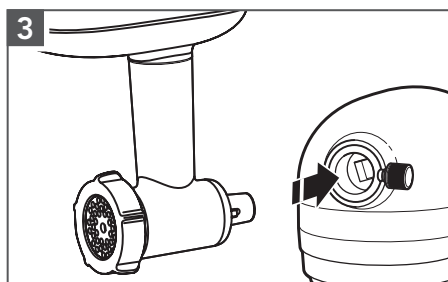
A KitchenAid oferece uma grande variedade de acessórios opcionais, como acessórios de corte em espiral, cortadores de massa e picador de alimentos, que podem ser encaixados na estrutura de transmissão de fixação da batedeira.



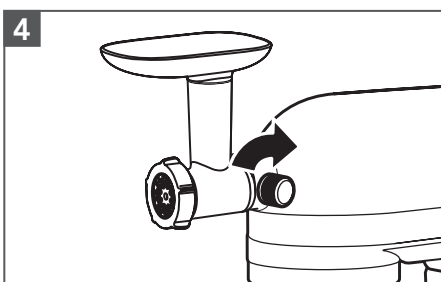
1 Coloque a batedeira na posição "OFF (0)" e retire a ficha da tomada.



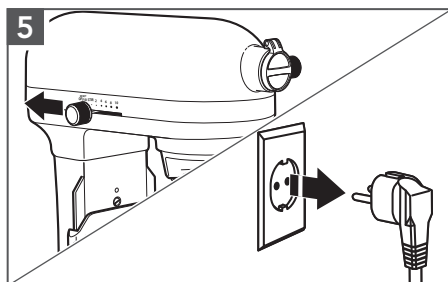
2 Coloque a tampa da estrutura de fixação articulada para cima para abrir.



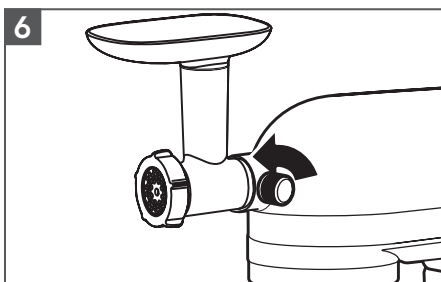
3 Insira o acessório na estrutura de fixação, verificando se o eixo de transmissão de fixação entra no encaixe quadrado da estrutura de fixação.



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



5 **Para remover:** coloque a batedeira na posição "OFF (0)" e retire a ficha da tomada.

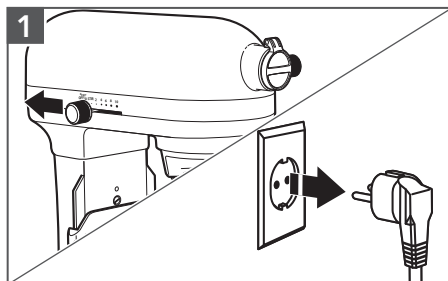


6 Desaperte o manípulo de fixação de acessórios rodando-o para a esquerda. Rode o acessório ligeiramente para a frente e para trás enquanto o puxa para fora.

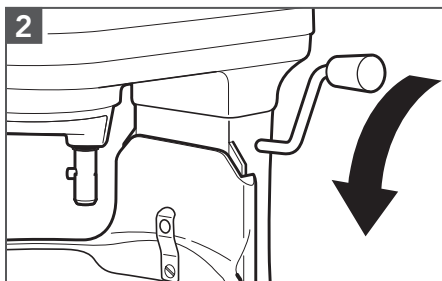
NOTA: consulte o guia de utilização e manutenção de cada acessório específico para obter mais detalhes.



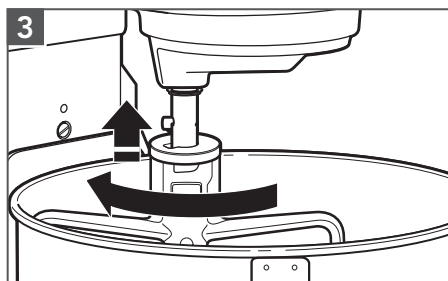
DESMONTAGEM DO PRODUTO



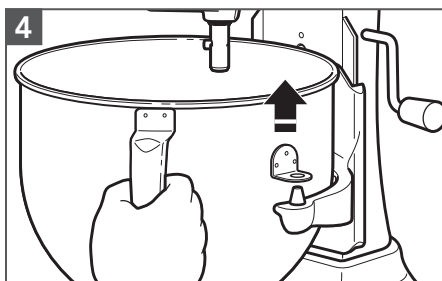
1 Coloque a batedeira na posição "OFF (0)" e retire a ficha da tomada.



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



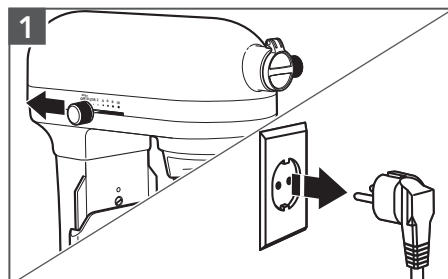
3 Remover o acessório: pressione o acessório para cima e rode para a esquerda. Puxe o acessório para baixo do eixo do baterdor.



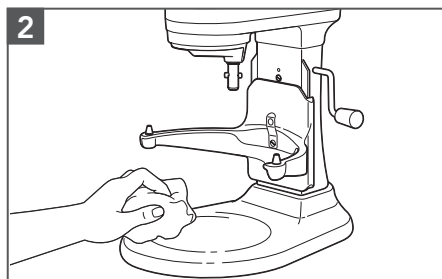
4 Para remover a taça: coloque a alavanca de elevação da taça na posição para baixo. Segure a pega da taça e levante-a para cima e para fora dos pinos de localização.

MANUTENÇÃO E LIMPEZA

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



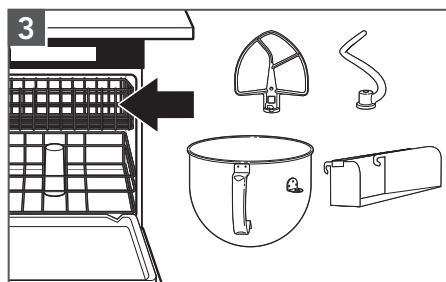
1 Coloque a batedeira na posição "OFF (0)" e retire a ficha da tomada.



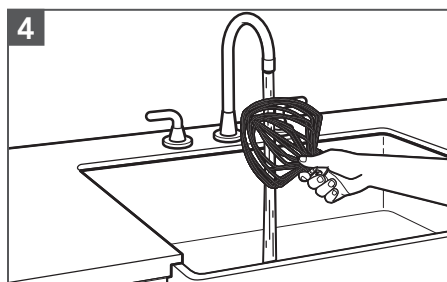
2 Limpe o corpo da batedeira com um pano macio e húmido.



MANUTENÇÃO E LIMPEZA



As seguintes peças são laváveis na máquina de lavar loiça, apenas no compartimento superior: taça, batedor plano em aço inoxidável, batedor de gancho em espiral em aço inoxidável e calha de alimentação amovível*.



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

*Disponível apenas com modelos selecionados e disponível para compra como acessório.

RESOLUÇÃO DE PROBLEMAS

Problema	Solução
Se a batedeira aquecer durante a utilização:	Com cargas pesadas e tempos de mistura longos, poderá não conseguir tocar confortavelmente na parte superior da unidade. Isto é normal.
A batedeira emite um odor forte:	Isto é comum nos motores elétricos, especialmente enquanto são novos.
Se o batedor plano em aço inoxidável atingir a taça:	Interrompa o funcionamento da batedeira. Consulte a secção "Distância entre o batedor e a taça" e ajuste a distância entre o batedor e a taça.
Se a batedeira não funcionar, verifique o seguinte:	A ficha da batedeira está ligada na tomada 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.
Se o problema não ficar resolvido:	Desligue (0) a batedeira durante 10 a 15 segundos e, em seguida, volte a ligá-la. Se a batedeira continuar a não ligar, deixe-a arrefecer durante 30 minutos antes de voltar a ligá-la.
	Consulte a secção "Termos de Garantia da KitchenAid ("Garantia)". Não devolva a batedeira ao revendedor. Os revendedores não fornecem assistência.

PORTUGUÊS



TERMOS DA GARANTIA DA KITCHENAID ("GARANTIA")

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

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

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

1) ÂMBITO E TERMOS DA GARANTIA

- a) O Garantidor concede a Garantia para os produtos referidos na secção 1.b) que um consumidor tenha adquirido a um vendedor ou a uma empresa do Grupo KitchenAid nos países do Espaço Económico Europeu, na Moldávia, no Montenegro, na Rússia, na Suíça ou na Turquia.
- b) O período de Garantia depende do produto adquirido e de acordo com o seguinte:
 - 5KSM7990X Um ano de garantia total a partir da data de aquisição.**
- c) O período de Garantia tem início na data de compra, ou seja, na data em que um consumidor comprou o produto a um revendedor ou a uma empresa do Grupo KitchenAid.
- d) A Garantia cobre a natureza de isenção de defeitos do produto.
- e) O Garantidor presta ao consumidor os seguintes serviços ao abrigo da presente Garantia, à escolha do Garantidor, caso ocorra um defeito durante o período de Garantia:
 - Reparação do produto ou da peça do produto com defeito, ou
 - Substituição do produto ou da peça do produto com defeito. Se um produto já não estiver disponível, o Garantidor tem o direito de trocar o produto por um produto de valor igual ou superior.





TERMOS DA GARANTIA DA KITCHENAID ("GARANTIA")

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

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

h) Para poder apresentar uma reclamação ao abrigo da Garantia, o consumidor tem de apresentar o recibo ou a fatura da compra do produto.

2) LIMITAÇÕES DA GARANTIA

a) A Garantia aplica-se apenas a produtos utilizados para fins privados e não para fins profissionais ou comerciais.

b) A Garantia não se aplica em caso de desgaste normal, utilização indevida ou abusiva, incumprimento das instruções de utilização, utilização do produto com uma tensão elétrica incorreta, instalação e funcionamento em violação dos regulamentos elétricos aplicáveis, e utilização de força (por exemplo, pancadas).

c) A Garantia não se aplica se o produto tiver sido modificado ou convertido, por exemplo, conversões de produtos de 120 V em produtos de 220-240 V.

d) A prestação de serviços de Garantia não prolonga o período de Garantia nem inicia um novo período de Garantia. O período de Garantia das peças sobressalentes instaladas termina com o período de Garantia de todo o produto.

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

REGISTO DO PRODUTO

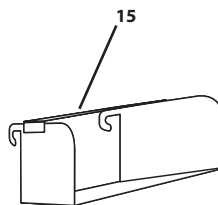
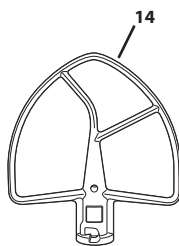
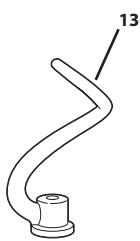
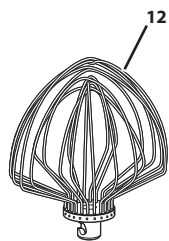
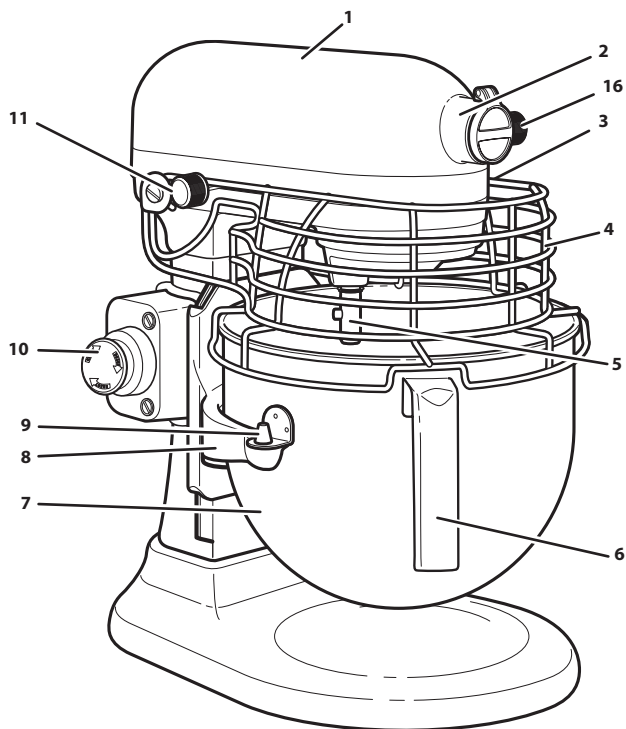
Registe já o seu novo aparelho KitchenAid: <http://www.kitchenaid.eu/register>







ΜΕΡΗ ΚΑΙ ΧΑΡΑΚΤΗΡΙΣΤΙΚΑ



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

*Ο τύπος του μπολ μπορεί να ποικίλει. Τα μπολ είναι διαθέσιμα προς πώληση, ως ξεχωριστά αξεσουάρ.

**Περιλαμβάνεται σε επιλεγμένα μοντέλα. Η εικόνα/είδος μπορεί να διαφέρει ανάλογα το προϊόν.





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



ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ

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

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

ΣΗΜΑΝΤΙΚΑ ΜΕΤΡΑ ΑΣΦΑΛΕΙΑΣ

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

1. Διαβάστε όλες τις οδηγίες. Η μη ορθή χρήση της συσκευής μπορεί να προκαλέσει τραυματισμό.
2. Για να αποφύγετε τον κίνδυνο ηλεκτροπληξίας, μην τοποθετείτε το επιτραπέζιο μίξερ σε νερό ή άλλο υγρό.
3. Η συσκευή αυτή δεν προορίζεται για χρήση από άτομα (συμπεριλαμβανομένων παιδιών) με μειωμένες σωματικές, αισθητήριες ή διανοητικές ικανότητες ή με έλλειψη εμπειρίας και γνώσεων, εκτός εάν βρίσκονται υπό επιτήρηση ή έχουν λάβει οδηγίες σχετικά με τη χρήση της συσκευής από άτομο υπεύθυνο για την ασφάλειά τους.
4. Μόνο για την Ευρωπαϊκή Ένωση: Οι συσκευές μπορούν να χρησιμοποιηθούν από άτομα με μειωμένες σωματικές, αισθητήριες ή διανοητικές ικανότητες ή με έλλειψη εμπειρίας και γνώσεων, εφόσον βρίσκονται υπό επιτήρηση, έχουν λάβει οδηγίες σχετικά με την ασφαλή χρήση της συσκευής και κατανοούν τους σχετικούς κινδύνους. Τα παιδιά δεν πρέπει να παίζουν με τη συσκευή.
5. Μόνο για την Ευρωπαϊκή Ένωση: Η συσκευή αυτή δεν πρέπει να χρησιμοποιείται από παιδιά. Κρατήστε τη συσκευή και το καλώδιό της μακριά από παιδιά.
6. Να απενεργοποιείτε τη συσκευή (0) και να την αποσυνδέετε από την πρίζα όταν δεν χρησιμοποιείται, πριν από τη συναρμολόγηση ή την αποσυναρμολόγηση εξαρτημάτων και πριν από τον καθαρισμό. Για να την αποσυνδέσετε, κρατήστε το βύσμα και τραβήξτε το από την πρίζα. Μην τραβάτε ποτέ το καλώδιο τροφοδοσίας.
7. Αποφύγετε την επαφή με τα κινούμενα μέρη. Κρατήστε χέρια, μαλλιά και ρούχα, καθώς επίσης και σπάτουλες και άλλα εργαλεία μακριά από τον αναδευτήρα κατά τη διάρκεια της λειτουργίας, προκειμένου να μειώσετε τον κίνδυνο τραυματισμού ατόμων ή/και ζημιών στο επιτραπέζιο μίξερ.
8. Μην χρησιμοποιείτε συσκευές με φθαρμένο καλώδιο ή βύσμα ή μετά από δυσλειτουργία, πτώση ή οποιαδήποτε άλλη βλάβη. Επικοινωνήστε με τη γραμμή εξυπηρέτησης πελατών του κατασκευαστή για πληροφορίες σχετικά με την επιθεώρηση, την επισκευή ή τη ρύθμιση του προϊόντος.
9. Η χρήση αξεσουάρ ή εξαρτημάτων που δεν συνιστώνται ή που δεν πωλούνται από τον κατασκευαστή μπορεί να προκαλέσει πυρκαγιά, ηλεκτροπληξία ή τραυματισμό.
10. Εάν το καλώδιο τροφοδοσίας έχει υποστεί ζημιά, πρέπει να αντικατασταθεί από τον κατασκευαστή, τον αντιπρόσωπο σέρβις ή άλλα παρόμοια καταρτισμένα άτομα, ώστε να αποφευχθούν κίνδυνοι.





ΑΣΦΑΛΕΙΑ ΠΡΟΪΟΝΤΟΣ

11. Μην αφήνετε ποτέ τη συσκευή χωρίς επίτηρηση ενώ λειτουργεί.
12. Μην χρησιμοποιείτε το μίξερ βάσης σε εξωτερικούς χώρους.
13. Μην αφήνετε το καλώδιο να κρέμεται από την άκρη του τραπέζιού ή του πάγκου.
14. Για την αποφυγή πρόκλησης τυχόν βλαβών στο προϊόν μην χρησιμοποιείτε τα μπλοκ του επιτραπέζιου μίξερ σε χώρους με υψηλή θερμότητα, όπως φούρνο, φούρνο μικροκυμάτων ή μάτια κουζίνας.
15. Πριν το πλύσιμο, αφαιρέστε τον αναδευτήρα, το συρμάτινο χτυπητήρι ή τον γάντζο ζύμης από το επιτραπέζιο μίξερ.
16. Ανατρέξτε στην ενότητα «Φροντίδα και καθαρισμός» για οδηγίες σχετικά με τον καθαρισμό των επιφανειών που έρχονται σε επαφή με τρόφιμα.
17. Η συσκευή αυτή δεν πρέπει να καθαρίζεται με νερό υπό πίεση.
18. Αυτή η συσκευή προορίζεται για επαγγελματική χρήση, π.χ. σε κουζίνες εστιατορίων, καντίνες, νοσοκομεία και επιχειρήσεις όπως αρτοποιεία, κρεοπωλεία, κ.α., παρόλα αυτά δεν προορίζεται για συνεχή μαζική παραγωγή τροφίμων.

ΦΥΛΑΞΤΕ ΑΥΤΕΣ ΤΙΣ ΟΔΗΓΙΕΣ

ΗΛΕΚΤΡΙΚΕΣ ΑΠΑΙΤΗΣΕΙΣ

⚠ ΠΡΟΣΟΧΗ



Κίνδυνος ηλεκτροπληξίας

Συνδέστε το φις σε γειωμένη πρίζα.

Μην αφαιρείτε το άκρο γείωσης.

Μην χρησιμοποιήσετε μετασχηματιστή.

Μη χρησιμοποιείτε καλώδιο προέκτασης.

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

Τάση: 220-240 V~

Συχνότητα: 50-60 Hz

Ισχύς: 325 W

Προτεινόμενη διάρκεια χρήσης: 1-30 λεπτά σε κύκλους λειτουργίας 10 λεπτών Ενεργοποιημένο / 15 λεπτά Απενεργοποιημένο (0).

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

Η ισχύς καθορίζεται από τη χρήση του εξαρτήματος που καταναλώνει το μεγαλύτερο ηλεκτρικό φορτίο (ρεύμα). Άλλα συνιστώμενα εξαρτήματα μπορεί να καταναλώνουν πολύ λιγότερο ρεύμα.

Το προϊόν συνοδεύεται με καλώδιο τροφοδοσίας τύπου Υ (διακλαδίζομενο). Εάν το καλώδιο τροφοδοσίας έχει υποστεί ζημιά, πρέπει να αντικατασταθεί από τον κατασκευαστή ή τον αντιπρόσωπο σέρβις, ώστε να αποφευχθούν κίνδυνοι.

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

Ο αστερίσκος * στον αριθμό του μοντέλου υποδεικνύει χαρακτηριστές που καθορίζουν το χρώμα της συσκευής και ψηφία που σχετίζονται με την κατασκευή του συγκεκριμένου μοντέλου (π.χ. 5KSM7990X).





ΑΣΦΑΛΕΙΑ ΠΡΟΪΟΝΤΟΣ


ΑΠΟΡΡΙΨΗ ΧΡΗΣΙΜΟΠΟΙΗΜΕΝΟΥ ΗΛΕΚΤΡΙΚΟΥ ΕΞΟΠΛΙΣΜΟΥ

Απόρριψη του προϊόντος

- Αυτή η συσκευή φέρει σήμανση σύμφωνα με την Ευρωπαϊκή οδηγία 2012/19/ΕΕ σχετικά με την Απόρριψη Ηλεκτρικού και Ηλεκτρονικού Εξοπλισμού (ΑΗΗΕ).

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



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

Η απόρριψη του προϊόντος θα πρέπει να γίνεται σύμφωνα με την τοπική νομοθεσία περί διαχείρισης απορριμμάτων.

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

ΔΗΛΩΣΗ ΣΥΜΜΟΡΦΩΣΗΣ

Η σχεδίαση, η κατασκευή και η διανομή της παρούσας συσκευής έχει γίνει σύμφωνα με τις ακόλουθες οδηγίες της ΕΚ: 2014/35/ΕΕ, 2014/30/ΕΕ, 2009/125/ΕΚ και 2011/65/ΕΕ (Οδηγία RoHS).



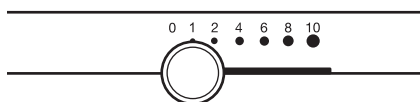


ΟΔΗΓΟΣ ΑΞΕΣΟΥΑΡ

Εξάρτημα	Χρησιμοποιείστε για ανάμιξη	Περιγραφή	Χρόνος λειτουργίας
Ανοξειδωτος αναδευτήρας	Κανονικά ως βαριά μείγματα.	Κέικ, μαρέγκα, ζαχαρωτά, cookies, μπισκότα, ζύμη για πίτες, ψωμί γρήγορης παρασκευής, ρολό κρέατος, πουρές πατάτας.	1-10 λεπτά
Ανοξειδωτος ελικοειδής γάντζος ζύμης	Ανάμιξη και ζύμωμα ζύμης με μαγιά.	Ψωμιά, φύλλο, ζύμη πίτσας, στρογγυλά ψωμάκια, βουτήματα.	1-10 λεπτά
Ανοξειδωτο συρμάτινο χτυπητήρι ελλειπτικού σχήματος με 11 σύρματα	Μείγματα που χρειάζονται αέρα.	Αυγά, ασπράδια αυγού, κρέμα γάλακτος, βραστό γλάσο, αφράτα κέικ, παντεσπάνι, μαγιονέζα, κάποια γλυκίσματα.	1-30 λεπτά

ΟΔΗΓΟΣ ΕΛΕΓΧΟΥ ΤΑΧΥΤΗΤΑΣ

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



Ταχύτητα	Εξάρτημα	Ενέργεια	Περιγραφή
1	Ανοξειδωτος αναδευτήρας	Ανακάτεμα	Για αργό ανακάτεμα, συνδυασμό υλικών, πολτοποίηση, έναρξη όλων των διαδικασιών ανάμιξης. Χρησιμοποιήστε την για να προσθέσετε αλεύρι και ξηρά συστατικά για ανάμιξη και για να προσθέσετε υγρά στα ξηρά συστατικά. Μην χρησιμοποιείτε την ταχύτητα 1 για να ανακατέψετε ή να ζυμώσετε ζύμες με μαγιά.
2	Ανοξειδωτος αναδευτήρας Ανοξειδωτος ελικοειδής γάντζος ζύμης	Αργή ανάμιξη, ζύμωμα	Για αργή ανάμιξη, πολτοποίηση, γρηγορότερο ανακάτεμα. Χρησιμοποιήστε την για την ανάμιξη 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 λεπτόρευστων μειγμάτων ή μειγμάτων που πιτσιλάνε.
4	Ανοξειδωτος αναδευτήρας Ανοξειδωτο συρμάτινο χτυπητήρι ελλειπτικού σχήματος με 11 σύρματα	Ανάμιξη, Χτύπημα	Για ημι-παχύρευστα μείγματα, όπως ζύμη για cookies. Χρησιμοποιήστε αυτή την ταχύτητα για να συνδυάσετε τη ζάχαρη και το μαγειρικό λίπος και για να προσθέσετε ζάχαρη σε ασπράδια αυγών όταν φτιάχνετε μαρέγκες. Μέση ταχύτητα για τα μείγματα για κέικ. Χρήση με: εξάρτημα άλεσης τροφίμων, ρότορα κοπή/ τεμαχιστή, μηχανή ζυμαρικών και σουρωτήρι για φρούτα/λαχανικά
6	Ανοξειδωτος αναδευτήρας Ανοξειδωτο συρμάτινο χτυπητήρι ελλειπτικού σχήματος με 11 σύρματα	Χτύπημα, παρασκευή κρέμας	Για μέσης ταχύτητας γρήγορο χτύπημα (παρασκευή κρέμας) ή για χτύπημα. Χρησιμοποιήστε την για την ολοκλήρωση παρασκευής μείγματος για κέικ, ντόνατ και άλλων ζυμών. Υψηλή ταχύτητα για τα μείγματα για κέικ.
8-10	Ανοξειδωτο συρμάτινο χτυπητήρι ελλειπτικού σχήματος με 11 σύρματα	Γρήγορο χτύπημα, Ανακάτεμα	Για παρασκευή κρέμας, χτύπημα ασπραδιού αυγού και μαρέγκας. Για ανακάτεμα μικρών ποσοτήτων κρέμας, ασπραδιών αυγού ή για το τελικό ανακάτεμα πουρέ πατατών.

ΕΛΛΗΝΙΚΑ

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

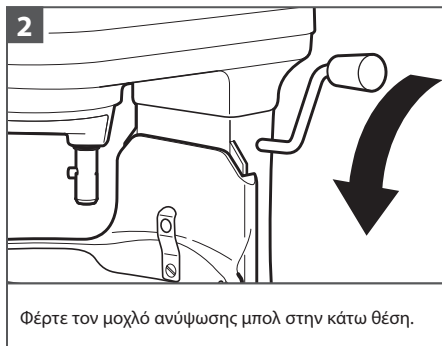
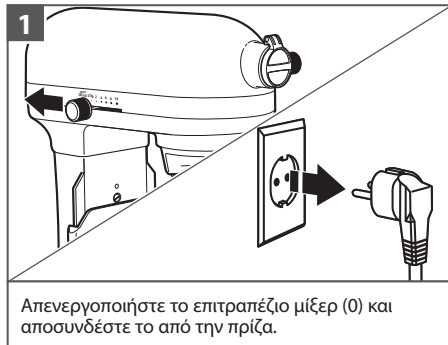




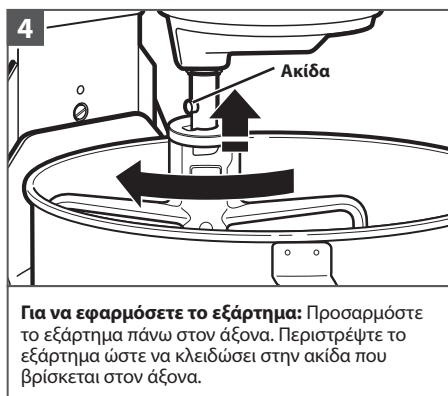
ΔΙΑΓΡΑΜΜΑ ΧΩΡΗΤΙΚΟΤΗΤΑΣ

Μπολ 6.9 λίτρων	
Αλεύρι για όλες τις χρήσεις	2 έως 2,2 κιλά
Ψωμί	8 ψωμιά των 450 γραμμαρίων
Cookies / Μπισκότα	160 τεμάχια
Πουρές πατάτας	3,6 kg

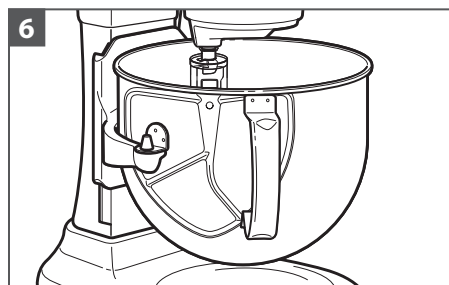
ΣΥΝΑΡΜΟΛΟΓΗΣΗ ΠΡΟΪΟΝΤΟΣ



ΣΗΜΑΝΤΙΚΟ: Αν το μπολ δεν έχει ασφαλίσει στη σωστή θέση, θα είναι ασταθές και θα ταλαντεύεται κατά τη λειτουργία.



ΣΥΝΑΡΜΟΛΟΓΗΣΗ ΠΡΟΪΟΝΤΟΣ



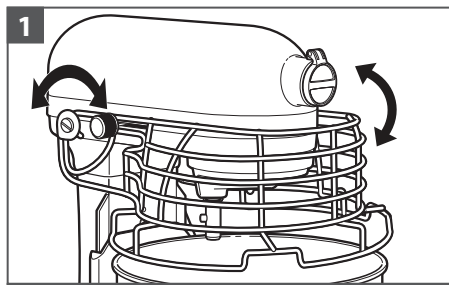
6
Δοκιμάστε την απόσταση μεταξύ του μπολ και του αναδευτήρα: Τοποθετήστε το επιτραπέζιο μίξερ σε μια γειωμένη πρίζα. Ενεργοποιήστε το επιτραπέζιο μίξερ και ελέγξτε όλες τις ταχύτητες, εξασφαλίζοντας ότι ο αναδευτήρας δεν έρχεται σε επαφή με το μπολ κατά την λειτουργία. Αν ο αναδευτήρας βρίσκεται πολύ μακριά από τον πάτο του μπολ ή έρχεται σε επαφή με αυτό συνεχίστε στο επόμενο βήμα για να το ρυθμίσετε.



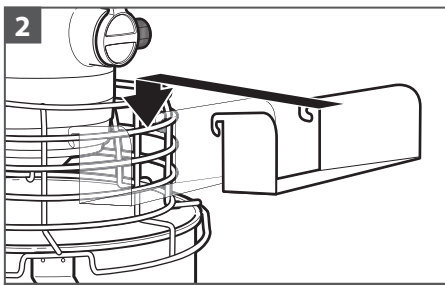
7
(ΠΡΟΑΙΡΕΤΙΚΟ) Για να ρυθμίσετε την απόσταση μεταξύ του μπολ και του αναδευτήρα: Φέρτε το μπολ στην κάτω θέση. Γυρίστε ελαφρώς τη βίδα αριστερόστροφα για να ανυψώσετε τον αναδευτήρα ή δεξιόστροφα για να χαμηλώσετε τον αναδευτήρα. Ρυθμίστε τον αναδευτήρα ώστε να καθαρίζει απλά και μόνο την επιφάνεια του μπολ. Ελέγξτε ξανά την απόσταση μεταξύ του μπολ και του αναδευτήρα.

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

ΧΡΗΣΗ ΤΟΥ ΠΡΟΣΤΑΤΕΥΤΙΚΟΥ ΤΟΥ ΜΠΟΛ* ΚΑΙ ΤΟΥ ΧΩΝΙΟΥ ΡΟΗΣ ΥΓΡΩΝ*



1
Για να εφαρμόσετε το προστατευτικό του μπολ*: Βεβαιωθείτε ότι το προστατευτικό είναι κατεβασμένο πριν ξεκινήσετε να χρησιμοποιείτε το επιτραπέζιο μίξερ. Το επιτραπέζιο μίξερ δεν θα λειτουργήσει αν το προστατευτικό του μπολ δεν βρίσκεται στην κατάλληλη θέση.



2
Τοποθετήστε το χωνί ροής υγρών*: Τοποθετήστε το χωνί ροής υγρών στο προστατευτικό του μπολ. Παρέχει έναν εύκολο τρόπο για προσθήκη υλικών στον μπολ του μίξερ.

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

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

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



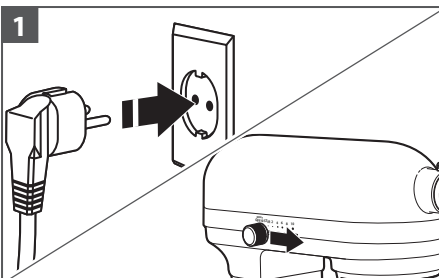
ΣΥΝΑΡΜΟΛΟΓΗΣΗ ΠΡΟΪΟΝΤΟΣ

⚠ ΠΡΟΣΟΧΗ



Κίνδυνος ηλεκτροπληξίας

Συνδέστε το φως σε γειωμένη πρίζα.
Μην αφαιρείτε το άκρο γείωσης.
Μην χρησιμοποιήσετε μετασχηματιστή.
Μη χρησιμοποιείτε καλώδιο προέκτασης.
Σε αντίθετη περίπτωση, μπορεί να προκληθεί θάνατος, πυρκαγιά ή ηλεκτροπληξία.

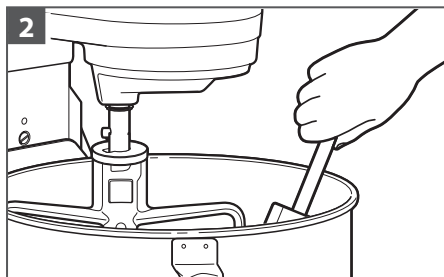


1
Συνδέστε το σε γειωμένη πρίζα.
Ξεκινήστε με χαμηλότερη ταχύτητα για την αποφυγή πιτσιλίσματος και αυξήστε την σταδιακά.
Ανατρέξτε στον "Οδηγό ελέγχου ταχύτητας".

⚠ ΠΡΟΣΟΧΗ

Κίνδυνος τραυματισμού

Αποσυνδέστε το μίξερ από την πρίζα πριν αγγίξετε τον αναδευτήρα.
Σε αντίθετη περίπτωση, μπορεί να προκληθεί σπάσιμο οστών, κοψίματα ή μώλωπες.



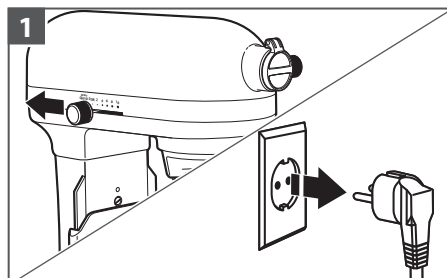
2
Μην ξύνετε το μπολ ενώ το μίξερ βρίσκεται σε λειτουργία. Αν τρίβετε το μπολ μία ή δύο φορές κατά τη διάρκεια της ανάμιξης, αυτό συνήθως επαρκεί.



ΧΡΗΣΗ ΠΡΟΪΟΝΤΟΣ

ΠΡΟΑΙΡΕΤΙΚΑ ΕΞΑΡΤΗΜΑΤΑ

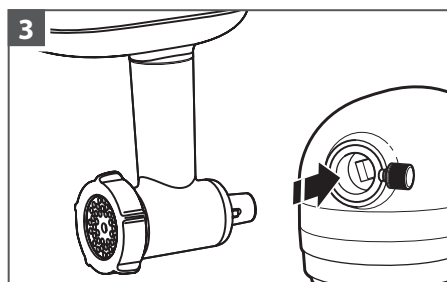
Η KitchenAid προσφέρει μια μεγάλη γκάμα προαιρετικών εξαρτημάτων, όπως ο κόφτης σπιδράλ, κόφτες ζυμαρικών και εξαρτήματα άλεσης τροφίμων, τα οποία μπορούν να προσαρτηθούν στην υποδοχή εξαρτημάτων του επιτραπέζιου μίξερ.



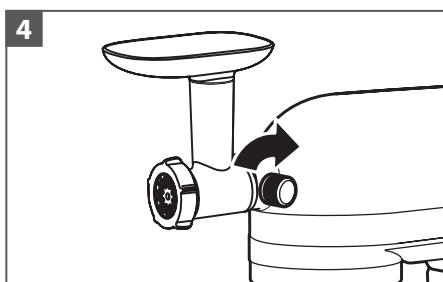
1 Απενεργοποιήστε το επιτραπέζιο μίξερ (0) και αποσυνδέστε το από την πρίζα.



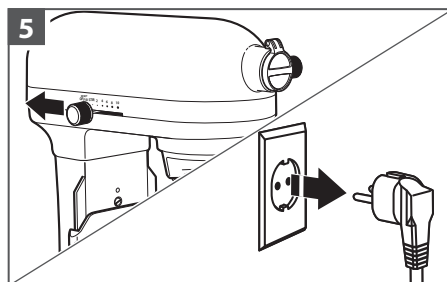
2 Σηκώστε το κάλυμμα της υποδοχής εξαρτήματος για να ανοίξει.



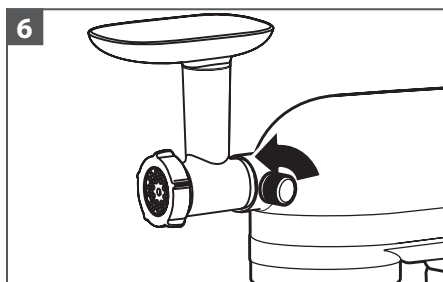
3 Τοποθετήστε το εξάρτημα στην υποδοχή, ελέγχοντας ότι ο άξονας εξαρτημάτων ταιριάζει στην τετράγωνη υποδοχή εξαρτήματος.



4 Σφίξτε το κουμπί εξαρτήματος του επιτραπέζιου μίξερ δεξιόστροφα μέχρι το εξάρτημα να ασφαλίσει στο επιτραπέζιο μίξερ.



5 **Για αποσύνδεση:** Απενεργοποιήστε το επιτραπέζιο μίξερ (0) και αποσυνδέστε το από την πρίζα.



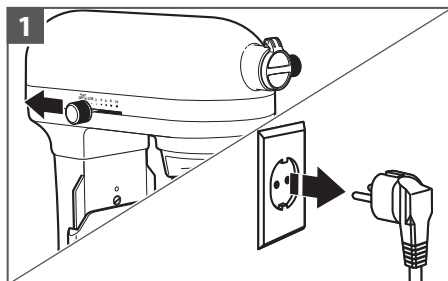
6 Χαλαρώστε το κουμπί εξαρτήματος περιστρέφοντάς το αριστερόστροφα. Περιστρέψτε ελαφρώς το εξάρτημα μπρος και πίσω καθώς το τραβάτε προς τα έξω.

ΣΗΜΕΙΩΣΗ: Ανατρέξτε στον Οδηγό χρήσης και φροντίδας του εκάστοτε εξαρτήματος για περισσότερες λεπτομέρειες.

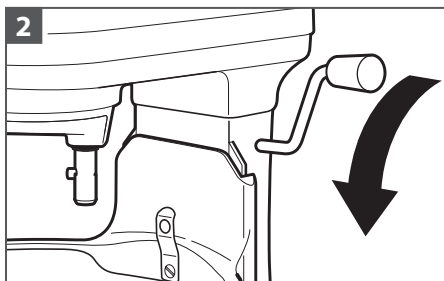
ΕΛΛΗΝΙΚΑ



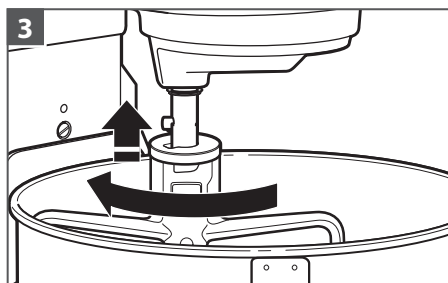
ΑΠΟΣΥΝΑΡΜΟΛΟΓΗΣΗ ΠΡΟΪΟΝΤΟΣ



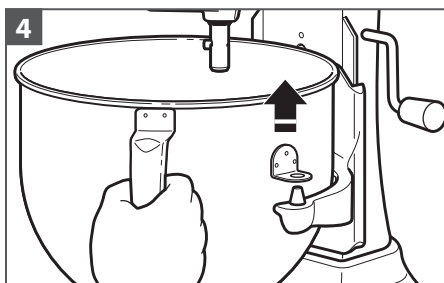
1 Απενεργοποιήστε το επιτραπέζιο μίξερ (0) και αποσυνδέστε το από την πρίζα.



2 Φέρτε τον μοχλό ανύψωσης μπολ στην κάτω θέση.



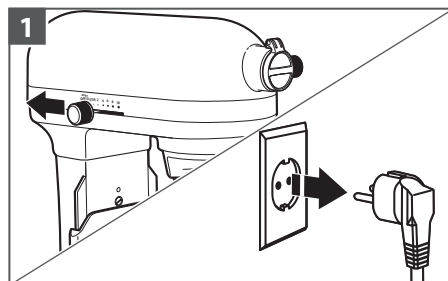
3 **Αφαίρεση του εξαρτήματος:** Πιάστε το εξάρτημα προς τα πάνω και στρέψτε το προς τα αριστερά. Τραβήξτε το εξάρτημα από τον άξονα αναδευτήρα.



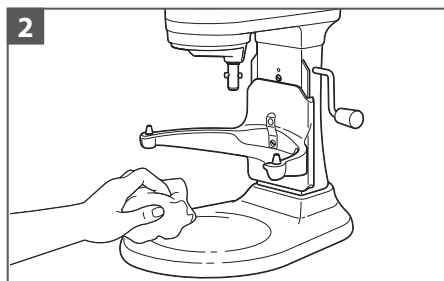
4 **Για την αφαίρεση του μπολ:** Φέρτε τον μοχλό ανύψωσης μπολ στην κάτω θέση. Πιάστε το μπολ από τη λαβή και σηκώστε το προς τα πάνω και κατόπιν απομακρυνέτέ το από τις ακίδες στερέωσης

ΦΡΟΝΤΙΔΑ ΚΑΙ ΚΑΘΑΡΙΣΜΟΣ

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



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

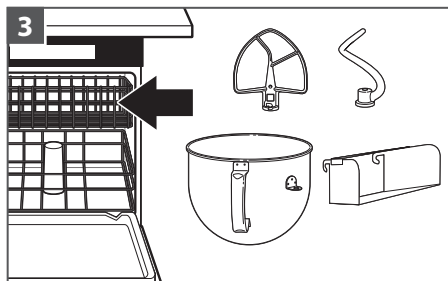


2 Σκουπίστε το επιτραπέζιο μίξερ με ένα μαλακό, νωπό πανί.

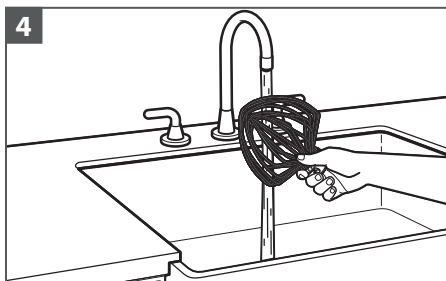




ΦΡΟΝΤΙΔΑ ΚΑΙ ΚΑΘΑΡΙΣΜΟΣ



Τα συγκεκριμένα εξαρτήματα είναι ασφαλή για καθαρισμό σε πλυντήριο πιάτων, μόνο στο επάνω μέρος: μπολ, ανοξείδωτος αναδευτήρας, ελικοειδής γάντζος ζύμης από ανοξείδωτο ασάλι, και αφαιρούμενο χωνί για ροή υγρών*.



Τα παρακάτω μέρη πρέπει να πλένονται μόνο στο χέρι με ζεστό σαπουνόνερο και να σκουπίζονται καλά: Ανοξείδωτο χτυπητήρι με 11 σύρματα.

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

ΕΠΙΛΥΣΗ ΠΡΟΒΛΗΜΑΤΩΝ

Πρόβλημα	Λύση
Αν το μίξερ με βάση θερμανθεί κατά τη χρήση:	Όταν χρησιμοποιείτε βαριά μείγματα για εκτεταμένα χρονικά διαστήματα, ίσως να μην μπορείτε να αγγίξετε την κορυφή της μονάδας. Αυτό είναι φυσιολογικό.
Το μίξερ με βάση εκπέμπει μια έντονη μυρωδιά:	Αυτό συμβαίνει συχνά στα ηλεκτρικά μοτέρ, ιδιαίτερος αν αυτά είναι καινούργια.
Αν ο αναδευτήρας χτυπάει το μπολ:	Σταματήστε τη λειτουργία του μίξερ. Συμβουλευτείτε την ενότητα "Απόσταση αναδευτήρα από το μπολ" και προσαρμόστε την απόσταση του αναδευτήρα από το μπολ.
Αν το μίξερ με βάση δεν λειτουργεί καθόλου, ελέγξτε τα εξής:	Είναι το μίξερ συνδεδεμένο στην πρίζα;
	Είναι η ασφάλεια στο κύκλωμα του μίξερ σε κατάσταση λειτουργίας; Αν έχετε ηλεκτρικό κιβώτιο, βεβαιωθείτε ότι το κύκλωμα είναι κλειστό.
	Απενεργοποιήστε (0) το μίξερ για 10-15 δευτερόλεπτα και έπειτα ενεργοποιήστε το ξανά. Αν το μίξερ με βάση δεν ξεκινά τη λειτουργία, 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 μίξερ με βάση στο κατάστημα πώλησης, καθώς δεν παρέχουν υπηρεσίες επισκευής.





ΟΡΟΙ ΤΗΣ ΕΓΓΥΗΣΗΣ KITCHENAID ("ΕΓΓΥΗΣΗ")

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 καταναλωτής από έναν πωλητή ή εταιρεία του Ομίλου KitchenAid, σε μια από τις χώρες του Ευρωπαϊκού Οικονομικού Χώρου, τη Μολδαβία, το Μαυροβούνιο, τη Ρωσία, την Ελβετία ή την Τουρκία.

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

5KSM7990X Ένα έτος πλήρης εγγύησης από την ημερομηνία αγοράς.

c) Η περίοδος της Εγγύησης ξεκινάει την ημερομηνία αγοράς, δηλ. την ημερομηνία κατά την οποία ένας καταναλωτής αγόρασε το προϊόν από έναν αντιπρόσωπο ή μια εταιρεία του Ομίλου KitchenAid.

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

e) Ο Εγγυητής παρέχει στον καταναλωτή τις ακόλουθες υπηρεσίες δυνάμει της παρούσας Εγγύησης, κατ' επιλογή του Εγγυητή, σε περίπτωση που προκύψει ελάττωμα στη διάρκεια ισχύος της Εγγύησης:

- Επισκευή του ελαττωματικού προϊόντος ή του εξαρτήματος προϊόντος ή

- Αντικατάσταση του ελαττωματικού προϊόντος ή του εξαρτήματος προϊόντος. Εάν ένα προϊόν δεν είναι πλέον διαθέσιμο, ο Εγγυητής δικαιούται να ανταλλάξει το προϊόν με ένα προϊόν ίσης ή υψηλότερης αξίας.





ΟΡΟΙ ΤΗΣ ΕΓΓΥΗΣΗΣ KITCHENAID ("ΕΓΓΥΗΣΗ")

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

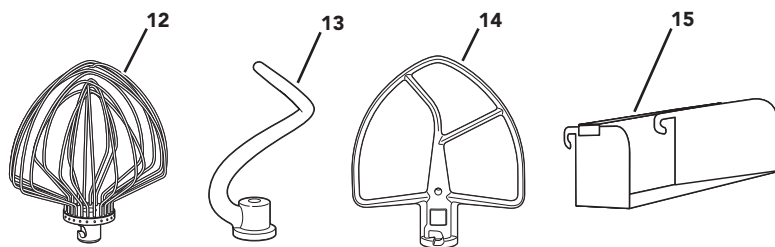
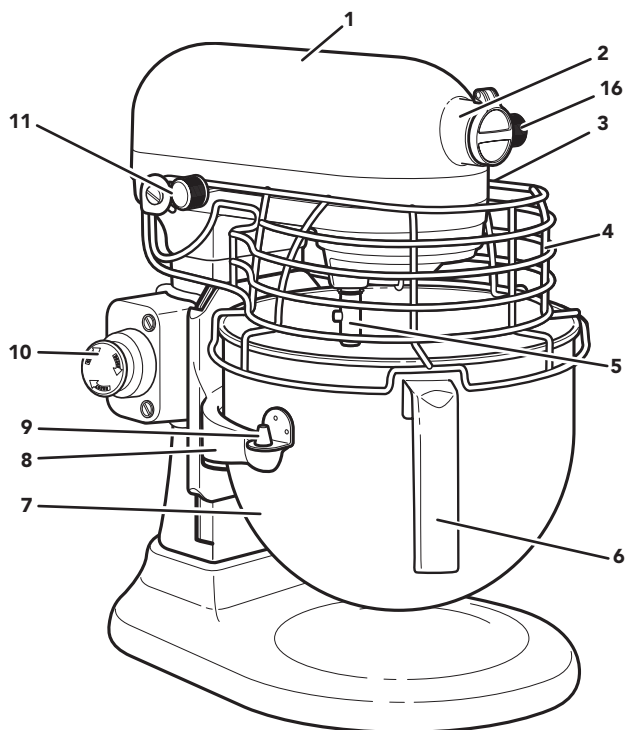
ΔΗΛΩΣΗ ΠΡΟΪΟΝΤΟΣ

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





DELAR OCH FUNKTIONER



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

*Skåltypen kan variera. Skålarna kan även köpas som separata tillbehör.

**Medföljer utvalda modeller. Bilden eller stilen kan variera från produkten beroende på modell.



PRODUKTSÄKERHET

Din och andras säkerhet är mycket viktig.

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



Varningssymbolen ser ut så här.

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

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

 **FARA**

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

 **VARNING**

Om du inte följer instruktionerna kan det leda till allvarlig skada eller död.

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

VIKTIGA SÄKERHETSFÖRESKRIFTER

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

1. Läs alla instruktioner. Om apparaten används felaktigt kan det leda till personskador.
2. Undvik elektriska stötar genom att aldrig ställa köksmaskinen i vatten eller annan vätska.
3. Den här apparaten är inte avsedd att användas av personer (inklusive barn) med reducerad fysisk, känslomässig eller mental förmåga eller med bristande erfarenhet och kunskap, såvida de inte får vägledning eller instruktioner om användningen av apparaten av en person som ansvarar för deras säkerhet.
4. Endast för EU: Apparaten kan användas av personer med nedsatt fysisk, sensorisk eller mental kapacitet, och av personer utan erfarenhet och kunskap, om de övervakas eller instrueras om säker användning av apparaten och förstår de faror som kan uppstå. Barn får inte leka med apparaten.
5. Endast för EU: Den här apparaten får inte användas av barn. Håll apparaten och nätsladden utom räckhåll för barn.
6. 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.
7. Undvik kontakt med rörliga delar. Se till att händer, hår och kläder samt degskrapor och andra redskap inte kommer i närheten av blandaren när den är igång för att minska risken för personskador och skador på köksmaskinen.
8. Använd aldrig en apparat med skadad nätsladd eller stickkontakt, som inte fungerar korrekt eller som har tappats eller har skadats på något sätt. Kontakta tillverkaren via kundservicenumret om du vill ha information om undersökning, reparation eller justering.
9. Användning av tillbehör eller delar som inte rekommenderas eller säljs av tillverkaren kan ge upphov till brand, elektriska stötar eller personskador.





PRODUKTSÄKERHET

- Om nätsladden är skadad måste den bytas ut av tillverkaren, dennes serviceagent eller annan kvalificerad person för att undvika fara.
- Lämna aldrig produkten obevakad när den är i drift.
- Använd inte köksmaskinen utomhus.
- Låt inte sladden hänga över en bordskant eller liknande.
- För att undvika att produkten skadas ska du inte använda köksmaskinens skålar i områden med hög värme, till exempel i en ugn, mikrovågsugn eller på en spis.
- Ta bort flatblandaren, ballongvispen eller degkroken från köksmaskinen innan du rengör utrustningen.
- I avsnittet "Skötsel och rengöring" finns instruktioner för hur du rengör ytor som varit i kontakt med livsmedel.
- Apparaten ska inte rengöras under rinnande vatten.
- Apparaten är avsedd för kommersiell användning, till exempel i kök eller restauranger, matsalar, sjukhus och i kommersiella verksamheter, till exempel bagerier, slakterier men inte för kontinuerlig massproduktion av mat.

SPARA DE HÄR INSTRUKTIONERNA

KRAV PÅ ELEKTRISK UTRUSTNING

⚠ VARNING



Risk för elektriska stötar

Använd jordade eluttag.

Ta inte bort jordningen.

Använd inte en adapter.

Använd inte förlängningsladd.

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

Spänning: 220–240 V

Frekvens: 50–60 Hz

Motoreffekt: 325 W

Rekommenderad drifttid: 1–30 minuter med en driftscykel på 10 min. ON/15 min. OFF (0).

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

Den maximala märkeffekten är baserad på delen med högst belastning (effekt). Andra rekommenderade delar kan dra betydligt mindre ström.

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

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

Ett * i modellnumret är ytterligare tecken som står för maskinens färg och tekniska siffror för den faktiska modellen (till exempel 5KSM7990X).

SVENSK





PRODUKTSÄKERHET


AVFALLSHANTERING AV ELEKTRISK UTRUSTNING

Kassering av produkten

– Den här produkten är märkt enligt EG-direktivet 2012/19/EU rörande avfall från elektrisk och elektronisk utrustning (Waste Electrical and Electronic Equipment, WEEE).

– Genom att slänga den här produkten på ett korrekt sätt bidrar du till att värna om miljö och hälsa.



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

Sopsortering måste ske i enlighet med anvisningarna på den lokala återvinningsstationen.

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

FÖRSÄKRAN OM ÖVERENSSTÄMMELSE

Den här apparaten har utformats, konstruerats och distribuerats i enlighet med säkerhetskraven i EG-direktiven 2014/35/EU, 2014/30/EU, 2009/125/EG och 2011/65/EU (RoHS-direktivet).



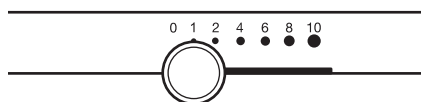


TILLBEHÖRSGUIDE

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

GUIDE TILL HASTIGHETSREGLERING

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



Hastighet	Tillbehör	Åtgärd	Beskrivning
1	Flatblandare i rostfritt stål	Omrörning	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 jäsdeggar.
2	Flatblandare i rostfritt stål Spiralformad degkrok i rostfritt stål	Långsam blandning och knådning	Använd den här hastigheten för att blanda långsamt, mosa eller röra om något snabbare. Använd för att blanda och knåda jäsdeggar, tjockare smet och karameller, mosa potatis eller andra grönsaker, fördela matfett i mjöl eller blanda tunnare smet som gärna skvätter.
4	Flatblandare i rostfritt stål Ballongvisp i rostfritt stål med 11 trådar	Blandning, knådning	Använd den här hastigheten vid blandning av halvtjock smet, t.ex. kaksmet. Använd den här hastigheten för att blanda socker och matfett samt för att tillsätta socker i äggvitor för att göra maräng. Medelhastighet för kaksmet. Använd med köttkvarn, roterande skärmaskin eller rivjärn, pastavals eller filter för frukt eller grönsaker.
6	Flatblandare i rostfritt stål Ballongvisp i rostfritt stål med 11 trådar	Knåda, göra krämer	Använd den här hastigheten för medelsnabb vispning (kräm) eller vispning. Använd för tårtsmet, munkar och annan typ av smet. Hög hastighet för kaksmet.
8–10	Ballongvisp i rostfritt stål med 11 trådar	Snabbvispning, vispning	Använd för att vispa grädde, äggvitor eller glasyr och frosting. Använd den här hastigheten för att vispa mindre mängder av grädde eller äggvita eller för att vispa potatismos.

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

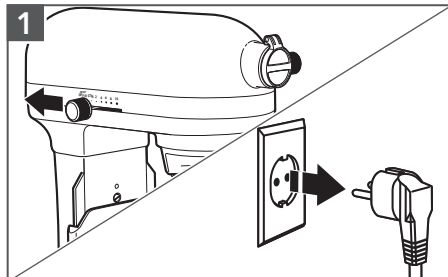




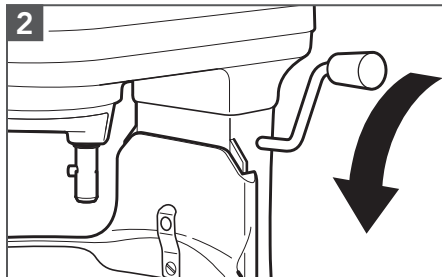
KAPACITETSTABELL

6,9 l skål	
Vetemjöl	2 till 2,2 kg
Bröd	8 bröd på 450 g
Kakor	160 bitar
Potatismos	3,6 kg

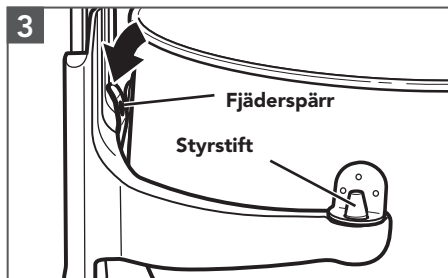
PRODUKTMONTERING



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

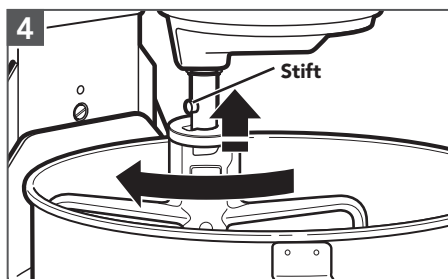


2 Placera skålens lyftspak i nedfällt läge.

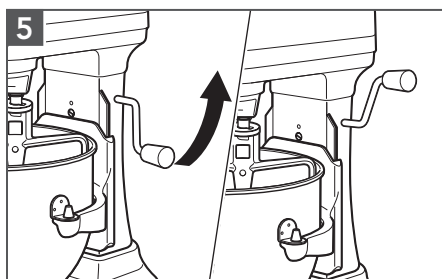


3 Så här fäster du skålen: Montera skålens stöd över styrstiftet och tryck ned skålens baksida tills skålens stift fäster med ett snäpp i fjäderspärren.

VIKTIGT! Om skålen inte fäster med ett snäpp är den ostadig och vickar vid användning.



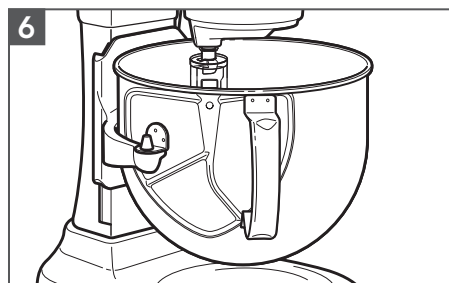
4 Så här fäster du tillbehöret: Skjut på tillbehöret på axeln. Vrid för att haka fast stiftet på axeln.



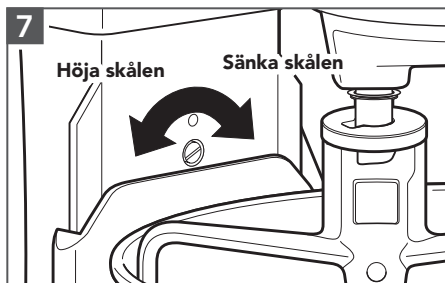
5 Så här lyfter du skålen: Vrid skålens lyftspak rakt uppåt. Vid blandning måste skålen alltid vara i upphöjt läge.



PRODUKTMONTERING



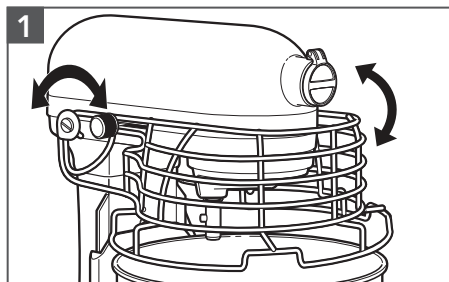
6
Justera avståndet mellan vispen och skålen: Anslut köksmaskinen till ett jordat uttag. Sätt köksmaskinen i läget ON och testa de olika hastigheterna för att kontrollera att vispen inte rör skålen. Om vispen är för långt bort från botten eller träffar skålen kan du följa nästa steg för att göra inställningar.



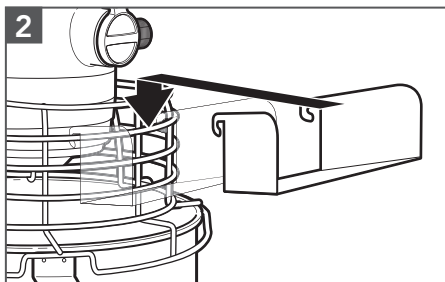
7
(VALFRITT) Justera avståndet mellan blandare och skål: Sänk skålen till nedfällt läge. Vrid skruven något moturs (åt vänster) om du vill höja blandaren, eller medurs (åt höger) om du vill sänka den. Justera blandaren så att den precis går fri från skålens yta. Kontrollera avståndet mellan blandare och skål en gång till.

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

ANVÄNDA SKÅLSKYDDET* OCH RÄNNAN*



1
Så här fäster du skålskyddet*: Se till att skyddet är i nedfällt läge innan du börjar använda köksmaskinen. Köksmaskinen fungerar inte om skålskyddet inte sitter rätt.



2
Rännans placering*: Fäst rännan på framsidan av stänkskyddet. Det är ett praktiskt sätt att tillsätta ingredienser i skålen till köksmaskinen.

*Finns endast för utvalda modeller och kan köpas som separat tillbehör.

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

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



PRODUKTMONTERING

! VARNING



Risk för elektriska stötar

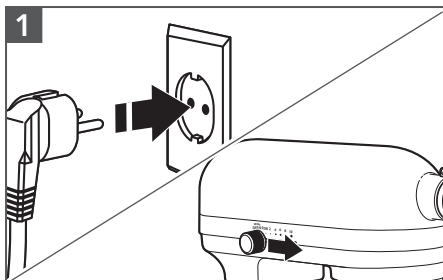
Använd jordade eluttag.

Ta inte bort jordningen.

Använd inte en adapter.

Använd inte förlängningsladd.

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



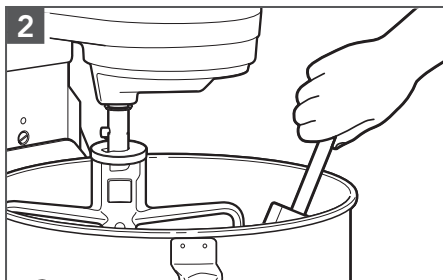
Anslut till ett jordat uttag. Börja med en lägre hastighet för att undvika stänk och öka den gradvis. Se "Guide till hastighetskontrollen".

! VARNING

Risk för personskada

Dra ur köksmaskinens sladd innan visparna berörs.

Annars finns risk för brutna ben, skärsår eller blåmärken.



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

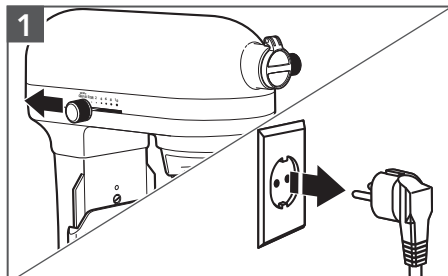




PRODUKTANVÄNDNING

EXTRA DELAR

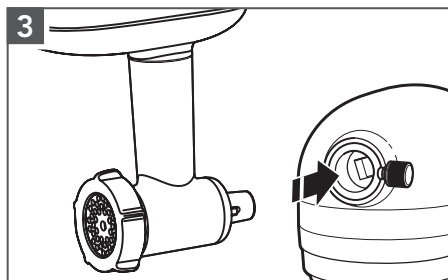
KitchenAid erbjuder ett brett utbud av extra delar, t.ex. grönsaksvarv, pastaskärare eller köttkvarn, som kan monteras på köksmaskinens frontfäste.



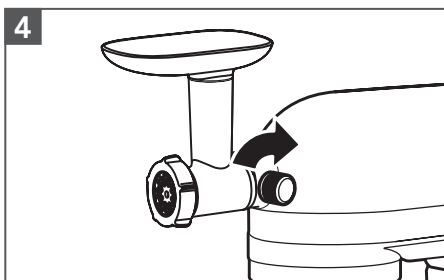
1 Sätt köksmaskinen i läget OFF (0) och dra ut kontakten.



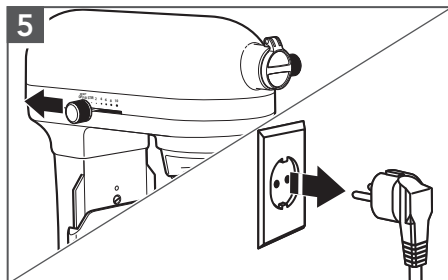
2 Fäll upp det gångjärnsförsedda fästet till delen för att öppna.



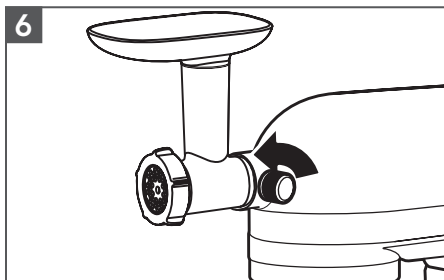
3 För in delen i fästet till delen och se till att delens kraftaxel passar i det fyrkantiga fästet för delen.



4 Dra åt vredet till delen genom att vrida medurs tills delen sitter fast ordentligt på köksmaskinen.



5 **Så här gör du för att ta loss den:** Sätt köksmaskinen i läget OFF (0) och dra ut kontakten.



6 Lossa vredet för delar genom att vrida det moturs. Vicka delen fram och tillbaka litegrann medan du drar ut den.

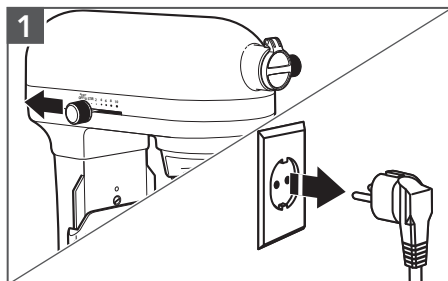
Obs! Mer information finns i bruks- och skötselanvisningarna för respektive del.

SVENSK

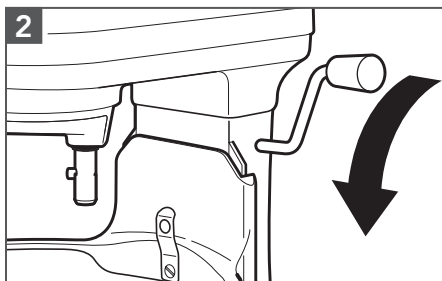




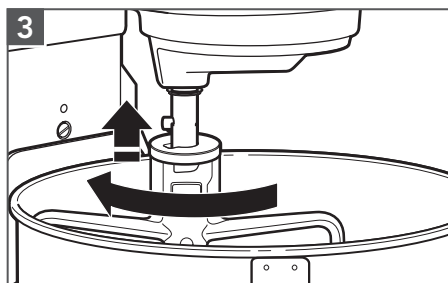
DEMONTERA PRODUKTEN



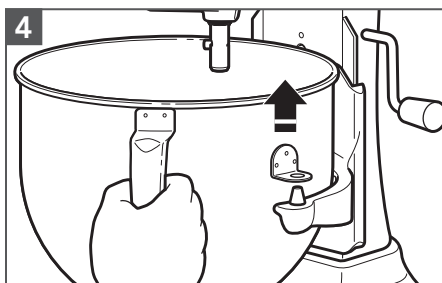
1 Sätt köksmaskinen i läget OFF (0) och dra ut kontakten.



2 Placera skålen lyftspak i nedfällt läge.



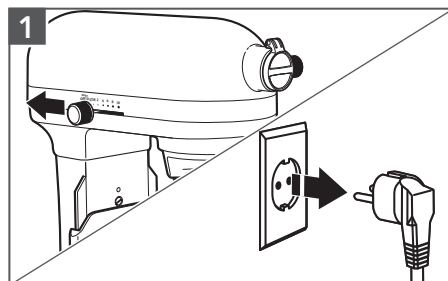
3 Ta bort tillbehöret: Tryck tillbehöret uppåt och vrid åt vänster. Dra ned tillbehöret från blandaraxeln.



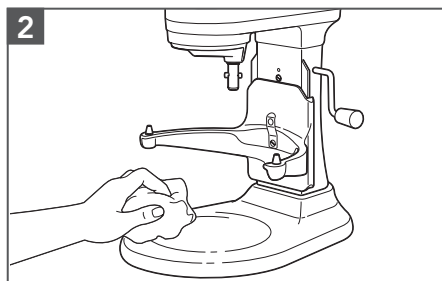
4 För att ta bort skålen: Placera skålen lyftspak i nedfällt läge. Ta tag i skålen handtag och lyft rakt upp och bort från styrstiftet.

SKÖTSEL OCH RENGÖRING

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



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

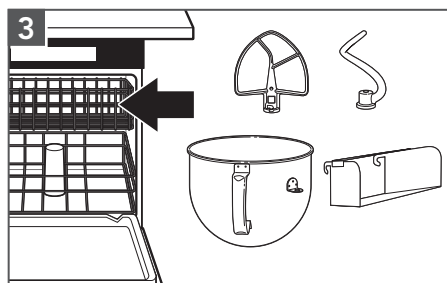


2 Torka av köksmaskinen med en mjuk, fuktig trasa.

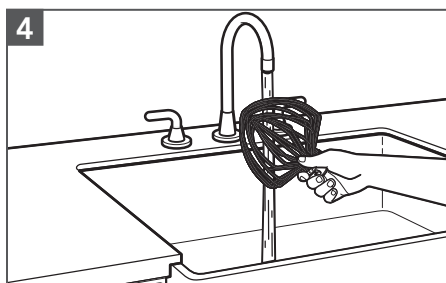




SKÖTSEL OCH RENGÖRING



Följande delar kan maskindiskas, endast i det övre stället: Skål, flatblandare i rostfritt stål, degkrok i rostfritt stål och löstagbar ränna*.



Följande delar bör endast diskas för hand i varmt tvålsvatten och sedan torkas ordentligt: ballongvisp i rostfritt stål med 11 trådar.

*Finns endast för utvalda modeller och kan köpas som separat tillbehör.

KUNDTJÄNST

Problem	Lösning
Om köksmaskinen blir varm under användning:	Vid tung belastning med längre blandningstider kan apparatens ovansida blir för varm för att vidröra. Detta är normalt.
Köksmaskinen avger en kraftig lukt:	Det här är vanligt med elmotorer, särskilt när de är nya.
Om flatblandaren i rostfritt stål slår i skålen:	Stoppa köksmaskinen. Läs avsnittet "Avstånd mellan blandare och skål" och justera avståndet.
Kontrollera följande om köksmaskinen inte fungerar:	Är köksmaskinen ansluten till vägguttaget?
	Har säkringen i elkretsen till köksmaskinen löst ut? Se till att kretsen är sluten om du använder en kretsbytare.
Om du inte kan lösa problemet:	Stäng av (OFF (0)) köksmaskinen i 10–15 sekunder och slå sedan på den igen. Om köksmaskinen fortfarande inte startar låter du den svalna i 30 minuter innan du slår på den igen.
	Se avsnittet "Garantivillkor för KitchenAid ("garanti")". Lämna inte in köksmaskinen till en återförsäljare. Dessa tillhandahåller inte service.



GARANTIVILLKOR FÖR KITCHENAID ("GARANTI")

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

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

- Upp till sex månader: Eventuella defekter som uppstår inom sex månader antas i allmänhet ha funnits vid 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 (därför 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:

5KSM7990X Ett års fullständig garanti från inköpsdatum.

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

d) Garantin omfattar produkt utan defekter.

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

- Reparation av den defekta produkten eller produktdelen, eller

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

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





GARANTIVILLKOR FÖR KITCHENAID ("GARANTI")

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

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 slutkunden fortfarande tillgång till kundtjänst för KitchenAid vid frågor och för information. Mer information finns även på vår webbplats: www.kitchenaid.eu

PRODUKTREGISTRERING

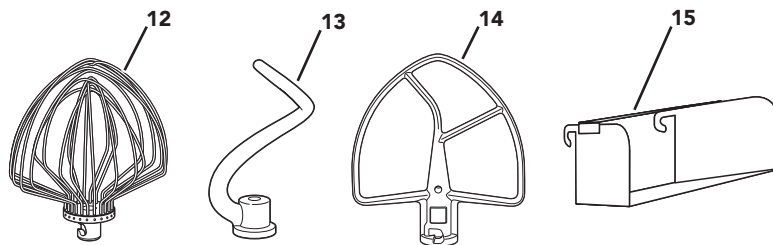
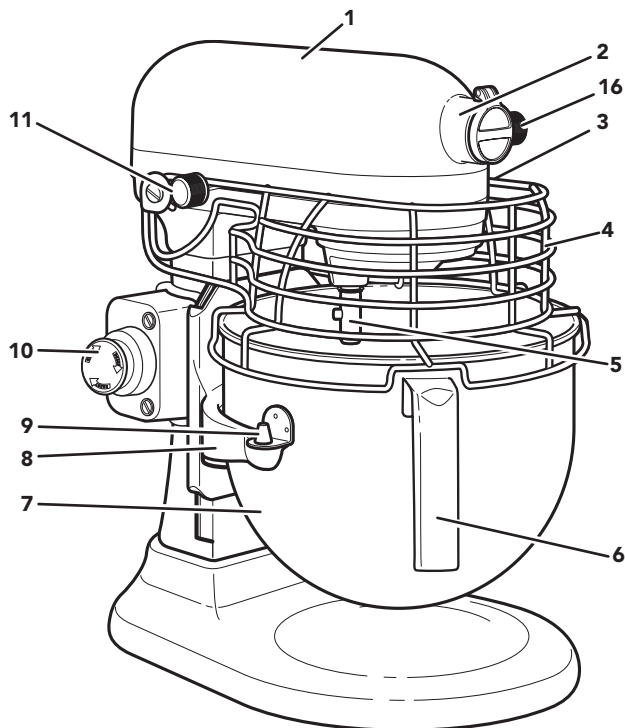
Registrera din nya KitchenAid-apparat nu: <http://www.kitchenaid.eu/register>







DELER OG FUNKSJONER



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

*Bolletypen kan variere. Boller kan også kjøpes som separat tilbehør.

**Leveres med utvalgte modeller. Bilde/stil kan variere fra produkt til produkt, avhengig av modell.





PRODUKTSIKKERHET

Din og andres sikkerhet er svært viktig.

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



Dette er varselsymbolet.

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

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

 **FARE**

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

 **ADVARSEL**

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

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

VIKTIGE FORHOLDSREGLER

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

1. Les gjennom alle instruksjoner. Feil bruk av apparatet kan føre til personskader.
2. Kjøkkenmaskinen må ikke senkes i vann eller annen væske, da dette kan føre til elektrisk støt.
3. Dette apparatet må ikke brukes av personer (deriblant barn) med reduserte fysiske, sensoriske eller mentale evner eller uten erfaring og kunnskap, med mindre de er under tilsyn eller har fått veiledning i å bruke apparatet av en person som har ansvar for deres sikkerhet.
4. Gjelder bare for EU-land: Apparatene kan brukes av personer med reduserte fysiske, sansemessige eller mentale evner, eller mangel på erfaring og kunnskap, hvis de har blitt innført i eller fått anvisninger om sikker bruk av apparatet, og forstår farene vedrørende bruken. Barn skal ikke leke med apparatet.
5. Gjelder bare for EU-land: Dette apparatet må ikke brukes av barn. Oppbevar apparat og ledning utilgjengelig for barn.
6. Slå AV (0) apparatet og trekk ut ledningen 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.
7. Unngå kontakt med deler i bevegelse. Hold hender, hår og klær, samt slikkepotter og annet utstyr, borte fra vispen under bruk, for å redusere faren for personskade og/eller skade på kjøkkenmaskinen.
8. Ikke bruk apparater med skadet ledning eller støpsel, etter at apparatet har hatt funksjonssvikt, eller hvis det har falt ned eller blitt skadet på noen måte. Kontakt produsenten på telefonnummeret til kundeservice for å få informasjon om undersøkelse, reparasjon eller justering.
9. Bruk av tilbehør som ikke anbefales eller selges av produsenten, kan føre til brann, elektrisk støt eller personskade.





PRODUKTSIKKERHET

10. Hvis strømledningen er skadet, må den skiftes ut av produsenten, serviceagenten eller lignende kvalifiserte personer for å unngå en fare.
11. La aldri apparatet være uten tilsyn når det er i bruk.
12. Ikke bruk kjøkkenmaskinen utendørs.
13. Ikke la ledningen henge over kanten på bordet eller benken.
14. For å unngå skade på produktet må du ikke bruke kjøkkenmaskinens boller i områder med høy varme, for eksempel en ovn, mikrobølgeovn eller på en komfyrtopp.
15. Fjern flatvispen, ballongvispen eller eltekroken fra kjøkkenmaskinen før du vasker.
16. Se avsnittet «Vedlikehold og rengjøring» for anvisninger om rengjøring av overflatene i kontakt med mat.
17. Apparatet skal ikke rengjøres med vannstråle.
18. Dette apparatet er beregnet til kommersiell bruk, for eksempel på restaurantkjøkken, kantiner, sykehus og i kommersielle virksomheter som bakerier, slaktere osv., men ikke for kontinuerlig masseproduksjon av mat.

TA VARE PÅ DISSE INSTRUKSJONENE

KRAV TIL STRØMFORSYNING

ADVARSEL



Fare for elektrisk støt

- Koble til jordet kontakt.**
- Jordingsspydet må ikke fjernes.**
- Ikke bruk adapter.**
- Ikke bruk skjøteledning.**
- Hvis disse reglene ikke følges, kan det føre til død, brann eller elektrisk støt.**

Spenning: 220–240 V

Frekvens: 50–60 Hz

Wattforbruk: 325 W

Anbefalt driftstid: 1–30 minutter med en driftssyklus på 10 min. PÅ / 15 min. AV (0).

Skjøteledning skal ikke brukes. Hvis strømledningen er for kort, få en kvalifisert elektriker eller servicetekniker til å installere et uttak i nærheten av apparatet.

Maksimal effektstyrke bestemmes av tilbehøret som trekker den største mengden strøm. Annet anbefalt tilbehør kan trekke betydelig mindre strøm.

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

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

En * i modellnummeret indikerer tilleggsteget som angir maskinfarge og konstruksjonstall for den faktiske modellen (f.eks. 5KSM7990X).



PRODUKTSIKKERHET


KASSERING AV ELEKTRISK UTSTYR

Kassering av produktet

- Dette apparatet er merket i samsvar med EU-direktiv 2012/19/EU om kassering av elektrisk og elektronisk utstyr (Waste Electrical and Electronic Equipment - WEEE).

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



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

Kassering må skje i henhold til lokale miljøforskrifter for avfallshåndtering.

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

SAMSVARSERKLÆRING

Dette apparatet er utformet, konstruert og distribuert i samsvar med sikkerhetskravene til EF-direktivene: 2014/35/EU, 2014/30/EU, 2009/125/EC og 2011/65/EU (RoHS-direktiv).



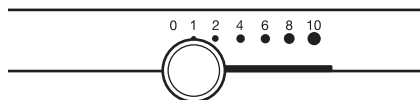


TILBEHØRSVEILEDNING

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

VEILEDNING FOR HASTIGHETSKONTROLL

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



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

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

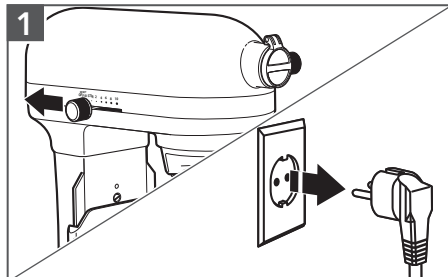




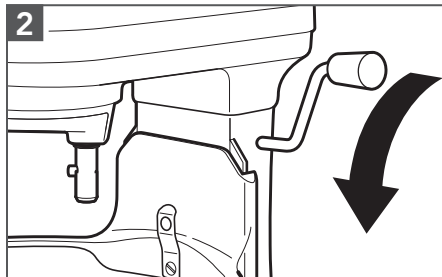
KAPASITETSDIAGRAM

6,9 l bolle	
Hvetemel	2–2,2 kg
Brød	8 brød på 450 g
Cookies/kjeks	160 stk.
Potetmos	3,6 kg

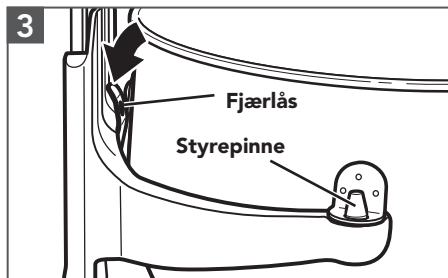
MONTERE PRODUKTET



1 Still kjøkkenmaskinen til AV (0), og trekk ut stikkkontakten.

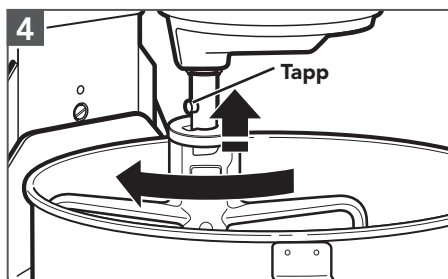


2 Sett løftespaken for bollen i nedposisjonen.

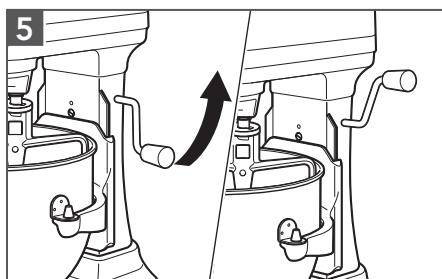


3 Slik fester du bollen: Sett bollestøtten over styrepinnene, og trykk ned på baksiden av bollen til bollepinnen går inn i fjærlåsen.

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



4 Slik fester du tilbehøret: Skyv tilbehøret på akselen. Drei for å feste den over pinnen på akselen.

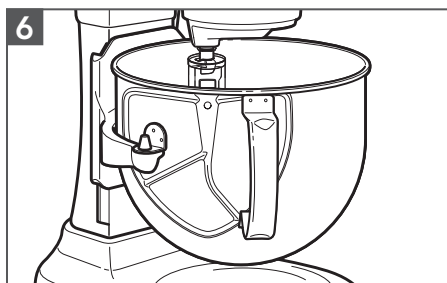


5 Slik hever du bollen: Vri bøllestøtten til oppreist stilling. Bollen må alltid være i hevet stilling når du blander.

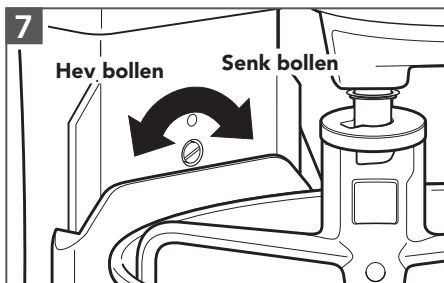


MONTERE PRODUKTET

NORSK



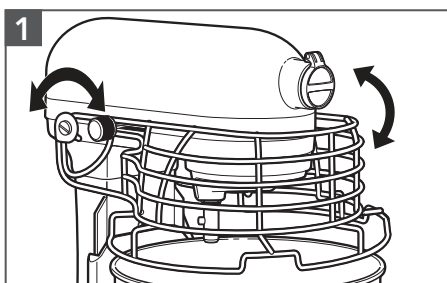
6
Test klaringen mellom vispen og bollen: Plugg kjøkkenmaskinen i en jordet stikkontakt. Slå PÅ kjøkkenmaskinen og test hver hastighet, og kontroller at vispen ikke berører bollen under drift. Hvis vispen er for langt unna bunnen eller treffer bollen, går du videre til neste trinn for å foreta justeringer.



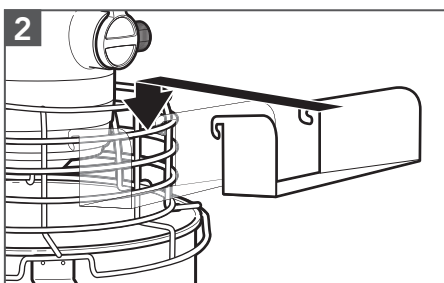
7
(VALGFRITT) Hvis du vil justere klaringen mellom vispen og bollen, senker du bollen til nedposisjonen. Vri skruen litt mot klokken (venstre) for å heve vispen, eller med klokken (høyre) for å senke den. Juster vispen slik at den ligger akkurat over overflaten på bollen. Kontroller klaringen mellom vispen og bollen på nytt.

VIKTIG: Når den er riktig justert, vil flatvispen i rustfritt stål 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 og trådene på ballongvispen kan bli slitt.

BRUK BOLLEBESKYTTELSEN* OG HELLETUTEN*



1
Slik fester du bollebeskyttelsen*: Kontroller at beskyttelsen er tilbake i nedstillingen før du begynner å bruke kjøkkenmaskinen. Kjøkkenmaskinen starter ikke hvis bollens beskyttelse ikke er i riktig posisjon.



2
Plasser helletuten*: Fest helleskjoldet foran på bollebeskyttelsen. Den gir en praktisk måte å tilsette ingredienser på i kjøkkenmaskinbollen.

*Kun tilgjengelig med utvalgte modeller og tilgjengelig som et tilbehørskjøp.

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

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



MONTERE PRODUKTET

⚠ ADVARSEL



Fare for elektrisk støt

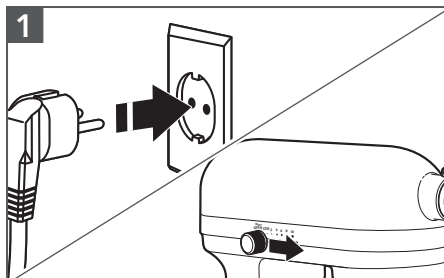
Koble til jordet uttak.

Jordingsspydet må ikke fjernes.

Ikke bruk adapter.

Ikke bruk skjøteledning.

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



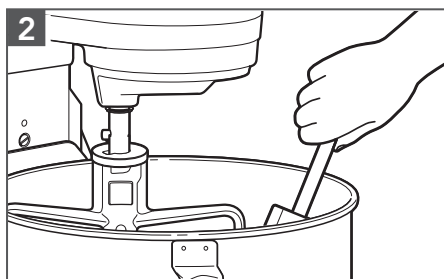
1
Koble den til et jordet uttak.
Begynn med lavere hastighet for å
unngå sprut, og øk den gradvis.
Se «Veiledning for hastighetskontroller».

⚠ ADVARSEL

Fare for skade

**Trekk ut stikkkontakten før du
berører vispene.**

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



2
Ikke skrap bollen under drift. Det er
vanligvis nok å skrape bollen én eller to
ganger under miksing.

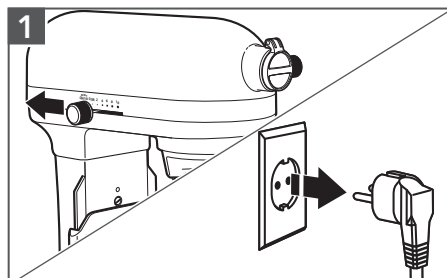




SLIK BRUKER DU PRODUKTET

TILLEGGsutSTYR

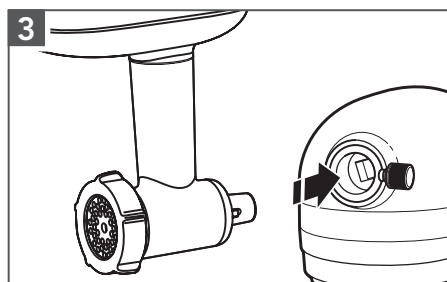
KitchenAid tilbyr et bredt utvalg av tilleggsutstyr, for eksempel spiralisator, pastakutter eller kjøttkvern, som kan festes til kjøkkenmaskinens tilbehørsfeste.



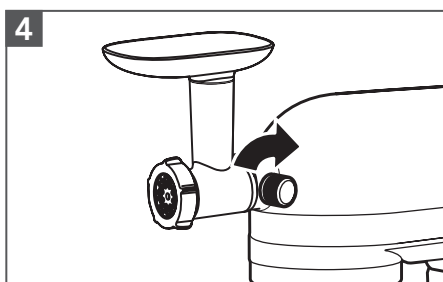
1 Still kjøkkenmaskinen til AV (0), og trekk ut stikkkontakten.



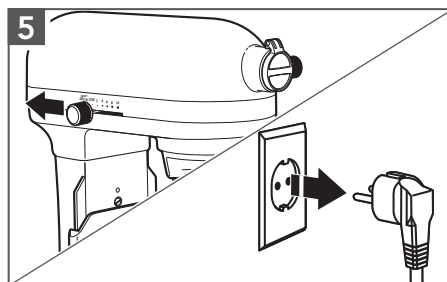
2 Vipp opp det hengslede dekslet til tilbehørsfestet for å åpne det.



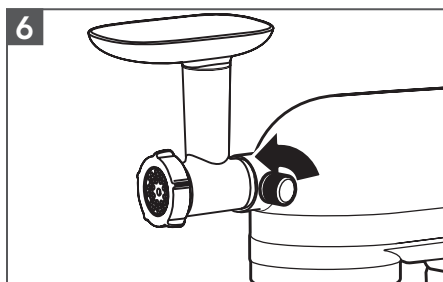
3 Sett tilbehøret inn i tilbehørsfestet, og sørg for at tilbehørsakselen passer inn i den firkantede kontakten på tilbehørsfestet.



4 Trekk til tilbehørsbryteren ved å vri den med klokken inntil tilbehøret er helt festet på kjøkkenmaskinen.



5 Slik fjerner du: Still kjøkkenmaskinen til AV (0), og trekk ut stikkkontakten.

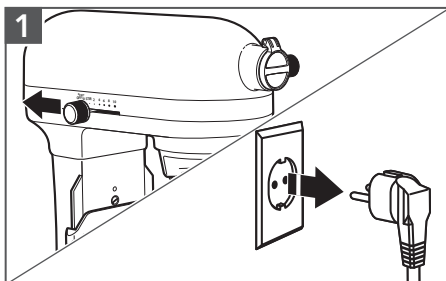


6 Løsne tilbehørsbryteren ved å vri den mot klokken. Vri tilbehøret litt frem og tilbake mens du trekker det ut.

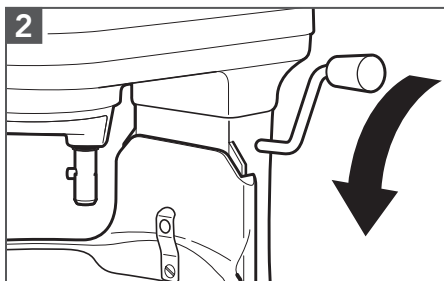
MERK: Du finner mer informasjon i bruksanvisningen for hvert tilbehør.



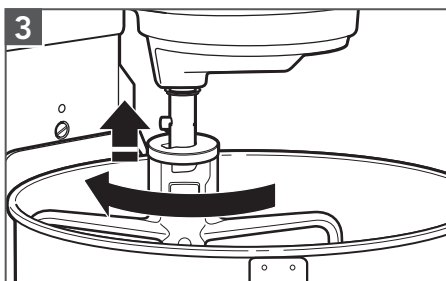
PRODUKTDEMONTERING



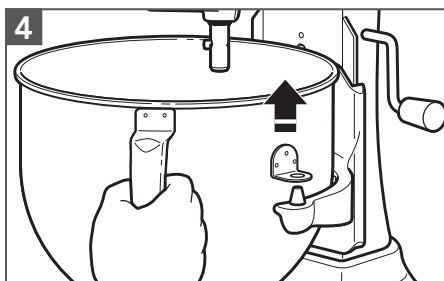
1 Still kjøkkenmaskinen til AV (0), og trekk ut stikkkontakten.



2 Sett løftespaken for bollen i nedposisjonen.



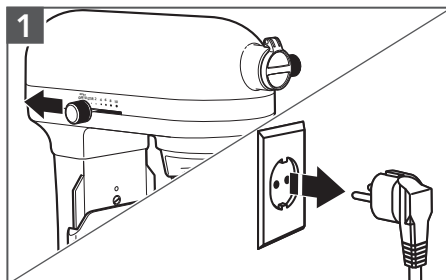
3 Fjern tilbehøret: Trykk tilbehøret oppover, og vri det mot venstre. Trekk tilbehøret ned fra vispeakselen.



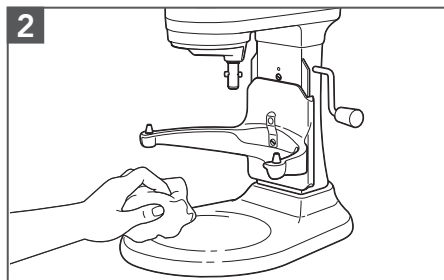
4 Slik fjerner du bollen: Sett løftespaken for bollen i nedposisjon. Ta tak i bollehåndtaket, og løft det rett opp og av styrepinnene

VEDLIKEHOLD OG RENGJØRING

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



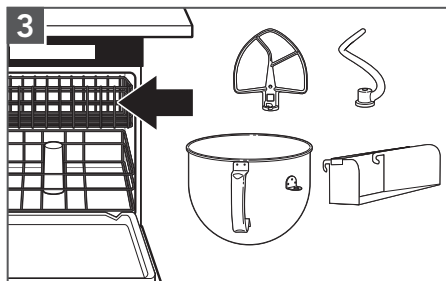
1 Still kjøkkenmaskinen til AV (0), og trekk ut stikkkontakten.



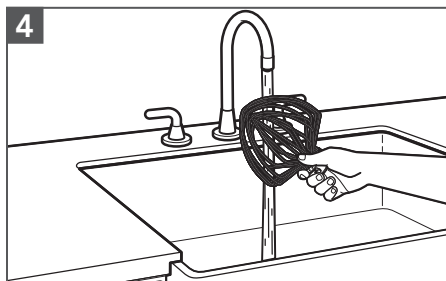
2 Tørk av kjøkkenmaskinen med en myk, fuktig klut.



VEDLIKEHOLD OG RENGJØRING



3
Følgende deler kan vaskes i øverste hylle i oppvaskmaskinen: Bolle, flatvisp i rustfritt stål, elttekrok i rustfritt stål og avtakbar hellelut*.



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

*Kun tilgjengelig med utvalgte modeller og tilgjengelig som et tilbehørskjøp.

FEILSØKING

Problem	Løsning
Hvis kjøkkenmaskinen blir varm under bruk:	Under tung belastning med utvidet miksetid kan det hende at du ikke kan berøre toppen av enheten på en komfortabel måte. Dette er normalt.
Kjøkkenmaskinen avgir en skarp lukt:	Dette er vanlig med elektriske motorer, spesielt når de er nye.
Hvis flatvispen i rustfritt stål treffer bollen:	Stopp kjøkkenmaskinen. Se delen «Klaring mellom visp og bolle», og juster klaringen mellom vispen og bollen.
Hvis kjøkkenmaskinen ikke fungerer, kontrollerer du følgende:	Er kjøkkenmaskinen koblet til?
	Virker sikringen i kretsen til kjøkkenmaskinen? Hvis du har en kretsbyterboks, kontrollerer du at kretsen er lukket.
	Slå AV (0) kjøkkenmaskinen i 10–15 sekunder, og slå den deretter på igjen. Hvis kjøkkenmaskinen fremdeles ikke starter, må du la den avkjøles i 30 minutter før du slår den på igjen.
Hvis problemet ikke løses:	Se delen «Vilkår for KitchenAid-garantien («Garanti»)». Ikke lever kjøkkenmaskinen tilbake til forhandleren, da de ikke utfører service.



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:

5KSM7990X Ett års full garanti fra kjøpsdato.

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

d) Garantien dekker produktets defektfriske funksjon.

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

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

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

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

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





VILKÅR FOR KITCHENAID GARANTIEN («GARANTI»)

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

2) GARANTIENS BEGRENSNINGER

- a) Garantien gjelder bare for produkter som brukes til private formål, og ikke til profesjonelle eller kommersielle formål.
- b) Garantien gjelder ikke ved normal slitasje, feil eller ødeleggende bruk, manglende overholdelse av instruksjonene for bruk, bruk av produktet ved feil elektrisk spenning, montering og bruk i strid med gjeldende elektriske forskrifter, og maktbruk (f.eks. slag).
- c) Garantien gjelder ikke hvis produktet er endret eller konvertert, f.eks. konverteringer av produkter på 120 V til produkter på 220–240 V.
- d) Bestemmelsen for Garantitjenester utvider ikke Garantiperioden og starter heller ikke en ny Garantiperiode. Garantiperioden for monterte reservedeler slutter med Garantiperioden for hele produktet.

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

www.kitchenaid.eu

PRODUKTREGISTRERING

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

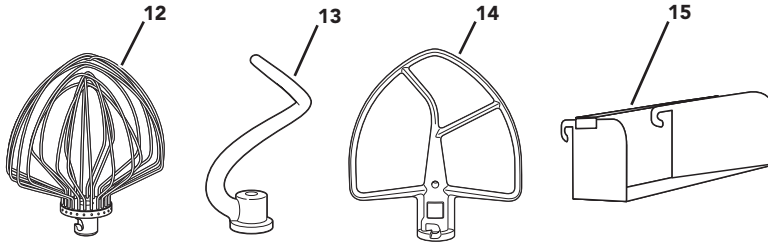
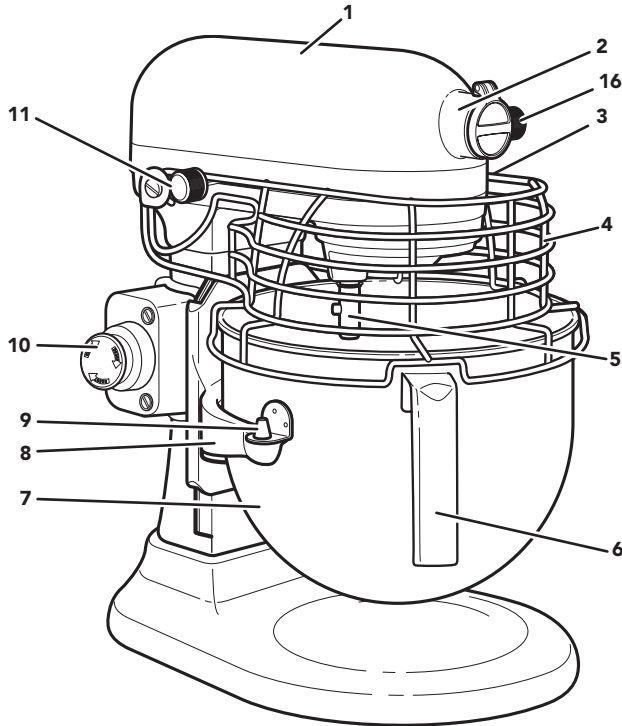
©2020 Alle rettigheter forbeholdt.

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





OSAT JA OMINAISUUDET



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

*Kulhon tyyppi saattaa vaihdella. Kulhoja voi ostaa myös erikseen lisävarusteina.

**Tietyissä malleissa. Kuva/tyyli saattaa erota tuotteesta mallista riippuen.

TUOTTEEN TURVALLISUUS

Sinun ja muiden turvallisuus on erittäin tärkeää.

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



Tämä on turvallisuusriskin symboli.

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

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



Ohjeen noudattamatta jättäminen voi aiheuttaa välittömästi kuoleman tai henkilövahingon.



Voit kuolla tai loukkaantua vakavasti, jos et noudata ohjeita.

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

TÄRKEÄT TURVATOIMENPITEET

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

1. Lue kaikki ohjeet. Laitteen väärinkäyttö voi johtaa henkilövahinkoon.
2. Suojaudu sähköiskuilta äläkä upota yleiskonetta veteen tai muuhun nesteeseen.
3. Tätä laitetta ei ole tarkoitettu sellaisten henkilöiden käyttöön (lapset mukaan lukien), joiden fyysiset, aistinvaraiset tai henkiset ominaisuudet ovat heikentyneet tai joilta puuttuu kokemusta ja tietoa, ellei heidän turvallisuudestaan vastaava henkilö valvo heitä tai opasta heitä laitteen käytössä.
4. Vain Euroopan unioni: Henkilöt, joiden fyysiset, aistinvaraiset tai henkiset ominaisuudet ovat heikentyneet tai joilta puuttuu kokemusta ja tietoa, saavat käyttää laitteita, jos heitä valvotaan tai heille on opetettu miten laitetta käytetään turvallisesti ja he ymmärtävät mahdolliset vaarat. Lapset eivät saa leikkiä laitteella.
5. Vain Euroopan unioni: Tätä laitetta ei ole tarkoitettu lasten käyttöön. Pidä laite ja virtajohto poissa lasten ulottuvilta.
6. Aseta laite OFF (0) -asentoon ja irrota se virtalähteestä, kun laitetta ei käytetä, ennen osien kokoamista tai purkamista ja ennen puhdistusta. Irrota laite virtalähteestä vetämällä pistokkeesta. Älä koskaan vedä virtajohdosta.
7. Vältä liikkuvien osien koskettamista. Pidä kädet, hiukset, vaatteet ja lastat sekä muut työvälineet kaukana vatkaimesta käytön aikana, jotta vältät henkilövahingot ja yleiskoneen vahingoittumisen.
8. Älä käytä mitään sähkölaitetta, jossa on viallinen sähköjohto tai pistoke, tai sen jälkeen, kun laitteeseen on tullut vika tai se on pudonnut tai vaurioitunut. Pyydä valmistajan asiakaspalvelusta lisätietoja laitteen tutkimisesta, huollosta tai säädöstä.
9. Muiden kuin valmistajan suosittelemien tai myymien lisävarusteiden tai varusteiden käyttö voi aiheuttaa tulipalon, sähköiskun tai henkilövahingon.
10. Jos virtajohto on vahingoittunut, vaarojen välttämiseksi sen saa vaihtaa vain valmistaja, huoltoliike tai vastaava pätevä henkilö.
11. Älä koskaan jätä toiminnassa olevaa laitetta ilman valvontaa.



TUOTTEEN TURVALLISUUS

12. Älä käytä yleiskonetta ulkona.
13. Tarkista, ettei johto roiku pöydän tai työtason reunan yli.
14. Tuotteen vahinkojen välttämiseksi älä käytä yleiskoneen kulhoja uunissa, mikroaaltouunissa tai liedellä lämmittämiseen.
15. Irrota vatkein, lankavispilä tai spiraalin muotoinen taikinakoukku yleiskoneesta ennen kuin peset ne.
16. Kohdassa Hoito ja puhdistus on ohjeet elintarvikkeiden kanssa kosketuksissa olevien pintojen puhdistamiseen.
17. Älä puhdistu laitetta juoksevan veden alla.
18. Laitte on tarkoitettu käytettäväksi kaupallisissa sovelluksissa, esimerkiksi ravintoloiden, ruokaloiden ja sairaaloiden keittiöissä sekä kaupallisissa yrityksissä kuten leipomoissa ja lihatiskeillä, mutta sitä ei ole tarkoitettu ruoan jatkuvaan massatuotantoon.

SÄÄSTÄ NÄMÄ OHJEET

SÄHKÖVAATIMUKSET

VAROITUS



Sähköiskun vaara

Kytke laite maadoitettuun pistorasiaan.

Älä irrota maadoitusjohdinta.

Älä käytä sovitinta.

Älä käytä jatkojohtoa.

Näiden ohjeiden laiminlyöminen voi johtaa kuolemaan, tulipaloon tai sähköiskuun.

Jännite: 220–240 V~

Taajuus: 50–60 Hz

Teho: 325 W

Suosittelava käyttöaika: 1–30 minuuttia 10 minuutin käyttöjaksolla. ON / 15 min OFF (0).

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

Teholuokitus perustuu lisävarusteeseen, joka käyttää suurinta kuormaa (tehoa). Muut suositellut lisävarusteet saattavat kuluttaa huomattavasti vähemmän virtaa.

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

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

A * mallin numerossa viittaa ylimääräisiin merkkeihin, jotka tarkoittavat laitteen väriä ja varsinaisen mallin teknistä numeroa (esim. 5KSM7990X).





TUOTTEEN TURVALLISUUS


SÄHKÖLAITTEIDEN HÄVITTÄMINEN

Tuotteen hävittäminen

- Tämä laite on merkitty Euroopan direktiivin 2012/19/EU Sähkö- ja elektroniikkalaiteromu (WEEE) mukaisesti.

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



- Symboli  tuotteessa tai sen dokumentaatioissa merkitsee, että sitä ei saa käsitellä kotitalousjätteenä vaan se on vietävä asianmukaiseen keräyspisteeseen, jossa kierrätetään sähkö- ja elektroniikkalaitteita.

Tuote on hävitettävä paikallisten jätehuoltoa koskevien ympäristösäädösten mukaisesti.

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

VAATIMUSTENMUKAISUUSLAUSEKE

Tämä laite on suunniteltu, valmistettu ja toimitettu EU-direktiivien 2014/35/EU, 2014/30/EU, 2009/125/EY ja 2011/65/EU (RoHS-direktiivi) turvallisuusvaatimusten mukaisesti.



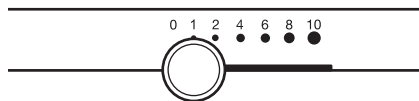
LISÄVARUSTEOPAS

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

SUOMI

NOPEUDEN VALINTAOPAS

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



Nopeus	Lisävaruste	Toiminto	Kuvaus
1	Vatkain ruostumattomasta teräksestä	Hämmäntäminen	Hämmäntämiseen, ainesosien yhdistämiseen, soseuttamiseen ja kaiken sekoittamisen aloittamiseen. Käytä tätä nopeusasetusta, kun lisää jauhoja ja muita kuivia aineita taikinaan tai kun sekoitat nesteet kuiviin aineisiin. Älä käytä nopeutta 1 hiivataikinoiden sekoittamiseen tai vaivaamiseen.
2	Vatkain ruostumattomasta teräksestä Spiraalin muotoinen taikinakoukku ruostumattomasta teräksestä	Hidas sekoittaminen, vaivaaminen	Hitaaseen sekoittamiseen, soseuttamiseen ja nopeampaan hämmäntämiseen. 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	Vatkain ruostumattomasta teräksestä 11-lankainen soikea vispilä ruostumattomasta teräksestä	Sekoittaminen, vatkaaminen	Keskipaksujen taikinoiden, kuten keksitaikinoiden, sekoittamiseen. Käytä sokerin ja rasvan sekoittamiseen ja sokerin lisäämiseen munanvalkuaisiin marenkia valmistaessasi. Keskinopeus kakkutaikinoihin. Käytä näiden kanssa: lihamylly, pyörivä leikkuri/raastin, pastatela ja pyreepuristin.
6	Vatkain ruostumattomasta teräksestä 11-lankainen soikea vispilä ruostumattomasta teräksestä	Vatkaaminen, vaahdottaminen	Keskinopeaan vatkaamiseen (vaahdottamiseen) tai vispaamiseen. Käytä kakku-, munkki- tai muiden taikinoiden viimeistelyyn. Suuri nopeus kakkutaikinoihin.
8-10	11-lankainen soikea vispilä ruostumattomasta teräksestä	Nopea vatkaaminen, vispaaminen	Kerman, munanvalkuaisen ja italialaisen marenkin vispaamiseen. Pienten kerma- ja munanvalkuaismäärien vispaamiseen tai perunamuusin viimeistelyyn.

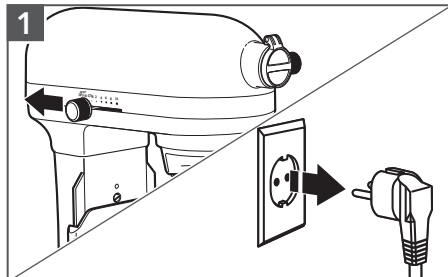
HUOMAUTUS: Käytä nopeutta 2 hiivataikinoiden sekoittamiseen tai vaivaamiseen. Muiden nopeuksien käyttäminen kasvattaa yleiskoneen vikatilan todennäköisyyttä. Ruostumattomasta teräksestä valmistettu spiraalin muotoinen taikinakoukku vaivaa useimmat hiivataikinat tehokkaasti neljässä minuutissa.



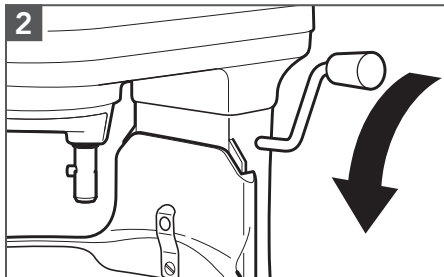
KAPASITEETTITÄULUKKO

6,9 l kulho	
Vehnäjauho	2–2,2 kg
Leipä	Kahdeksan 450 gramman leipää
Keksit	160 kpl
Perunamuusi	3,6 kg

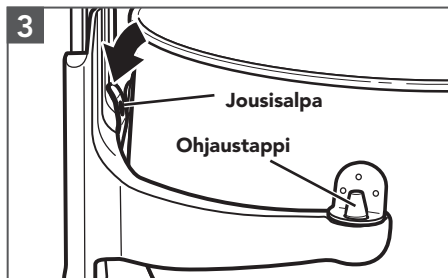
TUOTTEEN KOKOAMINEN



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

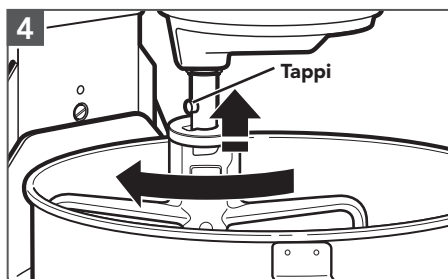


2 Aseta kulhon nostovipu ala-asentoon.

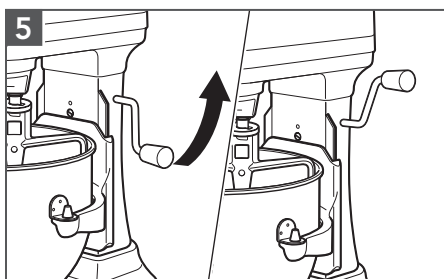


3 **Kulhon kiinnittäminen:** Aseta kulhon tuet ohjaustappien päälle ja paina kulhon takaosaa alaspäin kunnes kulhotappi napsahtaa jousisalpaan.

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



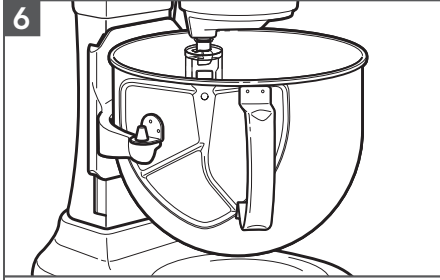
4 **Lisävarusteen kiinnittäminen:** Liu'uta lisävaruste akseliin. Kiinnitä kääntämällä akselin tappiin.



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

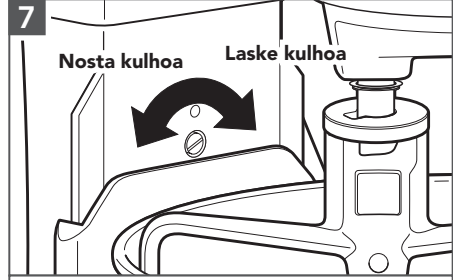


TUOTTEEN KOKOAMINEN



6

Vatkaimen ja kulhon välisen etäisyyden testaaminen: Liitä yleiskone maadoitettuun pistorasiaan. Kytke yleiskone ON-asentoon ja kokeile kaikkia nopeuksia. Varmista, ettei vatkain kosketa kulhon pohjaa käytön aikana. Jos vatkain on liian kaukana pohjasta tai osuu kulhoon, siirry seuraavaan vaiheeseen ja säädä etäisyyttä.



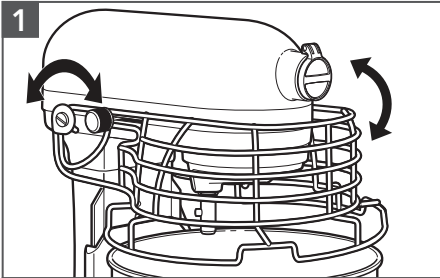
7

(VALINNAINEN) Vatkaimen ja kulhon välisen etäisyyden säätäminen: Laske kulho ala-asentoon. Nosta vatkainta kääntämällä ruuvia hieman vastapäivään (vasemmalle) tai laske vatkainta kääntämällä ruuvia myötäpäivään (oikealle). Säädä vatkainta niin, että se sivuaa juuri ja juuri kulhon pintaa. Tarkista vatkaimen ja kulhon välinen etäisyys uudestaan.

SUOMI

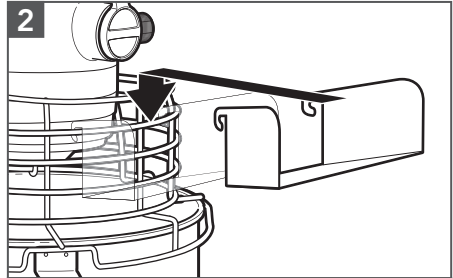
HUOMAUTUS: Oikein säädettyinä ruostumattomasta teräksestä valmistettu vatkain ei osu kulhon pohjaan tai sivuihin. Jos vatkain tai lankavispilä osuu kulhon pohjaan, vatkaimen pinnoitus tai vispilän langat voivat kulu.

KULHON SUOJUKSEN* JA KAATOKOURUN* KÄYTTÄMINEN



1

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



2

Kaatokourun* asettaminen: Aseta roiskesuoja kulhon suojuksen eteen. Helpottaa aineiden lisäämistä yleiskoneen kulhoon.

*Saatavilla vain tiettyihin malleihin ja vain ostettavana lisävarusteena.

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

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

TUOTTEEN KOKOAMINEN

VAROITUS



Sähköiskun vaara

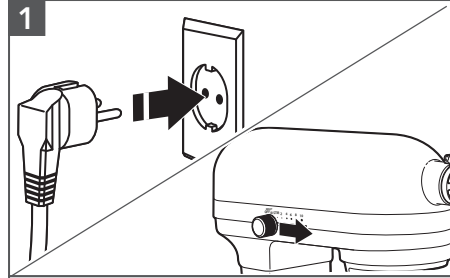
Kytke laite maadoitettuun pistorasiaan.

Älä irrota maadoitusjohdinta.

Älä käytä sovitinta.

Älä käytä jatkojohtoa.

Näiden ohjeiden laiminlyöminen voi johtaa kuolemaan, tulipaloon tai sähköiskuun.



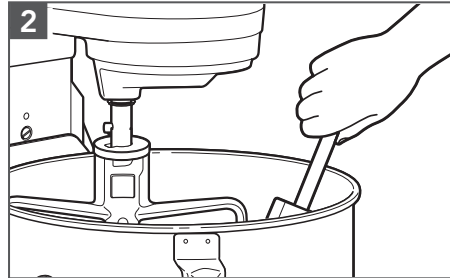
Kytke laite maadoitettuun pistorasiaan. Aloita pienimmällä nopeudella roiskeiden välttämiseksi ja kasvata nopeutta vähitellen. Katso lisätietoja "Nopeuden valintaopas".

VAROITUS

Loukkaantumisriski

Irrota pistoke pistorasiasta ennen kuin kosketat vatkaimia.

Tämän laiminlyönti voi aiheuttaa luiden rikkoutumisen, haavoja tai ruhjeita.



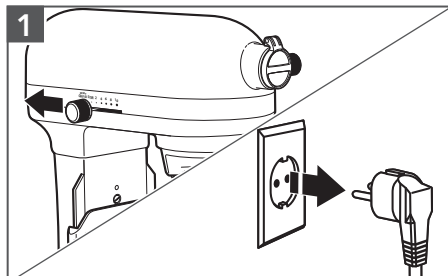
Älä kaavi kulhoa käytön aikana. Yleensä kulhon kaapiminen kerran tai kahdesti sekoittamisen aikana riittää.

TUOTTEEN KÄYTTÖ

VALINNAISET LISÄVARUSTEET

KitchenAid tarjoaa laajan valikoiman lisävarusteita, kuten spiraalileikkurin, pastaleikkureita ja lihamyllyn, jotka voidaan kiinnittää yleiskoneen lisävarusteiden kiinnityspäähän.

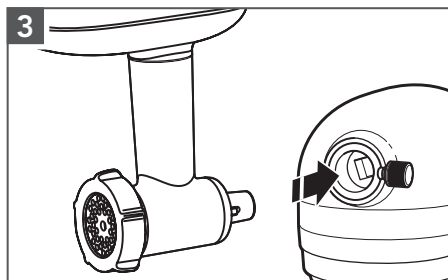
SUOMI



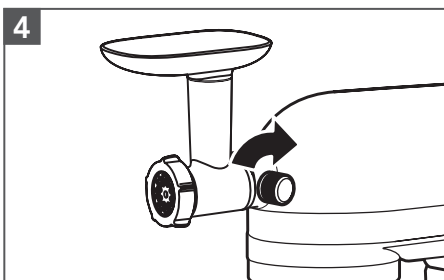
1 Aseta yleiskone OFF (0) -asentoon ja irrota se pistorasiasta.



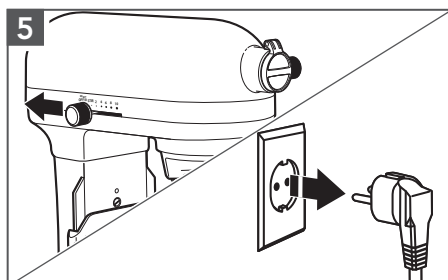
2 Avaa saranallinen lisävarusteiden kiinnityspään kansi kääntämällä se ylös.



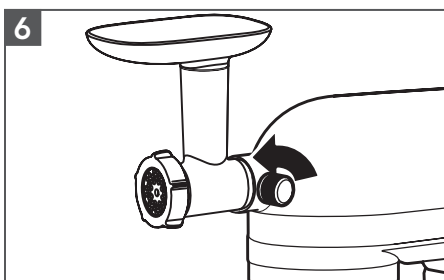
3 Kiinnitä lisävaruste lisävarusteiden kiinnityspäähän ja varmista, että lisävarusteen kiinnitysrunko sopii lisävarusteiden kiinnityspään nelionmuotoiseen koloon.



4 Kiristä lisävarusteiden kiinnitysnuppia kääntämällä sitä myötäpäivään, kunnes lisävaruste kiinnittyy yleiskoneeseen.



5 **Poistaminen:** Aseta yleiskone OFF (0) -asentoon ja irrota se pistorasiasta.

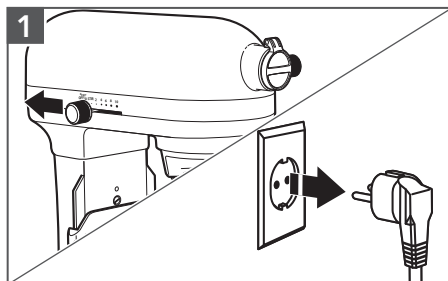


6 Avaa lisävarusteiden kiinnitysnuppia kiertämällä sitä vastapäivään. Kääntelee lisävarustetta hieman edestakaisin vetäessäsi sitä ulos.

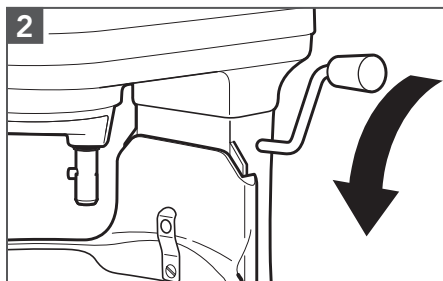
HUOMAUTUS: Katso lisätietoja kunkin lisätarvikkeen käyttö- ja huolto-oppaasta.



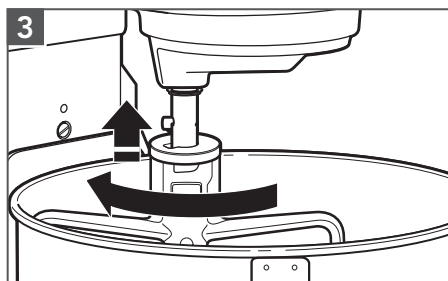
TUOTTEEN IRROTTAMINEN



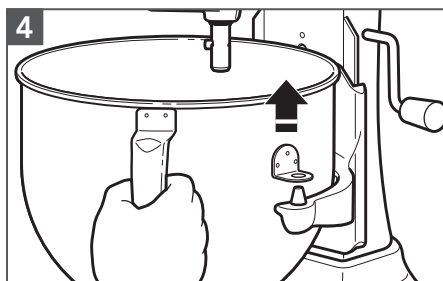
1 Aseta yleiskone OFF (0) -asentoon ja irrota se pistorasiasta.



2 Aseta kulhon nostovipu ala-asentoon.



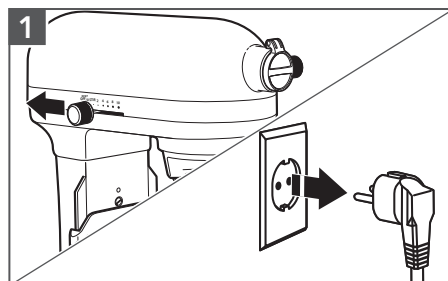
3 Lisävarusteen irrottaminen: Paina lisävarustetta ylös ja käännä vasemmalle. Vedä lisävaruste irti vatkaimen rungosta.



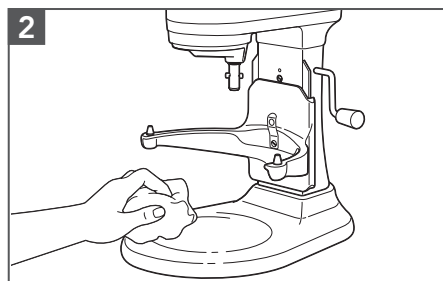
4 Kulhon irrottaminen: Aseta kulhon nostovipu ala-asentoon. Tartu kulhon kahvaan ja nosta kulho suoraan ylös irti ohjaustapeista.

HOITO JA PUHDISTUS

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



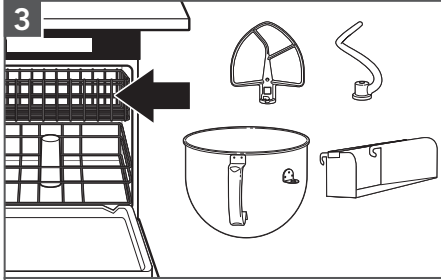
1 Aseta yleiskone OFF (0) -asentoon ja irrota se pistorasiasta.



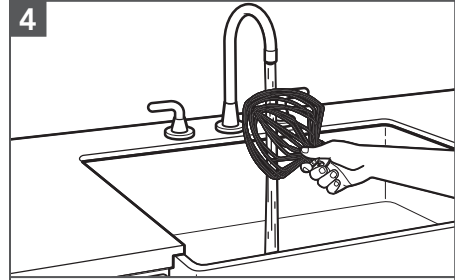
2 Pyyhi yleiskoneen runko pehmeällä, kostealla liinalla.



HOITO JA PUHDISTUS



Seuraavat osat ovat konepesun kestäviä – vain ylätasolle: kulho, ruostumattomasta teräksestä valmistettu vatkain, ruostumattomasta teräksestä valmistettu spiraalin muotoinen taikinakoukku ja irrotettava kaatokouru*.



Seuraavat osat saa puhdistaa vain käsin lämpimällä saippuvedellä, ja ne on kuivattava hyvin: ruostumattomasta teräksestä valmistettu 11-lankainen soikea vispilä.

SUOMI

*Saatavilla vain tiettyihin malleihin ja vain ostettavana lisävarusteena.

VIANETSINTÄ

Ongelma	Ratkaisu
Jos yleiskone kuumenee käytön aikana:	Jos kuorma on raskas ja käyttöaika pitkä, yksikön yläosaa ei välttämättä voi koskea. Tämä on normaalia.
Yleiskoneesta tulee pistävä hajua:	Tämän on yleistä etenkin uusissa sähkömoottoreissa.
Jos ruostumattomasta teräksestä valmistettu 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.
	Aseta yleiskone OFF (0)-asentoon 10–15 sekunniksi ja käynnistä se sitten uudelleen. Jos yleiskone ei vielä käynnisty, anna sen jäähtyä 20 minuutin ennen kuin käynnistät sen uudelleen.
Jos ongelmaa ei saada korjattua:	Katso lisätietoja kohdasta "KitchenAid-takuuehdot ("Takuu")". Älä palauta yleiskonetta jälleenmyyjälle, sillä jälleenmyyjällä ei ole huoltopalvelua.



KITCHENAID TAKUUEHDOT ("TAKUU")

KitchenAid Europa, Inc., jonka osoite on Nijverheidslaan 3, Box 5, 1853 Strombeek-Bever, Belgium ("**Takuun antaja**") myöntää loppuasiakkaalle, joka on kuluttaja, seuraavien ehtojen mukaisen Takuun.

Takuu täydentää loppukäyttäjän lakisääteisiä takuuoikeuksia suhteessa tuotteen 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:

5KSM7990X Vuoden täysi takuu ostopäivästä lukien.

c) Takuuaika alkaa ostopäivästä 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 KitchenAid-asiakaspalvelukeskus on pyytänyt viallisen tuotteen tai tuotteen osan palauttamista.

h) Asiakkaan on esitettävä tuotteen ostokuitti tai -lasku voidakseen tehdä takuuvaatimuksen.





KITCHENAID TAKUUEHDOT ("TAKUU")

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) Takuhuollot eivät jatku Takuuajan jälkeen eikä takuhuollosta ala uusi Takuu aika. Asennettujen varaosien Takuu aika päättyy koko tuotteen Takuuajan päättyessä.

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

TUOTTEEN REKISTERÖINTI

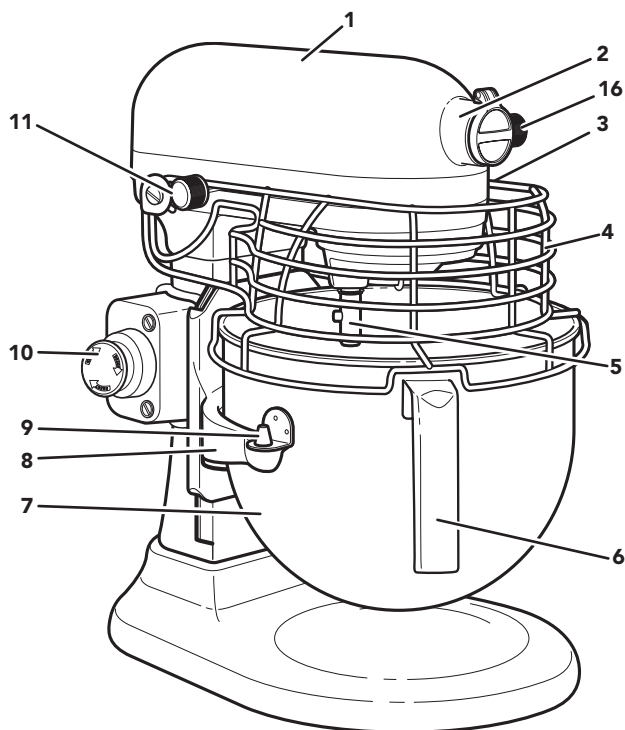
Rekisteröi uusi KitchenAid-tuotteesi nyt: <http://www.kitchenaid.eu/register>



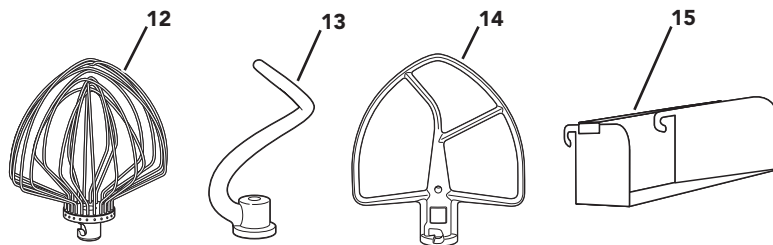




DELE OG FUNKTIONER



DANSK



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

*Skåltypen kan variere. Skåle kan også købes som separat tilbehør.

**Medfølger med udvalgte modeller. Billede/stil kan variere fra produkt til produkt afhængigt af modellen.





PRODUKTSIKKERHED

Din og andres sikkerhed er meget vigtig.

Der findes mange vigtige sikkerhedsanvisninger i denne vejledning og på apparatet. Læs og følg altid sikkerhedsanvisningerne.



Her vises sikkerhedssymbolet.

Dette symbol advarer om mulige farer, der kan være livsfarlige eller kvæste dig selv og andre.

Alle sikkerhedsanvisninger vil blive beskrevet efter sikkerhedsadvarselssymbolet 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 elektroniske apparater, skal du altid overholde de grundlæggende sikkerhedsanvisninger, herunder:

1. Læs alle instrukser. Misbrug af apparatet kan resultere i personskade.
2. For at beskytte mod risikoen for elektrisk stød må køkkenmaskinen ikke anbringes i vand eller anden væske.
3. Dette apparat må ikke betjenes af personer (herunder børn), som er fysisk, sensorisk eller psykologisk funktionshæmmede, eller som mangler den nødvendige erfaring og viden, medmindre de er under opsyn eller har fået den nødvendige oplæring i sikker brug af den person, der har ansvar for deres sikkerhed.
4. Kun EU: Apparaterne kan bruges af personer, der er fysisk, sensorisk eller mentalt funktionshæmmede eller uden forudgående erfaring og viden, hvis de er under opsyn eller har fået den nødvendige oplæring i sikker brug af apparatet samt forstår farerne ved forkert brug. Børn må ikke lege med apparatet.
5. Kun EU: Dette apparat må ikke anvendes af børn. Opbevar apparatet og dets ledning utilgængeligt for børn.
6. 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.
7. Undgå at komme i berøring med de bevægelige dele. Sørg for at holde hænder, hår, tøj samt grydeskeer og andre redskaber i god afstand af piskeriset under brugen for at minimere risikoen for personskade og/eller beskadigelse af køkkenmaskinen.
8. Brug ikke apparatet med en beskadiget ledning eller stik, eller efter at apparatet har vist fejlfunktion, eller har været tabt eller er beskadiget på nogen måde. Kontakt producenten på dennes kundeservicenummer for at få oplysninger om eftersyn, reparation eller justering.





PRODUKTSIKKERHED

9. Brug af tilbehørsdele og tilbehør, der ikke er anbefalet eller sælges af producenten, kan medføre brand, elektrisk stød eller personskade.
10. Eventuel udskiftning af ledningen skal foretages af en autoriseret tekniker eller af en tilsvarende kvalificeret person for at undgå fare for personskade.
11. Lad aldrig apparatet være uden opsyn, når det er i brug.
12. Brug ikke køkkenmaskinen udendørs.
13. Lad ikke ledningen hænge ud over kanten af køkkenbordet.
14. For at undgå skader på produktet må du ikke bruge køkkenmaskinens skåle i områder med høj varme som f.eks. en ovn, mikroovn eller på et komfur.
15. Fjern fladpiskeren, trådpiskeriset og den spiralformede dejkrog fra køkkenmaskinen, før du vasker den.
16. Der henvises til afsnittet "Vedligeholdelse og rengøring" vedrørende anvisninger om rengøring af overflader, der kommer i kontakt med levnedsmidler.
17. Apparatet må ikke rengøres med en vandstråle.
18. Apparatet er beregnet til erhvervsbrug, f.eks. i køkkener på restauranter, kantiner, hospitaler og i erhvervsvirksomheder som bagerier, slagterier osv., men ikke til kontinuerlig masseproduktion af fødevarer.

GEM DENNE VEJLEDNING

ELEKTRISKE KRAV

ADVARSEL

Fare for elektrisk stød

Sæt stikket i en stikkontakt med jordforbindelse.

Fjern ikke stikben med jordforbindelse.

Brug ikke en adapter.

Brug ikke forlængerledning.

Manglende overholdelse af disse anvisninger kan medføre personskade, brand eller elektrisk stød.

Spænding: 220-240 V~

Frekvens: 50-60 Hz

Wattforbrug: 325 W

Anbefalet driftstid: 1-30 minutter med en driftscyklus på 10 min. TIL/15 min. FRA (0).

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

Wattforbruget er baseret på det tilbehør, der har den største belastning (strøm). Andet anbefalet tilbehør kan bruge betydeligt mindre strøm.

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

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

Et * i modelnummeret angiver yderligere tegn, der viser maskinens farve og tekniske cifre for den faktiske model (f.eks. 5KSM7990X).





PRODUKTSIKKERHED


BORTSKAFFELSE AF ELEKTRISKE APPARATER

Bortskaffelse af produktet

– Dette produkt er mærket efter EU-direktiv 2012/19/EU om affald fra elektrisk og elektronisk udstyr (WEEE).

– Ved at sikre, at dette produkt bortskaffes korrekt, er du med til at undgå de potentielle negative konsekvenser for miljøet og folkesundheden, der ellers kan forårsages af uhensigtsmæssig bortskaffelse af dette produkt.



- Symbolet  på produktet eller i den medfølgende dokumentation angiver, at det ikke skal behandles som husholdningsaffald, men skal afleveres på et passende indsamlingscenter, hvor elektrisk og elektronisk udstyr genanvendes.

Bortskaffelse skal ske i overensstemmelse med lokale miljøbestemmelser for bortskaffelse af affald.

For yderligere oplysninger om håndtering, genvinding og genbrug af dette produkt bedes man kontakte de lokale myndigheder, renovationselskabet eller forretningen, hvor produktet er købt.

OVERENSSTEMMELSESERKLÆRING

Dette apparat er designet, fremstillet og distribueret i overensstemmelse med sikkerhedskravene i EU-direktiverne: 2014/35/EU, 2014/30/EU, 2009/125/EC og 2011/65/EU (RoHS-direktivet).





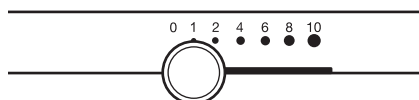
TILBEHØRSVEJLEDNING

Tilbehør	Bruges til at blande	Beskrivelse	Driftstid
Fladpisker i rustfrit stål	Normale eller tunge blandinger	Kager, cremede glasurer, slik, småkager, kiks, tærtedej, brød, der ikke skal efterhæve, farsbrød, kartoffelmos.	1-10 minutter
Dejkrog i rustfrit stål, spiralformet	Blanding og æltning af gærdej	Brød, boller, pizzadej, kaffekager, boller.	1-10 minutter
Piskeris i rustfrit stål med 11 tråde, ellipseformet	Blandinger, hvor der skal indarbejdes luft	Æg, æggevider, fløde, kogt glasur, kagebunde, angel food cake, mayonnaise, visse typer søde sager.	1-30 minutter

DANSK

VEJLEDNING TIL HASTIGHEDSSTYRING

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



Hastighed	Tilbehør	Handling	Beskrivelse
1	Fladpisker i rustfrit stål	Omrøring	Til langsom omrøring, sammenblanding, mosning og start af alle blandingsprocedurer. Brug til at tilsætte mel og tørre ingredienser til dej samt til at tilsætte væsker til tørre ingredienser. Brug ikke hastighed 1 til at blande eller ælte gærdej.
2	Fladpisker i rustfrit stål Dejkrog i rustfrit stål, spiralformet	Langsom blanding, æltning	Til langsom blanding, mosning og hurtigere omrøring. Brug til at blande og ælte gærdej, tung dej og søde sager, starte mosning af kartofler eller andre grøntsager, blande fedtstof ind i mel og blande tynd eller stænkende dej.
4	Fladpisker i rustfrit stål Piskeris i rustfrit stål med 11 tråde, ellipseformet	Blanding, piskning	Til blanding af halvtung dej, f.eks. til småkager. Brug til at blande sukker og fedtstof og til at tilsætte sukker til æggevider til marengs. Medium hastighed til kageblandinger. Bruges sammen med: kødhakker, snitte-/rivejern med rotor, pastapladevalse og purépresser.
6	Fladpisker i rustfrit stål Piskeris i rustfrit stål med 11 tråde, ellipseformet	Piskning, oppiskning	Til mellemløbet piskning (oppiskning) eller sammenpiskning. Bruges til at færdiggøre blanding af kagedej, doughnutdej og andre slags dej. Høj hastighed til kageblandinger.
8-10	Piskeris i rustfrit stål med 11 tråde, ellipseformet	Hurtig piskning, sammenpiskning	Til piskning af fløde, æggevider og kogt glasur. Til piskning af små mængder fløde, æggevider eller til færdigpiskning af kartoffelmos.

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

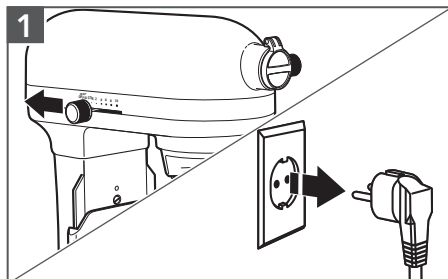




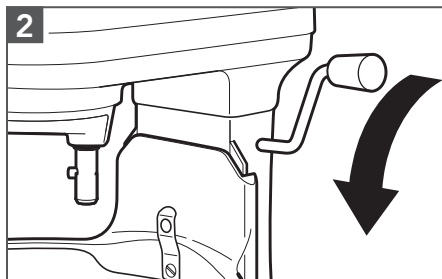
KAPACITETSTABEL

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

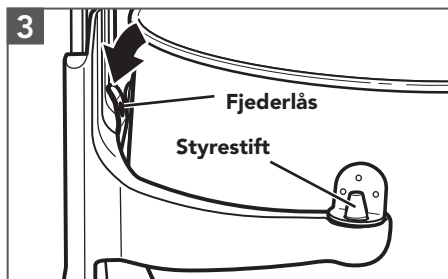
SAMLING AF PRODUKTET



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

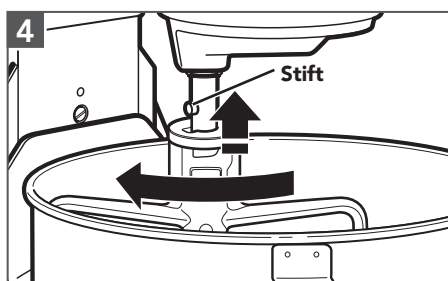


2 Sæt skålens løftehåndtag i nedadvendt position.

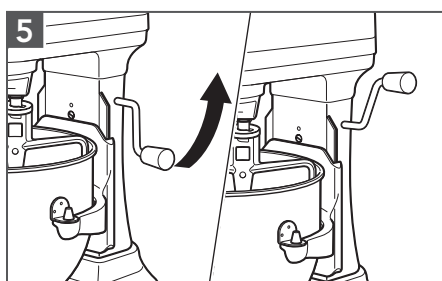


3 Sådan fastgøres skålen: Sæt skålholderne over styrestifterne, og tryk ned på bagsiden af skålen, indtil skålens stifter klikker på plads i fjederlåsen.

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



4 Sådan fastgøres tilbehørsdelen: Sæt tilbehørsdelen på skaftet. Drej for at fastgøre den over stiften på skaftet.

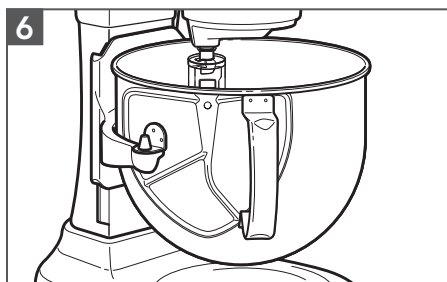


5 Sådan hæves skålen: Drej skålens løftehåndtag lige opad. Skålen skal altid være i hævet position under blanding.

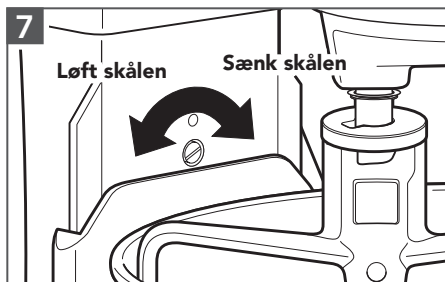




SAMLING AF PRODUKTET



6
Test afstanden mellem piskeren og skålen: Slut køkkenmaskinen til et elstik med jordforbindelse. Tænd for køkkenmaskinen, og test hver hastighed. Sørg for, at piskeren ikke rører ved skålen under drift. Hvis piskeren er for langt væk fra bunden eller rammer skålen, skal du gå videre til næste trin for at foretage justeringer.

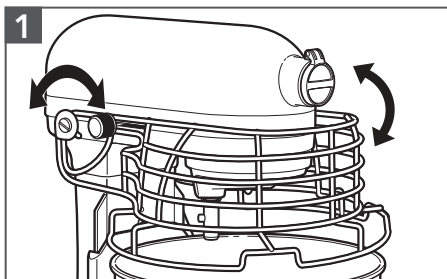


7
(VALGFRI) Sådan justeres afstanden mellem piskeren og skålen: Sænk skålen til nederste position. Drej skruen en smule mod uret (venstre) for at hæve piskeren eller med uret (højre) for at sænke den. Juster piskeren, så den lige netop er fri af skålens overflade. Kontrollér afstanden mellem piskeren og skålen igen.

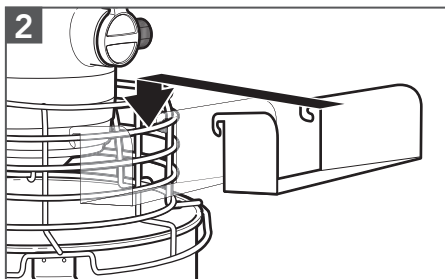
DANSK

VIGTIGT: Når fladpiskeren i rustfrit stål er korrekt justeret, slår den ikke mod bunden eller siden af skålen. Hvis fladpiskeren eller trådpiskeriset er så tæt på, at de rammer bunden af skålen, kan det medføre slitage på fladpiskerens belægning eller piskerisets tråde.

BRUG AF SKÅLBESKYTTEREN* OG HÆLDETUDEN*



1
Sådan sættes skålbestykkeren på*: Sørg for, at beskytteren er sat tilbage i nedadvendt position, inden du begynder at bruge køkkenmaskinen. Køkkenmaskinen kører ikke, hvis skålbestykkeren ikke sidder i den korrekte position.



2
Anbring hældetuden*: Fastgør plasticskærmen på forsiden af skålbestykkeren. Gør det nemt og bekvemt at hælde ingredienser i køkkenmaskinens skål.

*Fås kun til udvalgte modeller og som ekstraudstyr.

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

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





SAMLING AF PRODUKTET

⚠ ADVARSEL



Fare for elektrisk stød

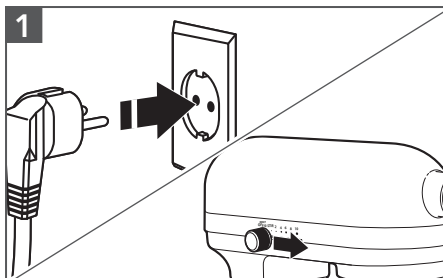
Sæt stikket i en stikkontakt med jordforbindelse.

Fjern ikke stikben med jordforbindelse.

Brug ikke en adapter.

Brug ikke forlængerledning.

Manglende overholdelse af disse anvisninger kan medføre personskade, brand eller elektrisk stød.



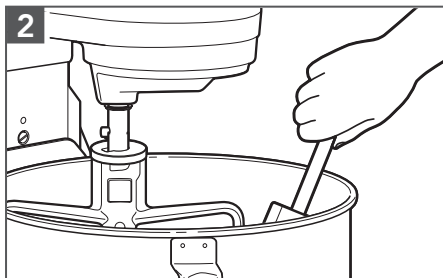
1
Tilslut til en stikkontakt med jordforbindelse.
Start med en lavere hastighed for at undgå stænk, og øg den gradvist.
Se "Vejledning til hastighedsstyring".

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

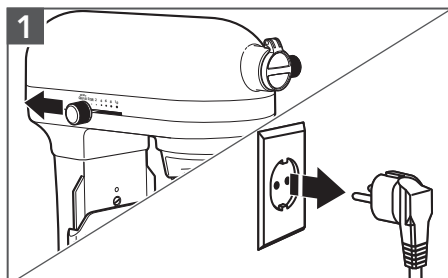




PRODUKTANVENDELSE

VALGFRIT TILBEHØR

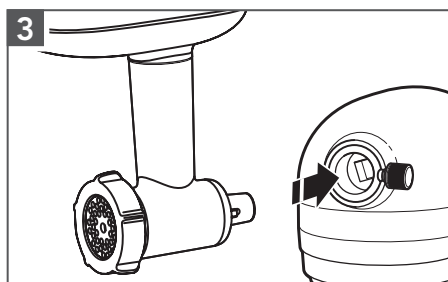
KitchenAid tilbyder en bred vifte af valgfrit tilbehør som f.eks. spiralizer, pastaskærer eller kødhakker, der kan sættes på køkkenmaskinens strømfordeler.



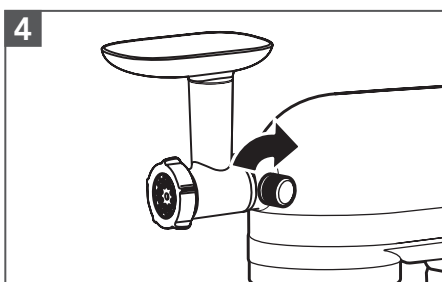
1 Sæt køkkenmaskinen på "OFF (0)", og tag stikket ud.



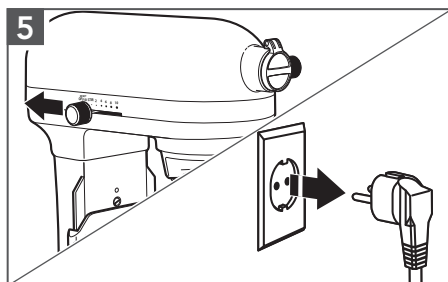
2 Vip den hængslede tilbehørsmuffe op for at åbne den.



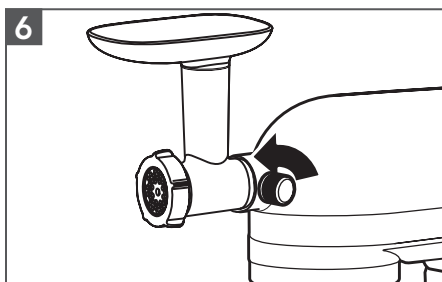
3 Sæt tilbehøret ind i tilbehørsmuffen, og sørg for, at tilbehørets aksel passer ind i den firkantede tilbehørsmuffe.



4 Stram tilbehørsknappen med uret, indtil tilbehøret er sikkert fastgjort på køkkenmaskinen.



5 **Afmontering:** Sæt køkkenmaskinen på "OFF (0)", og tag stikket ud.



6 Løsn tilbehørsknappen ved at dreje den mod uret. Drej tilbehøret lidt frem og tilbage, mens du trækker det ud.

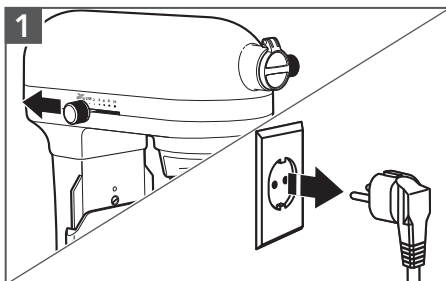
BEMÆRK: Se vejledningen til anvendelse og vedligehold til det enkelte, specifikke tilbehør for at få flere oplysninger .

DANSK

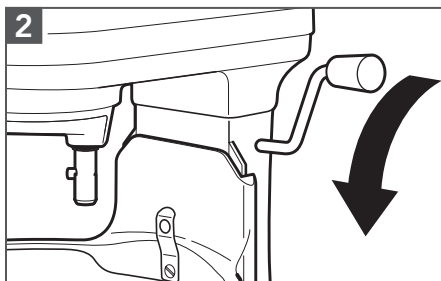




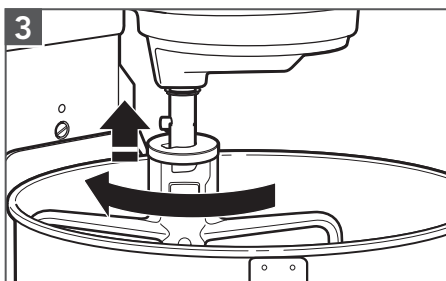
SÅDAN SKILLES PRODUKTET AD



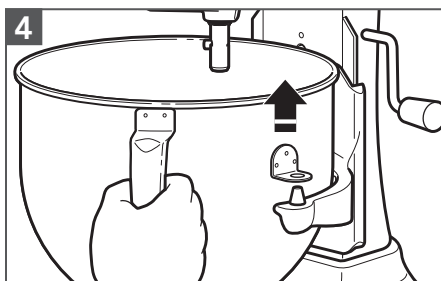
1 Sæt køkkenmaskinen på "OFF (0)", og tag stikket ud.



2 Sæt skålens løftehåndtag i nedadvendt position.



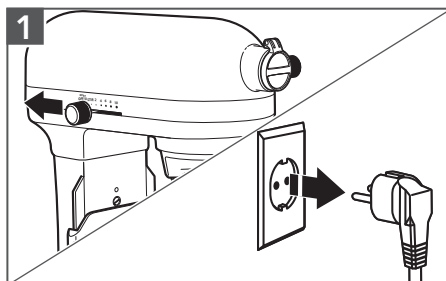
3 Fjern tilbehøret: Tryk tilbehøret opad, og drej det til venstre. Træk tilbehøret ned fra piskerens aksel.



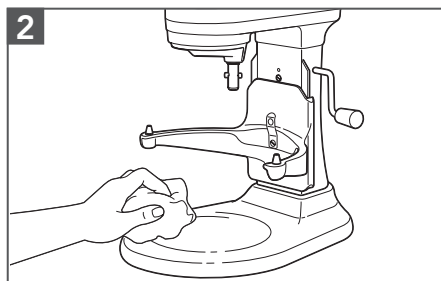
4 Sådan fjernes skålen: Sæt skålens løftehåndtag i nedadvendt position. Tag fat i skålens håndtag, og løft styrestifterne lige op og af

VEDLIGEHOLDELSE OG RENGØRING

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



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

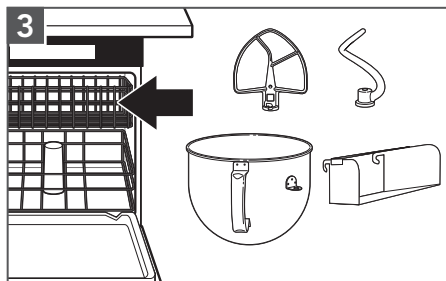


2 Tør køkkenmaskinen af med en blød, fugtig klud.

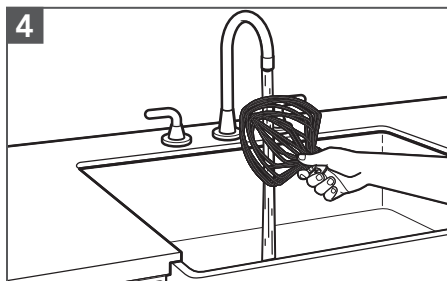




VEDLIGEHOVELSE OG RENGØRING



Følgende dele kan vaskes i opvaskemaskinen, kun øverste kurv: Skål, fladpisker i rustfrit stål, spiralformet dejkrog i rustfrit stål og aftagelig hældetud*.



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

DANSK

*Fås kun til udvalgte modeller og som ekstraudstyr.

FEJLFINDING

Problem	Løsning
Hvis køkkenmaskinen bliver varm under brug:	Under tunge belastninger med længere blandingstid kan du muligvis ikke røre ved toppen af enheden. Dette er normalt.
Køkkenmaskinen afgiver en skarp lugt:	Dette er almindeligt med elektriske motorer, især når de er nye.
Hvis fladpiskeren i rustfrit stål rammer skålen:	Stop køkkenmaskinen. Se afsnittet "Afstand mellem pisker og skål", og juster afstanden mellem pisker og skål.
Hvis din køkkenmaskine ikke fungerer, skal du kontrollere følgende:	Er køkkenmaskinen tilsluttet?
	Fungerer sikringen i kredsløbet til køkkenmaskinen? Hvis du har en afbryderboks, skal du sørge for, at kredsløbet er lukket.
	Sluk køkkenmaskinen OFF (0) i 10-15 sekunder, og tænd den derefter igen. Hvis køkkenmaskinen stadig ikke starter, skal du lade den køle af i 30 minutter, før du tænder den igen.
Hvis problemet ikke kan afhjælpes:	Se afsnittet "Vilkår for KitchenAids garanti ("Garanti")". Send ikke køkkenmaskinen retur til forhandleren. Forhandlere udfører ingen reparationer.



VILKÅR FOR KITCHENAIDS GARANTI ("GARANTI")

KitchenAid Europa, Inc., Nijverheidslaan 3, Box 5, 1853 Strombeek-Bever, Belgien
("Garant") giver slutkunden, som er forbruger, en Garanti i henhold til følgende vilkår.

Garantien gælder ud over og begrænser ikke slutkondens lovbestemte garantirettigheder over for sælgeren af produktet. I henhold til den danske købelov (Lbkg 2014-02-17 nr. 140) og den danske forbrugerftalelov 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) Garantien 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:

5KSM7990X Ét års fuld garanti fra købsdatoen.

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

d) Garantien dækker produktets fejlfrie beskaffenhed.

e) Garantien skal efter garantigiverens valg yde følgende tjenester for forbrugeren, hvis der opstår en fejl i garantiperioden:

- Reparation af det defekte produkt eller den defekte produkt del eller

- Udskiftning af det defekte produkt eller den defekte produkt del. Hvis et produkt ikke længere er tilgængeligt, er Garantien 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 Garantien 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 produkt del afholdes af Garantien. Garantien skal også afholde portoomkostningerne ved returnering af det defekte produkt eller den defekte produkt del, hvis Garantien eller det landespecifikke KitchenAid-kundeservicecenter har anmodet om returnering af det defekte produkt eller den defekte produkt del. Forbrugeren skal dog afholde omkostningerne ved passende emballage til returnering af det defekte produkt eller den defekte produkt del.

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





VILKÅR FOR KITCHENAIDS GARANTI ("GARANTI")

2) BEGRÆNSNINGER AF GARANTIEEN

a) Garantien gælder kun for produkter, der anvendes til private formål og ikke til erhvervmæssige 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

DANSK

PRODUKTREGISTRERING

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

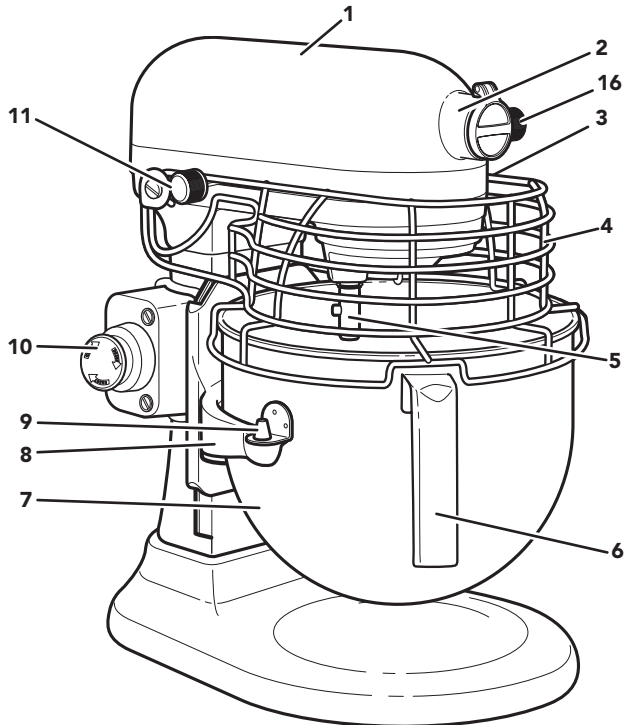
©2020 Alle rettigheder forbeholdes.

KITCHENAID og køkkenmaskinens design er varemærker i USA og andre lande.

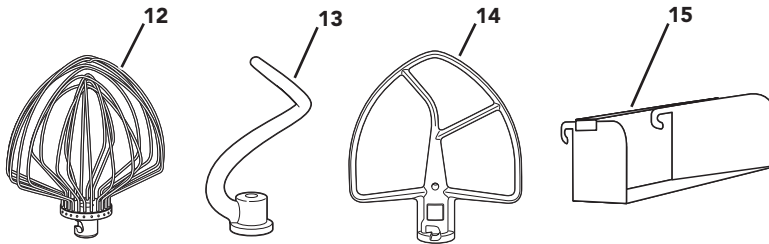




HLUTAR OG EIGINLEIKAR



ÍSLENSKA



- | | | | |
|---|------------------------------|----|----------------------------------|
| 1 | Mótorhaus | 9 | Staðsetningarpinnar |
| 2 | Fylgihlutafesting | 10 | Stöðvunarrofi |
| 3 | Skálarlyftustöng (ekki sýnd) | 11 | Hraðastillir |
| 4 | Skálarvörn** | 12 | 11-víra þeytari úr ryðfríu stáli |
| 5 | Hræraraskaft | 13 | Deigkrókur úr ryðfríu stáli |
| 6 | Skálarhandfang* | 14 | Flatur hræri úr ryðfríu stáli |
| 7 | 6.9 L skál úr ryðfríu stáli* | 15 | Renna sem hægt er að fjarlægja** |
| 8 | Skálarstuðningur | 16 | Fylgihlutaöxull |

*Gerð skálar gæti verið mismunandi. Einnig er hægt að kaupa skálar sem aðskilda fylgihluti.

**Fylgir með ákveðnum módelum. Mynd/gerð gæti verið frábrugðin vörunni eftir módeli.

VÖRUÖRYGGI

Öryggi þitt og öryggi annarra er mjög mikilvægt.

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



Þetta er öryggisviðvörðunartákn.

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

Öllum öryggisviðvörðunartáknum fylgja öryggisfyrirmæli og annaðhvort orðið „HÆTTA“ eða „VIÐVÖRUN“. Þessi orð merkja:

! HÆTTA

Þú getur dáið eða slasast alvarlega ef þú fylgir ekki leiðbeiningunum þegar í stað.

! VIÐVÖRUN

Þú getur dáið eða slasast alvarlega ef þú fylgir ekki leiðbeiningum.

Öll öryggisfyrirmælin segja þér hver hugsanlega hættan er, segja þér hvernig draga á úr hættu á meiðslum og segja þér hvað getur gerst ef leiðbeiningum er ekki fylgt.

MIKILVÆG 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. Ekki er ætlast til að einstaklingar (ásamt börnum) sem hafa skerta líkamlega, skynjunarlega eða andlega hæfni eða skortir reynslu og þekkingu geta notað þetta tæki, nema þeir hafa verið undir eftirlit eða leiðbeiningar um örugga notkun tækisins og skilja hættur sem henni fylgja.
4. ESB eingöngu: Einstaklingar sem hafa skerta líkamlega, skynjunarlega eða andlega hæfni eða skortir reynslu og þekkingu geta notað heimilistæki, ef fylgst er með þeim eða þeir hafa fengið leiðbeiningar um örugga notkun tækisins og skilja hættur sem henni fylgja. Börn skulu ekki leika sér með tækið.
5. ESB eingöngu: Börn mega ekki nota þetta tæki. Geymið tæki og rafmagnssnúru þess þar sem börn ná ekki til.
6. Slökkvið á tækinu og takið úr sambandi við innstungu þegar það er ekki í notkun áður en það er sett saman eða tekið í sundur og áður en það er hreinsað. Takið í klónna og togið úr innstungunni til að taka tækið úr sambandi. Togið aldrei í rafmagnssnúruna.
7. Forðast að snerta hluti sem hreyfast. Til að koma í veg fyrir slys og/eða skemmdir á hrærivélinni á að halda höndum, hári og fatnaði, sem og sleikjum og öðrum áhöldum, frá hræraránnum þegar hann er í notkun.
8. Ekki skal nota nein tæki með skemmdar snúrur eða klær eða eftir að tækið hefur bilað, dottið eða skemmt á nokkurn annan hátt. Hafið samband við framleiðanda í gegnum símanúmer þjónustuvers til að fá upplýsingar um skoðun, viðgerðir eða stillingar.
9. Notkun aukahluta og fylgihluta, sem framleiðandi mælir ekki með eða selur, getur valdið eldsvoða, raflosti eða meiðslum.




VÖRUÖRYGGI

10. Ef snúran er skemmd verður að skipta um hana af framleiðanda eða þjónustuaðila eða svipuðum hæfum einstaklingi til að koma í veg fyrir hættu.
11. Yfirgefið aldrei tækið eftirlitslaust þegar það er í notkun.
12. Ekki nota hrærivélina utandyra.
13. Ekki láta snúruna hanga fram af borði eða bekk.
14. Til að koma í veg fyrir skemmdir á vörunni má aldrei nota hrærivélina nálægt miklum hita, svo sem hjá ofni, örbylgjuofni eða eldavél.
15. Takið flata hrærarann, vírabeytarann eða deigkrókinn úr hrærivélinni fyrir þvott.
16. Skoðið kaflann „Umhirda og hreinsun“ fyrir leiðbeiningar um þrif á yfirborði þar sem matvæli hafa verið.
17. Ekki má þrifa þetta heimilistæki með sterkri vatnsbunu.
18. Þetta heimilistæki er ætlað til notkunar á vinnustöðum, til dæmis í veitingastaðældhúsum, matsal, á sjúkrahúsum og í fyrirtækjum á borð við bakarí, sláturhús, o.s.frv., en ekki fyrir stöðuga fjöldaframleiðslu á mat.


GEYMDU ÞESSAR LEIÐBEININGAR

KRÖFUR UM RAFMAGN

ÍSLENSKA



VIÐVÖRUN



Hætta á raflosti

Stingið inn í jarðtengda innstungu.

Ekki fjarlægja jarðtenginguna.

Ekki nota millistykki.

Ekki nota framlengingarsnúru.

Misbrestur á að fylgja þessum leiðbeiningum getur leitt til dauða, eldsvoða eða raflosts.

Spenna: 220-240 V~

Tíðni: 50-60 Hz

Vött: 325 W

Ráðlagður notkunartími: 1-30 mínútur með virkum vinnslutíma upp á 10 mín. KVEIKT / 15 mín. SLÖKKT (0).

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

Hámarksvött ákvarðast af fylgihlutnum sem notar mestu orkuna (raforku) Aðrir ráðlagðir fylgihlutir gætu notað töluvert minni orku.

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

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

A * í módelnúmerinu merki frekari stafi sem tákna lit vélarinnar og verkfræðitölustafi fyrir módelið sjálft (t.d. 5KSM7990X).





VÖRUÖRYGGI


FÖRGUN RAFBÚNAÐARÚRGANGS

Vörunni hent

- Merkingar á þessu tæki eru í samræmi við tilskipun Evrópuþingsins og ráðsins 2012/19/ESB um raf- og rafeindabúnaðarúrgang (Waste Electrical and Electronic Equipment (WEEE)).

- Með því að tryggja að þessari vöru sé fargað á réttan hátt hjálpar þú til við að koma í veg fyrir hugsanlegar neikvæðar afleiðingar fyrir umhverfið og heilsu manna, sem annars gætu orsakast af óviðeigandi meðhöndlun við förgun þessarar vöru.



- Táknið  á vörunni eða á meðfylgjandi skjölum gefur til kynna að ekki skuli meðhöndla hana sem heimilisúrgang, heldur verði að fara með hana á viðeigandi söfnunarstöð fyrir endurvinnslu raf- og rafeindabúnaðar.

Farga verður vörunni í samræmi við umhverfisreglur staðarins um förgun úrgangs.

Fyrir ítarlegri upplýsingar um meðhöndlun, endurheimt og endurvinnslu þessarar vöru skaltu vinsamlegast hafa samband við bæjarstjórnarskrifstofur í þínum heimabæ, heimilissorpörgunarþjónustu eða verslunina þar sem þú keyptir vöruna.

SAMRÆMISYFIRLÝSING

Þetta tæki hefur verið hannað, byggt og því dreift í samræmi við öryggiskröfurvar í eftirfarandi tilskipunum Evrópuráðsins: 2014/35/EU, 2014/30/EU, 2009/125/EC og 2011/65/EU (RoHS tilskipun).



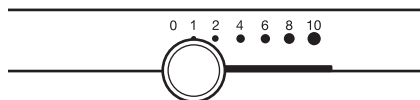


LEIÐBEININGAR FYRIR FYLGIHLUTI

Fylgihlutur	Notist til að blanda saman	Lýsing	Notkunartími
Flatúr hrærari úr ryðfríu stáli	Venjulegar til þykkar blöndur.	Kökur, glassúr, sætindi, smákökur, kex, bökudeig, fljótt brauð, kjöthleifur, kartöflumús.	1-10 mínútur
Deigkrókur úr ryðfríu stáli	Til að blanda og hnoða gerdeig.	Brauð, pizzudeig, bollur, tekökur.	1-10 mínútur
11-víra þeytari úr ryðfríu stáli	Blöndur sem þarf að bæta lofti við	Egg, eggjahvítur, rjómi, soðinn glassúr, svampbotnar, englakökur, majónes, sum sætindi.	1-30 mínútur

LEIÐBEININGAR FYRIR HRAÐASTILLI

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



ÍSLENSKA

Hraði	Fylgihlutur	Aðgerð	Lýsing
1	Flatúr hrærari úr ryðfríu stáli	Hæg hræring	Til að hræra hægt, blanda saman, stappa og byrja á öllum hræringum. Notist til að bæta hveiti og þurrefnum við deigið og til að bæta vökva við þurrefni. Ekki nota hraðastillingu 1 til að blanda eða hnoða gerdeig.
2	Flatúr hrærari úr ryðfríu stáli Deigkrókur úr ryðfríu stáli	Hæg blöndun, hnoðun	Til að blanda hægt, stappa saman og hræra hraðar. Notist til að blanda og hnoða gerdeig, þykkar deigblöndur og sætindi, byrja að stappa kartöflur eða annað grænmeti, blanda fitu út í deig, blanda saman þunnt deig sem skvettist auðveldlega til.
4	Flatúr hrærari úr ryðfríu stáli 11-víra þeytari úr ryðfríu stáli	Blöndun, hræring	Til að blanda miðlungsþykkt deig, svo sem kökudeig. Notist til að blanda saman sykur og feiti og til að hræra sykur út í eggjahvítur til að gera marengs. Hálfur hraði fyrir kökudeig. Notist með: hakkavél, sneiðara/rífara, pastarúllu, og ávaxta-/grænmetispressu.
6	Flatúr hrærari úr ryðfríu stáli 11-víra þeytari úr ryðfríu stáli	Hræring, þykking	Til að hræra miðlungshratt (þykking) eða þeyta. Notað til að klára að blanda saman kökudeig, kleinuhringjadeig eða annað deig. Hár hraði fyrir kökudeig.
8-10	11-víra þeytari úr ryðfríu stáli	Hröð hræring, þeyting	Til að þeyta rjóma, eggjahvítur og soðinn glassúr. Til að þeyta lítið magn af rjóma, eggjahvítum eða til að klára að þeyta kartöflumús.

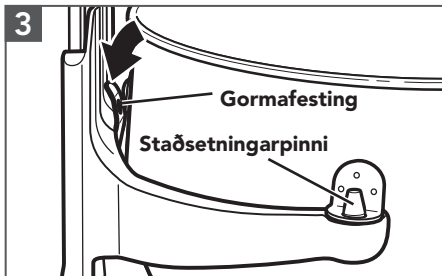
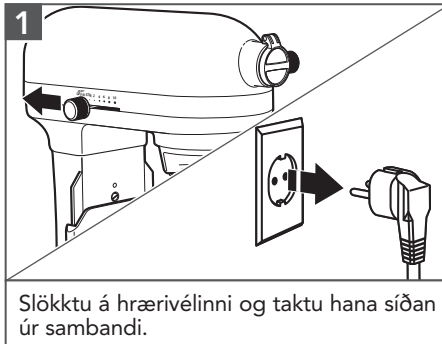
ATH.: Notið hraðastillingu 2 til að blanda saman eða hnoða gerdeig. Ef hærri hraði en það er notaður er mikil hætta á að hræivélin bili. Deigkrókurinn hnoðar vel flest gerdeig á innan við 4 mínútum.



TAFLA YFIR RÚMTAK

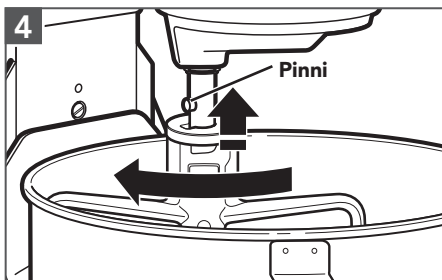
6,9 L skál	
Hvít hveiti	2 til 2,2 kg
Brauð	8 brauð sem eru 450 g hvert
Kökur / kex	160 stykki
Kartöflumús	3,6 kg

SAMSETNING VÖRUNNAR

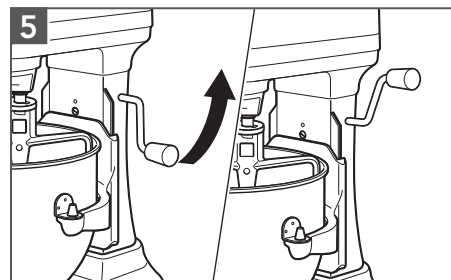


Til að festa skálina við:
Settu skálarstuðningana yfir staðsetningarpinnana og ýttu niður aftan á skálinni þar til skálarpinnarnir smella inn í gormafestinguna.

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

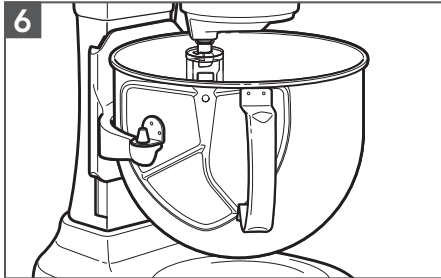


Til að festa fylgihlutinn: Renndu fylgihlutnum á skaftið. Snúðu honum til að krækja honum yfir pinnann á skaftinu.

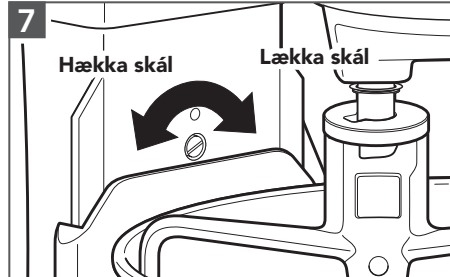


Til að rétta skálina upp: Snúðu skálarlyftustönginni beint upp. Skálin verður alltaf að vera í uppréttri stöðu þegar verið er að hræra.

SAMSETNING VÖRUNNAR



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

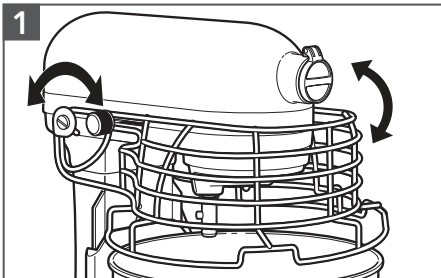


(VALKOSTUR) Til að stilla fjarlægð á milli hrærara og skálar: Láttu skálina síga niður í neðri stöðu. Snúðu skrúfunni aðeins rangsælis (til vinstri) til að lyfta hræraranum, eða rangsælis (til hægri) til að láta hann síga. Stilltu hrærarann þannig að hann sé rétt fyrir ofan yfirborð skálarinnar. Athugaðu aftur fjarlægðina á milli hrærara og skálar.

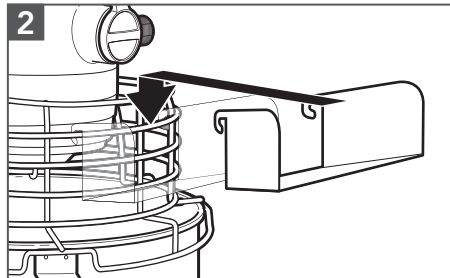
MIKILVÆGT: Við rétta stillingu snertir hrærarinn hvorki botn né hliðar skálarinnar. Ef hrærarinn eða víraþeytarinn eru það nálægt að þeir snerta botn skálarinnar getur húðunin máðst af hræraranum eða slit myndast á virnum á víraþeytaranum

ÍSLENSKA

NOTKUN Á SKÁLARVÖRN* OG RENNUN*



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



Rennan sett á*: Festu hellivörnina framan á skálarvörnina. Hún býður upp á þægilega leið til að setja hráefni í hrærivélarskálina.

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

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

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



SAMSETNING VÖRUNNAR

⚠ VÍÐVÖRUN



Hætta á raflosti

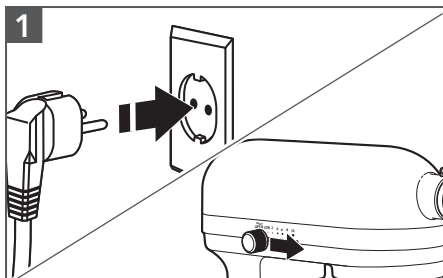
Stingið inn í jarðtengda innstungu.

Ekki fjarlægja jarðtenginguna.

Ekki nota millistykki.

Ekki nota framlengingarsnúru.

Misbrestur á að fylgja þessum leiðbeiningum getur leitt til dauða, eldsvoða eða raflosts.



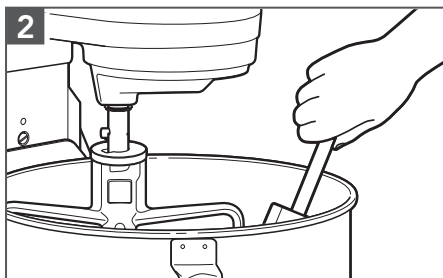
1
Settu í samband við jarðtengda innstungu.
Byrjaðu á minni hraða svo ekkert skvettist upp úr og hækkaðu hann smám saman.
Sjá „Leiðbeiningar fyrir hraðastilli“.

⚠ VÍÐVÖRUN

Slysa-hætta

Taktu vélna úr sambandi áður en komið er við hrærarann.

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



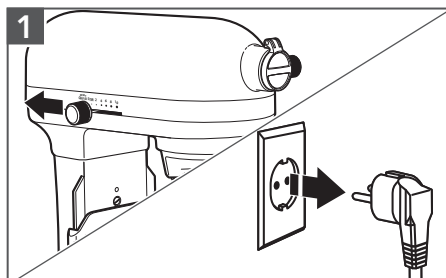
2
Ekki skrapa skálina á meðan verið er að hræra. Yfirleitt nægir að skrapa skálina einu sinni eða tvisvar á milli þess sem hrært er.



NOTKUN VÖRUNNAR

VALKVÆMIR FYLGIHLUTIR

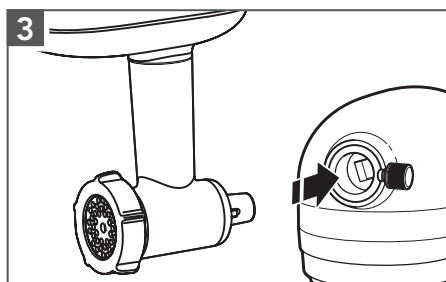
KitchenAid býður upp á mikið úrval af valkvæmum fylgihlutum, svo sem skrúfuvél, pastaskera eða hakkavélar sem hægt er að festa við öxul hrærivélarinnar.



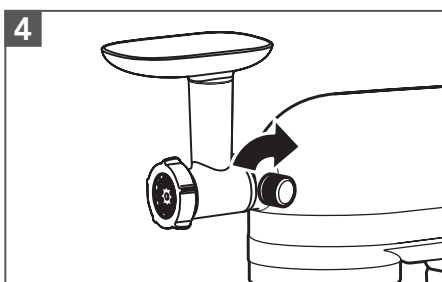
1 Slökktu á hrærivélinni og taktu hana síðan úr sambandi.



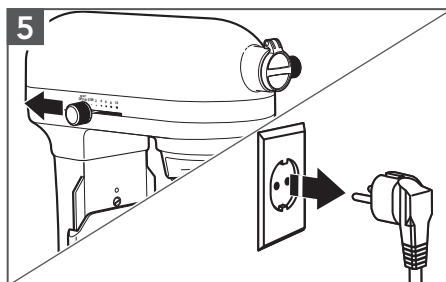
2 Ýttu upp hlífinni á hjörnum til að opna.



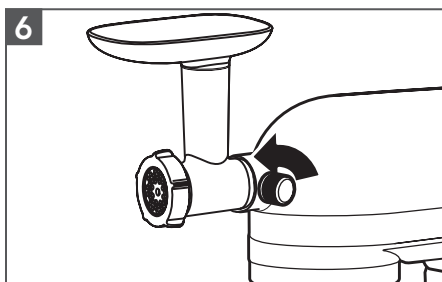
3 Settu fylgihlutinn í fylgihlutfestinguna og gættu þess að öxullinn passi í ferningslaga falsinn.



4 Hertu fylgihlutaöxulinn með því að snúa réttsælis þar til festingin er fullkomlega fest við hrærivélina.



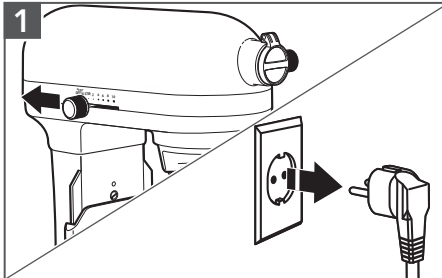
5 **Til að fjarlægja:** Slökktu á hrærivélinni og taktu hana síðan úr sambandi.



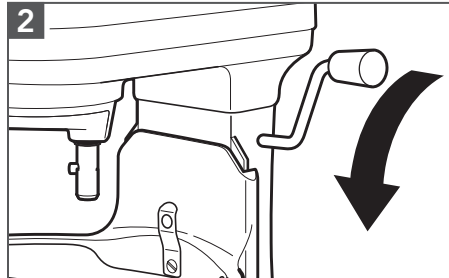
6 Losaðu fylgihlutaöxulinn með því að snúa honum rangsælis. Snúðu fylgihlutnum aðeins fram og til baka á meðan þú togar hann út.

ATH.: Sjá leiðbeiningar um notkun og umhirdu fyrir hvern fylgihlut til að fá meiri upplýsingar.

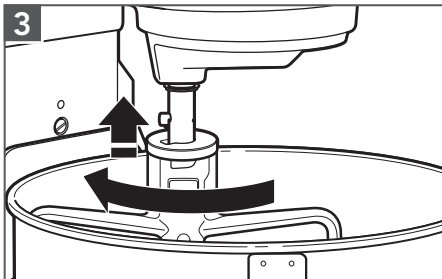
VARAN TEKIN Í SUNDUR



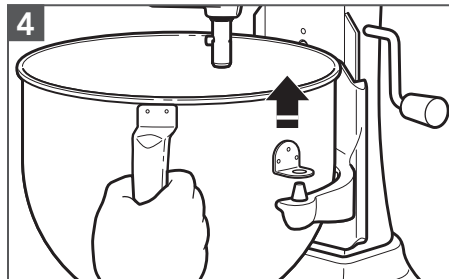
Slökktu á hræivélinni og taktu hana síðan úr sambandi.



Færðu skálarlyftustöngina niður.



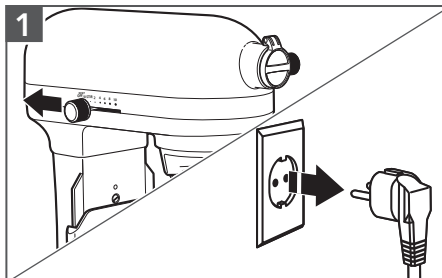
Taktu fylgihlutinn af: Ýttu fylgihlutnum upp og snúðu til vinstri. Togaðu fylgihlutinn niður frá hræraraskaftinu.



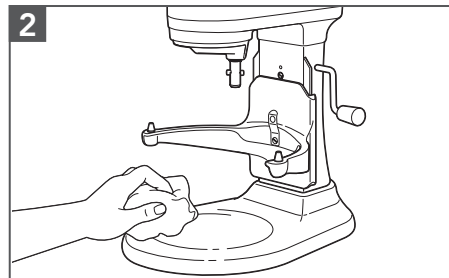
Til að fjarlægja skál: Færðu skálarlyftustöngina niður. Taktu í handfang skálarinnar og lyftu henni beint upp og af staðsetningargjörðunum

UMHIRÐA OG HREINSUN

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



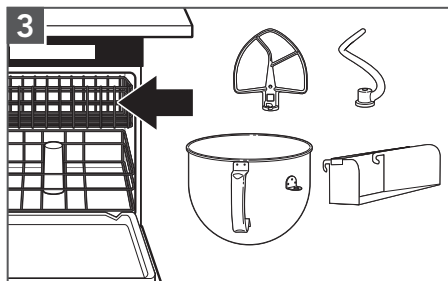
Slökktu á hræivélinni og taktu hana síðan úr sambandi.



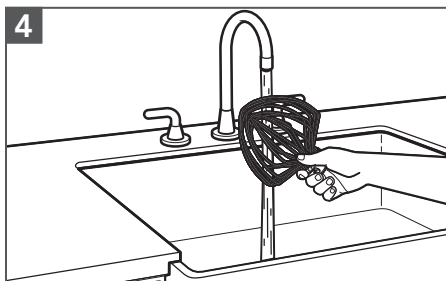
Strjúktu af hræivélinni með mjúkum og rökum klút.



UMHIRÐA OG HREINSUN



3
Eftirfarandi hluta má setja í uppvottavél, eingöngu í efri hillu: Skál, flatur hrærari úr ryðfríu stáli, deigkrókur úr ryðfríu stáli og renna sem hægt er að fjarlægja*.



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

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

BILANALET

Vandamál	Lausn
Ef hræivélín hitnar við notkun:	Við mikið álag og langan notkunartíma er mögulegt að þú getir ekki snert toppinn á hræivélinni. Þetta er eðlilegt.
Hræivélín gefur frá sér sterka lykt:	Þetta er algengt hjá rafmagnsmótorum, sérstaklega þegar þeir eru nýjir.
Ef flati hrærarinn snertir skálina:	Stoppaðu hræivélina. Sjá hlutann „Fjarlægð á milli hrærara og skálar“ og stilltu síðan fjarlægðina á milli hrærara og skálar.
Ef hræivélín hættir að virka skaltu athuga eftirfarandi:	Er hræivélín í sambandi við rafmagn?
	Er öryggið á rafrásinni fyrir hræivélina í lagi? Ef þú ert með lekalíðabox skaltu gæta þess að líðinn sé lokaður.
	Slökktu á hræivélinni í 10-15 sekúndur og kveiktu síðan á henni aftur. Ef hræivélín fer enn ekki í gang skaltu leyfa henni að kólna í 30 mínútur áður en kveiktu er á henni aftur.
Ef ekki er hægt að lagfæra það sem er að:	Sjá hlutann „Ábyrgðarskilmálar KitchenAid („Ábyrgð“)“. Ekki fara með hræivélina aftur til söluaðila þar sem þeir veita ekki þjónustu.



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:

5KSM7990X Full ábyrgð í eitt ár frá kaupdegi.

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

d) Ábyrgðin tryggir að varan skuli vera gallalaus.

e) Ábyrgðaraðili skal veita neytanda eftirfarandi þjónustu undir þessari ábyrgð, eftir ákvörðun ábyrgðaraðila, ef galli kemur í ljós á ábyrgðartímabilinu:

- Viðgerð á gölluðu vörunni eða íhlutum, eða

- Skipti á gölluðu vörunni eða íhlutum fyrir nýja. Ef varan er ekki lengur í boði er ábyrgðaraðila heimilt að skipta út vörunni fyrir jafn dýra eða dýrari vöru.

f) Ef neytandi vill leggja fram kröfu undir ábyrgðinni verðu hann að hafa samband við innlendan þjónustuaðila KitchenAid á www.kitchenaid.is (Netfang: sala@rafland.is; Símanúmer +354 520 7900) eða beint við ábyrgðaraðilann í KitchenAid Europa, Inc. Nijverheidslaan 3, Box 5, 1853 Strombeek-Bever, Belgíu.





ÁBYRGÐARSKILMÁLAR KITCHENAID („ÁBYRGÐ“)

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 íhlutum ef ábyrgðaraðilinn eða innlendi KitchenAid þjónustuaðilinn bað um að gölluðu vörunni eða íhlutum yrði skilað. Hins vegar skal neytandi bera kostnað vegna viðeigandi umbúða fyrir örugg skil á gölluðu vörunni eða íhlutum.h) Neytandi verður að framvísa kvittun eða reikning sem sönnun fyrir kaupum á vörunni ef hann vill leggja fram kröfu undir ábyrgðinni.

2) TAKMARKANIR Á ÁBYRGÐINNI

a) Ábyrgðin á eingöngu við um vörur sem eru notaðar í heimilistilgangi og ekki um faglegar vörur eða vörur notaðar í atvinnuskyni.

b) Ábyrgðin á ekki við um eðlilegt slit, ranga notkun eða misnotkun, ef ekki er farið eftir notkunarleiðbeiningunum, ef varan er notuð við ranga rafspennu, ef uppsetning eða notkun brjóta gegn viðeigandi reglugerðum um rafmagn, og ef óhóflegt afl er notað (t.d. högg).

c) Ábyrgðin á ekki við ef vörunni hefur verið breytt eða skipt um spennu, t.d. ef 120 V vörum er breytt til að nota 220-240 V.

d) Veitt þjónusta samkvæmt ábyrgðinni framlengir ekki ábyrgðartímabilið né heldur markar hún upphaf nýs ábyrgðartímabils. Ábyrgðartímabilinu fyrir ísetta varahluti lýkur á sama tíma og ábyrgðartímabilið fyrir alla vöruna.

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

VÖRUSKRÁNING

Skráðu nýja KitchenAid tækið þitt núna: <http://www.kitchenaid.eu/register>

ÍSLENSKA

©2020 Öll réttindi áskilin.

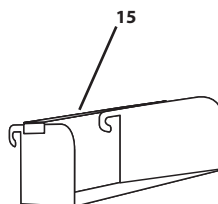
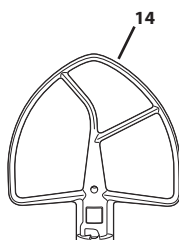
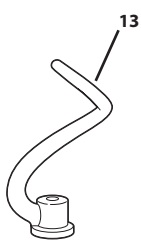
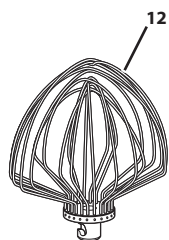
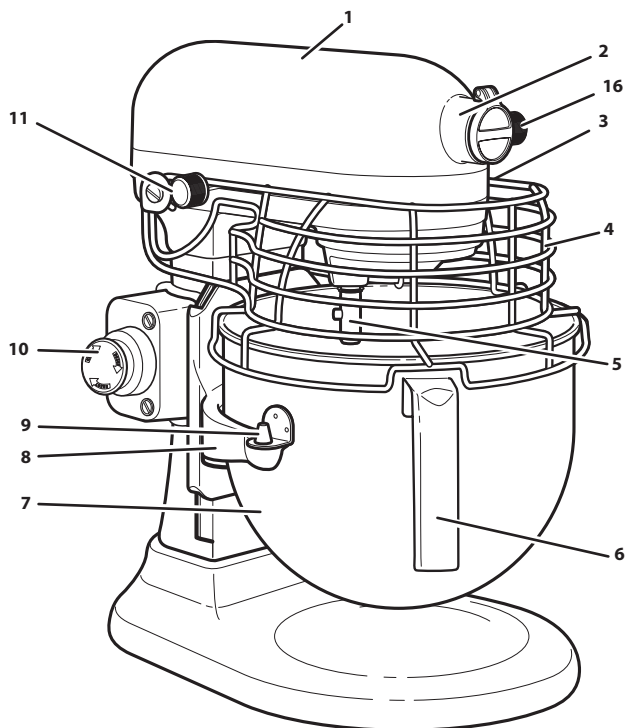
KITCHENAID og hönnun hrærivélarinnar eru vörumerki í Bandaríkjunum og annars staðar.







ЧАСТИ И ИХ ХАРАКТЕРИСТИКИ



- | | | | |
|---|--|----|--|
| 1 | Головка двигателя | 10 | Выключатель |
| 2 | Привод для насадок | 11 | Рычаг регулировки скоростей |
| 3 | Рычаг подъема чаши (не показан) | 12 | 11-проводной венчик эллиптической формы из нержавеющей стали |
| 4 | Защитная решетка** | 13 | Спиральный крюк для замешивания теста из нержавеющей стали |
| 5 | Вал венчика | 14 | Лопатка для смешивания из нержавеющей стали |
| 6 | Ручка чаши* | 15 | Съемный желоб для добавления ингредиентов** |
| 7 | Чаша из нержавеющей стали объемом 6,9 л* | 16 | Ручка крепления |
| 8 | Опора чаши | | |
| 9 | Установочные штифты | | |

*Тип чаши может различаться. Чаши также можно приобрести как отдельные аксессуары.

**Входит в комплект только некоторых моделей. Изображение/стиль может отличаться в зависимости от модели.

РУССКИЙ





ТЕХНИКА БЕЗОПАСНОСТИ ПРИ ИСПОЛЬЗОВАНИИ ПРИБОРА

Ваша безопасность и безопасность других стоит на первом месте.

В данной инструкции и на вашем устройстве мы разместили множество важных сообщений о безопасности. Обязательно прочтите все сообщения о безопасности и следуйте их указаниям.



Это символ предупреждения об опасности.

Этот символ предупреждает вас о возможных опасностях, способных нанести травму или даже убить вас и других людей.

Все сообщения о безопасности следуют за этим символом и словами «ОПАСНОСТЬ» или «ВНИМАНИЕ». Эти слова означают:



Мы можете погибнуть или получить тяжелые травмы, если немедленно не последуете инструкциям.



Мы можете погибнуть или получить тяжелые травмы, если не последуете инструкциям.

Предупреждения об опасности укажут вам на потенциальную опасность, дадут рекомендации относительно того, как уменьшить вероятность травмы, а также на то, что может произойти, если вы не будете следовать инструкциям.

МЕРЫ ПРЕДОСТОРОЖНОСТИ

При использовании бытовых электроприборов необходимо соблюдать основные меры предосторожности, в частности:

1. Прочтите все инструкции. Неправильное использование устройства может привести к серьезным травмам.
2. Для предотвращения риска поражения электрическим током не погружайте планетарный миксер в воду или другую жидкость.
3. Данный прибор не предназначен для использования лицами (включая детей) с ограниченными физическими, сенсорными или ментальными возможностями или не имеющими достаточного опыта и знаний, если они не находятся под присмотром или не были проинструктированы по вопросу безопасного использования электробытового прибора лицом, отвечающим за их безопасность.
4. Только для ЕС: лица с ограниченными физическими, сенсорными или умственными способностями, либо не имеющие надлежащего опыта использования и знаний, могут пользоваться электробытовыми приборами только в том случае, если они находятся под присмотром или проинструктированы по вопросу безопасного использования электробытового прибора и осознают связанные с этим риски. Не позволяйте детям играть с прибором.
5. Только для ЕС: данный прибор не должен использоваться детьми. Храните прибор и его сетевой шнур в местах, недоступных для детей.
6. Выключите (0) прибор, а затем отключите его от электросети, если он не используется, перед тем, как снимать или устанавливать какие-либо его части, а также перед чисткой. Чтобы отсоединить прибор от сети, возьмитесь за вилку сетевого шнура и потяните за нее, чтобы вынуть из розетки. Никогда не тяните за сам шнур.
7. Избегайте контакта с движущимися деталями. Для предотвращения травм и/или повреждения планетарного миксера при его использовании не допускайте соприкосновения венчика с руками, волосами, одеждой, а также с кухонными лопаточками и другими кухонными принадлежностями.
8. Не используйте прибор с поврежденным сетевым шнуром или вилкой или после возникновения неисправностей в работе прибора или его падения или любого другого повреждения. Для получения информации об осмотре, ремонте или регулировке обратитесь к производителю по номеру телефона центра обслуживания клиентов.





ТЕХНИКА БЕЗОПАСНОСТИ ПРИ ИСПОЛЬЗОВАНИИ ПРИБОРА

9. Использование аксессуаров или насадок, не рекомендованных производителем, может привести к возгоранию, поражению электрическим током или получению травмы.
10. В случае повреждения сетевого шнура его замена должна осуществляться изготовителем, работником сервисного центра или другим работником с аналогичной квалификацией во избежание риска поражения электрическим током.
11. Никогда не оставляйте работающий прибор без присмотра.
12. Не используйте планетарный миксер на открытом воздухе.
13. Не допускайте свисания шнура с края стола или с угла.
14. Во избежание повреждения устройства не используйте чаши планетарного миксера в зонах с высокой температурой, таких как духовки, микроволновые печи или кухонные плиты.
15. Перед очисткой снимите с планетарного миксера лопатку для смешивания, проволочный венчик или спиральный крюк для замешивания теста.
16. Инструкции по очистке поверхностей, контактирующих с пищевыми продуктами, см. в разделе «Уход и чистка».
17. Не очищайте прибор струей воды под давлением.
18. Данный прибор предназначен для коммерческого применения, например на кухне ресторана, столовой, больницы или на производстве, например в пекарне, мясной лавке и т. п., но не для непрерывного массового производства продуктов питания.

СОХРАНИТЕ ЭТИ ИНСТРУКЦИИ

ЭЛЕКТРИЧЕСКИЕ ТРЕБОВАНИЯ

ВНИМАНИЕ

Опасность поражения электрическим током

Подключите к заземленной розетке.

Не удаляйте заземляющий электрод.

Не используйте адаптер.

Не используйте удлинитель.

Несоблюдение этих инструкций может привести к смерти, пожару или поражению электрическим током.

Напряжение: 220–240 В~

Частота: 50–60 Гц

Мощность: 325 Вт

Рекомендуемое время работы: От 1 до 30 минут с рабочим циклом 10 минут ВКЛ. / 15 мин. ВЫКЛ. (0).

Не используйте удлинители. Если сетевой шнур слишком короткий, обратитесь к квалифицированному электрику или специалисту сервисной службы для установки розетки рядом с прибором.

Номинальная мощность зависит от насадки, которая развивает максимальную нагрузку (мощность). Другие рекомендуемые насадки могут развивать значительно меньшую мощность.

Данный прибор поставляется с кабелем питания типа Y. В случае повреждения сетевого шнура его замена должна осуществляться изготовителем или работником сервисного центра во избежание риска поражения электрическим током.

Уровень акустического давления, измеренный в соответствии с тестовым кодом prEN 454, составляет менее 70 дБА.

Символ A* в номере модели обозначает дополнительные символы, указывающие цвет прибора и технические цифры для фактической модели (например, 5KSM7990X).





ТЕХНИКА БЕЗОПАСНОСТИ ПРИ ИСПОЛЬЗОВАНИИ ПРИБОРА


УТИЛИЗАЦИЯ ОТХОДОВ ЭЛЕКТРИЧЕСКОГО ОБОРУДОВАНИЯ

Утилизация изделия

- Это оборудование маркировано согласно Европейской директиве 2012/19/EU по использованию электрического и электронного оборудования (WEEE).

- Соблюдение правил утилизации изделия помогает предотвратить потенциальные негативные последствия для окружающей среды и здоровья человека, которые могли бы быть вызваны неправильной утилизацией этого продукта.



- Знак  на изделии или на сопроводительных документах обозначает, что устройство подпадает под определение бытовых отходов и должно быть доставлено в соответствующий центр по переработке электрического и электронного оборудования.

Утилизация должна выполняться в соответствии с местным экологическим регулированием в отношении утилизации отходов.

Для получения более подробной информации об уходе, утилизации и переработке данного прибора, пожалуйста, обращайтесь в местные органы власти, службу сбора бытовых отходов или магазин, где вы купили продукт.

ДЕКЛАРАЦИЯ О СООТВЕТСТВИИ

Данный прибор разработан, изготовлен и распространяется в соответствии с требованиями безопасности директив EC 2014/35/EU, 2014/30/EU, 2009/125/EC и 2011/65/EU (Директива RoHS).



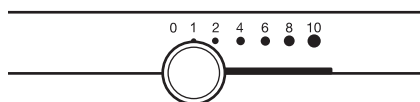


РУКОВОДСТВО ПО АКССУАРАМ

Аксессуар	Назначение	Описание	Время работы
Лопатка для смешивания из нержавеющей стали	Обычные и густые смеси	Выпечка, взбитая глазурь, конфеты, печенье, бисквиты, пирожное тесто, бездрожжевой хлеб, мясной хлеб, картофельное пюре.	1–10 минут
Спиральный крюк для замешивания теста из нержавеющей стали	Смешивание и замешивание дрожжевого теста	Хлеб, тесто для пиццы, булочки, кофейное пирожное.	1–10 минут
11-проводной венчик эллиптической формы из нержавеющей стали	Воздушные смеси	Яйца, яичные белки, густой крем, вареная глазурь, бисквиты, ангельские бисквиты, майонез, некоторые виды конфет.	1–30 минут

РУКОВОДСТВО ПО РЕГУЛЯТОРУ СКОРОСТЕЙ

На всех скоростях есть функция «Мягкий старт», позволяющая планетарному миксеру начинать работу на более низкой скорости, что помогает избежать разбрызгивания ингредиентов и «мучной взвеси» при запуске, после чего скорость увеличивается до выбранной.



Скорость	Аксессуар	Действие	Описание
1	Лопатка для смешивания из нержавеющей стали	Перемешивание	Для медленного перемешивания, комбинирования, измельчения и начала любого процесса смешивания. Используется для добавления муки и сухих ингредиентов в тесто, а также для добавления жидкостей к сухим ингредиентам. Не используйте скорость 1 для замешивания дрожжевого теста.
2	Лопатка для смешивания из нержавеющей стали Спиральный крюк для замешивания теста из нержавеющей стали	Медленное смешивание, замешивание	Для медленного смешивания, измельчения и быстрого перемешивания. Используется для смешивания и замешивания дрожжевого теста, густого теста и конфет; начала измельчения картофеля или других овощей; при добавлении кондитерского жира в муку; замешивания жидкого или капающего теста.
4	Лопатка для смешивания из нержавеющей стали 11-проводной венчик эллиптической формы из нержавеющей стали	Смешивание, быстрое смешивание	Для смешивания средне-густого теста, например печенья. Используется для смешивания сахара и кондитерского жира, а также для добавления сахара в яичные белки для приготовления безе. Средняя скорость для приготовления смесей для выпечки. Используйте с: мясорубкой, роторной насадкой для измельчения/терки, насадкой для раскатки теста и протиркой для фруктов и овощей.
6	Лопатка для смешивания из нержавеющей стали 11-проводной венчик эллиптической формы из нержавеющей стали	Быстрое смешивание, приготовление крема	Для смешивания со средней скоростью (приготовления крема) или взбивания. Используется на завершающем этапе приготовления теста для выпечки, пончиков и других типов теста. Высокая скорость для приготовления смесей для выпечки.
8–10	11-проводной венчик эллиптической формы из нержавеющей стали	Ускоренное смешивание, взбивание	Для взбивания сливок, яичных белков и вареной глазури. Для взбивания небольшого количества сливок, яичных белков или завершающего взбивания картофельного пюре.

ПРИМЕЧАНИЕ. Используйте скорость 2 для смешивания или замешивания дрожжевого теста. Использование любой другой скорости с высокой вероятностью может привести к отказу планетарного миксера. Спиральный крюк для замешивания теста PowerKnead из нержавеющей стали позволяет эффективно замешивать дрожжевое тесто в течение 4 минут.

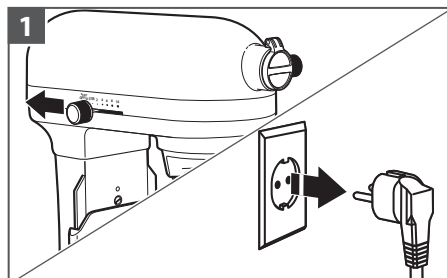




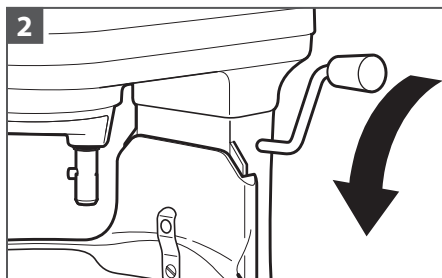
ТАБЛИЦА ВМЕСТИМОСТИ

Чаша 6,9 л	
Универсальная мука	От 2 до 2,2 кг
Хлеб	8 буханок хлеба по 450 г
Печенье / бисквиты	160 штук
Картофельное пюре	3,6 кг

СБОРКА ПРИБОРА



1
Переведите планетарный миксер в положение «ВЫКЛ. (0)», а затем отсоедините его от электросети.

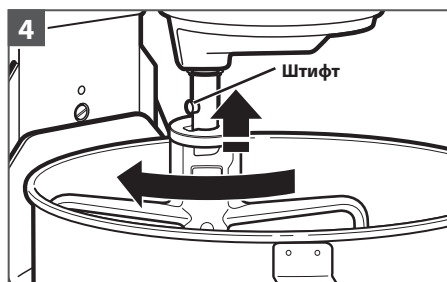


2
Установите рычаг подъема чаши в нижнее положение.

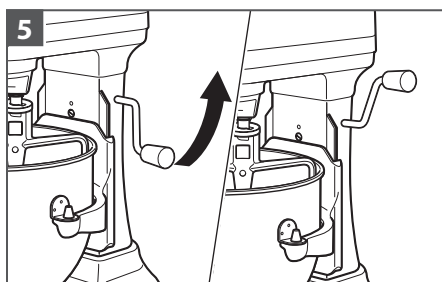


3
Для крепления чаши: установите опоры чаши над установочными штифтами и нажмите на заднюю часть чаши, чтобы штифты чаши встали в пружинный фиксатор.

ВАЖНО! Если чаша не зафиксирована на месте, она будет раскачиваться во время использования.



4
Для установки аксессуара: наденьте аксессуар на вал. Поверните, чтобы зафиксировать его на штифте на валу.

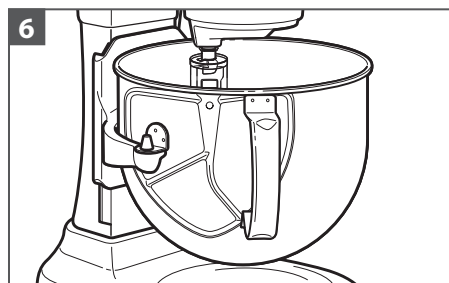


5
Чтобы поднять чашу: поверните рычаг подъема чаши в положение вверх. При смешивании чаша всегда должна быть в поднятом положении.





СБОРКА ПРИБОРА



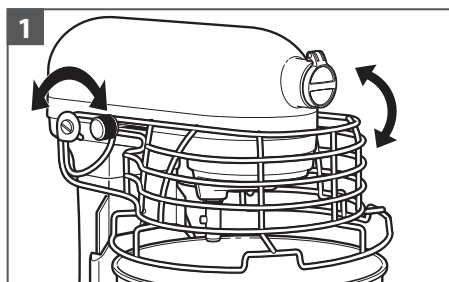
6 **Проверка зазора между лопаткой и чашей:** подключите планетарный миксер к заземленной розетке. Включите миксер и проверьте каждую скорость, убедившись, что лопатка не касается чаши во время работы. Если лопатка находится слишком далеко от дна чаши или ударяется об нее, перейдите к следующему шагу для выполнения регулировки.



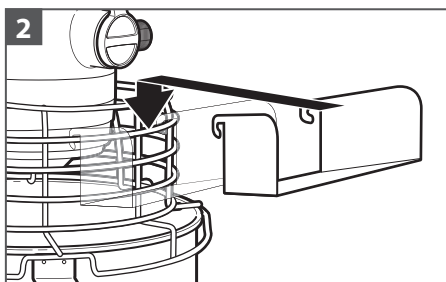
7 **(ДОПОЛНИТЕЛЬНО) Для регулировки зазора между лопаткой и чашей:** опустите чашу в нижнее положение. Слегка поверните винт против часовой стрелки (влево), чтобы приподнять лопатку, или по часовой стрелке (вправо), чтобы опустить ее. Отрегулируйте лопатку таким образом, чтобы она просто очищала дно чаши. Еще раз проверьте зазор между лопаткой и чашей.

ВАЖНО! При правильной регулировке лопатка для смешивания из нержавеющей стали не должна ударяться о дно или бока чаши. Если лопатка для смешивания или проволочный венчик находятся настолько близко ко дну чаши, покрытие лопатки для смешивания или проволочного венчика может изнашиваться.

ИСПОЛЬЗОВАНИЕ ЗАЩИТНОЙ РЕШЕТКИ* И ЖЕЛОБА ДЛЯ ДОБАВЛЕНИЯ ИНГРЕДИЕНТОВ*



1 **Установка защитной решетки*:** перед началом использования планетарного миксера убедитесь, что защитная решетка вернулась в нижнее положение. Если защитная решетка не находится в нужном положении, миксер не будет работать.



2 **Установите желоб для добавления ингредиентов*:** прикрепите защитный обод к передней части защитной решетки. Это удобный способ добавления ингредиентов в чашу миксера.

*Доступно только для некоторых моделей и в качестве дополнительного аксессуара.

Автоматический сброс для защиты мотора: если планетарный миксер останавливается из-за перегрузки, переведите рычаг регулировки скоростей в положение «ВЫКЛ. (0)» и отключите миксер от электросети. Через несколько минут планетарный миксер автоматически перезапустится. Снова подключите планетарный миксер к электросети, установите рычаг регулировки скоростей на нужную скорость и продолжайте перемешивание. Если планетарный миксер не перезапускается, отключите его от электросети на более длительное время, чтобы дать ему остыть, затем снова подключите и перезапустите.

Выключатель: если вам нужно остановить планетарный миксер немедленно, нажмите на выключатель. Для возобновления работы верните рычаг регулировки скоростей в положение «ВЫКЛ. (0)» и вытяните выключатель. После этого планетарный миксер снова будет готов к использованию.





СБОРКА ПРИБОРА

⚠ ВНИМАНИЕ



Опасность поражения электрическим током

Подключите к заземленной розетке.

Не удаляйте заземляющий электрод.

Не используйте адаптер.

Не используйте удлинитель.

Несоблюдение этих инструкций может привести к смерти, пожару или поражению электрическим током.



1
Подключите прибор к заземленной розетке. Чтобы избежать разбрызгивания, начните работу на более низкой скорости, постепенно увеличивая ее.
См. «Руководство по регулятору скоростей».

⚠ ВНИМАНИЕ

Опасность получения травмы

Отключите миксер, прежде чем прикасаться к взбивалке.

Невыполнение этого требования может привести к перелому кости, порезам или синякам.



2
Запрещается скоблить чашу во время работы. Обычно достаточно одного или двух отскабливающих движений по поверхности чаши во время смешивания.

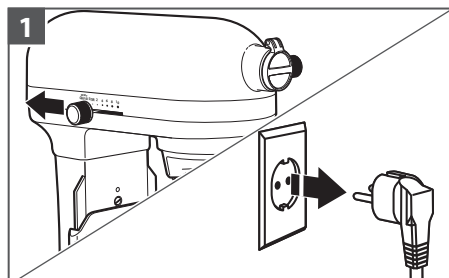




ИСПОЛЬЗОВАНИЕ ПРИБОРА

ДОПОЛНИТЕЛЬНЫЕ НАСАДКИ

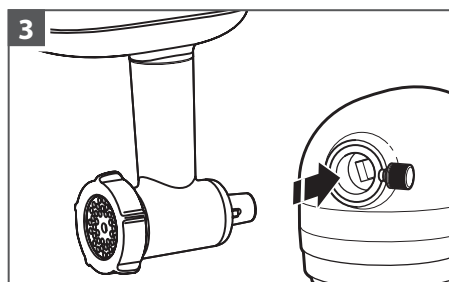
KitchenAid предлагает широкий выбор дополнительных насадок, таких как спиралайзер, ножи для нарезки пасты или мясорубка, которые устанавливаются на валу привода насадок Power Hub планетарного миксера.



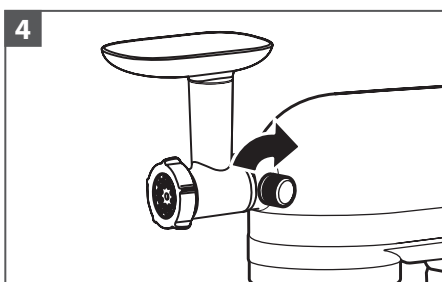
1 Переведите планетарный миксер в положение «Выкл. (0)», а затем отсоедините его от электросети.



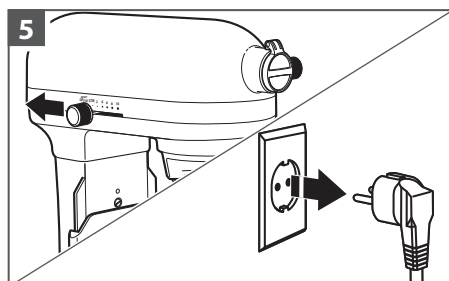
2 Откройте колпачок ступицы привода для насадок.



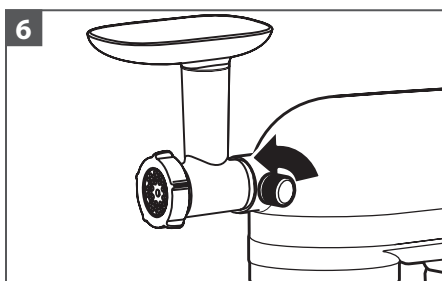
3 Вставьте насадку в привод для насадок, убедившись, что вал привода насадок установлен в квадратное гнездо привода для насадок.



4 Поворачивая ручку крепления планетарного миксера по часовой стрелке, затяните ее так, чтобы насадка оказалась плотно присоединена к планетарному миксеру.



5 **Извлечение:** переведите планетарный миксер в положение «Выкл. (0)», а затем отсоедините его от электросети.



6 Ослабьте ручку крепления, повернув ее против часовой стрелки. Слегка поворачивайте насадку из стороны в сторону при извлечении.

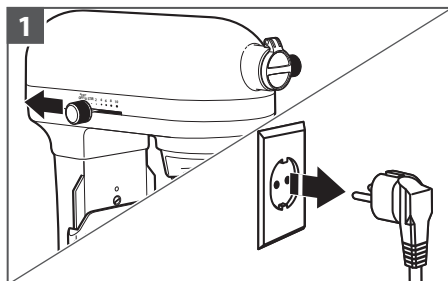
РУССКИЙ

ПРИМЕЧАНИЕ. Дополнительные сведения см. в руководстве по эксплуатации и уходу за каждой насадкой.

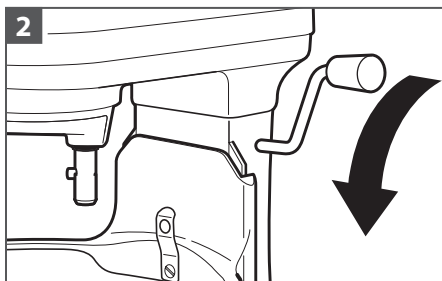




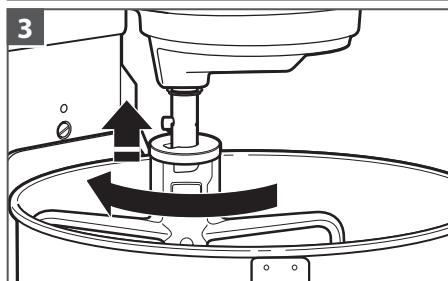
РАЗБОРКА ПРИБОРА



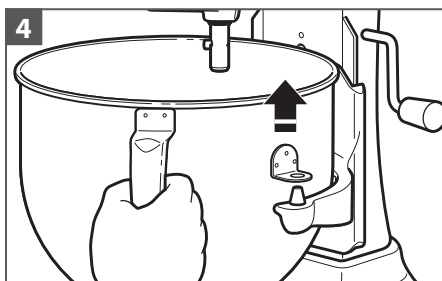
1
Переведите планетарный миксер в положение «Выкл. (0)», а затем отсоедините его от электросети.



2
Установите рычаг подъема чаши в нижнее положение.



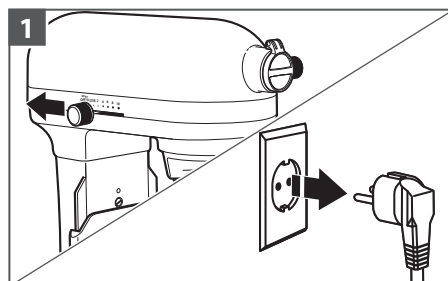
3
Снимите аксессуар: нажмите на аксессуар вверх и поверните влево. Снимите аксессуар с вала венчика.



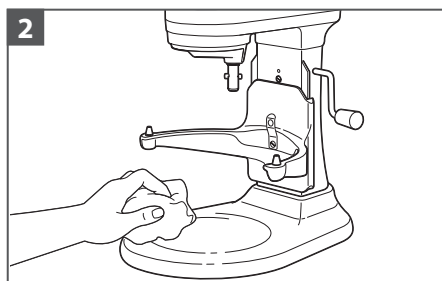
4
Для снятия чаши: установите рычаг подъема чаши в нижнее положение. Возьмитесь за ручку чаши, поднимите ее вверх и снимите с установочных штифтов.

УХОД И ЧИСТКА

ВАЖНО! Запрещается погружать корпус планетарного миксера в воду или другие жидкости. Не очищайте прибор струей воды под давлением.



1
Переведите планетарный миксер в положение «Выкл. (0)», а затем отсоедините его от электросети.

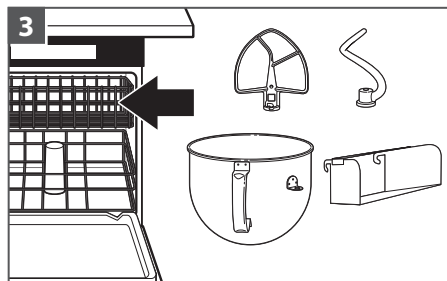


2
Протрите корпус планетарного миксера мягкой влажной тканью.

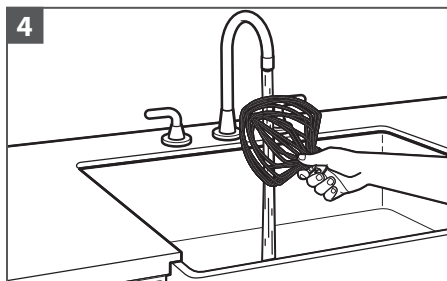




УХОД И ЧИСТКА



Следующие детали можно мыть в посудомоечной машине только на верхней полке: чаша, лопатка для смешивания из нержавеющей стали, спиральный крюк для замешивания теста из нержавеющей стали и съемный желоб для добавления ингредиентов*.



Следующие детали следует мыть только вручную, используя теплую мыльную воду и тщательно высушивая: 11-проводной венчик эллиптической формы из нержавеющей стали.

*Доступно только для некоторых моделей и в качестве дополнительного аксессуара.

ВЫЯВЛЕНИЕ И УСТРАНЕНИЕ НЕИСПРАВНОСТЕЙ

Проблема	Решение
Если планетарный миксер нагревается во время работы:	При значительных нагрузках и длительной работе верхняя часть прибора может нагреваться до такой степени, что до нее невозможно будет дотронуться. Это нормально.
Планетарный миксер издает неприятный запах:	Это характерно для электродвигателей, особенно новых.
В случае, если лопатка для смешивания из нержавеющей стали ударяется о чашу:	Выключите планетарный миксер. См. раздел «Зазор между лопаткой и чашей» и отрегулируйте зазор между ними.
Если ваш планетарный миксер не работает, проверьте следующее:	Подключен ли планетарный миксер к электросети?
	Исправен ли предохранитель в электрической цепи планетарного миксера? При наличии блока автоматического выключателя убедитесь, что цепь замкнута.
	Выключите планетарный миксер на 10–15 секунд, затем снова включите его. Если планетарный миксер по-прежнему не запускается, дайте ему остыть в течение 30 минут перед повторным включением.
Проблему не удастся решить:	См. раздел «Условия предоставления гарантии KitchenAid («Гарантия»)». Не возвращайте планетарный миксер продавцу, так как он не выполняет ремонт.

РУССКИЙ



УСЛОВИЯ ПРЕДОСТАВЛЕНИЯ ГАРАНТИИ KITCHENAID («ГАРАНТИЯ»)

KitchenAid Europa, Inc., Nijverheidslaan 3, Box 5, 1853 Strombeek-Bever, Бельгия («Гарант») предоставляет конечному клиенту, который является потребителем, гарантию в соответствии со следующими условиями.

Гарантия действует в дополнение к гарантийным правам конечного клиента, а также не ограничивает и не влияет на них в отношении продавца продукта.

1) ОБЪЕМ И УСЛОВИЯ ГАРАНТИИ

а) Гарант предоставляет гарантию на продукты, упомянутые в разделе 1.б), которые потребитель приобрел у продавца или компании группы KitchenAid в странах Европейской экономической зоны, Молдове, Черногории, России, Швейцарии или Турции.

б) Гарантийный срок зависит от приобретенного продукта и составляет:

5KSM7990X Полная гарантия сроком на один год, начиная со дня покупки.

с) Гарантийный срок начинается с даты покупки, т. е. с даты, когда потребитель приобрел продукт у дилера или компании группы KitchenAid.

д) Гарантия распространяется на продукт без приобретенных дефектов.

е) Гарант предоставляет потребителю следующие услуги по настоящей гарантии по своему выбору, если в течение гарантийного периода проявится дефект:

- Ремонт дефектного продукта или детали продукта, или

- Замена неисправного продукта или детали продукта. Если продукт более не доступен, Гарант имеет право обменять его на продукт равной или более высокой стоимости.

ф) Если потребитель желает оставить заявку на гарантийное обслуживание, ему следует обратиться в местные сервисные центры KitchenAid, указанные на веб-сайте www.kitchenaid.ru, или непосредственно к Гаранту по адресу: KitchenAid Europa, Inc. Nijverheidslaan 3, Box 5, 1853 Strombeek-Bever, Бельгия.

г) Расходы на ремонт, включая запасные части и почтовые расходы на доставку бездефектного продукта или детали продукта, покрываются Гарантом. Гарант также несет почтовые расходы за возврат дефектного продукта или детали продукта, если Гарант или местный сервисный центр KitchenAid запросили возврат дефектного продукта или детали продукта.

h) Чтобы иметь возможность оставить заявку на гарантийное обслуживание, потребитель должен предъявить чек или счет-фактуру о покупке продукта.





УСЛОВИЯ ПРЕДОСТАВЛЕНИЯ ГАРАНТИИ KITCHENAID («ГАРАНТИЯ»)

2) ОГРАНИЧЕНИЯ ГАРАНТИИ

а) Гарантия распространяется только на продукты, используемые в личных целях, а не в профессиональных или коммерческих целях.

б) Гарантия не действует в случае нормального износа, неправильного или неаккуратного использования, несоблюдения инструкций по эксплуатации, использования продукта при неправильном напряжении, установки и эксплуатации в нарушение действующих электротехнических норм и применения силы (например, ударов).

с) Гарантия не распространяется на продукты, которые были модифицированы или преобразованы, например при модификации прибора на 120 В для работы в сетях с напряжением 220–240 В. d) Гарантийный срок на установленные запасные части заканчивается с окончанием гарантийного срока всего продукта.

После истечения гарантийного срока или для продуктов, на которые гарантия не распространяется, сервисные центры KitchenAid по-прежнему доступны конечному клиенту для получения справки. Более подробную информацию можно найти на нашем сайте: www.kitchenaid.eu

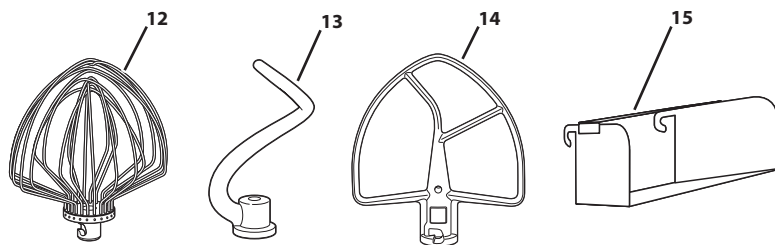
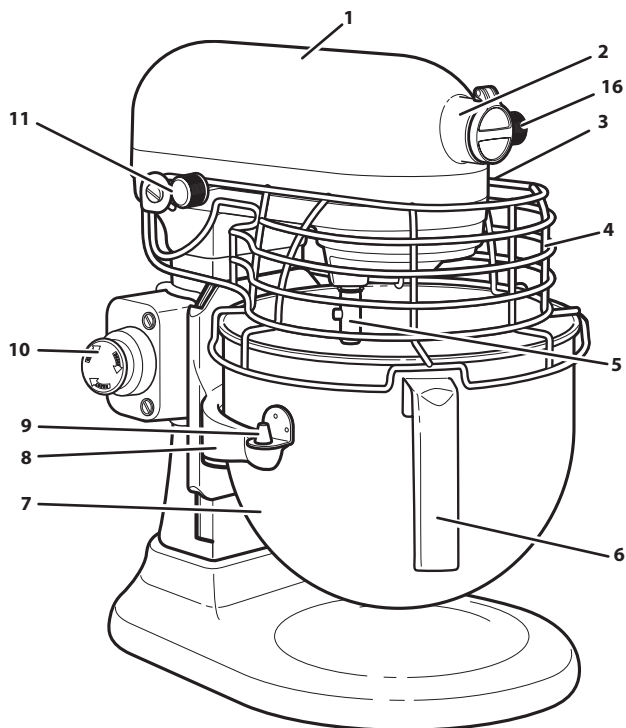
РЕГИСТРАЦИЯ ПРОДУКТА

Зарегистрируйте свой новый прибор KitchenAid: <http://www.kitchenaid.eu/register>

РУССКИЙ



CZĘŚCI I FUNKCJE



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

*Typ dzieży może się różnić. Dzieże są dostępne również jako oddzielne akcesoria.

**W zestawie tylko z wybranymi modelami. Wygląd i styl mogą się różnić w zależności od modelu.



PODSTAWOWE ZASADY BEZPIECZEŃSTWA

Bezpieczeństwo użytkownika tego urządzenia jest dla nas najważniejsze.

Dlatego w poniższej instrukcji przedstawiamy wiele istotnych informacji na ten temat. Należy czytać wszystkie zalecenia dotyczące bezpieczeństwa pracy i je przestrzegać.



Jest to znak symbolizujący zagrożenie.

Ostrzega przed potencjalnym zagrożeniem życia lub zdrowia.

Wszystkie informacje dotyczące bezpieczeństwa zawierają oprócz symbolu zagrożenia, także słowa: "NIEBEZPIECZEŃSTWO" i "UWAGA".

Te słowa oznaczają, że:



istnieje zagrożenie dla życia lub możliwość okaleczenia, w przypadku niezastosowania się natychmiast do zaleceń instrukcji.



istnieje zagrożenie dla życia lub możliwość okaleczenia w przypadku nieprzestrzegania zaleceń instrukcji.

Wszystkie informacje dotyczące bezpieczeństwa, określają rodzaj potencjalnego zagrożenia, wskazują jak ograniczyć możliwość zranienia i informują, co może się wydarzyć, jeśli zalecenia instrukcji nie będą przestrzegane.

WAŻNE ŚRODKI OSTROŻNOŚCI

Podczas korzystania z urządzeń elektrycznych należy przestrzegać podstawowych środków ostrożności, w tym poniższych zasad:

1. Należy przeczytać wszystkie instrukcje. Niewłaściwe korzystanie z urządzenia może spowodować obrażenia ciała.
2. Nie zanurzać miksera stojącego w wodzie i innych płynach, gdyż grozi to porażeniem prądem.
3. Omawiane urządzenie nie jest przeznaczone do użytku przez osoby (w tym dzieci) o ograniczonych zdolnościach fizycznych, sensorycznych czy umysłowych, a także nieposiadające wiedzy lub doświadczenia w użytkowaniu tego typu urządzeń, chyba że będą one nadzorowane lub zostaną poinstruowane na temat korzystania z tego urządzenia przez osobę odpowiedzialną za ich bezpieczeństwo.
4. Tylko na terenie Unii Europejskiej: urządzenia mogą być obsługiwane przez osoby o ograniczonych zdolnościach fizycznych, sensorycznych czy umysłowych, a także osoby nie posiadające wiedzy lub doświadczenia w użytkowaniu tego typu urządzeń, o ile będą one nadzorowane lub zostaną poinstruowane, jak bezpiecznie korzystać z tego urządzenia, oraz rozumieją zagrożenia z nim związane. Nie zezwalać dzieciom na zabawę urządzeniem.
5. Tylko na terenie Unii Europejskiej: urządzenie nie może być używane przez dzieci. Urządzenie i jego przewód należy trzymać w miejscu niedostępnym dla dzieci.
6. Gdy urządzenie nie jest używane, a także przed zamontowaniem lub zdemontowaniem elementów oraz przed czyszczeniem, należy je WYŁĄCZYĆ (0), a następnie wyjąć wtyczkę z gniazda. Aby wyjąć wtyczkę z gniazda, należy ją chwycić i wyciągnąć. Zabrania się ciągnięcia za przewód.
7. Nie dotykać elementów urządzenia będących w ruchu. Podczas pracy nie należy zbliżać do mieszanadła dłoni, włosów, odzieży, a także szpatulek i innych przyborów kuchennych, aby ograniczyć ryzyko obrażeń ciała osób lub uszkodzenia miksera stojącego.
8. Zabrania się używania jakichkolwiek urządzeń, w których kabel lub wtyczka są uszkodzone, jeżeli nastąpiła awaria urządzenia, bądź jeżeli zostało ono upuszczone lub w jakikolwiek sposób uszkodzone. Aby uzyskać informacje na temat kontroli, naprawy lub regulacji urządzenia, należy skontaktować się z producentem, dzwoniąc pod numer telefonu działu obsługi klienta.





PODSTAWOWE ZASADY BEZPIECZEŃSTWA

9. Stosowanie akcesoriów i przystawek niezalecanych lub niesprzedawanych przez producenta może doprowadzić do pożaru, porażenia prądem elektrycznym lub obrażeń ciała.
10. Jeśli przewód zasilający jest uszkodzony, konieczna jest jego wymiana przez producenta, jego autoryzowany serwis lub inną wykwalifikowaną osobę, dla uniknięcia niebezpieczeństwa.
11. Zabrania się pozostawiania działającego urządzenia bez nadzoru.
12. Zabrania się używania miksera stojącego na wolnym powietrzu.
13. Nie zostawiać przewodu zwisającego ze stołu lub blatu.
14. 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.
15. Przed przystąpieniem do mycia należy zdjąć z miksera stojącego mieszadło płaskie, różgę lub spiralny hak do ciasta.
16. Instrukcje dotyczące czyszczenia powierzchni wchodzących w kontakt z żywnością podano w sekcji „Konserwacja i czyszczenie”.
17. Urządzenia nie należy czyścić silnym strumieniem wody.
18. Urządzenie to jest przeznaczone do zastosowań komercyjnych, na przykład w kuchniach restauracji, stołówek czy szpitali i w przedsiębiorstwach komercyjnych, takich jak piekarnie, zakłady masarskie itp., ale nie do ciągłej masowej produkcji żywności.

NINIEJSZE INSTRUKCJE NALEŻY ZACHOWAĆ

WYMAGANIA DOTYCZĄCE ZASILANIA ELEKTRYCZNEGO

UWAGA



Niebezpieczeństwo porażenia prądem.

Podłączać do gniazda z uziemieniem.

Nie usuwać bolca uziemienia.

Nie używać rozgałęziacza.

Nie używać przedłużacza.

Nieprzestrzeganie powyższych zaleceń grozi śmiercią, pożarem lub porażeniem prądem.

Napięcie: 220-240 V

Częstotliwość: 50–60 Hz

Moc: 325 W

Zalecany czas pracy: 1–30 minut przy cyklu pracy 10 min. WŁ / 15 min WYŁ. (0).

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

Maksymalna moc znamionowa zależy od przystawki, z którą wiąże się największe obciążenie (moc). Inne zalecane przystawki mogą znacznie zmniejszyć pobór mocy.

Produkt jest wyposażony w przewód zasilający typu Y. Jeśli przewód zasilający jest uszkodzony, konieczna jest jego wymiana przez producenta, lub jego autoryzowany serwis, by uniknąć niebezpieczeństwa.

POLSKI

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

Znak * w numerze modelu oznacza dodatkowe znaki, które określają kolor urządzenia i cyfry konstrukcyjne danego modelu (np. 5KSM7990X).





PODSTAWOWE ZASADY BEZPIECZEŃSTWA


UTYLIZACJA ODPADÓW SPRZĘTU ELEKTRYCZNEGO

Złomowanie urządzenia

- Urządzenie to zostało oznakowane zgodnie z Europejską Dyrektywą 2012/19/EU w sprawie utylizacji odpadów sprzętu elektrycznego i elektronicznego (WESE).

- Zapewniając właściwą utylizację tego urządzenia, przyczyniamy się do ochrony środowiska naturalnego, a tym samym poprawy stanu zdrowia człowieka oraz jakości jego życia.



- Symbol  umieszczony na produkcie lub dokumencie mu towarzyszącym oznacza, że urządzenie nie może być traktowane jako normalny odpad gospodarstwa domowego. Przeciwnie, powinno być przekazane do odpowiedniego punktu zbiórki i przetwarzania surowców wtórnych lub do sklepu, w którym zostało zakupione.

Utylizacja musi być przeprowadzana zgodnie z lokalnymi przepisami dotyczącymi ochrony środowiska i utylizacji odpadów.

W celu uzyskania dokładniejszych informacji na ten temat oraz odzyskiwania surowców wtórnych i recyklingu tego urządzenia należy kontaktować się z Państwową Inspekcją Ochrony Środowiska lub miejscowym przedsiębiorstwem wywozu nieczystości.

DEKLARACJA ZGODNOŚCI

Urządzenie zostało zaprojektowane, skonstruowane i dostarczone zgodnie z wymogami bezpieczeństwa określonymi w dyrektywach WE: 2014/35/UE, 2014/30/UE, 2009/125/WE i 2011/65/UE (dyrektywa RoHS).



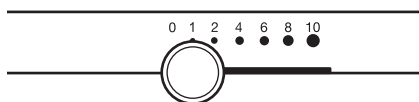


WSKAZÓWKI DOTYCZĄCE AKCESORIÓW

Akcesorium	Stosowanie do miksowania	Opis	Czas pracy
Mieszadło płaskie ze stali nierdzewnej	Normalne i ciężkie masy	Ciasta, spieniony lukier, cukierki, ciastka, ciasteczka, kruche babeczki, chlebki, klopsy, tłuczone ziemniaki.	1–10 minut
Spiralny hak do mieszania ciasta ze stali nierdzewnej	Mieszanie i wyrabiania ciasta drożdżowego	Pieczyno, bułki, ciasto na pizzę, ciasta kawowe, bułki.	1–10 minut
11-prętowa eliptyczna różga ze stali nierdzewnej	Mieszanki, które wymagają napowietrzenia	Jaja, białka jaj, gęsta śmietana, gorący lukier, biszkopty, ciasta anielskie, majonez, niektóre cukierki.	1–30 minut

WSKAZÓWKI DOTYCZĄCE WYBORU PRĘDKOŚCI

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



Prędkość	Akcesorium	Działanie	Opis
1	Mieszadło płaskie ze stali nierdzewnej	Mieszanie	Do powolnego mieszania, łączenia składników, rozcierania i rozpoczynania wszystkich procedur mieszania. Służy do dodawania mąki i suchych składników do rzadkiego ciasta oraz dodawania płynów do suchych składników. Nie używać prędkości 1 do mieszania lub wyrabiania ciasta drożdżowego.
2	Mieszadło płaskie ze stali nierdzewnej Spiralny hak do mieszania ciasta ze stali nierdzewnej	Powolne miksowanie, wyrabianie ciasta	Do powolnego miksowania, rozcierania i szybszego mieszania. Służy do mieszania i zagniatania ciast drożdżowych, gęstych ciast na wypieki oraz słodczy, rozpoczynania rozgniatacia ziemniaków i innych warzyw, dodawania tłuszczu stałego do mąki, mieszania rzadkich lub rozpryskujących się mas.
4	Mieszadło płaskie ze stali nierdzewnej 11-prętowa eliptyczna różga ze stali nierdzewnej	Mieszanie, ubijanie	Do miksowania średnio gęstej masy, takiej jak na ciastka. Służy do łączenia cukru z tłuszczem stałym oraz dodawania cukru do białek jaj na bezy. Średnia prędkość dla mieszanek na ciasta. Do użytku z: maszynką do mielenia, maszynką do tarcia, wałkowarką do makaronu i przecierakiem do owoców i warzyw.
6	Mieszadło płaskie ze stali nierdzewnej 11-prętowa eliptyczna różga ze stali nierdzewnej	Ubijanie, ucieranie	Do średnio szybkiego ucierania lub ubijania. Służy do zakończenia mieszania ciasta, ciasta na pączki i innych rzadkich ciast. Wysoka prędkość dla mieszanek na ciasta.
8–10	11-prętowa eliptyczna różga ze stali nierdzewnej	Szybkie ubijanie	Do ubijania śmietany, białek i gorącego lukru. Do ubijania małych ilości śmietany, białek jaj lub do ostatecznego ucierania tłuczonych ziemniaków.

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

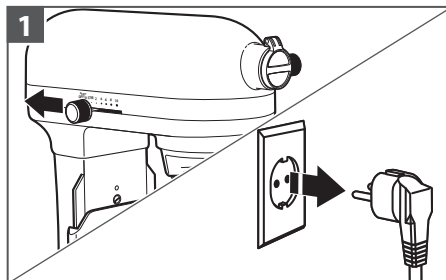




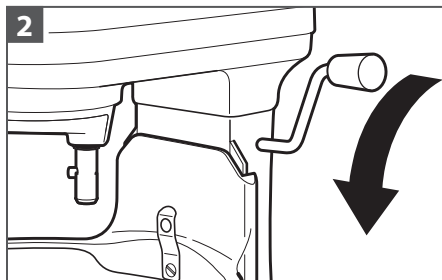
TABELA POJEMNOŚCI

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

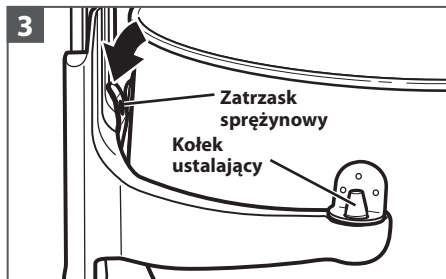
MONTAŻ PRODUKTU



1 Ustawić przełącznik prędkości miksera stojącego w pozycji WYŁ (0) i wyjąć wtyczkę z gniazda.

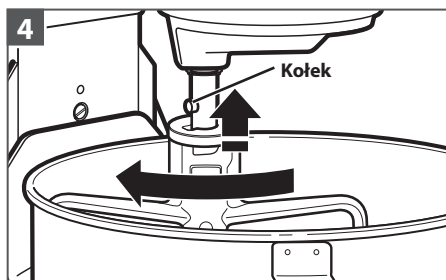


2 Ustaw dźwignię podnoszenia dzieży w położeniu dolnym.

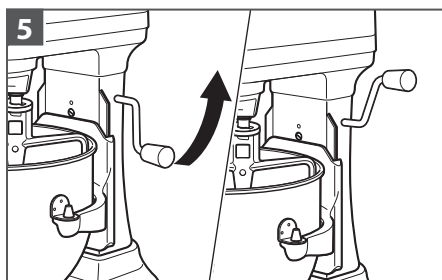


3 Aby zamocować dzieżę: dopasuj wsporniki dzieży do kołków ustalających i wciśnij tylną jej część, aż zatrzaski sprężynowe uchwycą kołki dzieży.

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



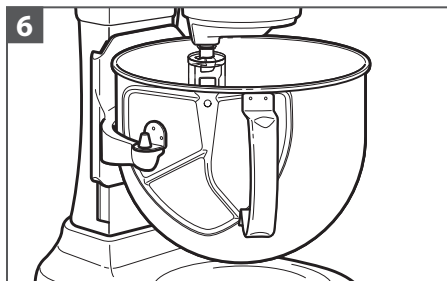
4 Aby zamocować przystawkę: wsuń ją na wał. Obróć ją, zaczepiając ją na kołku na wale.



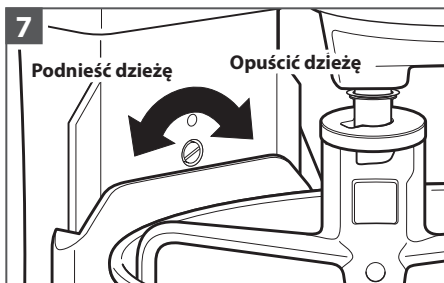
5 **Unoszenie dzieży:** ustaw dźwignię podnoszenia dzieży w pozycji pionowej. Podczas mieszania dzieża musi być zawsze uniesiona i zablokowana.



MONTAŻ PRODUKTU



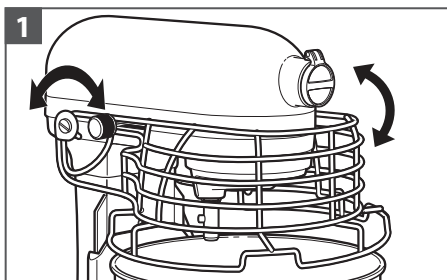
6
Sprawdź prześwit między trzepaczką a dzieżą: podłącz mikser stojący do uzziemionego gniazda. Włącz mikser stojący i przetestuj każdą prędkość, upewniając się, że podczas pracy trzepaczka nie dotyka dzieży. Jeśli trzepaczka znajduje się zbyt daleko od dna lub uderza w dzieżę, przejdź do następnego kroku, aby ją wyregulować.



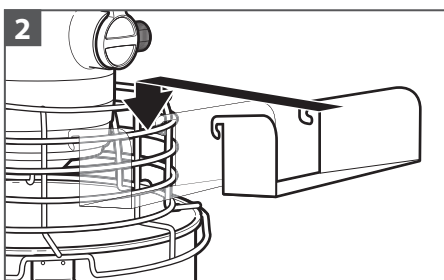
7
(OPCJONALNIE) Aby wyregulować prześwit między trzepaczką a dzieżą: opuść dzieżę do położenia dolnego. Obróć lekko śrubę w kierunku przeciwnym do ruchu wskazówek zegara (w lewo), aby podnieść mieszadło płaskie, lub w kierunku zgodnym z ruchem wskazówek zegara (w prawo), aby je opuścić. Ustaw trzepaczkę tak, aby nie dotykała powierzchni dzieży. Sprawdź ponownie prześwit między trzepaczką a dzieżą.

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

KORZYSTANIE Z OSŁONY DZIEŻY* I PODAJNIKA DO NALEWANIA*



1
Aby założyć osłonę dzieży*: zanim rozpoczniesz korzystanie z miksera stojącego, sprawdź, czy osłona powróciła do pozycji dolnej. Mikser stojący nie uruchomi się, jeśli osłona dzieży nie znajdzie się we właściwym położeniu.



2
Umieszczanie podajnika do nalewania*: zamocuj podajnik do nalewania na przedniej części osłony dzieży. Dzięki niemu wygodniej dodaje się składniki do dzieży miksera.

*Dostępne tylko w wybranych modelach oraz jako oddzielne akcesoria.

Automatyczne resetowanie zabezpieczające silnik: jeśli mikser stojący zatrzyma się z powodu przeciążenia, przesunąć dźwignię regulacji prędkości do pozycji „WYŁ (0)” i odłączyć go z zasilania. Po kilku minutach mikser stojący zostanie automatycznie zresetowany. Podłączyć z powrotem mikser stojący, przesunąć dźwignię regulacji prędkości do żądanej pozycji i kontynuuj miksowanie. Jeśli mikser stojący nie uruchomi się, odłączyć go na dłuższy czas, aby go schłodzić, a następnie podłączyć go jeszcze raz i uruchomić.

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

MONTAŻ PRODUKTU

! UWAGA



Niebezpieczeństwo porażenia prądem.

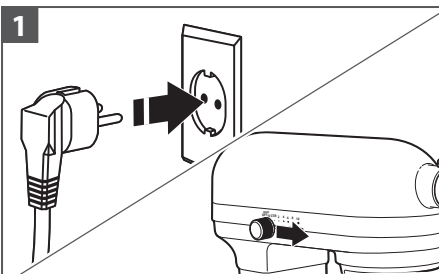
Podłączać do gniazda z uziemieniem.

Nie usuwać bolca uziemienia.

Nie używać rozgałęziacza.

Nie używać przedłużacza.

Nieprzestrzeganie powyższych zaleceń grozi śmiercią, pożarem lub porażeniem prądem.



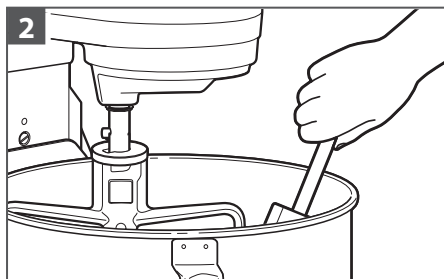
Podłącz wtyczkę do uziemionego gniazda. Należy rozpocząć od niższej prędkości, aby uniknąć rozpryskiwania, po czym stopniowo ją zwiększać. Patrz „Wskazówki dotyczące wyboru prędkości”.

! UWAGA

Niebezpieczeństwo okaleczenia.

Przed montażem/demontażem narzędzi odłączyć mikser od sieci zasilającej.

Nieprzestrzeganie powyższych zaleceń grozi śmiercią, pożarem lub porażeniem elektrycznym.



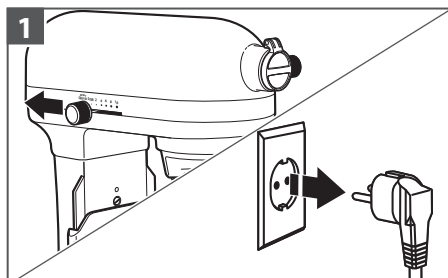
Nie zgarniaj składników w dzieży podczas pracy. Zazwyczaj wystarczy zgarnąć składniki jednokrotnie lub dwukrotnie podczas mieszania.



KORZYSTANIE Z PRODUKTU

OPCJONALNE PRZYSTAWKI

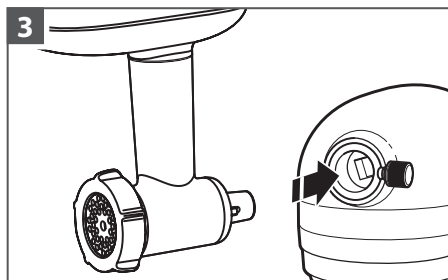
Firma KitchenAid oferuje szeroką gamę opcjonalnych przystawek, takich jak spiralizer, wycinarki do makaronów lub maszynki do mięsa, które można podłączyć do gniazda przystawkowego miksera stojącego.



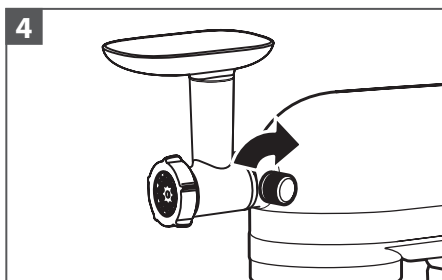
1 Ustawić przełącznik prędkości miksera stojącego w pozycji „WYŁ. (0)” i wyjąć wtyczkę z gniazda.



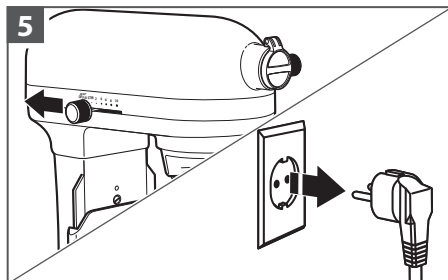
2 Otworzyć zaślepkę gniazda przystawkowego na zawiasach.



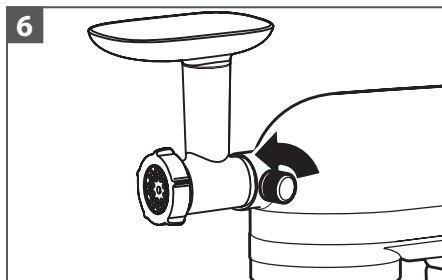
3 Umieścić przystawkę w gnieździe przystawkowym, upewniając się, że wał napędowy przystawki pasuje do kwadratowego gniazda przystawkowego.



4 Dokręcić śrubę przystawki, obracając ją zgodnie z ruchem wskazówek zegara, aby pewnie przymocować przystawkę do miksera stojącego.



5 **Aby ją wyjąć:** ustawić przełącznik prędkości miksera stojącego w pozycji OFF (0) i wyjąć wtyczkę z gniazda.



6 Poluzować śrubę przystawek, obracając ją w lewo. Podczas wyciągania obracać przystawkę lekko w jedną i drugą stronę.

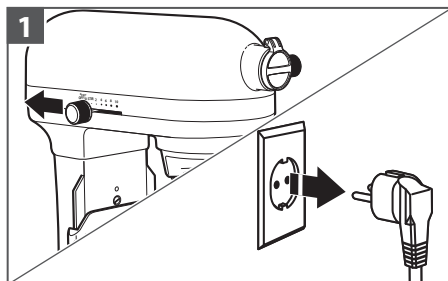
UWAGA: więcej informacji można znaleźć w instrukcji obsługi każdej przystawki.

POLSKI

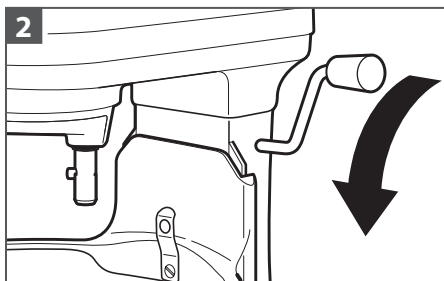




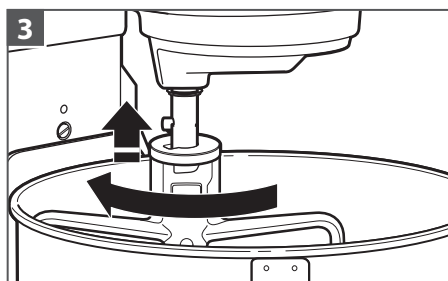
DEMONTAŻ PRODUKTU



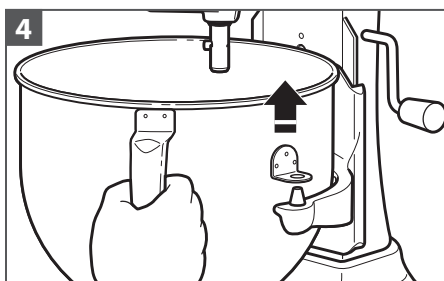
1 Ustawić przełącznik prędkości miksera stojącego w pozycji „WYŁ (0)” i wyjąć wtyczkę z gniazda.



2 Ustawić dźwignię podnoszenia dzieży w położeniu dolnym.



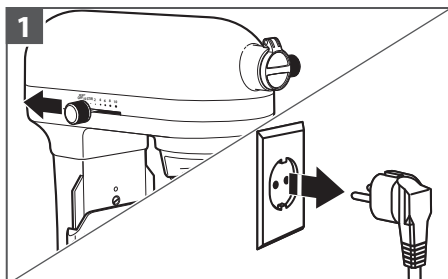
3 **Zdejmowanie akcesorium:** naciśnięciem akcesorium do góry i przekręcić w lewo. Zdjąć akcesorium z wału mieszadła.



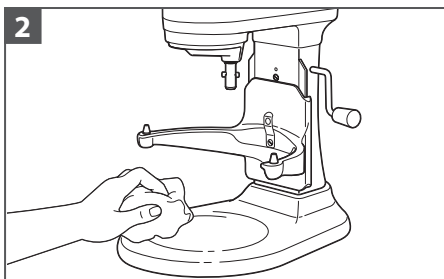
4 **Wyjmowanie dzieży:** ustawić dźwignię podnoszenia dzieży w położeniu górnym. Chwycić uchwyt dzieży, podnieść prosto do góry i zdjąć z kołków ustalających.

KONSERWACJA I CZYSZCZENIE

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



1 Ustawić przełącznik prędkości miksera stojącego w pozycji „WYŁ (0)” i wyjąć wtyczkę z gniazda.

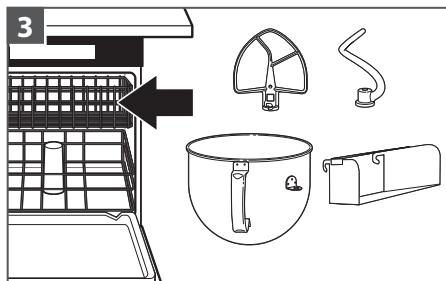


2 Przetrzeć obudowę miksera stojącego miękką, wilgotną ściereczką.

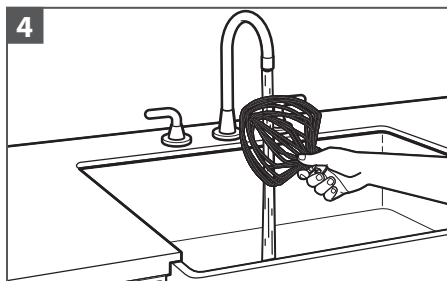




KONSERWACJA I CZYSZCZENIE



Następujące części można myć w zmywarce, wyłącznie na górnej półce: dzieża, mieszadło płaskie ze stali nierdzewnej, spiralny hak do wyrabiania ciasta ze stali nierdzewnej i zdejmowany podajnik do nalewania*.



Następujące elementy należy myć wyłącznie w ciepłej wodzie z łagodnym detergentem i dokładnie osuszyć: 11-prętowa eliptyczna różga ze stali nierdzewnej.

*Dostępne tylko w wybranych modelach oraz jako oddzielne akcesoria.

ROZWIĄZYWANIE PROBLEMÓW

Problem	Rozwiązanie
Jeśli mikser stojący nagrzewa się podczas pracy:	Przy dużych obciążeniach i dłuższych okresach miksowania dotknięcie górnej części urządzenia może nie być komfortowe. Jest to zjawisko normalne.
Mikser stojący wydziela nieprzyjemny zapach:	Jest to typowe zjawisko w przypadku silników elektrycznych, zwłaszcza nowych.
Jeśli mieszadło płaskie ze stali nierdzewnej uderza w dzieżę:	Zatrzymać mikser stojący. Patrz rozdział „Prześwit między mieszadłem a dzieżą”. Wyregulować prześwit między mieszadłem a dzieżą.
Jeśli mikser stojący przestanie działać, należy sprawdzić następujące elementy:	Czy wtyczka miksera stojącego jest włożona do gniazda?
	Czy bezpiecznik topikowy w obwodzie miksera stojącego jest sprawny? Jeżeli zainstalowano skrzynkę z wyłącznikami automatycznymi, należy upewnić się, że obwód jest zamknięty.
	Wyłączyć (OFF (0)) mikser stojący na 10–15 sekund, a następnie włączyć go ponownie. Jeśli mikser stojący nadal nie uruchamia się, należy odczekać 30 minut, aż ostygnie, a następnie ponownie go uruchomić.
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.

POLSKI





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:

5KSM7990X Pełna roczna gwarancja od daty zakupu.

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

d) Gwarancja dotyczy produktu pozbawionego wad ukrytych.

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

- naprawę wadliwego produktu bądź jego części; lub

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

f) W przypadku, gdy klient chce zgłosić roszczenie w ramach Gwarancji, musi skontaktować się z centrum obsługi KitchenAid w danym kraju wymienionym na stronie www.kitchenaid.pl (numer telefonu: 22 812 56 64) lub bezpośrednio z Gwarantem, pisząc na adres KitchenAid Europa, Inc. Nijverheidslaan 3, Box 5, 1853 Strombeek-Bever, Belgia.

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

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





WARUNKI GWARANCJI KITCHENAID („GWARANCJA”)

2) OGRANICZENIA GWARANCJI

- a) Gwarancja ma zastosowanie wyłącznie do produktów wykorzystywanych do celów prywatnych, a nie do celów zawodowych lub komercyjnych.
- b) Gwarancja nie ma zastosowania w przypadku normalnego zużycia, nieprawidłowego lub niewłaściwego użytkowania produktu, nieprzestrzegania instrukcji obsługi, używania produktu przy nieprawidłowym napięciu elektrycznym, montażu i eksploatacji z naruszeniem obowiązujących przepisów elektrycznych oraz używania siły (np. uderzenia).
- c) Gwarancja nie obowiązuje, jeżeli produkt został zmodyfikowany lub przekształcony, np. z produktów 120 V na produkty 220–240 V.

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

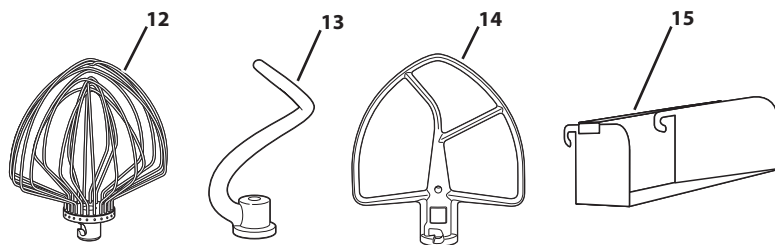
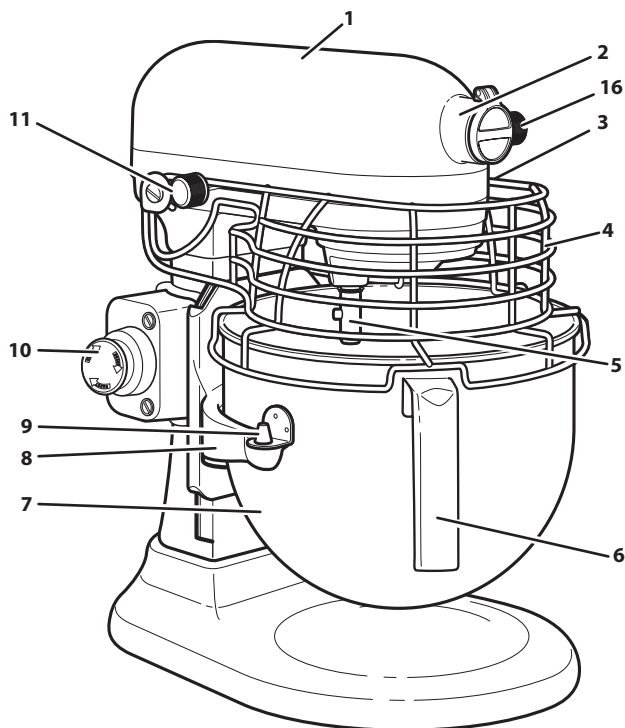
REJESTRACJA PRODUKTU

Zarejestruj swoje nowe urządzenie KitchenAid już teraz na stronie:
<http://www.kitchenaid.eu/register>





SOUČÁSTI A FUNKCE



- | | | | |
|---|------------------------------------|----|---|
| 1 | Hlava motoru | 9 | Polohovací kolíky |
| 2 | Upínací hlavice | 10 | Stop tlačítko |
| 3 | Páka pro zvedání mísy (není vidět) | 11 | Ovladač rychlosti |
| 4 | Ochranný kryt mísy** | 12 | Eliptická šlehačí metla z nerezové oceli s 11 drátů |
| 5 | Hřídél šlehače | 13 | Spirálovitý hnětačí hák z nerezové oceli |
| 6 | Ucho mísy* | 14 | Plochý šlehač z nerezové oceli |
| 7 | 6,9l mísa z nerezové oceli* | 15 | Odnímatelná nálevka** |
| 8 | Podpěra mísy | 16 | Šroub k nástavci |

*Typ mísy se může lišit. Mísy se dají koupit také jako samostatné příslušenství.

**Součástí vybraných modelů. Obrázek či styl se mohou u jednotlivých výrobků lišit v závislosti na modelu.



BEZPEČNOST VÝROBKU

Vaše bezpečnost a bezpečnost dalších osob je velmi důležitá.

Tento návod i Váš přístroj obsahují mnoho důležitých bezpečnostních upozornění. Všechna upozornění si přečtěte a vždy je dodržujte.



Tento symbol označuje upozornění na bezpečnostní riziko.

Tento symbol upozorňuje na možná nebezpečí úrazu nebo úmrtí.

Všechna bezpečnostní upozornění budou uvozena tímto symbolem a slovem „NEBEZPEČÍ“ nebo „VAROVÁNÍ“. Tato slova mají následující význam:

! NEBEZPEČÍ

Při nedodržení pokynů hrozí bezprostřední nebezpečí vážného úrazu nebo úmrtí.

! VAROVÁNÍ

Při nedodržení pokynů hrozí nebezpečí vážného úrazu nebo úmrtí.

Všechna bezpečnostní upozornění vás informují o možném nebezpečí a o způsobu, jak snížit riziko úrazu, a upozorňují na to, co se může stát, pokud se nebudete řídit pokyny.

DŮLEŽITÉ BEZPEČNOSTNÍ POKYNY

Používáte-li elektrické spotřebiče, vždy dbejte na dodržování základních bezpečnostních opatření včetně těch následujících:

1. Přečtěte si všechny pokyny. Nesprávné použití spotřebiče může mít za následek zranění osoby.
2. Nikdy neponořujte kuchyňský robot do vody ani jiné kapaliny; vyhnete se tak nebezpečí úrazu elektrickým proudem.
3. Tento spotřebič nesmějí používat osoby (včetně dětí) se sníženými fyzickými, smyslovými nebo duševními schopnostmi, nebo bez patřičných zkušeností a znalostí, pokud na ně nedohlíží osoby odpovědné za jejich bezpečnost, nebo jim nedávají příslušné pokyny k použití spotřebiče.
4. Pouze EU: Spotřebiče smí používat osoby se sníženými fyzickými, smyslovými nebo duševními schopnostmi či bez patřičných zkušeností a znalostí, jestliže je používaly pod dohledem nebo byly poučeny o jeho bezpečném používání a uvědomují si možná nebezpečí. Děti si se spotřebičem nesmějí hrát.
5. Pouze EU: Tento spotřebič nesmí používat děti. Uchovávejte spotřebič a jeho přívodní kabel mimo dosah dětí.
6. Před sestavením, rozebráním nebo čistěním spotřebiče, či pokud se již nebude používat, ho vypněte (0) a vypojte ze zásuvky. Pro odpojení uchopte zástrčku a vypojte ze zásuvky. Nikdy netahejte za napájecí kabel.
7. Nedotýkejte se pohybujících se částí. Během provozu šlehače udržujte ruce, vlasy, části oděvů, stěrky a další náčiní v bezpečné vzdálenosti od šlehače, abyste se vyvarovali zranění osob nebo poškození kuchyňského robotu.
8. Nespouštějte spotřebič, má-li poškozený přívodní kabel nebo zástrčku, nefunguje dobře, upadl na zem či je nějak poškozený. Chcete-li získat informace o tom, jak spotřebič prohlédnout, opravit nebo seřídit, kontaktujte výrobce na telefonním čísle zákaznických služeb.
9. Použití příslušenství či nástavců, které výrobce spotřebiče neprodává či nedoporučuje, může vést ke vzniku požáru, úrazu elektrickým proudem či jinému zranění.





BEZPEČNOST VÝROBKU

10. Aby se předešlo vzniku nebezpečí, poškozený napájecí kabel smí vyměnit pouze výrobce, jeho servisní technik nebo osoba s odpovídající kvalifikací.
11. Při použití nikdy nenechávejte spotřebič bez dozoru.
12. Nepoužívejte kuchyňský robot ve venkovním prostředí.
13. Nenechávejte kabel viset přes hranu stolu nebo pracovní desky.
14. Abyste předešli poškození výrobku, nepoužívejte mísy kuchyňského robotu v oblastech s velkým teplem, jako je například trouba, mikrovlnná trouba nebo sporák.
15. Před mytím z kuchyňského robotu odejměte plochý šlehač, šlehací metlu nebo spirálovitý hnětací hák.
16. V části „Údržba a čištění“ se seznámte s pokyny k čištění povrchu v kontaktu s potravinami.
17. Spotřebič se nesmí čistit proudem vody.
18. Spotřebič je určen k používání ke komerčním účelům, například v kuchyních restaurací, jídelen, nemocnic a v komerčních podnicích, jako jsou například pekárny, řeznictví apod., nikoli však pro nepřetržitou masovou produkci potravin.

TYTO POKYNY SI USCHOVEJTE

ELEKTROTECHNICKÉ POŽADAVKY

UPOZORNĚNÍ

Nebezpečí úrazu
elektrickým proudem

Zapojte do uzemněné zásuvky.

Neodstraňujte uzemňovací kolík.

Nepoužívejte adaptér.

Nepoužívejte prodlužovací kabel.

**Při nedodržení těchto pokynů hrozí
nebezpečí úmrtí, požáru nebo
zasažení elektrickým proudem.**

Napětí: 220–240 V~

Frekvence: 50–60 Hz

Příkon: 325 W

Doporučená doba používání: 1–30 minut při pracovním cyklu, kdy je spotřebič 10 minut ZAPNUTÝ a 15 minut VYPNUTÝ (0).

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

Maximální výkon se určuje podle nástavce, který vyžaduje největší zatížení (příkon). Ostatní doporučené nástavce mohou vyžadovat podstatně nižší výkon.

Tento výrobek je dodáván s napájecím kabelem typu Y. Aby se předešlo vzniku nebezpečí, poškozený napájecí kabel smí vyměnit pouze výrobce nebo servisní technik.

ČESKY

Hladina akustického tlaku změřená v souladu se zkušebním předpisem prEN 454 je nižší než 70 dBA.

A * v čísle modelu jsou znaky navíc označující barvu přístroje a výrobní čísla konkrétního modelu (např. 5KSM7990X).





BEZPEČNOST VÝROBKU


LIKVIDACE ELEKTRICKÉHO ODPADU

Likvidace výrobku

- Tento spotřebič je označen v souladu s Evropskou směrnicí 2012/19/EU o odpadních elektrických a elektronických zařízeních (OEEZ).

- Zajištěním řádné ekologické likvidace výrobku pomůžete zamezit možnému škodlivému dopadu na životní prostředí a lidské zdraví, který by jinak mohl při nesprávné likvidaci tohoto výrobku nastat.



- Symbol  na výrobku nebo na doprovodné dokumentaci k výrobku znamená, že s ním nelze zacházet jako s domovním odpadem, ale je nutné jej předat do sběrného dvora zajišťujícího recyklaci elektrických a elektronických zařízení.

Likvidace musí být provedena v souladu s místními právními předpisy o likvidaci odpadu s ohledem na životní prostředí.

Bližší informace ohledně manipulace, regenerace a recyklace tohoto výrobku si vyžádejte od místních úřadů, služby likvidace domovních odpadů nebo prodejny, kde jste produkt koupili.

PROHLÁŠENÍ O SHODĚ

Tento přístroj byl navržen, zkonstruován a dodán v souladu s požadavky bezpečnostních směrnic ES: 2014/35/EU, 2014/30/EU, 2009/125/ES a 2011/65/EU (směrnice RoHS).



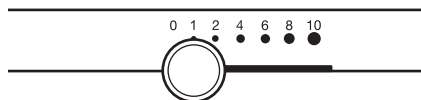


PRŮVODCE PŘÍSLUŠENSTVÍM

Příslušenství	Používejte k míchání	Popis	Doba používání
Ploché šlehač z nerezové oceli	Pro běžné až tuhé směsi	Dorty, krémové polevy, cukrovinky, sušenky, koláč, nekynuté pečivo, sekaná, bramborová kaše.	1–10 minut
Spirálovitý hnětací hák z nerezové oceli	Pro míchání a hnětení kynutých těst	Chléb, rohlíky, těsto na pizzu, buchtu ke kávě, housky.	1–10 minut
Eliptická šlehačí metla z nerezové oceli s 11 dráty	Směsi, do kterých je třeba zapracovat vzduch	Vejce, bílky, smetana ke šlehání, polevy bez ztužených tuků, piškotové dorty, nadýchané dorty, majonéza, některé cukrovinky.	1–30 minut

NÁVOD K OVLÁDÁNÍ RYCHLOSTI

Všechny rychlosti mají funkci „měkký start“, díky které kuchyňský robot začne na nižší rychlosti, aby se při zahájení míchání zabránilo vystříknutí přísad a rozlétnutí mouky, a poté zrychlí na zvolenou rychlost.



Rychlost	Příslušenství	Pohyb	Popis
1	Ploché šlehač z nerezové oceli	Míchání	Pro pomalé promíchávání, mísení, štouchání a zahájení všech procesů míchání. Slouží k přidání mouky a suchých přísad k těstu a k přidání tekutin k suchým přísadám. Nepoužívejte rychlost 1 k míchání nebo hnětení kynutých těst.
2	Ploché šlehač z nerezové oceli Spirálovitý hnětací hák z nerezové oceli	Pomalé míchání, hnětení	Pro pomalé míchání, štouchání a rychlejší promíchávání. Slouží k míchání a hnětení kynutých těst, těžkých těst a cukrovinek; spuštění mačkáni brambor nebo jiné zeleniny; zapracování tuku do mouky; míchání řídkých nebo stříkajících těst.
4	Ploché šlehač z nerezové oceli Eliptická šlehačí metla z nerezové oceli s 11 dráty	Míchání, šlehání	Pro míchání polotěžkých těst, např. na sušenky. Používejte k míchání cukru a tuku a k přidávání cukru k bílkům na sníh. Střední rychlost pro směsi na dort. Použitelná u: mlýnku na potraviny, rotorového krájecího/strouhacího nástavce, strojku na rozvalování těsta a pasírovače na ovoce a zeleninu.
6	Ploché šlehač z nerezové oceli Eliptická šlehačí metla z nerezové oceli s 11 dráty	Šlehání	Pro středně rychlé šlehání. Používejte k dokončení míchání těsta např. na dort nebo koblíhy. Vysoká rychlost pro směsi na dort.
8–10	Eliptická šlehačí metla z nerezové oceli s 11 dráty	Rychlé šlehání	Pro šlehačku, bílky a polevy bez ztužených tuků. Pro šlehání malého množství šlehačky, bílků nebo dokončení bramborové kaše.

ČESKY

POZNÁMKA: K míchání nebo hnětení kynutých těst používejte rychlost 2. Při použití jakékoli jiné rychlosti hrozí riziko selhání kuchyňského robotu. Spirálovitý hnětací hák z nerezové oceli efektivně uhněte většinu kynutých těst za 4 minuty.

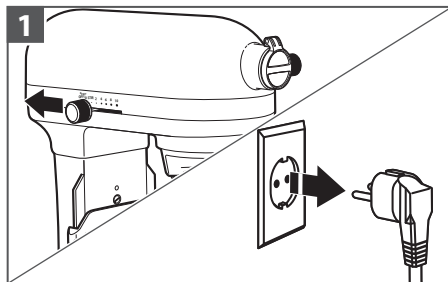




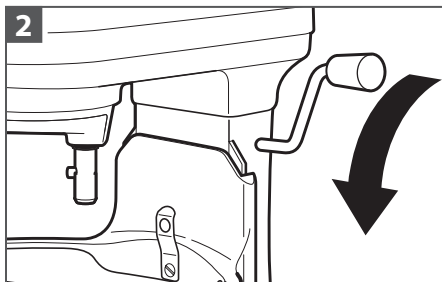
TABULKA OBJEMŮ

6,9l mísa	
Hladká mouka	2 až 2,2 kg
Chléb	8 chlebů o hmotnosti 450 g
Sušenky	160 kusů
Bramborová kaše	3,6 kg

SESTAVENÍ VÝROBKU



1 Kuchyňský robot vypněte přepnutím do polohy „OFF (0)“ a poté odpojte z elektrické sítě.

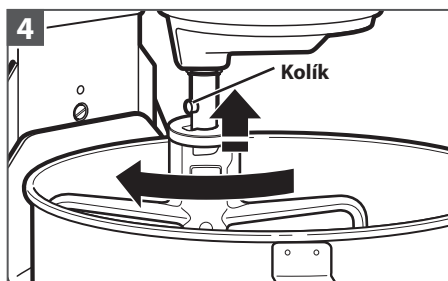


2 Přesuňte páku pro zvedání mísy do dolní polohy.

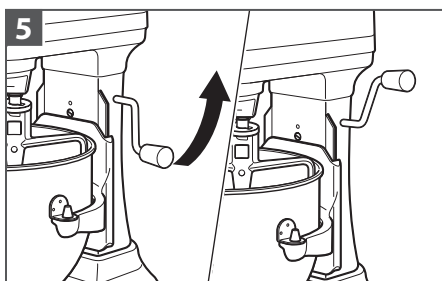


3 **Přípevnění mísy:** Nasadte držáky mísy na polohovací kolíky a přitlačte na zadní část mísy, dokud kolík mísy nezacvakne do pružinové západky.

DŮLEŽITÉ: Není-li mísa bezpečně zacvaknuta na místo, bude během používání nestabilní a bude se viklat.



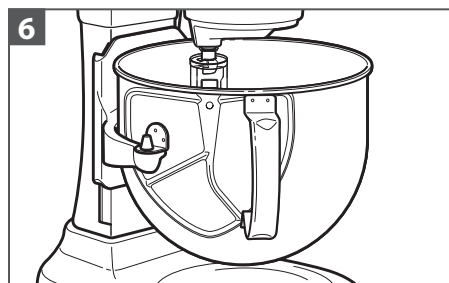
4 **Připojení příslušenství:** Nasadte příslušenství na hřídel. Otočte příslušenstvím tak, aby se zaháčko nad kolíčkem na hřídeli.



5 **Zvednutí mísy:** Otočte páku pro zvedání mísy do vzpřímené polohy. Mísa musí být během míchání vždy ve zvednuté poloze.

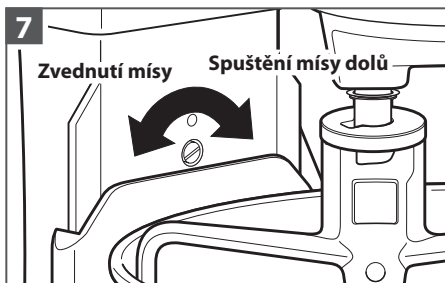


SESTAVENÍ PŘÍSTROJE



6

Kontrola vzdálenosti mezi šlehačem a mísou: Zapojte kuchyňský robot do uzemněné zásuvky. Zapněte kuchyňský robot a zkontrolujte, že se při používání za žádné rychlosti šlehač nedotýká mísy. Pokud je šlehač příliš daleko ode dna mísy nebo se mísy dotýká, proveďte úpravy podle následujícího postupu.

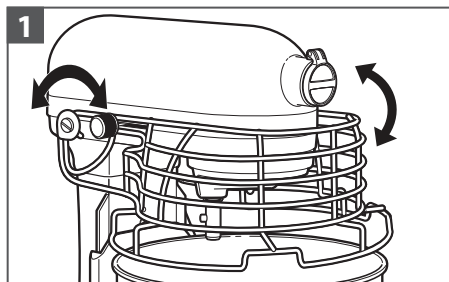


7

(VOLITELNÉ) Upravení vzdálenosti mezi šlehačem a mísou: Nastavte mísu do dolní polohy. Chcete-li šlehač zvednout, otočte šroub lehce proti směru hodinových ručiček (doleva). Chcete-li ho spustit níže, otočte šroub po směru hodinových ručiček (doprava). Nastavte šlehač tak, aby končil těsně nad dnem mísy. Opět zkontrolujte vzdálenost mezi šlehačem a mísou.

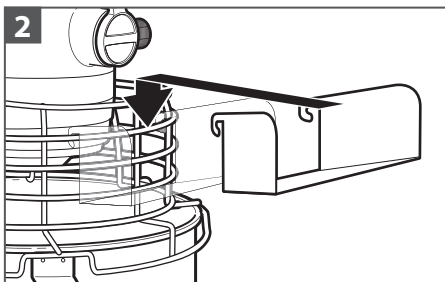
DŮLEŽITÉ: Řádně nastavený plochý šlehač z nerezové oceli se nedotýká dna ani stran mísy. Pokud se plochý šlehač či šlehač metla dotýká dna mísy, může dojít k opotřebení šlehače nebo drátů metly.

POUŽÍVÁNÍ OCHRANNÉHO KRYTU MÍSY* A NÁLEVKY*



1

Připojení ochranného krytu mísy*: Před spuštěním kuchyňského robotu zkontrolujte, že je ochranný kryt sklopen dolů. Nenachází-li se ochranný kryt mísy ve správné poloze, kuchyňský robot se nespustí.



2

Přípevnění nálevky*: Připevněte nalévací štít na přední část ochranného krytu mísy. To vám umožní pohodlně přidávat přísady do mísy kuchyňského robotu.

*K dostání pouze pro vybrané modely a jako příslušenství k zakoupení.

Ochrana motoru automatickým vyresetováním: Zastaví-li se kuchyňský robot v důsledku přehřátí, nastavte ovladač rychlosti do polohy „OFF (0)“ a vypojte kuchyňský robot ze zásuvky. Za několik minut se kuchyňský robot automaticky resetuje. Opět zapojte kuchyňský robot do zásuvky, nastavte ovladač rychlosti na požadovanou rychlost a pokračujte v míchání. Pokud se kuchyňský robot znovu nespustí, vypojte jej ze zásuvky na delší dobu, aby mohl vychladnout, poté jej opět zapojte a znovu zapněte.

Stop tlačítko: Potřebujete-li kuchyňský robot během používání okamžitě zastavit, stiskněte stop tlačítko. Chcete-li pokračovat v používání, nastavte ovladač rychlosti do polohy „OFF (0)“ a vymáčkněte stop tlačítko. Poté je kuchyňský robot opět připraven k běžnému provozu.

SESTAVENÍ VÝROBKU

! UPOZORNĚNÍ



**Nebezpečí úrazu
elektrickým proudem**

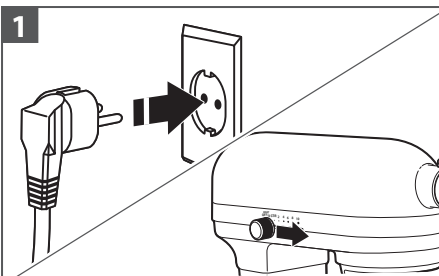
Zapojte do uzemněné zásuvky.

Neodstraňujte uzemňovací kolík.

Nepoužívejte adaptér.

Nepoužívejte prodlužovací kabel.

**Při nedodržení těchto pokynů hrozí
nebezpečí úmrtí, požáru nebo
zasažení elektrickým proudem.**



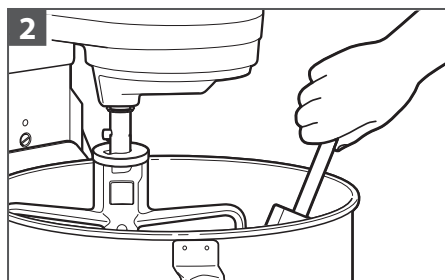
1
Zapojte výrobek do uzemněné zásuvky.
Začněte nižšími rychlostmi, aby
nedocházelo k rozstříkání přísad,
a postupně přidávejte rychlost.
Viz informace v části „Průvodce ovládáním
rychlostí“.

! UPOZORNĚNÍ

Riziko zranění

**Než se dotknete šlehače, nejprve
přístroj vypněte.**

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

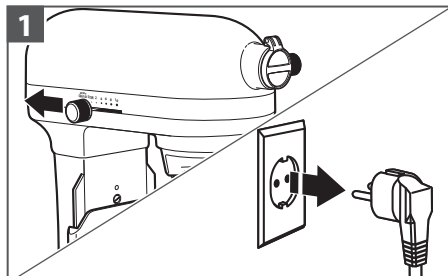


2
Během používání nestírejte stěny mísy.
Potraviny v míse většinou stačí během
míchání seškrábnout jednou nebo dvakrát.

POUŽÍVÁNÍ VÝROBKU

DOPLŇKOVÉ NÁSTAVCE

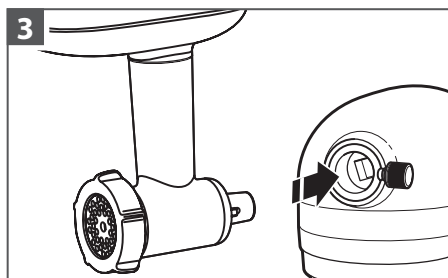
Společnost KitchenAid nabízí širokou škálu volitelných nástavců, jako je spiralizér, kráječe na těstoviny nebo mlýnky na potraviny, které lze připevnit k upínací hlavici pro nástavce ke kuchyňskému robotu.



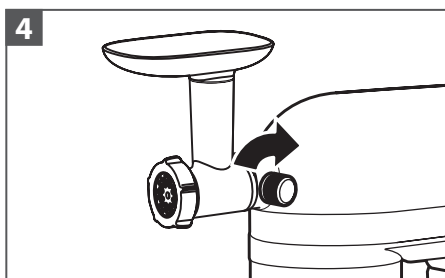
1 Kuchyňský robot vypněte přepnutím do polohy „OFF (0)“ a poté odpojte z elektrické sítě.



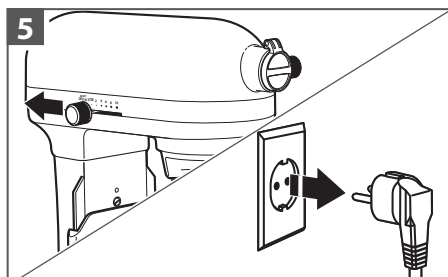
2 Otevřete přístup k upínací hlavici zvednutím vyklápěcího krytu.



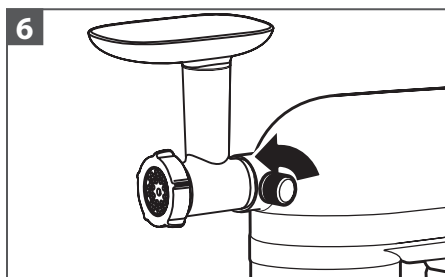
3 Dejte nástavec do otvoru pro upevnění příslušenství a ujistěte se, že poháněcí hřídel nástavce zapadne do hranatého otvoru pro upevnění příslušenství.



4 Utáhněte knoflík na upevnění příslušenství kuchyňského robota otáčením po směru hodinových ručiček, dokud se nástavec pevně nezajistí na kuchyňském robotu.



5 **Odebrání:** Kuchyňský robot vypněte (0) a poté odpojte z elektrické sítě.

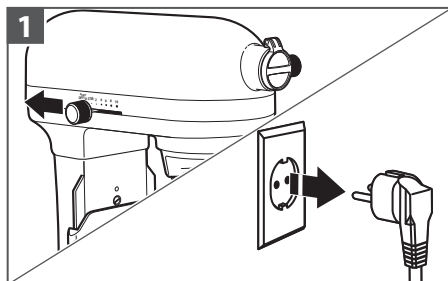


6 Šroub k nástavci povolíte otočením proti směru hodinových ručiček. Nástavcem při vytahování lehce otáčejte ze strany na stranu.

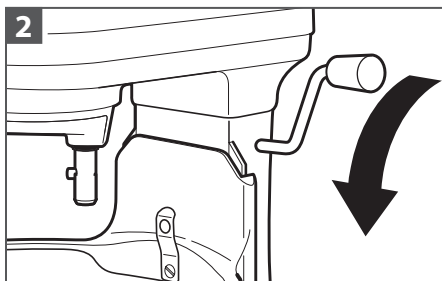
POZNÁMKA: Podrobné pokyny k jednotlivým nástavcům najdete v Návodu k použití a údržbě.



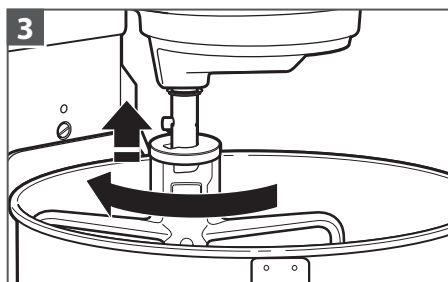
ROZEBRÁNÍ VÝROBKU



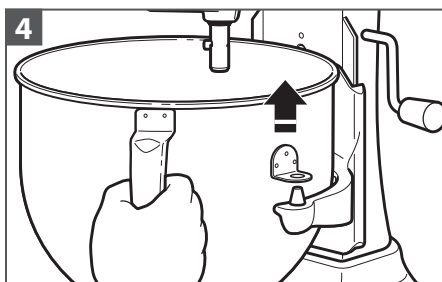
1 Kuchyňský robot vypněte přepnutím do polohy „OFF (0)“ a poté odpojte z elektrické sítě.



2 Přesuňte páku pro zvedání mísy do dolní polohy.



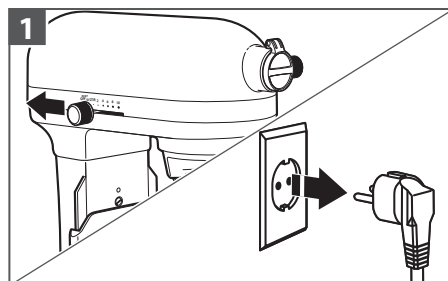
3 **Odebrání příslušenství:** Stiskněte příslušenství nahoru a otočte jím doleva. Stáhněte příslušenství z hřídele šlehače.



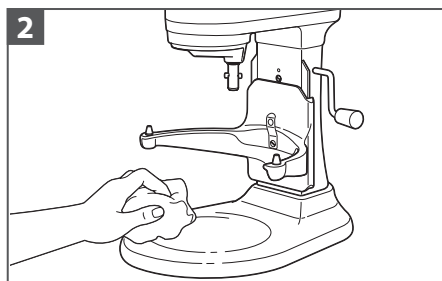
4 **Sejmutí mísy:** Stlačte páčku pro zvedání mísy dolů. Uchopte ucho mísy a zvedněte ji rovně nahoru z polohovacích kolíků.

ÚDRŽBA A ČIŠTĚNÍ

DŮLEŽITÉ: Neponořujte tělo kuchyňského robotu do vody ani do jiných kapalin. Spotřebič se nesmí čistit proudem vody.



1 Kuchyňský robot vypněte přepnutím do polohy „OFF (0)“ a poté odpojte z elektrické sítě.

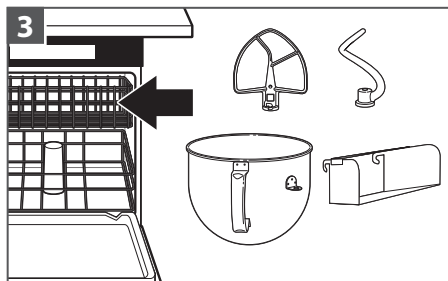


2 Otřete tělo kuchyňského robotu měkkým, vlhkým hadříkem.

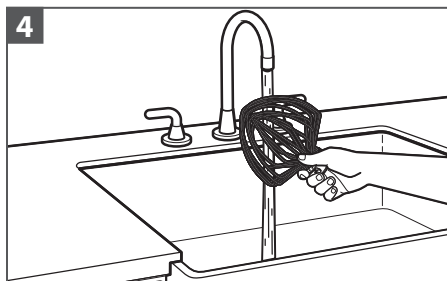




ÚDRŽBA A ČIŠTĚNÍ



3
Následující díly lze mýt v myčce na nádobí, pouze v horním koši: mísa, plochý šlehač z nerezové oceli, spirálovitý hnětač z nerezové oceli a odnímatelná nálevka*.



4
Následující díl je třeba mýt pouze ručně v teplé vodě se saponátem a důkladně jej osušit: eliptická šlehač metla z nerezové oceli s 11 dráty.

*K dostání pouze pro vybrané modely a jako příslušenství k zakoupení.

ODSTRAŇOVÁNÍ PROBLÉMŮ

Problém	Řešení
Pokud se kuchyňský robot při používání zahřeje:	Při míchání velkého množství po delší dobu možná nebudete schopni se pohodlně dotknout vrchní části přístroje. To je běžné.
Kuchyňský robot vydává silný zápach:	U elektrických motorů je to zcela běžné, zejména když jsou nové.
Pokud plochý šlehač z nerezové oceli udeří do mísy:	Zastavte kuchyňský robot. Přečtěte si část „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 přepnutím do polohy OFF (0) na 10 až 15 sekund a poté ho znovu zapněte. Pokud se kuchyňský robot i přesto nespustí, nechte ho 30 minut vychladnout a poté ho znovu zapněte.
Pokud problém nelze vyřešit:	Viz část „Podmínky záruky společnosti KitchenAid („Záruka“)“. Nevracejte kuchyňský robot prodejci, protože neposkytuje servis.

ČESKY



PODMÍNKY ZÁRUKY SPOLEČNOSTI KITCHENAID („ZÁRUKA“)

Společnost KitchenAid Europa, Inc. na adrese Nijverheidslaan 3, Box 5, 1853 Strombeek-Bever, Belgie („**poskytovatel záruky**“) poskytuje koncovému zákazníkovi, kterým je spotřebitel, záruku podle následujících podmínek.

Tato záruka doplňuje a nijak nezkracuje ani neovlivňuje práva ze záruky náležející ze zákona koncovému zákazníkovi ve vztahu k prodeji výrobku. Zákon č. 89/2012 Sb., občanský zákoník v platném znění („občanský zákoník“), stanovuje záruku na spotřební zboží v délce 24 měsíců od převzetí zboží kupujícím. Práva vyplývající ze zákonné záruky lze uplatnit, pokud se vada vyskytla a byla oznámena prodávajícímu během této 24měsíční záruční doby (tj. spotřebitel není povinen prokázat, že vada existovala v době převzetí zboží). Je-li vada odstranitelná, spotřebitel má obecně právo požadovat opravu zboží nebo přiměřenou slevu z kupní ceny. Je-li vada neodstranitelná, má spotřebitel právo požadovat výměnu vadného zboží za zboží bezvadné nebo přiměřenou slevu z kupní ceny nebo může odstoupit od kupní smlouvy a požadovat vrácení kupní ceny. Z těchto práv existují určité výjimky. Podrobnější údaje najdete na webové stránce České obchodní inspekce www.coi.cz.

1) ROZSAH PLATNOSTI A PODMÍNKY ZÁRUKY

a) Poskytovatel záruky poskytuje záruku na výrobky uvedené v odstavci 1.b), které spotřebitel zakoupil od prodejce nebo společnosti patřící do skupiny KitchenAid-Group v Evropském hospodářském prostoru nebo na území Moldávie, Černé Hory, Ruska, Švýcarska nebo Turecka.

b) Záruční doba závisí na druhu zakoupeného výrobku takto:

5KSM7990X Jeden rok 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.





PODMÍNKY ZÁRUKY SPOLEČNOSTI KITCHENAID („ZÁRUKA“)

2) OMEZENÍ ZÁRUKY

a) Tato záruka se vztahuje pouze na výrobky určené pro soukromé účely, a nikoli na výrobky pro profesionální či komerční použití.

b) Záruka neplatí v případě běžného opotřebení, nevhodného použití či zneužití výrobku, při nedodržení pokynů k použití, při použití výrobku s napájením nesprávným napětím, v případě instalace nebo provozu v rozporu s příslušnými elektrotechnickými předpisy a v případech, kdy došlo k použití síly (např. úderů).

c) Záruka neplatí, pokud došlo k pozměnění nebo úpravě výrobku, např. přestavbě výrobků určených pro napětí 120 V na výrobky pro napětí 220–240 V.

d) Prováděním záručního servisu se záruční doba neprodlužuje ani nezačíná běžet nová záruční doba. Záruční doba na instalované náhradní díly končí se skončením záruční doby na celý výrobek.

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

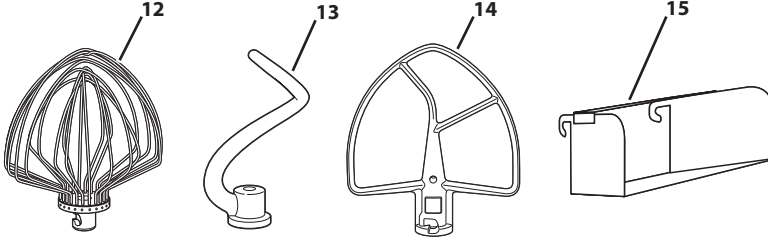
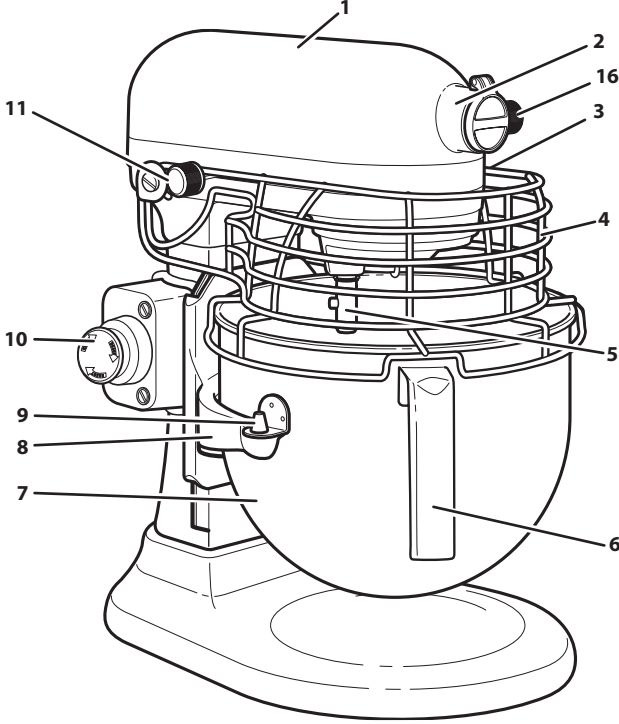
REGISTRACE VÝROBKU

Zaregistrujte svůj nový spotřebič KitchenAid již teď: <http://www.kitchenaid.eu/register>





PARÇALAR VE ÖZELLİKLER



- | | | | |
|---|---------------------------------------|----|--|
| 1 | Motor Başlığı | 9 | Konumlandırma Pimleri |
| 2 | Aparat Yuvası | 10 | Durdurma Anahtarı |
| 3 | Kase Kaldırma Kolu (gösterilmemiştir) | 11 | Hız Kontrol Kolu |
| 4 | Kase Koruyucu** | 12 | 11 Telli Paslanmaz Çelik Eliptik Çırpıcı |
| 5 | Çırpıcı Mili | 13 | Paslanmaz Çelik Spiral Hamur Çengeli |
| 6 | Kase Tutma Yeri* | 14 | Paslanmaz Çelik Düz Çırpıcı |
| 7 | 6,9 L Paslanmaz Çelik Kase* | 15 | Çıkarılabilir Dökme Oluğu** |
| 8 | Kase Desteği | 16 | Aparat Düğmesi |

*Kase türü değişebilir. Kaseler ayrı aksesuarlar olarak da satın alınabilir.

**Yalnızca belirli modellerle birlikte verilir. Resim/Stil, modele bağlı olarak üründen farklı olabilir.

ÜRÜN GÜVENLİĞİ

Hem sizin hem de başkalarının güvenliği oldukça önemlidir.

Bu kılavuzda ve cihazınız üzerinde oldukça önemli güvenlik mesajları bulunmaktadır. Daima tüm güvenlik mesajlarını okuyun ve bu mesajlara uyun.



Bu, güvenlik uyarısı simgesidir.

Bu simge, sizin veya başkalarının ölmesine ya da yaralanmasına neden olabilecek olası tehlikeler konusunda sizi uarmaktadır.

Tüm güvenlik mesajlarının ardından güvenlik uyarı simgesi ve "TEHLİKE" ya da "UYARI" kelimesi gelecektir. Bu kelimeler aşağıdaki anlamları taşımaktadır:

TEHLİKE

Talimatları derhal izlememeniz halinde, ölebilir veya ciddi bir şekilde yaralanabilirsiniz.

UYARI

Talimatları izlememeniz halinde, ölebilir veya ciddi bir şekilde yaralanabilirsiniz.

Tüm güvenlik mesajları, size olası tehlikenin ne olduğu, yaralanma olasılığının nasıl düşürülebileceği ve talimatların izlenmemesi halinde neler olabileceği konusunda sizi bilgilendirecektir.

ÖNEMLİ GÜVENLİK TEDBİRLERİ

Elektrikli ev aletleri kullanılırken aşağıdakileri içeren temel güvenlik önlemlerinin daima uygulanması gerekir:

1. Tüm talimatları okuyun. Mutfak aletinin yanlış kullanımı kişisel yaralanmalara neden olabilir.
2. Elektrik çarpması riskine karşı korunmak için Stand Mikseri suya veya başka bir sıvıya sokmayın.
3. Bu cihazın; gözetim altında olmadıkları veya güvenliklerinden sorumlu bir kişi tarafından cihazın kullanımıyla talimatlar verilmediği sürece fiziksel, duyuşsal veya zihinsel kapasiteleri kısıtlı kişiler (çocuklar dahil) veya deneyimi ve bilgisi bulunmayan kişiler tarafından kullanılması uygun değildir.
4. Yalnızca Avrupa Birliği: Cihazlar; gözetim altında oldukları veya cihazın güvenli kullanımıyla ilgili talimat veriliş ilgili tehlikeleri anlamaları sağlandığı sürece fiziksel, duyuşsal veya zihinsel kapasiteleri kısıtlı kişiler veya deneyimi ve bilgisi bulunmayan kişiler tarafından kullanılabilir. Çocukların cihazla oynamasına izin verilmemelidir.
5. Yalnızca Avrupa Birliği: Bu cihaz, çocuklar tarafından kullanılmalıdır. Cihazı ve kablosunu çocukların ulaşamayacağı bir yerde tutun.
6. Parçaları takıp çıkarmadan ve temizlik işlemlerinden önce cihazı OFF (0) ayarına getirerek kapatın, ardından kullanılmıyorsa fişini prizden çekin. Fişi prizden çekmek için fişi tutun ve prizden çıkarın. Asla güç kablosundan tutarak çekmeyin.
7. 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.
8. Kablosu veya fişi hasarlı bir cihazı çalıştırmayın veya cihaz arıza yaptıktan sonra ya da düşürülürse veya herhangi bir şekilde hasar görürse cihazı çalıştırmayın. İnceleme, onarım veya ayarlamı hakkında bilgi almak için müşteri hizmetleri telefon numarasından üretici ile iletişime geçin.
9. Önerilmeyen veya üretici tarafından satılmayan aksesuar veya aparatların kullanılması yangın, elektrik çarpması veya yaralanmaya neden olabilir.


ÜRÜN GÜVENLİĞİ

10. Elektrik kablosu hasarlıysa tehlikeli durumları önlemek için üretici, servis yetkilisi veya benzer yetkiye sahip kişiler tarafından değiştirilmelidir.
11. Cihaz kullanımdayken, asla gözetimsiz durumda bırakmayınız.
12. Stand Mikseri açık havada kullanmayın.
13. Kablonun masa veya tezgah kenarından sarkmasına izin vermeyin.
14. Ürünün zarar görmesini önlemek için Stand Mikser kaselerini fırın, mikrodalga veya ocak gibi yüksek ısı yayan alanlarda kullanmayın.
15. Yıkamadan önce Düz Çırpıcı, Tel Çırpıcı veya Spiral Hamur Çengelini Stand Mikserden çıkarın.
16. Gıda ile temas eden yüzeylerin temizliği ile ilgili talimatlar için "Bakım ve Temizlik" bölümüne bakın.
17. Cihaz basınçlı su püskürtme yöntemiyle temizlenmemelidir.
18. Bu cihaz; ticari kuruluşlarda (örneğin restoran, kantin, hastane ve pastane ile kasap gibi ticari kuruluşların mutfakları) kullanılmak üzere tasarlanmıştır ancak sürekli toplu gıda üretimi için kullanılmamalıdır.

BU TALİMATLARI SAKLAYIN

ELEKTRİK GEREKSİNİMLERİ

UYARI



Elektrik Çarpması Tehlikesi

Topraklı bir prize takın.

Toprak hattını çıkarmayın.

Bir uyarlayıcı kullanmayın.

Bir uzatma kablosu kullanmayın.

Bu talimatların izlenmemesi, ölüme, yangına veya elektrik çarpmasına neden olabilir.

Gerilim: 220-240 V~

Frekans: 50-60 Hz

Elektrik Gücü: 325 W

Önerilen çalışma süresi: 10 dakika ON (Açık) / 15 dakika OFF (0) (Kapalı) şekilde görev döngüsüyle 1-30 dakika.

Uzatma kablosu kullanmayın. Elektrik kablosu çok kısaysa cihazın yakınına bir priz taktırmak için uzman bir elektrikçi veya servis teknisyeninden yardım alın.

Elektrik gücü değeri, en fazla yükü (gücü) tüketen aparata dayanmaktadır. Diğer önerilen aparatlar önemli oranda daha az güç tüketebilir.

Bu ürün Y tipi bir güç kablosu ile birlikte verilir. Güç kablosu hasarlıysa tehlikeli durumları önlemek için üretici veya servis yetkilisi tarafından değiştirilmelidir.

prEN 454 test koduna uygun olarak ölçülen akustik basınç seviyesi 70 dBA'dan azdır.

Model numarasındaki * işareti, gerçek model için makine rengini ve mühendislik basamaklarını belirten ek karakterleri gösterir (ör. 5KSM7990X).



ÜRÜN GÜVENLİĞİ

ELEKTRİKLİ EKİPMAN ATIK TASFİYESİ

Ürünün hurdaya çıkarılması

- Bu alet, 2012/19/EU sayılı Elektrikli ve Elektronik Atık Ekipman Avrupa Direktifi (WEEE) ile uyumlu olarak işaretlenmiştir.

- Bu ürünün doğru bir şekilde bertaraf edilmesini sağlayarak bu ürünün uygunsuz şekilde atığa ayrılmasından kaynaklanan, çevre ve insan sağlığının maruz kalacağı olası olumsuz sonuçları önlemeye yardımcı olmuş olursunuz.



- Ürün veya birlikte verilen belgeler üzerindeki simgesi, bu ürünün ev atığı olarak işlem görmemesi, elektrikli ve elektronik ekipmanın geri dönüşüm için toplandığı uygun bir merkeze götürülmesi gerektiğini belirtmektedir.

Bertaraf işlemi, atık bertarafı için yerel çevre düzenlemelerine uygun şekilde gerçekleştirilmelidir.

Bu ürünün işlem görmesi, geri kazandırılması ve geri dönüşümü hakkında daha ayrıntılı bilgi için lütfen yerel kurumlara, ev atığı tasfiye hizmetleri veya ürünü satın aldığınız mağaza ile irtibata geçin.

UYGUNLUK BEYANI

Bu cihaz, 2014/35/EU, 2014/30/EU, 2009/125/EC ve 2011/65/EU (RoHS - Tehlikeli Maddelerin Sınırlandırılması Direktifi) sayılı AB Direktifleri ile uyumlu olarak tasarlanmış, üretilmiş ve dağıtılmıştır.

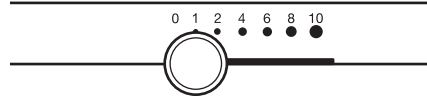


AKSESUAR KILAVUZU

Aksesuar	Karıştırma kullanımı	Açıklama	Çalışma süresi
Paslanmaz Çelik Düz Çırpıcı	Normal ve yoğun karışımlar için	Kekler, kremalı şekerli karışımlar, şekerlemeler, kurabiyeler, bisküviler, tartlar, çörekler, rulo köfte, patates püresi.	1-10 dakika
Paslanmaz Çelik Spiral Hamur Çengeli	Mayalı hamurları karıştırmak ve yoğurmak için	Ekmekekler, çörekler, pizza hamuru, kahveli kekler, poğaçalar.	1-10 dakika
11 Telli Paslanmaz Çelik Eliptik Çırpıcı	Havayla birleşmesi gereken karışımlar	Yumurta, yumurta beyazı, yoğun krema, kaynatılmış şeker karışımları, pandispanya, beyaz pasta, mayonez, bazı şekerlemeler.	1-30 dakika

HIZ KONTROL KILAVUZU

Stand Mikserin çalıştırıldığı anda malzemelerin etrafa sıçramasını ve "unun uçuşmasını" önlemek için tüm hızlarda, Stand Mikseri otomatik olarak daha düşük bir hızda çalıştırıp ardından seçilen hıza çabucak çıkmasını sağlayan Yavaş Başlatma özelliği bulunmaktadır.



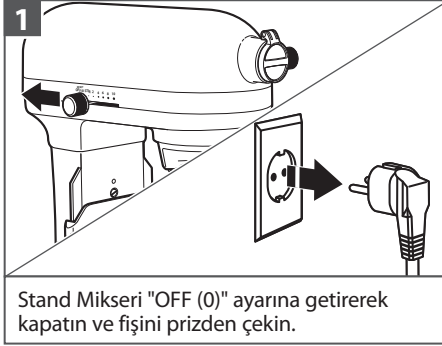
Hız	Aksesuar	Hareket	Açıklama
1	Paslanmaz Çelik Düz Çırpıcı	Karıştırma	Yavaş karıştırma, birleştirme, ezme ve tüm karıştırma prosedürlerini başlatmak için. Hamura un ve kuru malzemeler eklemek ve kuru malzemelere sıvı eklemek için kullanın. Maya hamuru karıştırmak veya yoğurmak için hız 1'i kullanmayın.
2	Paslanmaz Çelik Düz Çırpıcı Paslanmaz Çelik Spiral Hamur Çengeli	Yavaş karıştırma, Yoğurma	Yavaş karıştırma, ezme, daha hızlı karıştırma için. Mayalı hamurları, ağır hamur ve şekerleme malzemelerini karıştırmak ve yoğurmak, patates veya diğer sebzeleri ezmeye başlamak, katı yağ un haline getirmek ve ince veya sulu hamuru karıştırmak için kullanın.
4	Paslanmaz Çelik Düz Çırpıcı 11 Telli Paslanmaz Çelik Eliptik Çırpıcı	Karıştırma, Çırpma	Kurabiye gibi yarı ağır hamurların karıştırılması için. Şeker ve katı yağ birleştirmek ve beze için yumurta beyazlarına şeker eklemek amacıyla kullanın. Kek karışımları için orta hız. Birlikte kullanım: gıda öğütücü, döner milli dilimleyici/parçalayıcı, makarna silindiri ve meyve/sebze süzgeci.
6	Paslanmaz Çelik Düz Çırpıcı 11 Telli Paslanmaz Çelik Eliptik Çırpıcı	Çırpma, Krema yapma	Orta - hızlı çırpma (krema yapma) veya çırpma için. Kek, çörek ve diğer hamurları karıştırmak için kullanın. Kek karışımları için yüksek hız.
8-10	11 Telli Paslanmaz Çelik Eliptik Çırpıcı	Hızlı çırpma, Çırpma	Krem şanti, yumurta beyazı ve kaynatılmış şekerli karışımlar için. Az miktarda krema, yumurta beyazı çırpma veya patates püresini en son çırpma için.

NOT: Maya hamuru karıştırmak veya yoğurmak için Hız 2'yi kullanın. Farklı bir hız kullanılması, Stand Mikserin arıza yapma riskini büyük oranda artırır. PowerKnead Paslanmaz Çelik Spiral Hamur Çengeli, çoğu mayalı hamur çeşidini 4 dakika içerisinde etkili bir şekilde yoğurur.

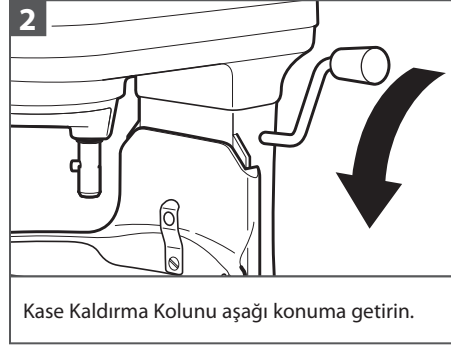
KAPASİTE TABLOSU

6,9 L Kase	
Çok amaçlı un	2 - 2,2 kg
Ekmek	450 g'lık 8 ekmek
Kurabiyeler/Bisküviler	160 adet
Patates Püresi	3,6 kg

ÜRÜNÜN TAKILMASI



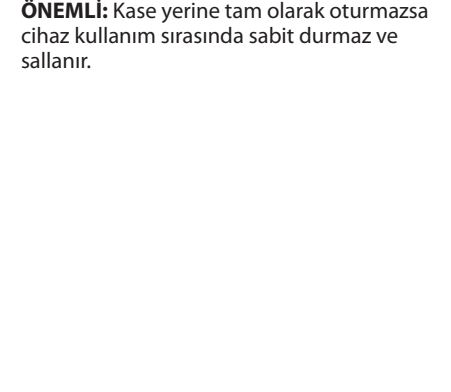
Stand Mikseri "OFF (0)" ayarına getirerek kapatın ve fişini prizden çekin.



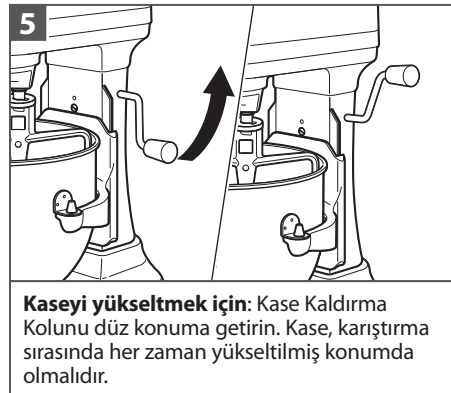
Kase Kaldırma Kolunu aşağı konuma getirin.



Kaseyi takmak için: Kase Desteklerini Konumlandırma Pimlerinin üzerine takın ve Kase Pimi yaylı mandala oturana kadar Kasenin arkasına bastırın.

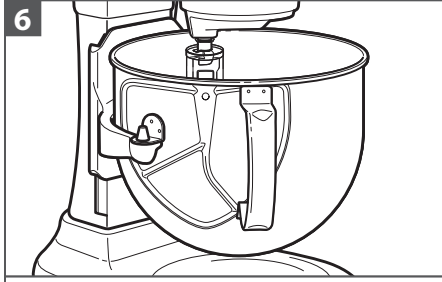


Aksesuarı takmak için: Aksesuarı milin üzerine kaydırarak takın. Milin üzerindeki pime kancalamak için çevirin.

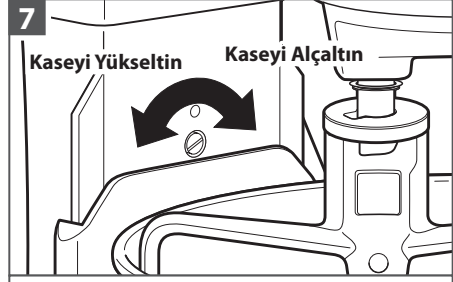


Kaseyi yükseltmek için: Kase Kaldırma Kolunu düz konuma getirin. Kase, karıştırma sırasında her zaman yükseltilmiş konumda olmalıdır.

ÜRÜNÜN TAKILMASI



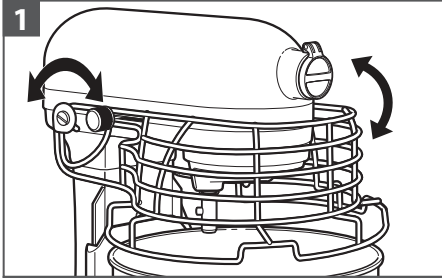
6
Çırpıcı ile kase arasındaki boşluğu test edin: Stand Mikseri topraklı bir prize takın. Stand Mikseri ON konumuna getirin ve her bir hızı test ederek çalışma sırasında çırpıcının kaseye değmediğinden emin olun. Çırpıcı tabandan çok uzaksa veya Kaseye çarpıyorsa ayarlama yapmak için bir sonraki adıma geçin.



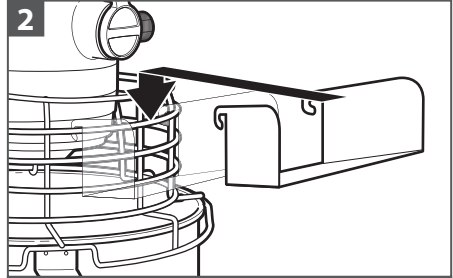
7
(İSTEĞE BAĞLI) Çırpıcı ile Kase arasındaki boşluğu ayarlamak için: Kaseyi aşağı konuma indirin. Çırpıcıyı yükseltmek için vidayı hafifçe saat yönünün tersine (sola) veya indirmek için saat yönünde (sağa) çevirin. Çırpıcıyı, Kase yüzeyine biraz mesafeli duracak şekilde ayarlayın. Çırpıcı ile Kase arasındaki boşluğu tekrar kontrol edin.

ÖNEMLİ: Düzgün bir şekilde ayarlandığında Paslanmaz Çelik Düz Çırpıcı, kaseinin alt veya yan kısımlarına vurmaz. Düz çırpıcı veya tel çırpıcı, kaseinin alt kısmına çarpacak mesafedeyse çırpıcı üzerindeki kaplama aşınabilir veya çırpıcı üzerindeki teller yıpranabilir.

KASE KORUYUCUSUNU* VE DÖKME OLUĞUNU* KULLANARAK



1
Kase Koruyucusunu* takmak için: Stand Mikseri kullanmaya başlamadan önce koruyucunun aşağı konuma geri getirildiğinden emin olun. Kase Koruyucu doğru konumda değilse Stand Mikser çalışmaz.



2
Dökme Oluğunu* yerleştirin: Dökme korumasını Kase Koruyucunun önüne takın. Stand Mikser Kasesine malzeme eklemek için kolay bir yöntem sunar.

*Yalnızca belirli modellerde bulunur ve aksesuar olarak satın alınabilir.

Otomatik Sıfırlama Motor Koruması: Stand Mikser, aşırı yük nedeniyle durursa Hız Kontrol Kolunu "OFF (0)" ayarına getirerek kapatın ve Stand Mikserin fişini prizden çekin. Stand Mikser birkaç dakika içinde otomatik olarak sıfırlanacaktır. Stand Mikserin fişini prize geri takın, Hız Kontrol Kolunu istediğiniz hıza kaydırarak karıştırmaya devam edin. Stand Mikser yeniden başlamazsa Stand Mikserin fişini daha uzun bir süreliğine prizden çıkararak soğumasını bekleyin, ardından tekrar prize takın ve Stand Mikseri yeniden başlatın.

Durdurma Anahtarı: Stand Mikseri kullanırken hemen durdurmanız gerekirse Durdurma Anahtarına basın. Çalışmaya devam etmek için Hız Kontrol Kolunu "OFF (0)" ayarına getirerek kapatın ve Durdurma Anahtarını çekip çıkarın. Ardından, Stand Mikseriniz tekrar normal şekilde kullanılmaya hazır olur.

ÜRÜNÜN TAKILMASI

⚠ UYARI



Elektrik Çarpması Tehlikesi

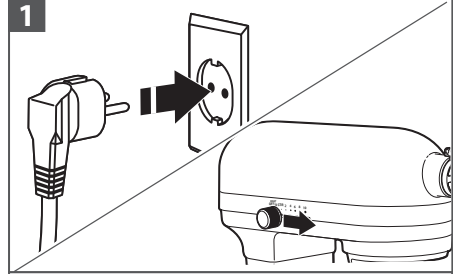
Topraklı bir prize takın.

Toprak hattını çıkarmayın.

Bir uyarlayıcı kullanmayın.

Bir uzatma kablosu kullanmayın.

Bu talimatların izlenmemesi, ölüme, yangına veya elektrik çarpmasına neden olabilir.



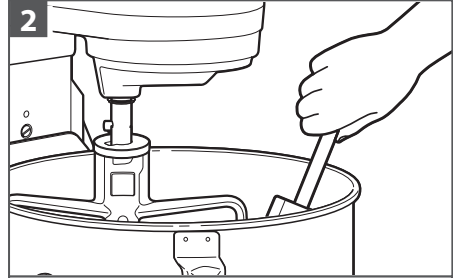
1
Fişi topraklı bir prize takın. Sıçramayı önlemek için düşük hızla başlayın ve hızı kademeli olarak artırın. "Hız Kontrolü Kılavuzuna" bakın.

⚠ UYARI

Yaralanma Tehlikesi

Çırpıcılara dokunmadan önce mikseri prizden çekin.

Bu hususa dikkat edilmediğinde, kemik kırığı, kesik veya morluk oluşabilir.

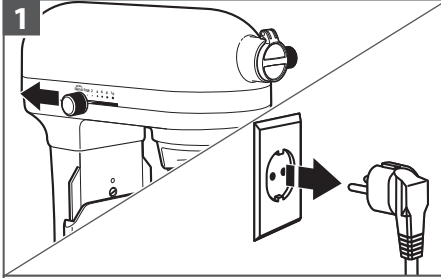


2
Çalışırken Kaseyi sıyırmayın. Karıştırma sırasında Kasenin bir veya iki defa sıyırılması genellikle yeterlidir.

ÜRÜN KULLANIMI

İSTEĞE BAĞLI APARATLAR

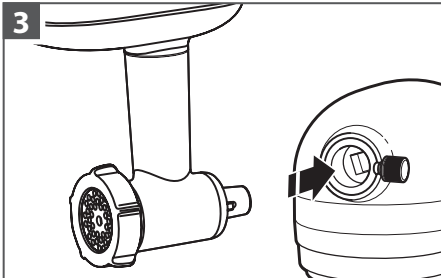
KitchenAid; Spiral Kesici, Makarna Kesici veya Gıda Öğütücüler gibi geniş bir yelpazede isteğe bağlı aparatlar sunar. Bu aparatlar, Stand Mikserin aparat güç yuvasına takılır.



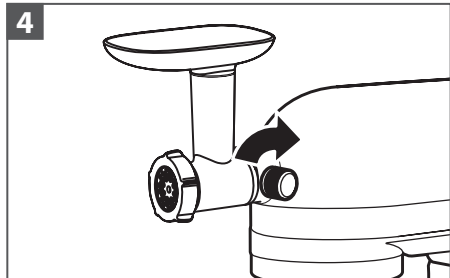
Stand Mikseri "OFF (0)" ayarına getirerek kapatın ve fişini prizden çekin.



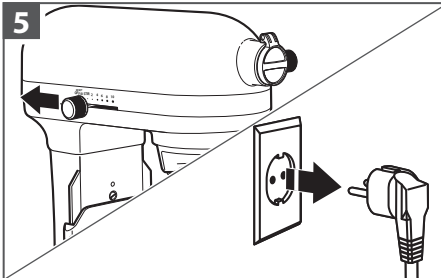
Menteşeli Aparat Yuvası kapağını açmak için yukarı kaldırın.



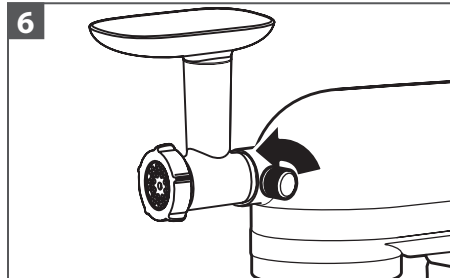
Aparatı, Aparat Yuvasına yerleştirerek aparat güç milinin kare Aparat Yuvası soketine oturmasına sağlayın.



Aparat Düğmesini, aparat Stand Miksere sabitlenene kadar saat yönünde çevirerek sıkın.



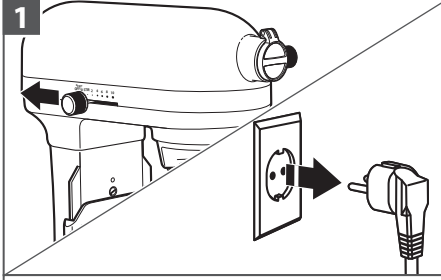
Çıkarmak için: Stand Mikseri "OFF (0)" ayarına getirerek kapatın ve fişini prizden çekin.



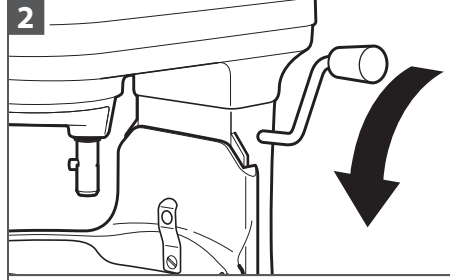
Aparat Düğmesini saat yönünün tersine çevirerek gevşetin. Aparatı dışarı çekerken hafifçe ileri geri döndürün.

NOT: Her bir aparatla ilgili ayrıntılı bilgi için Kullanım ve Bakım Kılavuzuna bakın.

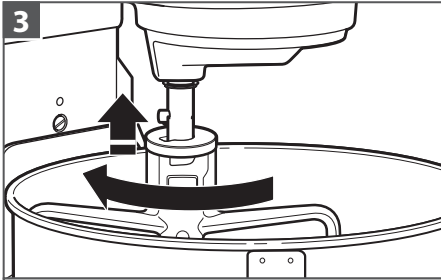
ÜRÜNÜN SÖKÜLMESİ



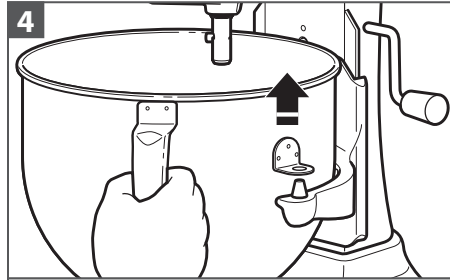
Stand Mikseri "OFF (0)" ayarına getirerek kapatın ve fişini prizden çekin.



Kase Kaldırma Kolunu aşağı konuma getirin.



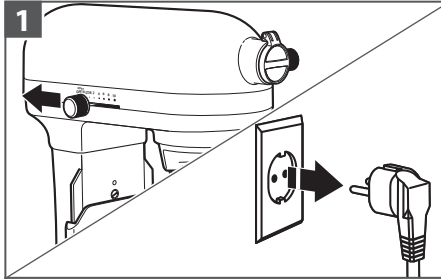
Aksesuarın çıkarılması: Aksesuarı yukarı doğru bastırın ve sola doğru çevirin. Aksesuarı Çırpıcı Milinden aşağı doğru çekin.



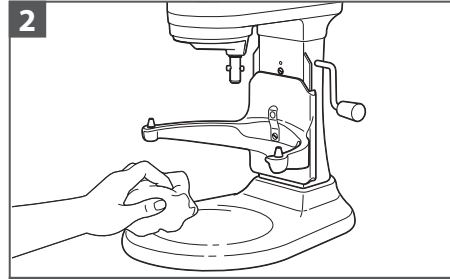
Kasenin çıkarılması: Kase Kaldırma Kolunu aşağı konuma getirin. Kase Tutma Yerini kavrayın, yukarı doğru çekin ve Konumlandırma Pimlerinden çıkarın

BAKIM VE TEMİZLİK

ÖNEMLİ: Stand Mikserin gövdesini suya veya diğer sıvılara sokmayın. Cihaz basınçlı su püskürtme yöntemiyle temizlenmemelidir.

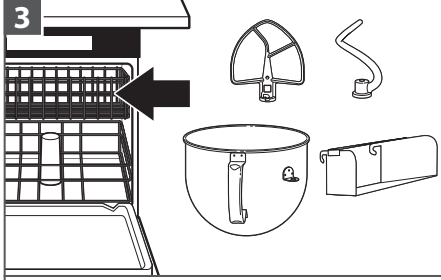


Stand Mikseri "OFF (0)" ayarına getirerek kapatın ve fişini prizden çekin.

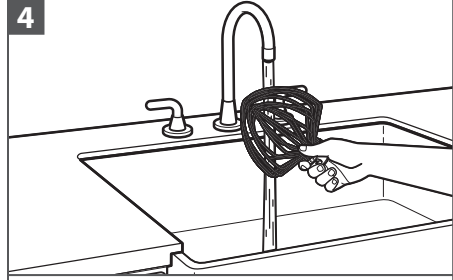


Stand Mikser gövdesini yumuşak ve nemli bir bezle silin.

BAKIM VE TEMİZLİK



Aşağıdaki parçalar bulaşık makinesinin yalnızca üst rafında yıkanabilir: Kase, Paslanmaz Çelik Düz Çırpıcı, Paslanmaz Çelik Spiral Hamur Çengeli ve Çıkarılabilir Dökme Oluğu*.



Aşağıdaki parçalar ılık, sabunlu su kullanılarak yalnızca elde yıkanmalı ve iyice kurulanmalıdır: 11 Telli Paslanmaz Çelik Eliptik Çırpıcı.

*Yalnızca belirli modellerde bulunur ve aksesuar olarak satın alınabilir.

SORUN GİDERME

Sorun	Çözüm
Stand Mikser kullanım sırasında ısınıyorsa:	Ağır malzemelerin uzun süreli karıştırıldığı işlemlerde ünitenin üst kısmına rahatça dokunamayabilirsiniz. Bu normaldir.
Stand Mikser keskin bir koku yayıyorsa:	Bu, özellikle yeni Elektrik Motorlarında normaldir.
Paslanmaz Çelik Düz Çırpıcı Kaseye çarpıyorsa:	Stand Mikseri durdurun. "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 Mikser elektrikli devrenin sigortası çalışır durumda mı? Sigorta kutunuz varsa devrenin kapalı olduğundan emin olun.
	Stand Mikseri 10-15 saniyelik OFF (0) ayarına getirerek kapatın ve ardından tekrar açın. Stand Mikser çalışmadıysa tekrar çalıştırmadan önce 30 dakika soğumasını bekleyin.
Sorun düzeltilemiyorsa:	"KitchenAid Garantis Hükümleri ("Garanti")" bölümüne bakın. Stand Mikseri perakende satıcıya iade etmeyin; perakende satıcılar teknik servis hizmeti vermemektedir.



KITCHENAİD GARANTİSİ ("GARANTİ") HÜKÜMLERİ

Nijverheidslaan 3, Box 5, 1853 Strombeek-Bever, Belçika adresli KitchenAid Europa, Inc. ("**Garanti Veren**"), tüketici olan son müşteriye aşağıdaki hükümler uyarınca bir Garanti verir.

Garanti; (i) ürünün değiştirilmesini talep etme, (ii) ürünün ücretsiz olarak onarılmasını talep etme veya (iii) üründeki 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:

5KSM7990X Satın alma tarihinden itibaren geçerli olmak üzere Bir Yıllık tam garanti.

c) Garanti süresi, satın alma tarihinde, yani bir tüketicinin ürünü bir KitchenAid-Group bayisinden veya şirketinden satın aldığı tarihte başlar.

d) Garanti, ürünün hatasız niteliğini kapsar.

e) Garanti süresi boyunca bir kusur meydana gelirse Garanti Veren, tüketicie bu Garanti kapsamında kendi tercihine bağlı olarak aşağıdaki hizmetleri sağlayacaktır:

- Kusurlu ürünün veya ürün parçasının onarımı veya

- Kusurlu ürünün veya ürün parçasının değiştirilmesi. Bir ürün artık mevcut değilse Garanti Veren, ürünü eşdeğer veya daha yüksek değerli bir ürünle değiştirme hakkına sahiptir.

f) Tüketici, Garanti kapsamında bir talepte bulunmak isterse www.kitchenaid.com.tr (Telefon numarası: +90 312 397 35 17) adresinde bulunan ülkeye özel KitchenAid servis merkezleri veya doğrudan KitchenAid Europa, Inc. Nijverheidslaan 3, Box 5, 1853 Strombeek-Bever, Belçika adresinde bulunan Garanti Veren ile iletişime geçmelidir.

İTHALATÇI BİLGİSİ:

İPEK GIDA DTM. ELK. EŞYA TİC. VE SAN. LTD. ŞTİ.

Macun Mah. Batı Bulvarı ATB İş Mrkz.

No:1 C Blok 49

Yenimahalle/ANKARA 06105

SSHYB Tarih/No: 27.07.2017 / 52253

+90 312 397 83 70

g) Yedek parçalar da dahil olmak üzere onarım maliyetleri ve hatasız bir ürün veya ürün parçasının teslimatı için posta masrafları Garanti Veren tarafından karşılanacaktır. Garanti Veren veya ülkeye özgü KitchenAid müşteri hizmetleri merkezi kusurlu ürünün veya ürün parçasının iade edilmesini talep ederse Garanti Veren ayrıca kusurlu ürünün veya ürün parçasının iade edilmesine ilişkin posta maliyetlerini de karşılayacaktır.

h) Garanti kapsamında bir talepte bulunabilmek için tüketicinin, ürünü satın aldığını gösteren makbuzunu veya faturasını ibraz etmesi gerekir.





KITCHENAİD GARANTİSİ ("GARANTİ") HÜKÜMLERİ

2) GARANTİNİN SINIRLANDIRILMASI

a) Garanti, yalnızca özel amaçlar için kullanılan ürünler için geçerlidir; profesyonel veya ticari amaçlar için kullanılan ürünler için geçerli değildir.

b) Garanti; normal aşınma ve yıpranma, yanlış veya kötü amaçlı kullanım, kullanım talimatlarına uyulmaması, ürünün yanlış elektrik voltajında kullanılması, geçerli elektrik yönetmeliklerine aykırı kurulum ve çalıştırma ile güç kullanma (ör. kaseler) durumunda geçerli değildir.

c) Garanti, değiştirilmiş veya dönüştürülmüş ürünler (ör. 120 V ürünlerin 220-240 V ürünlere dönüştürülmesi) için geçerli değildir.

d) Garanti hizmetlerinin sağlanması, Garanti süresini uzatmaz ve yeni bir Garanti süresi başlatmaz. Takılan yedek parçaların garanti süresi, komple ürün için geçerli Garanti süresi ile sona erer.

KitchenAid müşteri hizmetleri merkezleri, Garanti süresinin sona ermesinden sonra veya Garantinin geçerli olmadığı ürünler için soru sorma ve bilgi alma amacıyla son müşteri tarafından kullanılabilir. Web sitemizden daha fazla bilgiye erişebilirsiniz:

www.kitchenaid.eu

ÜRÜN KAYDI

Yeni KitchenAid cihazınızı hemen kaydedin: <http://www.kitchenaid.eu/register>

TÜRKÇE

©2020 Tüm hakları saklıdır.
KITCHENAİD ve Stand Mikser tasarımı, ABD ve diğer yerlerde ticari markalardır.







شروط ضمان KITCHENAID («الضمان»)

(2) حدود الضمان

- (a) لا ينطبق الضمان إلا على المنتجات المستخدمة لأغراض خاصة وليس لأغراض مهنية أو تجارية.
- (b) لا ينطبق الضمان في حال البلى والاستعمال العادي، والاستخدام غير الصحيح أو سوء الاستخدام، والفشل في اتباع إرشادات الاستخدام، واستخدام المنتج على فولتية كهربائية غير صحيحة، والتنبيت والتشغيل بما يتعارض مع اللوائح الكهربائية المطبقة، واستخدام القوة (على سبيل المثال، الضربات).
- (c) لا ينطبق الضمان في حال تم تعديل المنتج أو تحويله، على سبيل المثال، تحويل المنتجات بجهد V 120 إلى منتجات بجهد V 240-220.
- (d) إن توفير خدمات الضمان لا يمدد فترة الضمان، كما أنه لا يبدأ فترة ضمان جديدة. تنتهي فترة ضمان قطع الغيار المركبة مع انتهاء فترة ضمان المنتج بأكمله.
- (e) يتم استبعاد المطالبات الإضافية أو الأخرى، لا سيما المطالبات المتعلقة 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-me.com & www.kitchenaid.eu

تسجيل المنتج

تسجيل جهاز KitchenAid الجديد الآن: <http://www.kitchenaid.eu/register>



شروط ضمان KITCHENAID («الضمان»)

إن KitchenAid Europa, Inc., Nijverheidslaan 3, Box 5, 1853 Strombeek-Bever بلجيكا ("الضمان") تمنح العميل النهائي الذي يعتبر مستهلكًا، ضمانًا وفقًا للشروط التالية. ينطبق الضمان بالإضافة إلى حقوق الكفالة القانونية للعميل النهائي المقدم 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:

5KSM7990X ضمان كامل لمدة سنة واحدة بدءًا من تاريخ الشراء.

(c) تبدأ مدة الضمان في تاريخ الشراء، أي في التاريخ الذي اشترى فيه المستهلك المنتج من تاجر أو شركة من مجموعة KitchenAid.

(d) يغطي الضمان طبيعة المنتج الخالية من العيوب.

(e) يتعين على 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، فيتعين 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 التمكن من تقديم مطالبة بموجب الضمان، يتعين على المستهلك تقديم الإيصال أو الفاتورة التي حصل عليها عند شراء المنتج.

العناية والتنظيف



يجب غسل الجزء التالي يدويًا فقط باستخدام المياه الدافئة والصابون، وتجفيفه جيدًا: مخففة الأسلاك المصنوعة من 11 سلكًا ومن الفولاذ المقاوم للصدأ.



يمكن غسل الأجزاء التالية في الجلاية، وتحديدًا في الرف العلوي منها فقط: الوعاء وأداة الخفق المسطحة المصنوعة من الفولاذ المقاوم للصدأ وخفافة العجين اللولبية المصنوعة من الفولاذ المقاوم للصدأ وأداة السكب المنحرفة*.

*متوفر مع طرازات محددة فقط ومتوفر للشراء على أنه أكسسوار.

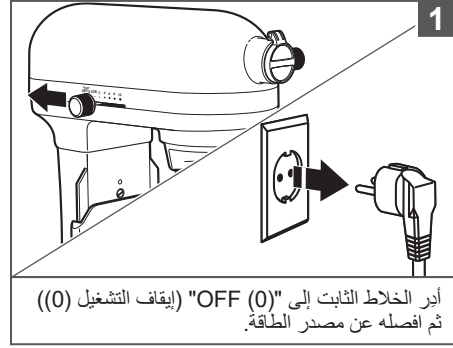
استكشاف الأخطاء وإصلاحها

المشكلة	الحل
في حال سخن الخلاط الثابت أثناء الاستخدام:	لدى خلط مكونات ثقيلة ومزجها لفترات طويلة، قد لا تتمكن من لمس أعلى الوحدة بشكل مريح. ويُعد هذا طبيعيًا.
يصدر الخلاط الثابت رائحةً حادة:	هذا الأمر شائع في المحركات الكهربائية، ولا سيما عندما تكون جديدة.
في حال اصطدام أداة الخفق المسطحة المصنوعة من الفولاذ المقاوم للصدأ بالوعاء:	أوقف تشغيل الخلاط الثابت. راجع قسم "المسافة الفاصلة بين أداة الخفق والوعاء" واضبط المسافة الفاصلة بين أداة الخفق والوعاء.
هل الخلاط الثابت متصل بالكهرباء؟	هل يعمل مصهر الدائرة الكهربائية للخلاط الثابت بشكل طبيعي؟ إذا كان لديك صندوق قاطع دائرة، فتأكد من أن الدائرة مغلقة.
في حال لم يعمل الخلاط الثابت، الرجاء التحقق من الآتي:	أوقف تشغيل (0) الخلاط الثابت بين 10 ثوانٍ و15 ثانية، ثم أعد تشغيله. في حال تعذر تشغيل الخلاط الثابت على الرغم من ذلك، اتركه ليبرد لمدة 30 دقيقة قبل إعادة تشغيله.
إذا تعذر حل المشكلة:	راجع قسم "شروط ضمان KitchenAid ("الضمان")". لا تُعد الخلاط الثابت إلى بائع التجزئة، فبائعو التجزئة لا يوفرّون خدمة الصيانة.

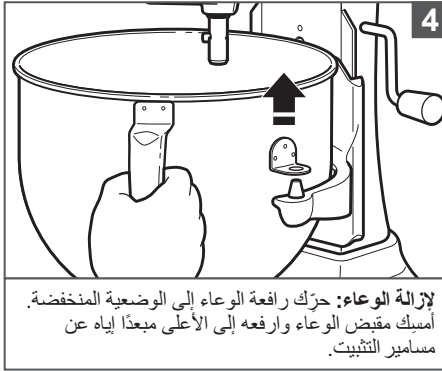
تفكيك المنتج



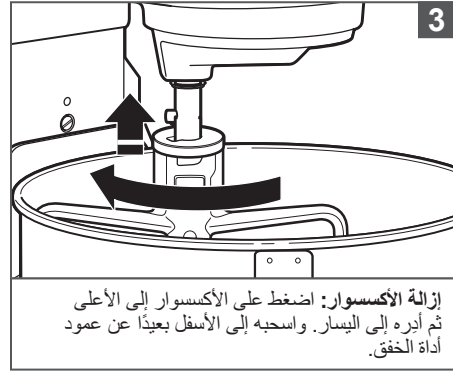
ضع ذراع رفع الوعاء في الوعية المنخفضة.



أدر الخلاط الثابت إلى "OFF (0)" (إيقاف التشغيل) ثم افصله عن مصدر الطاقة.



لإزالة الوعاء: حرّك رافعة الوعاء إلى الوعية المنخفضة. أمسك مقبض الوعاء وارفعه إلى الأعلى مبعداً إياه عن مسامير التثبيت.



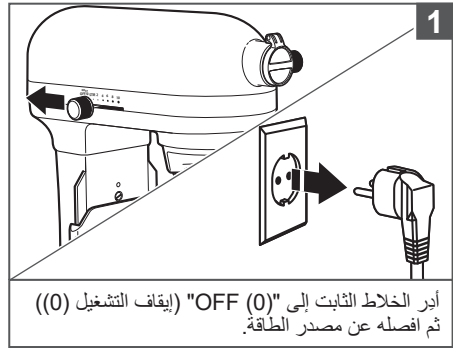
إزالة الأكسسوار: اضغط على الأكسسوار إلى الأعلى ثم أدره إلى اليسار. واسحبه إلى الأسفل بعيداً عن عمود أداة الخفق.

العناية والتنظيف

هام: لا تغمر هيكل الخلاط الثابت بالماء أو السوائل الأخرى. يجب عدم تنظيف الجهاز بضغط الماء.



امسح هيكل الخلاط الثابت بقطعة قماش ناعمة ورطبة.

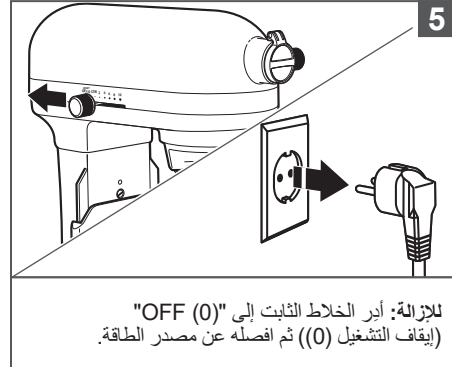
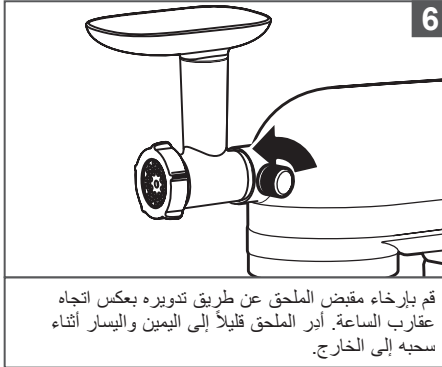
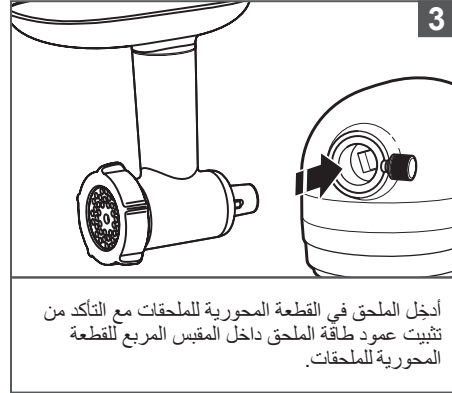
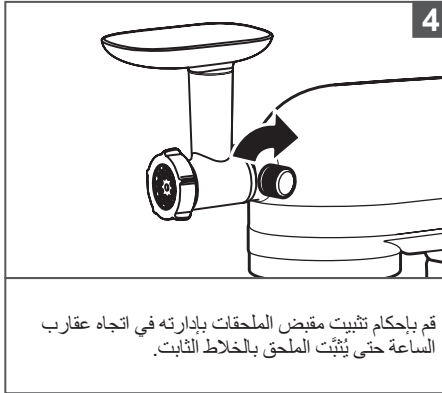
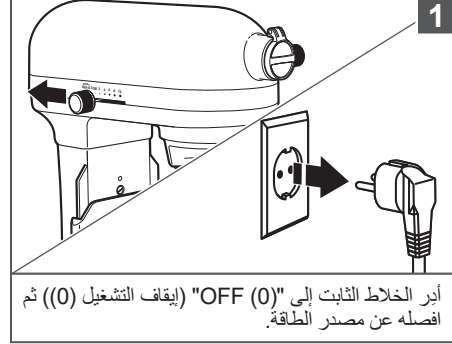


أدر الخلاط الثابت إلى "OFF (0)" (إيقاف التشغيل) ثم افصله عن مصدر الطاقة.

استخدام المنتج

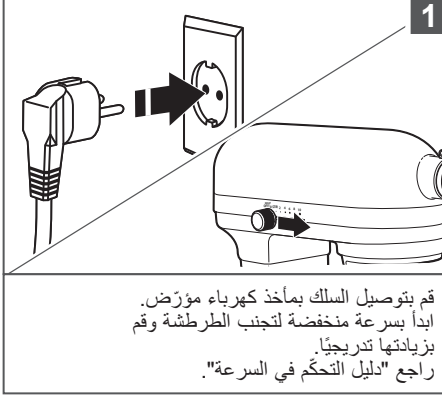
الملحقات الاختيارية

تقدم KitchenAid مجموعة واسعة من الملحقات الاختيارية مثل جهاز التقطيع اللولبي، أو أدوات تقطيع الباستا، أو مطحنة الطعام، التي يمكن تركيبها بقطعة الطاقة المحورية الخاصة بملحقات الخلاط الثابت.



ملاحظة: راجع دليل الاستخدام والعناية لكل ملحق محدد للحصول على المزيد من التفاصيل.

تركيب المنتج



تحذير

خطر الإصابة بصدمة كهربائية
أدخل القابس في مأخذ التأسيس.
لا تقم بإزالة شوكة التأسيس.
ولا تستخدم أحد المهابنات.
لا تستخدم سلك الامتداد.
قد يؤدي الفشل في اتباع هذه الإرشادات إلى
الوفاة أو حدوث حريق أو صدمة كهربائية.



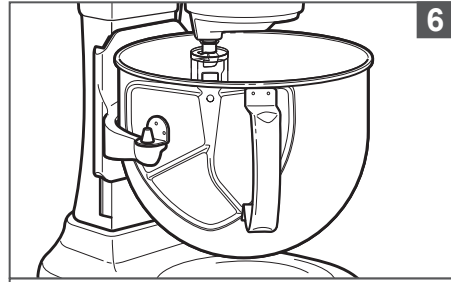
تحذير

خطر الإصابة
افصلي الخلاط قبل ملامسة المخففة.
قد يتسبب الفشل في القيام بذلك في حدوث كسر
للوعاء أو حدوث قطع أو كدمات.

تركيب المنتج



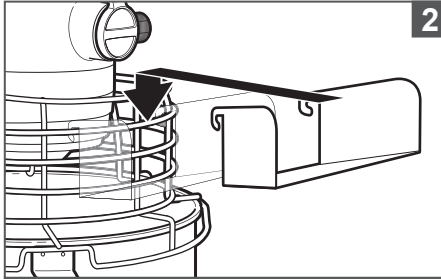
(اختياري) لتعديل المسافة الفاصلة بين أداة الخفق والوعاء: قم بخفض الوعاء إلى الوضعية المنخفضة. أدر البرغي قليلاً بعكس اتجاه عقارب الساعة (إلى اليسار) لرفع أداة الخفق أو باتجاه عقارب الساعة (إلى اليمين) لخفضها. قم بتعديل أداة الخفق بحيث تكون بعيدة عن سطح الوعاء. تحقق مجدداً من المسافة الفاصلة بين أداة الخفق والوعاء.



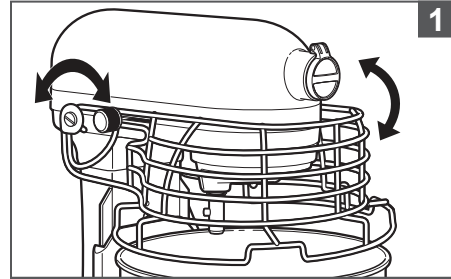
اختبار المسافة الفاصلة بين أداة الخفق والوعاء: قم بتوصيل الخلاط الثابت بمأخذ كهرباء مؤرض. قم بتشغيل الخلاط الثابت واختبر كل سرعة من السرعات، مع الحرص على عدم ملامسة أداة الخفق الوعاء خلال التشغيل. إذا كانت أداة الخفق بعيدة جداً عن أسفل الوعاء أو إذا كانت تضرب به، فانتقل إلى الخطوة التالية لإجراء التعديلات الضرورية.

هام: لن تلامس أداة الخفق المسطحة المصنوعة من الفولاذ المقاوم للصدأ أسفل الوعاء أو جوانبه عند ضبطها بشكل صحيح. إذا اقتربت أداة الخفق المسطحة أو المخففة السلكية للغاية من أسفل الوعاء إلى حد ملامسته، فقد يتلف ذلك طلاء أداة الخفق أو يعرض أسلاك المخففة للتلف.

استخدام واقي الوعاء* وأداة السكب المنحدرة*



وضع أداة السكب المنحدرة*: قم بتركيب الغطاء الواقي للسكب على الجهة الأمامية من واقي الوعاء. يوفر ذلك طريقة مناسبة لإضافة مكونات إلى وعاء الخلاط الثابت.



لتركيب واقي الوعاء*: احرص على إعادة الواقي إلى الوضعية المنخفضة قبل البدء باستخدام الخلاط الثابت. لن يتم تشغيل الخلاط الثابت ما لم يوضع واقي الوعاء في الوضعية المناسبة.

*متوفر مع طرازات محددة فقط ومتوفر للشراء على أنه أكسسوار.

الضبط التلقائي لحماية المحرك: إذا توقف الخلاط الثابت بسبب التحميل الزائد، فانقل ذراع التحكم بالسرعة إلى "OFF (0)". (إيقاف التشغيل) (0) وافصل الخلاط الثابت عن الكهرباء. ستتم إعادة تشغيل الخلاط الثابت تلقائياً، بعد بضع دقائق. صيل قابس الخلاط الثابت مرة أخرى وحرك ذراع التحكم في السرعة إلى السرعة المطلوبة واستمر في الخلط. إذا لم تتم إعادة تشغيل الخلاط، فافصل قابس الخلاط الثابت لفترة زمنية أطول لكي يبرد، ثم صيل القابس وأعد تشغيله.

مفتاح إيقاف التشغيل: إذا كنت بحاجة إلى إيقاف تشغيل الخلاط الثابت فوراً أثناء الاستخدام، فاضغط على مفتاح إيقاف التشغيل. لاستئناف التشغيل، أعد ضبط ذراع التحكم بالسرعة إلى "OFF (0)" (إيقاف التشغيل) (0)، واسحب مفتاح إيقاف التشغيل. بعد ذلك، سيكون الخلاط الثابت جاهزاً للاستخدام مرة أخرى بشكل طبيعي.

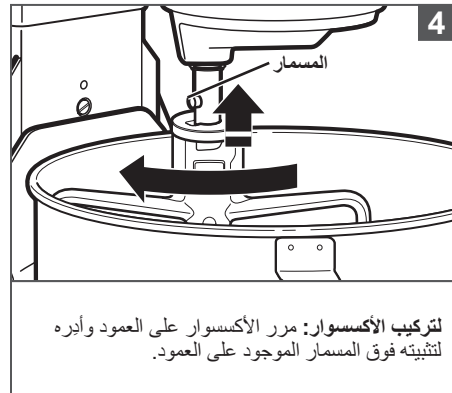
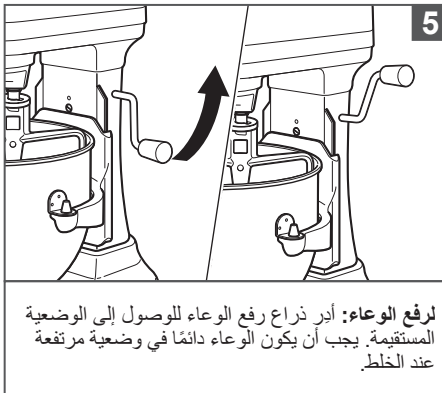
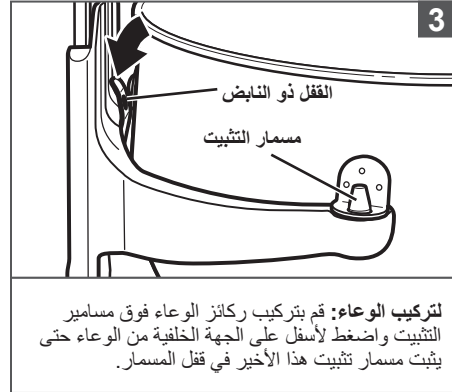
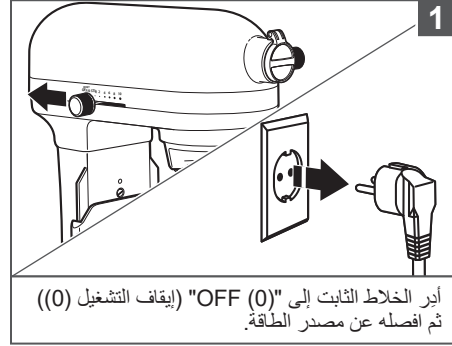
مُخطَط السَّعة

وعاء سعة 6,9 لترات	
دقيق متعدد الاستعمالات	يتراوح ما بين 2 كجم و2,2 كجم
الخبز	8 أرغفة خبز يبلغ وزنها 450 جم
الكوكيز / البسكويت	160 قطعة
البطاطا المهروسة	3,6 كجم

تركيب المنتج



هام: إذا لم يتم وضع الوعاء في مكانه بإحكام، فسيكون غير مستقر ومتأرجحًا أثناء الاستخدام.

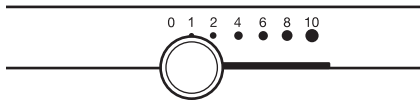


دليل الأكسسورات

وقت التشغيل	الوصف	الاستخدام لمزج	الأكسسوار
10-1 دقائق	قوالب الحلوى والكريمات المقشودة والحلويات والكوكيز والبسكويت وعجينة الفطائر وأنواع الخبز السريعة واللحم المفروم والبطاطس المهروسة.	الخلطات العادية إلى الكثيفة	أداة الخفق المسطحة من الفولاذ المقاوم للصدأ
10-1 دقائق	الخبز والفطائر وعجينة البييتزا والكعكات التي يتم تناولها مع القهوة وأرغفة الخبز.	خلط العجائن التي تحتوي على الخميرة وعجنها.	خفاقة العجين اللولبية من الفولاذ المقاوم للصدأ
1-30 دقائق	البيض وبياض البيض والكريمة الكثيفة والكريمات المصنوعة مع شراب السكر الساخن والكعكات الإسفنجية والكعكات الهشة والمايونيز وبعض الحلويات.	الخلطات التي تتطلب إدخال الهواء	المخففة البيضاوية ذات 11 سلكًا من الفولاذ المقاوم للصدأ

دليل التحكم بالسرعة.

تتضمن كل السرعات ميزة Soft Start التي تسمح للخلط الثابت بالبدء عند سرعة منخفضة لتجنب تناثر المكونات و"تطاير الدقيق" عند بدء التشغيل، من ثم الارتفاع إلى السرعة المحددة.




الوصف	الإجراء	الأكسسوار	السرعة
للتحريك البطيء والدمج والهرس والبدء بكل عمليات المزج. تُستخدم لإضافة الدقيق والمكونات الجافة إلى المخيض، وإضافة السوائل إلى المكونات الجافة. لا تستخدم السرعة 1 لخلط العجائن التي تحتوي على الخميرة أو عجنها.	التحريك	أداة الخفق المسطحة من الفولاذ المقاوم للصدأ	1
للمزج البطيء والهرس والتحرك الأسرع. تُستخدم لخلط العجائن التي تحتوي على الخميرة والمخيض الكثيف والحلويات وعجنها، وبدء هرس البطاطس وغيرها من الخضار، وقطع السمن في الدقيق، وخلط المخيض الخفيف أو القابل للتناثر.	المزج البطيء والعجن	أداة الخفق المسطحة من الفولاذ المقاوم للصدأ خفاقة العجين اللولبية من الفولاذ المقاوم للصدأ	2
لمزج الخلطات المتوسطة الكثافة، مثل خلطة الكوكيز. استخدمها لمزج السكر مع السمن وإضافة السكر إلى بياض البيض لتحضير المبرينغ. سرعة متوسطة لخلط الكعكات. للاستخدام مع: مطحنة الطعام وآلة التقطيع/أداة البشر الدوارة وأداة فرد عجينة الباستا ومصفاة الفاكهة/الخضار.	المزج والخلط	أداة الخفق المسطحة من الفولاذ المقاوم للصدأ المخففة البيضاوية ذات 11 سلكًا من الفولاذ المقاوم للصدأ	4
للخلط المتوسط السرعة (المزج بالقشدة) أو الخفق. استخدمها لإنهاء مزج قوالب الحلوى والكعكات المحلاة وغيرها من الخلطات. سرعة عالية لخلطات الكعك.	الخلط والمزج بالقشدة	أداة الخفق المسطحة من الفولاذ المقاوم للصدأ المخففة البيضاوية ذات 11 سلكًا من الفولاذ المقاوم للصدأ	6
لخفق الكريمة وبياض البيض والكريمة المصنوعة مع شراب السكر الساخن. لخفق كميات ضئيلة من الكريمة أو بياض البيض أو الخفق النهائي للبطاطس المهروسة.	الخلط السريع والخفق	المخففة البيضاوية ذات 11 سلكًا من الفولاذ المقاوم للصدأ	10-8

ملاحظة: استخدم السرعة 2 لخلط عجائن الخميرة أو عجنها. يتسبب استخدام أي سرعة أخرى في احتمالية تعطل الخلط الثابت بشكل كبير. تعجن خفاقة العجين اللولبية PowerKnead المصنوعة من الفولاذ المقاوم للصدأ معظم عجينة الخميرة بكفاءة خلال 4 دقائق.

سلامة المنتج

التخلص من نفايات الأجهزة الكهربائية

التخلص من المنتج

- يشير الرمز  على المنتج أو على الوثائق المرفقة به إلى أنه يجب عدم التخلص منه باعتباره من النفايات المنزلية، بل يجب تسليمه إلى مركز تجميع مناسب خاص بإعادة تدوير الأجهزة الكهربائية والإلكترونية.

يجب أن يتم التخلص من الجهاز وفقاً للوائح البيئية المحلية الخاصة بالتخلص من النفايات.

للحصول على مزيد من المعلومات التفصيلية حول معالجة هذا المنتج واستعادته وإعادة تدويره، يرجى الاتصال بمكتب المدينة المحلي أو خدمة التخلص من النفايات المنزلية أو المتجر الذي اشترت منه المنتج.

- هذا الجهاز مؤثر عليه بأنه يمثل لتوجيهات المجلس الأوروبي 2012/19/EU بشأن نفايات الأجهزة الكهربائية والإلكترونية (WEEE).

- بالتأكد من التخلص من هذا المنتج بصورة صحيحة، ستساعد في تجنب العواقب السلبية المحتملة على البيئة وصحة الإنسان، والتي قد تنتج بشكل آخر من التعامل بصورة غير صحيحة مع نفايات هذا المنتج.

إعلان المطابقة

تم تصميم هذا الجهاز وإنتاجه وتوزيعه بالتوافق مع متطلبات السلامة بحسب توجيهات المجلس الأوروبي: 2011/65/EU و 2009/125/EC و 2014/30/EU و 2014/35/EU (التوجيهات المتعلقة بالقيود على استخدام المواد الخطرة).

سلامة المنتج

10. في حال تلف سلك إمداد الطاقة، يجب استبداله من قبل الشركة المصنعة أو وكيل خدمة معتمد لديها أو فرد مؤهل بالمستوى نفسه لتفادي أي خطر.
11. لا تترك الجهاز أبدًا بلا مراقبة أثناء تشغيله.
12. لا تستخدم الخلاط الثابت في الهواء الطلق.
13. لا تدع السلك يتدلى عن حافة الطاولة أو المنضدة.
14. لا تستخدم أوعية الخلاط الثابت في المناطق مرتفعة الحرارة مثل الفرن أو المايكروويف أو على الموقد لتجنب إلحاق أي ضرر بالمنتج.
15. أزل أداة الخفق المسطحة أو المخففة السلكية أو خفاقة العجين اللولبية من الخلاط الثابت قبل غسله.
16. راجع قسم "العناية والتنظيف" للاطلاع على التعليمات الخاصة بتنظيف الأسطح الملامسة للطعام.
17. يجب عدم تنظيف الجهاز بضح الماء.
18. هذا الجهاز معد للاستخدامات التجارية، على سبيل المثال، في مطابخ المطاعم والمقاهي والمستشفيات وفي المؤسسات التجارية مثل المخازن والملاحم وغيرها، لكنه غير معد لإنتاج الطعام بكمية كبيرة وبشكل مستمر.

احتفظ بهذه التعليمات

المتطلبات الكهربائية

الجهد:-240220 فولت تقريبًا

التردد: 50-60 هرتز

القوة الكهربائية: 325 واط

وقت التشغيل الموصى به: من دقيقة إلى 30 دقيقة
بدورة تشغيل مدتها 10 دقائق من التشغيل / 15 دقيقة
من إيقاف التشغيل (0).

لا تستخدم سلك إطالة. إذا كان سلك إمداد الطاقة قصير
للغاية، اطلب فني كهرباء أو موظف خدمة مؤهل لتركيب
مأخذ بالقرب من الجهاز.

يتم تحديد معدل القوة الكهربائية باستخدام الملحق الذي يسحب
أكبر حمل (كهرباء). قد تسحب ملحقات أخرى موصى بها
طاقة أقل بشكل ملفت.

هذا المنتج مزود بسلك كهرباء على شكل حرف Y. في حال
تلف سلك الطاقة، يجب استبداله بواسطة الشركة المصنعة
أو وكيل خدمة معتمد لتجنب التعرض للخطر.


تحذير



خطر الإصابة بصدمة كهربائية

أدخل القابس في مأخذ التأسيس.
لا تقم بإزالة شوكة التأسيس.
ولا تستخدم أي أحد المهابنات.
لا تستخدم سلك الامتداد.

قد يؤدي الفشل في اتباع هذه الإرشادات إلى
الوفاة أو حدوث حريق أو صدمة كهربائية.

إن مستوى ضغط الصوت الذي تم قياسه بما يتوافق مع كود الاختبار prEN 454 هو أقل من 70 ديسيبل.
يشير وجود علامة * في رقم الطراز إلى ميزات إضافية تحدد لون الآلة وأرقام هندسية للطراز الفعلي
(مثلاً، 5KSM7990X).

تعتبر سلامتك وسلامة الآخرين مهمة للغاية.

لقد قمنا بتوفير العديد من رسائل السلامة المهمة في هذا الدليل تتعلق بالجهاز. اقرني دائماً
رسائل السلامة والتزمي بها.

هذا هو رمز تنبيه السلامة.

ينبهك هذا الرمز إلى الأخطار المحتملة التي قد تقتلكي أنتي والآخرين
أو تتسبب في إصابتكم.

ستتبع جميع رسائل السلامة رمز تنبيه السلامة وأيضاً كلمة "DANGER"
أو "WARNING". وهذه الكلمات تعني:



إذا لم تتبعي الإرشادات على الفور، فقد
تتعرضي للوفاة أو لإصابة بالغة.

خطر !

إذا لم تتبعي الإرشادات، فقد تتعرضي للوفاة
أو لإصابة بالغة.

تحذير !

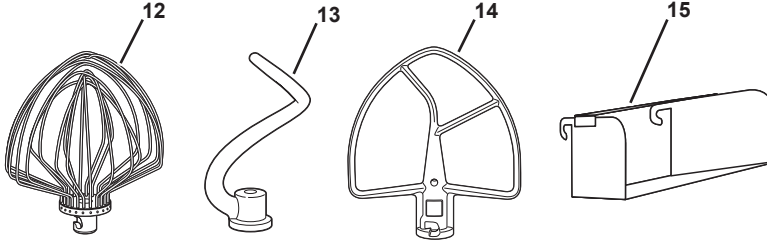
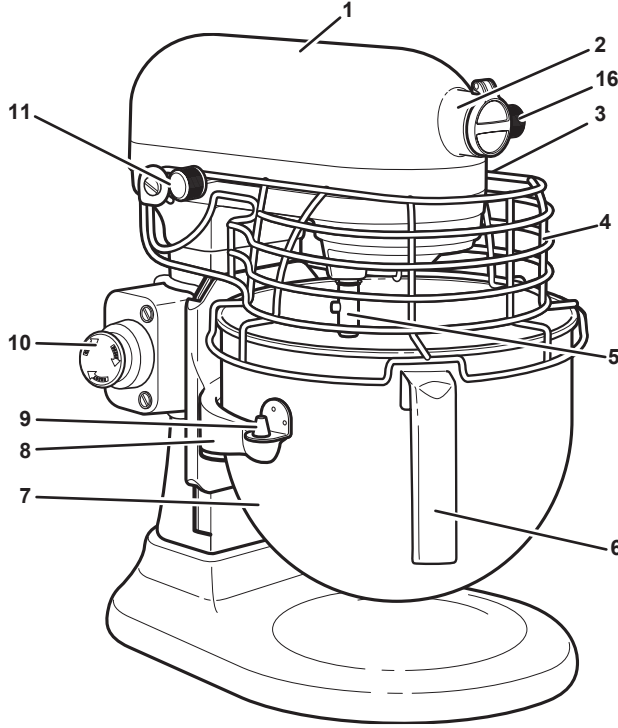
ستخبركي جميع رسائل السلامة ما هي المخاطر المحتملة، وكيفية تقليل فرص التعرض للإصابة،
وما الذي يمكن أن يحدث إذا لم يتم اتباع الإرشادات.

إجراءات وقائية هامة

عند استخدام الأجهزة الكهربائية، يجب اتباع إجراءات السلامة الأساسية دائماً والتي تتضمن ما يلي:

1. اقرأ كل التعليمات. قد ينتج من الاستخدام الخاطئ للجهاز حدوث إصابات شخصية.
2. للحماية من خطر الإصابة بصدمة كهربائية، لا تضع الخلاط الثابت في الماء أو أي سائل آخر.
3. إن هذا الجهاز غير معد للاستخدام من قبل الأشخاص (بما في ذلك الأطفال) من ذوي القدرات البدنية أو الحسية أو العقلية المحدودة أو المقتربين إلى الخبرة والمعرفة، ما لم يوفر لهم الإشراف أو التعليمات بشأن استخدام الجهاز من قبل شخص يكون مسؤولاً عن سلامتهم.
4. الاتحاد الأوروبي فقط: يستطيع استخدام الأجهزة الأشخاص الذين يعانون ضعفاً في القدرات البدنية أو الحسية أو العقلية أو الذين لا يملكون الخبرة والمعرفة، بشرط توفير الإشراف أو التعليمات لهم في ما يتعلق باستخدام الجهاز بطريقة آمنة وفهم المخاطر ذات الصلة. ويجب ألا يعيثر الأطفال بالجهاز.
5. الاتحاد الأوروبي فقط: يجب ألا يستخدم الأطفال هذا الجهاز. أبعد الجهاز، وسلكه بعيداً عن الأطفال.
6. أوقف تشغيل الجهاز (0)، ثم افصله عن مأخذ التيار عندما لا يكون قيد الاستخدام، وقبل تجميع الأجزاء أو تفكيكها وقبل تنظيفه. لفصل القابس، أمسك به، واسحبه من مأخذ التيار. تجنب سحبه من سلك الطاقة.
7. تجنب ملامسة الأجزاء المتحركة. أبقِ اليدين والشعر والملابس والملاعق المسطحة والأواني الأخرى بعيدة عن أداة الخفق أثناء تشغيلها للحد من خطر تعرّض الأشخاص للإصابة و/أو إلحاق ضرر بالخلط الثابت.
8. لا تشغّل أي جهاز بسلك أو قابس تالف أو يعد تعطلّ الجهاز أو تعرّضه للسقوط أو التلف بأي شكل. اتصل بالشركة المصنعة على رقم هاتف خدمة العملاء لديها للحصول على معلومات حول الفحص أو الإصلاح أو التعديل.
9. قد يتسبب استخدام الأكسسوارات أو الملحقات التي لا توصي بها الشركة المصنعة، أو التي لا تتبعها، بنشوب حريق أو حدوث صدمة كهربائية أو وقوع إصابة.

الأجزاء والميزات



- | | | | |
|----|---|---|--|
| 9 | مسامير التثبيت | 1 | رأس الموتور |
| 10 | مفتاح إيقاف التشغيل | 2 | القطعة المحورية للملحقات |
| 11 | ذراع التحكم في السرعة | 3 | ذراع رفع الوعاء (غير ظاهر) |
| 12 | المخففة البيضاوية ذات 11 سلكًا من الفولاذ المقاوم للصدأ | 4 | واقى الوعاء** |
| 13 | خفاقة العجين اللولبية من الفولاذ المقاوم للصدأ | 5 | عمود أداة الخفق |
| 14 | أداة الخفق المسطحة من الفولاذ المقاوم للصدأ | 6 | مقبض الوعاء* |
| 15 | أداة السكب المنحدرة القابلة للإزالة** | 7 | وعاء من الفولاذ المقاوم للصدأ سعة 6,9 لتر (7 كوارت)* |
| 16 | مقبض القطعة المحورية للملحقات | 8 | دعامة الوعاء |

*قد يختلف نوع الوعاء. يمكن شراء الأوعية أيضًا كأكسسوارات منفصلة.
**تجد هذه الأجزاء مضمنة مع طرازات محددة. قد تختلف الصورة/النمط عن المنتج بحسب الطراز.



KitchenAid

©2020 All rights reserved.
KITCHENAID and the design of the Stand Mixer are trademarks in the U.S. and elsewhere.

W11457004A

09/20

